

# CHRISTMAS IN A BOX

## MENU

### VOORGERECHT

#### KREEFT "SAKSENBOOM"

traaggegaarde romatomaatjes - basilicum - hoeveboter - look  
of

#### SCAMPI "SAKSENBOOM"

groentejulienne - fusion sausje met Oosterse & mediterrane kruiden

### SOEPJE VAN BUTTERNUT

### HOOFDGERECHT

#### INVOLTINI MET ZUIDERSE VULLING

pommes fondants - wintergroenten  
saus van wilde boschampionns  
of

#### ROGVLEUGEL

kappertjes - hoevebotersaus - gestoofde prei - citroenboterpuree

### KERSTBUCHÉ "SAKSENBOOM"

biscuit - gezouten karamel - notencrumble  
chocoladesaus - slagroom

Grand Marnier - framboos - krokante chocolade

Koude amuses	€ 9	Menu scampi - involtini	€ 58
Warme amuses	€ 9	Menu scampi - rog	€ 59
Menu kreeft - involtini	€ 65	Kindermenu	€ 23
Menu kreeft - rog	€ 66		

## BESTELLEN

U kan bestellen via [www.koriander-kaneel.com](http://www.koriander-kaneel.com) of via 0474/51 20 76

Kerstdagen: tot zondag 20/12/20 - 22u00

Oud & nieuw: tot zondag 27/12/20 - 22u00

## APEROTIME

### TRIO VAN KOUDE AMUSES

tartaar van zalm - frisse marinade - krokantje

wildpaté - chutney van rode ui - toast rozijnenbrood

geitenkaas - honing - rozemarijn - Ganda - krokantje van parmezaan

### TRIO VAN BLADERDEEGHAPJES (WARM)

huisgesmoorde zalm

boschampionns

hertenkalf

## WIJN & CO

Een goed diner smaakt nog beter in combinatie met een smaakvolle,  
lekkere wijn.

Een oestertje en een hapje vragen dan weer om een  
feestelijk glaasje bubbels.

Net als bij onze gerechten kiezen we ook bij onze dranken resoluut voor  
kwaliteit en dit laat zich in elk van onze boxen proeven vanaf het eerste glas!

### WIJNBOX 1 - € 30

Onze huiscava - Witte en rode huiswijn

### WIJNBOX 2 - € 60

Onze huischampagne - Witte en rode kwaliteitsvolle wijn

## KINDERMENU

Tomatensoep met balletjes op een stokje

Lasagne

Christmas in a box : Kerstbuche "Saksenboom"

New Year in a box : overheerlijke zoete creatie van de chef

# NEW YEAR IN A BOX

## MENU

### VOORGERECHT

#### CARPACCIO VAN HERTENKALF

of

#### DUO SASHIMI ZALM / HEILBOT

gember - citroengras - soja - wasabi

### KREEFTENSOEP VAN HET HUIS

Grand Marnier

### HOOFDGERECHT

#### FRUITS DE MER

halve babykreeft - gamba's - messen - garnalen - kreukels

oesters fines de claires 3 - wulken - petoncles

kokkels - langoustines - sneeuwkrab

huisgebakken kruidenbrood

of

#### HALVE KREEFT "SAKSENBOOM"

gebakken linguini - heerlijk sausje - frisse salade

huisgebakken kruidenbrood

of

#### GEBRAND LAMSKROONTJE

rozemarijn-aardappelpartjes met look en zeezout

wintergroentjes - rozemarijn-Portosaus

### OVERHEERLIJKE ZOETE CREATIE VAN DE CHEF

## AFHALING

Kerstavond en oudejaarsavond: tussen 16u en 18u

Kerstdag en nieuwjaarsdag: tussen 10u en 12u

Het is niet nodig om uw wagen te verlaten, u kan gewoon  
de parking oprijden en wij plaatsen alles in uw wagen.

## APEROTIME

### OESTERS

#### FINES DE CLAIRES OLERONNAISE M3

5 stuks

citroen - grof gemalen peper (individueel verpakt)

### ASSORTIMENT HUISGEROLDE SUSHI

6 stuks

gerookte zalm / avocado

Oosterse groentjes

Breydelspek / honing / rozemarijn

### TRIO VAN KOUDE AMUSES

eendenmousse - cracker

scampi macao, fusion hapje uit de Portugees-Chinese keuken

toast rode biet - Breydelspek - rode ui - geitenkaas

### TRIO VAN WARMES AMUSES

gegratineerde oester - gerookte zalm - champagneroomsaus

champignon - blauwe kaas - peterselie

bladerdeeg - ragout van wild

Oesters	€ 16	Menu fruits de mer	€ 67
Sushi	€ 12	Menu halve kreeft	€ 61
Koude amuses	€ 9	Menu lamskroontje	€ 55
Warme amuses	€ 11	Kindermenu	€ 23

## BETALING

Via bankoverschrijving op be64 0682 4397 6952 tgv Korikan

of bij afhaling via de Payconiq- of de Bancontact-app

of contant (graag gepast bedrag).