OVERHEERLIJKE FEESTMENU'S

VAN BIJ DEN APPEL

Omdat jullie volop moeten genieten van de tijd met elkaar, je gezin, familie, vrienden & kennissen zorgen wij voor jullie feestelijke maaltijd! Ga dus ook dit jaar weer voor de feestformules van Bij Den Appel.

Wij zorgen er met passie, liefde & plezier voor dat jullie feestdagen nét dat ietsje meer krijgen.

Patrick, Debby & team

Bij den Appel

€ 35,00

OLD FASHION WAY

STARTER
Kaaskroket, garnaalkroket of scampi in kruidenboter met brood

SOEPJE
Hoevekipsoep of tomatensoep

HOOFDGERECHT
Parelhoenfilet 'Grand Veneur' met muskaatdruifjessaus, wintergroentjes & kroketten

OF

Varkenshaasje op Ardeense wijze, sappig rosé gebakken varkenshaasje in een smaakvol roomsausje met champignons en fijne uitjes, wintergroentjes & kroketten

OF

Kalkoenpochette, verse kalkoenfilet gevuld met gehakt, room, witlof en ham, dit alles overgoten met een heerlijke portosaus, wintergroentjes & kroketten

DESSERT
Vanille-ijs, chocomousse of tiramisu

€ 35,00

VAN HET ZEETJE

STARTER
Kaaskroket, garnaalkroket of scampi in kruidenboter met brood

SOEPJE
Hoevekipsoep of tomatensoep

HOOFDGERECHT
Vispannetje, een romige visragout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, en gegratineerd met 4 kazen en zuiderse kruiden met wintergroenten, gratin of kroketten

OF

Tongrolletjes in maisonsaus, afgewerkt met cognac, room, tomatenblokjes en peterselie, wintergroentjes, gratin of kroketten

OF

Kabeljauwhaasje met prei, de allerfijnste van de kabeljauw in een fijne witte wijnsaus met verse prei

DESSERT
Vanille-ijs, chocomousse of tiramisu

€ 27,50

CHRISTMAS GOURMET PLATTER

Niemand komt iets te kort met deze luxe gourmet en zo gezellig samen avondvullend grillen & genieten!

Deze schotels zijn voorzien van overheerlijk gevuld varkenshaasje, breydelspek, kip zoet zuur, bouletten, assortiment worstjes, kalkoen, steak blauw/wit, souvlaki's, zwarte & witte pens, brochette, Ardeense gehaktsteak, een ruim groentenbuffet voorzien van heerlijke pasta's, salades, sausjes, slamix en assortiment brood.

Wil je een uitbreiding met vis dat kan, mits meerprijs € 5,00 pp

€ 25,00

CHEESE, MEAT & TAPAS

MET EEN SOEPJE NAAR KEUZE

Heel de avond genieten van de meest heerlijke zachte of juist pittige kazen, fijne vleeswaren zoals truffelsalami, parmaham, pave grande, Italiaanse kruidenhesp, breydelham, bouletten en paté met uien of veenbessenconfituur, aangevuld met heerlijke tapas, zoals olijven, zongedroogde tomaatjes, rolletjes spek met siroop & brie, pittige kippenbouten, dips, noten, vers fruit en een ruim assortiment brood.

Dit alles wordt voorzien op prachtig gedecoreerde planken, kortom een ideale avondvullende en lekkere formule.

€ 38,50

LET'S GO WILD

STARTER

Duo van wildpaté fazant/ree met veenbessen confituur & brood

SOEPJE

Hoevekipsoep of tomatensoep

HOOFDGERECHT

Gebakken eendenborstfilet met bergappelsien, mooi rosé gebakken zoals het hoort met wintergroentjes en gratin of kroketten

OF

Stoofpot Hertenragout 'Grand-mere', heerlijke ragout van zacht gegaard everzwijn in rode wijn met wildfonds, champignons, spek, tijm en laurier met wintergroentjes, gratin of kroketten

OF

Stoofpotje konijnenfilet 'St.Bernardus' gegaard in een bruine saus met champignons, ui, kruiden en St.Bernadus bier uit Watou, een TOPPER!

DESSERT

Vanille-ijs, chocomousse of tiramisu

€ 18,00

PASTABUFFET

VANAF 4 PERSONEN

Keuze uit: tagliatelle scampi, lasagne, penne kip curry, tortellini met ricotta - spinazie - zongedroogde tomaten & olijven, spaghetti carbonara, bolognaise of arrabiata, macaroni hesp & kaas voorzien van een zuiders broodassortiment.

€ 25,00

ZWITSERSE RACLETTE

INCLUSIEF RACLETTE TOESTEL

Waan je even in de besneeuwde bergen met deze feestelijke formule. Op de speciaal voorziene raclette kan je een voortreffelijke Zwitserse kaas langzaam laten smelten over bv. een stokbroodje met breydelham, spek, salami, parmaham of over een gepofte aardappel. Dit wordt aangevuld met een saladebuffet met koude pasta's, aardappelsalade en salademix, met groenten en brood. Puur & gezellig genieten.

€ 25,00

ONTBIJT/BRUNCH

Gebakken spek met ei, luxe broodjes, hoevebrood, zoete broodjes uit de oven, kazen, fijne vleeswaren, gerookte zalm, smeersalades, yoghurt met granen, paté, vers fruitsap, confituur, botertjes, fruit, pralines & koekjes.

€ 25,00

PAELLA & TAPAS

De specialiteit van het huis, een goed gevulde XL paella pan met groenten, kippenbouten, venusschelpen, mosselen, scampi's en inktvisringen. Dit alles wordt aangevuld met een plank vol heerlijke zuiderse tapas met een broodassortiment.

€ 30,00

IJSSTAART VAN HET HUIS

VOOR 10 PERSONEN

LES TARTES DE FRANÇOISE

Maak je keuze via de link op onze site of ga direct naar www.taarten.be, kies je taart en selecteer Bij Den Appel als afhaalpunt.

RESERVEREN

Bij den Appel

RESERVEER JOUW FAVORIETE FORMULE ZO SNEL MOGELIJK, WANT VOL = VOL

BESTELLINGEN KERSTMIS: VOOR 12 DECEMBER
BESTELLINGEN NIEUWJAAR: VOOR 19 DECEMBER

BISTRO

Vanaf 22 december tot en met 2 januari zijn jullie van harte welkom in onze bistro na reservatie via 011 33 25 69 en dit voor ontbijt, lunch, pannenkoeken, een drankje of een hapje.

Nou onze facebookpagina en website in de gaten, wellicht doen we nog wel een leuk feestje of borreltje tussendoor!

Geniet van deze dagen met elkaar, wij zorgen erwoor dat ze extra lekker worden!

Patrick, Debby, onze kinderen & Mimmo, Toontje, Leen

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

WINKEL & AFHAALMAALTIJDEN

WOENSDAG 22/12	08.00 - 19.00	**WOENSDAG 29/12**	08.00 - 19.00
DONDERDAG 23/12	08.00 - 19.00	**DONDERDAG 30/12**	08.00 - 19.00
VRIJDAG 24/12	12.00 - 19.00	**VRIJDAG 31/12**	10.00 - 17.00
ZATERDAG 25/12	10.00 - 12.00	**ZATERDAG 1/1**	10.00 - 12.00
ZONDAG 26/12	OPEN OP AFSPRAAK 011 33 25 69 - 0472 078 478	**ZONDAG 2/2**	OPEN OP AFSPRAAK 011 33 25 69 - 0472 078 478

VARKENSMARKT 22 · 3590 DIEPENBEEK · 011 33 25 69