

AFHAALGERECHTEN SALONS MIMOSA

APERITIEFHAPJES

- Koud verfijnd per stuk	1,25
- Warm verfijnd per stuk	1,25
Een assortiment lepelhapjes, potjes en glaasjes volgens de trends, het seizoen en de marktaanvoer	
- Minibroodje kaas, gekookte ham, americain	1,75
- Broodje kaas, gekookte ham en americain	2,00
- Minibroodje krabsla, garnalen, gerookte rode zalm, kaas, parmaham	2,25
- Broodje krabsla, garnalen, gerookte rode zalm, kaas, parmaham	2,75

DEGUSTATIEBORDJES *

- Canneloni van tonijn en wortelsherryvinaigrette	5,00
- Zeeduivel mi-cuit met zalf van spinazie en manchego	5,00
- Gemarineerde langoustines met zure kruidenroom	5,00
- Tartaar van sint-jacobsoester, rivierpaling en kastanjes	5,00
- Huisgerookte Oosterscheldepaling, krab, knolselder en mierikswortel	5,00
- Timbaaltje van gerookte forel en rivierpaling	5,00
- Gerookte heilbotPink Lady, king krab, mousse van gerookte rivierpaling, vinaigrette van groene kruiden	5,00
- Carpaccio van rundsfilet met mosterdzaadjes	5,00
- Mangalicaham, zoetzuur van rode kool, dressing van dragon en witte chocolade	5,00
* Met deze bordjes kan u een uitgebreide receptie of walking dinner samenstellen.	

KOUDE VOORGERECHTEN

- Creatie van het gerookte uit onze Noordzee (zalm, zeepaling, heilbot, forel, makreel)	9,00
- Gravelax met honinggezoete dillesaus	9,00
- Gerookte heilbot, Pink Lady, king krab, mousse van gerookte rivierpaling, vinaigrette van groene kruiden	10,00
- Gerookte rivierpaling met bieslooksous	10,00
- Exotische ijsbergsla met Noordzeekrab, langoustine en gepocheerde zalmblokjes	11,00
- Gemarineerde zalm en keizerlijke langoustines op een slaatje van komkommer	11,00
- Gerookte zalm met tongrolletjes, ijsbergslaatje met mozzarella en limoen	11,00
- Grijs garnalen, zeetongreepje met spinazie en dragon, tartaar van zeebaars en langoustine met Italiaanse pasta's	14,00
- Canadese kreeft met sinaasappelvinaigrette in een slaatje van groene asperges (1/2 kreeft van 500 gr)	17,00



SOEPEN

- Gevogelteroomsoep met parels van kerrie en dragon	3,50
- Broccoliroomsoep	3,50
- Tomatenroomsoep	3,50
- Waterkersroomsoep met gebakken broodkorstjes	3,50
- Peterselie roomsoep met sint-jacobsvrucht, bieslook, courgette	4,00
- Witlofsoep met brie op toast	4,00
- Rundsconsommé met groentenparels	4,00
- Kreeftenroomsoep	8,00

WARME VOORGERECHTEN *

- Gebakken zalm met persillade van venkel, schaaldierencoulis met basilicum en dragon	9,00
- Gebakken scampis met zachte kerrieroom en citroenrisotto	9,00
- Op vel gebakken snoekbaars met balsamicosausje en risotto van wijngaardslakjes	11,00
- Korfje met kalfszwezeriken en boschampignons	11,00
- Grietfilet met broccoli en mousserende pepersaus	11,00
- Kabeljauwfilet met briochekrum, hoegaardensaus en langoustine met citroentijm	13,00
- Gesmoorde zeeduivel op fondant van prei en parmesaanse kaas, trippelsaus met rozijntjes	13,00
- Tongrolletjes met gesmoorde prei, krokantje met gegrilde maanzaadjes	13,00
- Tarbotfilet op een bedje van prei met noilly prat saus	15,00
- Bouillabaisse van de Middellandse zee (zeetong, zeeduivel, garnalen, scampi, langoustine, sint-jacobsoester)	16,00
- Gebakken halve kreeft met witlof en Nantuasaus	17,00

* Tussengerechten kunnen met groente- en aardappelgarnituur als hoofdgerecht geleverd worden tegen de helft meerprijs.

