

Eethuis Camillus

Feestmenu
voor oudejaarsavond



Eethuis Camillus

Sharing menu voor oudejaars

Standaard menu - 38

Oesterzwambeignets met kruidendip
Ceviche van zeebaars met 3x bloemkool
Mini-pizza met kalfsgehakt & paprika

-
Knolselder-appelsoep met hazelnootdukkah

-
Kalkoenspies met calvadossaus & appeltjes
Aardappels gekonfijt in laurier-olie
Gevulde paddenstoel met pompoenrisotto
Geroosterde wintergroenten



Dieetwensen & allergenen

Zoals steeds houden wij met veel liefde rekening met vegetariërs, pescotariërs, veganisten en mensen die gluten- en/of lactosevrij eten.

Laat je het ons weten bij de reservatie?

Het aangepaste menu is telkens een variatie op het standaardmenu.

Eethuis Camillus

Dessert voor oudejaar

Dessertdoosje - 10

Witte chocomousse met Griekse
yoghurt & framboos

-
Chocoladetaart
met ricotta-topping

-
Citroenmeringuetaart in-een-glaasje

-
Speculoos met speculoos-crèmeux

-
Frangipane met peer

Aparte porties

Brownie met gekaramelliseerde macadamianootjes - 4,5
(glutenvrij)

-
Chocoladetaart met ricotta-topping - 5
(glutenvrij)

-
Frangipane met peer - 5
(vegan)

-
Citroenmeringuetaart in-een-glas - 5
(glutenvrij)

Praktisch

- Bestellen -

kan via info@camilluskookt.be
of 0485/84 61 19 ten laatste op
donderdag 26/12.

Je krijgt binnen de 24 u een
bevestigingsmail.

- Klaarmaken -

gaat zeker vlot, dankzij de eenvoudige
instructies die je meekrijgt. Je hebt
enkel een oven en een fornuis nodig.
Je kan het menu serveren als volledig
ontspannen *sharing menu* waarbij je
alles tegelijk op tafel zet. Toch
liever iets traditioneler? Dan kan je
de oesterzwam, ceviche & mini-pizza als
hapje serveren, daarna de soep en de
rest vormt dan het hoofdgerecht.

- Afhalen -

doe je op dinsdag 31/12 van
14 tot 16 u in Eethuis
Camillus, Poststraat 21,
Roeselare.

Eethuis Camillus