

Beste

Graag verwennen we jullie ook tijdens kerst met een menu. Zoals steeds krijgt de verse groenteoogst van Akelei een glansrol toebedeeld. Deze kerst schitteren onze groenten in een feestelijk Italiaans jasje.

Primi Piatti - Voorgerechten

Soep van pastinaak en preiwit - 3 euro/ 200 ml + topping
geserveerd met gebakken paddenstoel en olie van preigroen

Huisgemaakte ravioli gevuld met palmkoolpesto - 8,5 euro
geserveerd met schorseneer in een salie - botersausje

Secondi Piatti - Hoofdgerechten

Er is keuze uit een vegetarisch hoofdgerecht of eentje met biologisch vlees van Dubbeldoel.

Portobello - paddenstoel gevuld met pompoen crème, linzen, *Pas de Rouge* kaas & tomatensaus met gekarameliseerd biet - 18 euro

Kalfsschenkel en - blanket, langzaam gegaard in tomatensaus met gekarameliseerde rode biet & Parijse champignon - 20 euro

Beide gerechten worden geserveerd met gremolata van peterselie, pommes duchesse van aardappel, pastinaak en pompoen en een winterse salade met radicchio, peer, walnoot en granaatappel.

Dolci - Desserts

Chocoladebrownie met bramen en poedersuikersneeuw - 4,5 euro

Winterse trifle van peer in rode wijnsaus met bosvruchten, citroenroom en cake van amandel met amaretto - 8 euro

Extraatje ter aanvulling: hoeve ijs met vanille van Dubbeldoel - 6,9 euro/ 500 ml of 12,5 euro/ 1 liter

Bambini - Kindermenu

Voorgerecht: soep van pastinaak met preiwit - 2,5/ 200 ml

Hoofdgerecht: huisgemaakte tagliatelle met saus van kerstomaat - 12 euro
geserveerd met mini - burgertjes*, gegrilde pompoen en veldsla

**Er is keuze uit vegetarische burgertjes met wortel, linzen en gierst of hamburgertjes met biologisch gemengd gehakt van Dubbeldoel.*

Dessert: chocoladebrownie met poedersuikersneeuw - 4 euro

Bevande della casa - Huisbereide dranken

Kerstige kombucha - 5 euro / 500 ml goed voor 2 a 3 consumpties
met gember, sinaas, kardemom en kaneel

Kefir - 4,75 euro / 500 ml goed voor 2 a 3 consumpties
met peer, honing en rozemarijn

Sloegin - 18,5 euro voor 250ml
biologisch gin geïnfuseerd met Schriekse sleedoorn.
Een zoet - kruidige gin voor een kerstige gin - tonic, ook lekker als digestive

Kombucha en kefir zijn gefermenteerd doch alcoholvrij. Lekker als aperitief en/of maaltijdbegeleider voor zowel volwassenen als kinderen.

Tip: ook lekker in mock - en cocktails.

En nu? Puzzelen maar!

Stel je kerstmenu naar hartelust samen aan de hand van ons aanbod. Voor een volwaardige portie feestelijk lekkers gaan we uit van een menu met één voorgerecht, hoofdgerecht en dessert. Wie deze menu graag uitbreidt, kan voor beide voorgerechten gaan.

We houden maar al te graag rekening met eventuele allergieën of intoleranties. Geef deze graag door bij je bestelling.

Bestellen en afhalen

Bestellen kan door te mailen naar hanne@akelei-schriek.be. Dit tot en met zondag 19 december of zolang de voorraad strekt, op is op. Afhalen en betalen kan in de winkel van Akelei op vrijdag 24 december tussen 9u en 15u30 doorlopend.

Bij afhaal van jouw kerstmenu voorzien we een heldere handleiding met de nodige tips voor het opwarmen en serveren.

Ken je iemand die ook zou genieten van deze kerstmenu? Stuur de mail gerust door of neem een flyer met het menu mee in de winkel.

Verpakking

Alle bereidingen worden afvalarm verpakt in glazen ovenschalen, bokalen en/of flessen met leeggoed. Deze kan je achteraf terugbrengen naar de winkel.

Alle prijzen zijn exclusief leeggoed.

Van harte,
Hanne en Jelmer

Met dank aan

- Sam, Jelle, Anja en Greet voor de verse oogst
- Floriaan, voor de verkoop en samenwerking