HOOFDGERECHTEN *

- Ardeens varkensgebraad met groententaartje	11,50
- Ardeens kalkoengebraad met Beaujolaisperen, veenbessen, knolselder	12,00
- Kalkoenfilet met romige kruidensaus en seizoengroentjes	12,00
- Hertenragout met groentenstoofpotje	12,50
- Varkenshaasje met honing, 7-specerijensus en gewokte groenten	15,00
- Rijkgevulde paëlla met langoestine, mosselen, tongfilet, scampi, garnalen en inktvis	15,00
- Gebraden parelhoen met ricotta en tijm, jonge spinazie, zilveruitjes, zalf van paddenstoelen	15,00
- Konijnenfilet met dragon en parmaham, gesauteerd witlof met spinazie en mozzarella	15,00
- Gevulde kwartel met ganzenlever, rozemarijn, zachte portosaus en mozaïek van groentjes	15,50
- Eend met een korstje van honing, saus van sinaas en mango, gecarameliseerde ananas	16,00
- Fazantenborst met Calvados, embeurré van groene kool en kastanje, chiconette, kanpperige aardpeer	17,00



- Lamskroontje met korstje van cassismosterd, groententorentje en jus natuur	18,00
- Kalfsrug, sausje van oude port, groentenragout	18,00
- Kalfsfilet met morieljes, truffelsaus, primeurgroentjes	20,00

* Bij alle hoofdgerechten is passende aardappelbereiding inbegrepen.

KOUDE BORDEN *

- Koud visbord	16,00
Javanais met mozzarella en gerookte zalm	
Ballotine van rivierpaling	
Zetongreepje met spinazie	
Tomaat met krab	
Gerookte heilbot	
Eitje met scampi	

- Koud vis- en vleesbord	16,00
Timbaaltje van gerookte forel en rivierpaling	
Tomaat met garnalen	
Gemarineerde zalm met yoghurt dressing, komkommer en dille	
Rundsgebraad	
Lamstong met kerrievinaigrette	
Eitje met scampi	

- Koud vleesbord	13,00
Gerookte kip	
Varkenshaasje	
Rundsgebraad	
Parmaham met mousse van mascarpone	
Spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum	
Gevuld eitje	

* Bij elk bord is een aangepaste salade, pasta en aardappelbereiding voorzien.



KOUDE BUFFETTEN OP SCHOTELS *

- Verfijnd koud vis- en vleesbuffet	28,00
Gepocheerde rode zalm – Tomaat met grijze garnalen	
Gepocheerde forel – Zeetongreepje met spinazie	
Rivierpaling met langoustinesaus	
Gerookte forel – Langoustine – Gevuld eitje met scampi	
Mousse van snoekbaars - Gemarineerde zalm	
Gerookte kip – Parmaham met cavaillon – Gekookte ham	
Rundsgebraad – Varkenshaasje – Lamstong met kerrievinigrette	

- Verfijnd koud visbuffet	28,00
Gepocheerde rode zalm – Tomaat met grijze garnalen	
Gepocheerde forel – Zeetongreepje met spinazie	
Ballotine van rivierpaling – Langoustine	
Mousse van snoekbaars - Gemarineerde zalm	
Timbaaltje van gerookte forel en rivierpaling	
Gerookte heilbot – Gerookt haaibuikje	
Gevuld eitje met scampi	
Carpaccio met mousse van krab	

* Bij dit alles aangepaste salades, pastas, aardappelbereidingen en sausjes

NAGERECHTEN

- Waaier van sorbet, roomijs en verse vruchten	5,00
- Carpaccio van ananas met pistache, munt en z'n sorbet	6,00
- Parfait van speculoos met verloren brood en wit chocoladeschuim	6,00
- Ijsgekoelde chocoladetaart met frambozen	6,00
- Dessertbord met een selectie van huisdelicatessen	7,00
Nagerechtenbuffet met huisbereide delicatessen (vanaf 25 personen)	11,00
Roomijs - Sorbet - Verse vruchtensalade	
Chocolademousse - Vanilleflan - Vruchtenmoussen	
Suzetteflensjes - Huisgebakken koekjes - Miniaturegebakjes	



ZONDAGSUGGESTIEMENU

Onze zondagssuggestiemenu kan ook afgehaald worden * 39,00
3 hapjes, degustatiebordje, voor-, hoofd- en nagerecht

* Zie site <http://www.salonsmimosa.be/zondag.aspx>

BEREIDING

Warme gerechten zijn ovenklaar.
Ongeveer 20 minuten opwarmen zonder deksel op 150°C in voorverwarmde oven.

Elk gerecht kan besteld worden vanaf 4 personen.

HOEVEELHEIDSKORTINGEN

- Aperitiefhapjes vanaf 150 stuks – 10 %
- Afhaalmenu's vanaf 20 personen – 10 %

Levering tegen € 20,00 (maximum 10 km enkele rit)

Onze prijzen zijn 6 % BTW inbegrepen





Marc Clarebout Hanssens // August Van Ackerstraat 19 Eeklo // 09/3773439
www.salonsmimosa.be // info@salonsmimosa.be