

Desserten

Chocolademousse in een glaasje	€ 6,00
Crème Brulée	€ 6,00
Tiramisu in een glaasje	€ 6,00
Moelleux	€ 7,00
Dessertenpallet	€12/pers
- Trio van Javanais-Misérable-Framboos/chocolade	
- Chocolademousse	
- Panacota coulis	

Bubbels

Champagne Pommery 150cl	€ 75,00
Champagne Pommery 75cl	€ 35,00
Champagne Pommery 20cl	€ 12,00
Champagne Bauser Premier Brut (100% pinot noir)	€ 30,00
Prosecco Mastro Binelli Brut	€ 18,00

Witte wijnen

Mcguingan Estate (Sauvignon blanc) Australie	€ 15,00
Sancerre Pascal Jolivet (100% Sauvignon blanc) Frankrijk	€ 24,00
Bortolusso (100% Pinot grigio) Italië	€ 15,00
Bodegas de Sommos (100% Chardonnay) Spanje	€ 15,00
Alamos (100% Viognier) Argentinië	€ 15,00

Rose wijnen

Mcguingan Estate (Blend rosé) Australie	€ 15,00
Esprit Gassier (Côte de Provence) Frankrijk	€ 18,00

Rode wijnen

Mcguingan Estate (Merlot) Australie	€ 15,00
Suolo Rosso (Primitivo Di Manduria) Italië	€ 24,00
Marco Bonfante (Barbera D'Asti Superiore DOCG) Italië	€ 21,00
Silvamathias Tempura Reserva (Blended) Portugal	€ 21,00
Pogio Capponi (Tinorso Blend Merlot/Syrah) Italië	€ 24,00

Dé ideale wijn bij wildgerechten!

Bestellen kan tot zaterdag 17 december

Afhalen kan op zaterdag 24 december vanaf 11u tot 16u

*Het ganse
Q-Foodbar team
wenst u prettige feestdagen
en dankt u
voor het vertrouwen!*



Kerstfolder 2022



Mechelbaan 621 · 2580 Putte
015 555 380

www.q-foodbar.be

Aperitiefhapjes

Mini bouchee/vidée Assortiment van diverse hapjes (12 stuks) Zalm, garnaal, enz	€1,20/st
Mini pizza (12 stuks)	€1,80/st
Tapasshotel	€ 13,00
- Kerstomaat	
- Parmaham	
- Kaas en Salami	
- Tapenade/sausjes	
- Grissini	
- Olijven	
- Anjovis	
Gegratineerde oester	€ 2,80
Scampispiesje in een pittige dressing (2st/stokje)	€ 2,40
Huisgemaakte mini garnaal kroketjes	€ 1,80
Huisgemaakte mini gandaham kroketjes	€ 1,80
Huisgemaakte mini witloof/breydelham kroketjes	€ 1,80
Glaasje garnaalcocktail	€ 2,10
Glaasje zalmmouse/garnaal	€ 2,40

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 9,00/L
Knolselderroomsoep met spekjes	€ 11,00/L
Kreeftensoep met Noordzeegarnalen	€ 14,00/L

Voorgerechten Koud

Warm gerookte zalm met fijne tuinkruiden en slaatje	€ 13,00
Zeevruchtencocktail met zalm, krab & garnalen	€ 13,00
Garnaalcocktail	€ 11,00
Reepaté met een uienconfituur	€ 12,00
Carpaccio van rund met rucola, pijnboompit & parmezaan	€ 13,00
Carpaccio van hertenfilet met een truffeldressing	€ 14,00
Vitello tonato	€ 13,00
1/2 kreeft Belle Vue	Dagprijs
Oesters Creuse	€ 2,30/st

