



DEZE BUDGETVRIENDELIJKE MENU'S ZIJN GELDIG VANAF TENMINSTE 20 PERSONEN, MET DE BEDOELING DAT IEDEREEN HETZELFDE GERECHT NEEMT zonder uitzondering.

Wil u toch de keuze laten tussen vlees- of vismenu, dan rekenen we 3 € extra per persoon.

**Herfst en Wintermenu's: 49 € pp.**, aperitief met een hapje, een halve fles wijn en koffie/thee inbegrepen.

Spa-water aan 9 € per literfles.

Het volledige menu bestaat uit een voorgerecht, een soep, een hoofdgerecht en een dessert .

Zonder soep bedraagt het menu **€ 45.00**

Zonder voorgerecht bedraagt het geheel **€ 43.00**

#### Voorgerechten

- Kleurige Visterrine met Courgettesaus
- Warme Zalmousselines met Witte Wijnsaus
- Bladerdeegtaartje met Witte Beuling en Huisgemaakte Chutney
- Kruidig Slaatje met Gebakken Champignons en Spekjes
- Wildpastei met Appel en Rode Ajuinconfituur (+ 1 €)
- Broccoliterrine met Gerookte Zalm (+ 1 €)

#### Soepen

- Wortel-Pompoensoep met Gember en Sinaasappel
- Bloemkoolsoep met Croutons en Rucola
- Witloofsoep met Grijs Garnaaltjes (+ 1 €)
- Knolseldersoep met Hamreepjes
- Broccolisoepe met Amandeltjes
- Kruidige Champignonsoep
- Rode Paprikasoep
- Courgettesoep met Parmesan

#### Hoofdgerechten

- Kalkoenfilet met Zachte Knoflookroom, Verse Tijm, Witloof, Kroketjes
- Hoevekipfilet met Gember en Koffiesaus
- Zalmfilet met Prei en Mosselen (+ 1 €)
- Gentse Waterzooi van Noordzeevis (+ 1 €)
- Varkensgebraad op zijn Normandisch met Aardappelgratin
- Gevulde Lamsschouder met Italiaanse Pasta (+ 1 €)
- Doradefilet met Tapenadesaus en Pompoenpuree
- Pladijsfilet met Hazelnootkorst en citroen
- Boeuf Bourguignon

### Nagerechten

- Kaasschotel met Rozijnenbrood en Huisgemaakte Chutney (+ 2 €)
- Fruittaart naar keuze (Appelen, Noten, Peren of Citroen), vergezeld van een Bolletje Huisgemaakt Roomijs (+ 1 €)
- Plattekaasbavarois met Limoen en Speculoos
- Chocolademousse met Sinaasappel
- Gepocheerd Peertje met Roomijs van Cichorei
- Profiteroles met Patisserieroom, Warme Chocoladesaus en Roomijs van Kardemom (+ 2 €)
- Trifle van Rood Fruit en Witte Chocolate
- Warme Crumble van Appel en Peer

Smakelijke groeten,

"De Lokeend"  
Generaal Belliardstraat 11  
2000 Antwerpen  
Tel: 03/231.80.16  
[www.lokeend.be](http://www.lokeend.be)  
[info@lokeend.be](mailto:info@lokeend.be)