LAURA'S PARADISE N.V

Restaurant – feestzaal LA HORSE

Beelstraat 10 9100 Sint Niklaas

Tel : 03/ 776 73 44 Email : info@lahorse.be

KEUZE MENU'S

(Vanaf 20 personen)

Aan € 51,90/ P.P. keuze voor 3 gerechten

Aan € 56.90,00/ P.P. keuze voor 3 gerechten met soep

Aan € 71,90/ P.P. keuze voor 5 gerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

- Bisque van grijze garnalen , romige huisgemaakt garnaalkroketje met gefruite peterselie en tomaatje gevuld met hand gepelde garnalen , pittig cocktailsausje .
- Artisanaal gerookte Bawyhov zalm met wasabi crème , mesclun salade met verse kruiden .
- Pittige salade met licht gepekeld en gedroogde filet Grigson , ganzenlever .
- Iberico Pata negra uit de streek van Salamanca , gemarineerde meloen alsook een aangepaste salade.
- Ganzenlever van de Toulouse gans met kruidenkoek als torentje opgebouwd met aangepaste garnituren.
- Lauwe salade van de black tiger nobashi garnalen alsook een smeuïge avocado room

SOEPEN

- Helder geklaarde ossenstaartsoep geparfumeerd met een droge sherry .
- Velouté Agnes Sorel ,Parijse champignons en snippers gegrilde Breydel Ham .
- Soep van jonge wortelen , geparfumeerd met gember en een zachte kruiden kaas .
- Heldere consommé van coeur de tomaten met een brunoise van seizoen groenten .
- Bisque van Noordzeekrab met crostini van kruidige avocado .
- Bouillabaisse van Noordzee vissen , saffraan , wilde look , rouille verfijnt met aioli .
- Een romig soepje van kruidige bospaddestoelen .

WARME TUSSEN GERECHTEN

- Bisque van Oosterschelde kreeft en zijn kroketje
- Tiger scampi's in een pittig duivels sausje diabolique .
- Filet van snoekbaars met een heerlijk frisse gremolata ,kruidenpesto en een Provençaalse ratatouille .
- Kip uit Bresse met kalfszwezerik in een krokant bladerdeegje .
- Gebakken escalope van ganzenlever met rozijnen brioche en Granny Smith appelen .
- Soesjes gevuld met escargots petit gris en huisgemaakte daslookboter .

HOOFDGERECHTEN

- Filet van het Heydehoeve Duroc varken, doperwtjes , groene mergpompoen en escalope van ganzenlever .
- In hoeve boter gebakken Schotse zalm , Groenlandse heilbot en wijting filet een brandade van limoen ,rode chili en cuisses de poules sjalotten .
- Filet van Henegouws blauwrund "rossini" : ganzenlever, champignon saus met truffel en Madera . Groenten uit de wok (+€ 4,00)
- Stoofpotje van everzwijnfilet met wild garnituur : veenbessen, peertje gemarineerd in rode wijn , knolselderpuree enz.
- Duo van Texels lam met look ,aangepaste groenten garnituur volgens het seizoen , jonge worteltjes ,bladspinazie en geroosterde tomaat .
- Kabeljauwhaasje met vel , artisanale mosterd uit Haasdonk , bladspinazie en een quenelle van grijze garnalen . (+€ 4,00)

NAGERECHTEN

- Brie uit Meaux , Stilton Vijgen toast en confituur.
- Gelegenheidstaart in ijs of biscuit aangepast aan de feest . (+€ 3,00)
- Variatie van nagerechten van de Chef
- Javanais met mokka ijs en crème anglaise .
- Tiramisu van bosvruchten en crème Swiss .
- Nectarine op de wijze van Romanov met aardbeien sorbet.
- Chocolade meringue en vanille ijs .

Menu met drank +€28 ,00/P.P. (met Apero 2schenkingen , 2 X wijnen , Mokka)

Forfait waters : €3,50/P.P.

1 menu per gezelschap