



Heulsestraat 35
T. 0474 911 638
info@benjis.be

BENJI'S VOF
8860 Lendeledede
www.benjis.be
btw BE 0744.793.714

AFHAALGERECHTEN

KERST/OUDEJAAR – 2020

APERRO HAPJES

Koude hapjes:

➤ Vitello tonato	4,0€
➤ Lolly van foie gras met mango en macaron	2,5€
➤ Carpaccio van rund met Parmezaan crème	3,5€
➤ Crème van bloemkool, gerookte paling, Belgische kaviaar	8,0€

Warme hapjes:

➤ Croque : tomaat, mozzarella, peperoni en pesto	1,5€
➤ Mini hamburgertje	2,5€
➤ Huisgemaakte garnaalkroketjes (2 st)	3,0€
➤ Huisgemaakt kroketje van kalfszwezerik	3,0€
➤ Gegratineerd coquille met champignon	5,0€
➤ Aardappelmousseline, grijze garnalen, citroentoast, peterselie-olie	3,0€
➤ Nobashi garnaal in panko met rucolamayo (in frituur)	2,0€

VOORGERECHTEN

➤ Carpaccio van Hertenkalf met terrine ganzenlever met aardpeer en rode ui, krokant knolselder	18,0€
➤ Scampi's (6st) Diabolique	13,0€
➤ Vispannetje met brunoise van groenten (zalm, coquille, kabeljauw, tong)	16,0€
➤ Lotte, knolselder, oesterzwam, lichte currysaus	17,0€
➤ Halve gegrilde kreeft met gesmolten boter, gekonfijte Romatomaat en basilicum	22,0€

Vis voorgerecht als hoofdgerecht : + 4€

Inclusief groenten en aardappelbereiding (zie hoofdgerechten)





SOEPEN

- »» Champignonroom soep 6€/L
- »» Garnaalsoep 10€/L

HOOFDGERECHTEN (VLEES)

- »» Opgevulde kwartel met cognac roomsausje – volledig ontbeend (kalfsgehakt, appel, veenbessen, noten, pens) 23€
- »» Hertenkalfilet met saus van peperkoek en rode wijn 25€
- »» Ragout van Everzwijn met champignons 20€
- »» Varkenswangetjes in saus van bruin 18€

Groenten bij het hoofdgerecht

- Knolseldercrème
- Gestoofde Witloof
- Jonge wortel
- Spruitjes
- Appelmoes met veenbessen

Aardappelbereidingen: Keuze uit

- »» Opgevulde aardappeltjes met groene kruiden
- »» Verse aardappelkroketjes
- »» Gratin aardappelen

Groenten en aardappelbereiding worden steeds voorzien en zijn inbegrepen in de eenheidsprijzen.

DESSERTS

Individueel gebakjes

- »» Chocolade zanddeeg, krokant ontbijtgranen, hazelnootpraliné crèmeux, vanille, gekarameliseerde melkchocoladecrème, overgoten met karamel 6€
 - »» Krokant van bosardaibi, biscuit van olijfolie en agrum, coulis van aardbei en braambes, crème van witte chocolade en vanille 6€
- (tip: deze dessertjes gaan perfect samen met een bolletje vanille-ijs)

DRANKSUGGESTIE (PRIJZEN PER FLES)

- »» Prosecco Valdo Millesimato brut 17.5€
- »» Witte wijn: Côtes de Gascogne, Tariquet réserve 2018 15€
- »» Rode wijn: Kaapzicht Estate Red 2016 Zuid Afrika 18€





BIJKOMENDE INFO

- »» Vermelde prijzen zijn per persoon en inclusief BTW.
- »» Kerstavond: afhaal tussen 16h en 18h, gelieve gewenste uur van afhaling door te geven
- »» Kerstdag: afhaal tussen 10h en 11h30
- »» Oudejaarsavond: afhaal tussen 16h en 18h, gelieve gewenste uur van afhaling door te geven
- »» Er kunnen geen bestelling afgehaald worden op nieuwjaarsdag
- »» Bestellen voor 20 december per mail info@benjis.be of telefonisch op 0474/911 638
- »» Terug brengen materialen: Gelieve de materialen afgewassen terug te bezorgen op dinsdag 26/12 en op dinsdag 2/1 telkens tussen 10h en 12h.
- »» Betaling contant bij afhaling, of via overschrijving op voorhand