Voorgerechten Warm

Kroketten	
- Witloof/breydelham (2 stuks) met slaatje	€ 13,00
- Garnaal (2 stuks) met slaatje	€ 13,00
- Garnaal/kaas (2 stuks) met slaatje	€ 12,00
Scampi lookboter (5 stuks)	€ 10,00
Scampi arabiata pittig tomatensausje (5 stuks)	€ 10,00
1/2 kreeft kruidenboter met fijne groentjes	Dagprijs
1/2 kreeft Q-food met pittig tomatensausje met fijne groentjes	Dagprijs

Hoofdgerechten

WILD

Hertenhaasje met pepersaus en wildgarnituur	€ 24,00
Haasfilet met een veenbessensaus en wildgarnituur	€ 24,00
Hertenragout wildgarnituur	€ 20,00
Bosduiffilet met een bosbessensaus en wildgarnituur	€ 22,00

VLEES

Lamsfilet met een graanmosterdsausje wokgroentjes	€ 21,00
Tagliata van Chateaubriand met slaatje 250gr/pp	€ 24,00
Varkenshaasje met slaatje	€ 21,00
Varkenswangen met zwarte peperroomsaus en wokgroentjes	€ 22,00
Parelhoen grand veneur peertjes wildgarnituur	€ 22,00

VIS

Kabeljauwhaasje in een preiroomsausje en garnalen	€ 23,00
Zalm met een bearnaise en wokgroenten	€ 20,00
Sint Jacobsvruchten met een witte wijnsaus en tuingroentjes	€ 21,00
Vispannetje van onze noordzee met fijne groentjes	€ 23,00
Kreeft Belle Vue met een slaatje	Dagprijs
Kreeft lookboter met fijne groentjes	Dagprijs
Kreeft Q-food pittig tomatensausje met fijne groentjes	Dagprijs

Gourmet / Teppanyaki / Steengrill

Gemarineerde Kipfilet	€ 14/pers
Chateaubriand	
Hamburger	
Chipolata	
Varkenslapje	
Champignon - paprika - ajuin	

Klassiekers

Videevulling (100gr)	€ 2,10
Videekoek	€ 1,20
Stoofvlees (100gr)	€ 2,10

Kindergerechten

Videe met puree	€ 8,00
Balletjes in tomatensaus met puree	€ 7,00

Kalkoen

+/- 2,5kg (6 à 7 personen)	
- Vulling van gehakt natuur	€ 22/kg
- Vulling van gehakt met champignon	€ 24/kg
- Vulling van gehakt appel met veenbessen	€ 25/kg

Kerstmenu I €49/pp

Zeevruchtencocktail met zalm,krab & garnalen (koud) of Halve kreeft met kruidenboter en fijne groentjes (warm)	
* * Kreeftensoep	
* * Lamsfilet met een graanmosterdsausje, wokgroentjes & aardappelgratin of Hertenhaasje met pepersaus en wildgarnituur met verse kroketten 7st	
* * Chocolademousse of Moelleux met een coulis van aardbei en vers ijs	

Kerstmenu 2 €45/pp

Oesters Creuses 6st of Carpaccio van hertenfilet met een truffelsaus	
* * Romige knolseldersoep met spekjes	
* * Parelhoen grand veneur met peertjes en wildgarnituur of Vispannetje met een trio van verse vis, mosseltjes & garnalen	
* * Crème brûlée of Kaasplankje met diverse Belgische kazen (suppl. € 3)	

Bijgerechten & sauzen

Aardappelgerechten

- Aardappelkroketten huisgemaakt 7stuks/pp	€ 3,50
- Aardappelgratin	€ 2,30
- Puree	€ 2,30
- Verse voorgebakken frietjes	€ 2,30

Keuze van groenten

- Wildgroentjes met appeltje en veenbessen	€ 2,40
- Wokgroentjes	€ 2,20
- Mix slaatje	€ 2,00

Sauzen

Warm

Peperroomsaus, Champignonroomsaus, Bearnaise, Graanmosterdsaus, Arabiatasaus, Preiroomsaus	€16/liter
Vissaus met fijne groentjes	€18/liter

Koud

Cocktail, Curry, Ketchup, Andalouse, BBQ, Mayo	€ 1,70
--	--------

