



AFHAALMENU

Kerst

3 hapjes + telkens 1 keuze per gang ♦ € 69 p.p./menu

HAPJES

Golden Brie Bite

Krokant broodje met romige brie en zoete vijg, afgewerkt met honing.

Foie & Fig

Panna cotta van foie gras met vijgencompote en krokante peperkoek.

Smocky Christmas Trout

Frisse mousse van gerookte forel afgewerkt met zoetzure mix van komkommer en appelblokjes

VOORGERECHT

Huisgemarineerde zalm met rode biet, frisse dillecrème, appel en krokante toast.

~ of ~

Ravioli gevuld met kreeft, saus met een toets van safran en fijne prei.

~ of ~

Fijne hertencarpaccio met truffelmayonaise, oude Parmezaanse kaas, kappertjes en geroosterde pijnboompitten.

SOEP

Fluweelzachte soep van geroosterde butternut en garnituren.

~ of ~

Crème van bospaddenstoelen met verfijnde garnituren.

HOOFDGERECHT

Gevulde kalkoenrollade met zachte veenbessenjus, aardappelkroketjes, gestoofde appeltjes en wintergroenten.

~ of ~

Botermalse kalfsschenkel met rijke tomaten-wittewijnjus, saffraanrisotto en frisse gremolata van citroen en peterselie.

~ of ~

Heilbotfilet met beurre blanc van champagne, pareltjes van foreleitjes, aardappelrösti en groentjes.

DESSERT

Tiramicello Noël

Huisgemaakte limoncello-tiramisu.

~ of ~

Merry Berry Blush

Biscuit framboos met krokant, mousse van champagne, frambozencoulis en luchtige vanille crème.

~ of ~

Christmas Lingot

Miserable pistache, mousse van vanille, ananascoulis, quenelle en toefjes chocolade.

Bestellen tot 18/12/2026 via 0492/92.27.32 of www.duodelice.be
Alle gerechten zijn die dagen ook afzonderlijk te verkrijgen



Afhalen op 24/12/2026 en 25/12/2026
Tijdsloten zullen beschikbaar worden gesteld