Restaurant bij u thuis

Feestfolder

2026-2027



Kerstmis bij u thuis op 24 en 25 december 2026

Hapjespakket: **10.00 € /pers. 2 koude, 2 warme**

- Gemarineerde tonijnspiesje
- Soesje met kalfszwezerik
- Cheesecake, gerookte zalm, cracker
- Stoombroodje met scampi en curry

Menu: 64.00 € /pers.

• Coquilles, zeebrasem
citrustoets, wasabi, fijne kruiden, (**Gepresenteerd op bord)**

• Schartong, kreeft,
geconfijte winterprei, saus shii-také

• Fondant hoevekip,
kastanje en pompoen, kalfszwezerik, tarte-tatin butternut, gratin met ricotta, saus gekarameliseerde aardpeer

• Mont-passion,
amandel, passievrucht, creamcheese, chocolade (**Gepresenteerd op bord)**

Wijnpakket kerstmenu : prijs per volledig pakket : 62.00 €

*** Wijnsuggestie :** wit voorgerecht : **Le Grand Bourgeois Sauvignon 2024, Sancerre, Frankrijk : 21.00 €/fles**
*** Wijnsuggestie :** wit tussengerecht : **Luzy-Macarez, Macon Village, Bourgogne, Frankrijk : 24.50 €/fles**
*** Wijnsuggestie :** hoofdgerecht : **Château Moulin de Lagnet 2022, Saint-Emilion, Frankrijk : 24.00 €/fles**

Oudejaar bij u thuis op 31 december 2026

Hapjespakket: **10.00 € /pers. 2 koude, 2 warme**

- Gemarineerde tonijnspiesje
- Soesje met kalfszwezerik
- Cheesecake, gerookte zalm, cracker
- Stoombroodje met scampi en curry

Menu : 64.00 € /pers.

• Gemarineerde zalm,
limoen, zeealgen, panna cotta karnemelk, avocado **(Gepresenteerd op bord)**

• Ombervis
witloof, farro-risotto, dille, morilles

• Filet wild hert,
zoete aardappel, cranberry, peperkoek, eekhoorntjesbrood

• Intense vanille,
honing, rijstpap, biscuit **(Gepresenteerd op bord)**

Wijnpakket oudejaarsmenu : prijs per volledig pakket : 55.00 €

*** Wijnsuggestie :** wit voorgerecht : **Weingut Hees, Riesling, Nahe, Duitsland : 17.20 €/fles**
*** Wijnsuggestie :** wit tussengerecht : **Vinyes dels Aspres, Emporda, Spanje : 20.00 €/fles**
*** Wijnsuggestie :** hoofdgerecht : **Anjoli, Celler Ardèvol, Priorat, Spanje : 24.00 €/fles**

Vegetarische feestmenu 2026

Vegetarisch hapjespakket : 10.00 €/pers. **2 koude, 2 warme**

• toast, crème bloemkool, mimosa broccoli • linzen Dahl, kruidige bereiding met curry
• mozzarellasoes met truffel • Stoombroodje met groenten en tijgermelk

Menu: 62.00 €/pers.

• Carpaccio knolselder,
kruidensla, falafel, crème van rode biet en geitenkaas (**Gepresenteerd op bord)**

• Vegan gebakken rettich"coquille", shii-také

• Burger van bulgur,
spinazie en koraallinzen, gratin met ricotta, flan van pompoen en eekhoorntjesbrood

• Feestnagerecht (**Gepresenteerd op bord)**



Kinderfeestmenu 22.00 €/pers.

• kinderhapjes :
mini-pizza, -hamburger, -croque-monsieur

• Homemade vissticks

• Krokante kipfilet in een jasje van cornflakes,
aardappelpoffertjes, wortel

• Teddybeer gebakje, vanillemousse omhuld met melkchocolade
(**Gepresenteerd op bord)**



• Hapjespakket voor de eindejaarsfeesten : 10.00 € pp. 2 koude, 2 warme

- Gemarineerde tonijnspiesje
- Soesje met kalfszwezerik
- Cheesecake, gerookte zalm, cracker
- Stoombroodje met scampi en curry

• It's Apero Time : Tapasbox (6 personen) : 52.00 €

- Prosciutto met truffel, - Salami Finocchiona (venkel),
- Wasabi hummus, - Rode biet geitenkaas,
- Brochet met manchego, olijf en ansjovis,- Oriëntaalse reuzescampi's, - Zongedroogde tomaat

Aangevuld met 2 soorten dipkoekjes en Snackgold traditionele gourmet chips

• Koud buffet royale met heerlijkheden van vis 48.00 € pp. inclusief feestdessert

Schotse zalm met groene asperges, makreel met zwarte peper, gerookte zalm, Groenlandse heilbot, gerookte kabeljauw, forel en sprot, tomaat garnaal, mousse van kabeljauw en saffraan, opgevuld eitje met Noordzee vissla, tataki van tonijn, kreeftensalade, langoustine, tongrolletje met mandarijn, gebrande zalm, gelakte paling, carpaccio Sint-Jakobcnootjes
De koude schotels zijn vergezeld van diverse groenten, pasta- en aardappelsalades, sausjes en tafelbroodjes.

Wenst u toch wat vlees bij het buffet dan kunt U uw buffet aanvullen met onze slagersplank.

• Slagersplank met Belgische specialiteiten 26.50 € pp. minimum 4 personen

Breughelplank "deluxe" met de beste en lekkerste charcuterie die er momenteel op de markt is met o.a. : Secreto n°7, wildpaté, Butcher's spek, Pastrami, boerenkop Belgasconne, rillette Belgasconne, potjesvlees, carcasseworst, gekookte ham Huyze Terroir, vleessla, Vlaemschen coppa, Polderlanderham, Holstein ...
vergezeld van enkele soorten artisanaal brood, mosterd, tapas ...

• Artisanale kaasschotel 26.50 € pp. (275 gr. p.p)

Wij voorzien een ruim assortiment aan artisanale en geaffineerde kazen uit Frankrijk, Spanje, Italië en België op basis van koe-, geit- en/of schapenmelk.
Versierd met een druiventros, dadels, vijgen, abrikozen, rozijnen en notenmengeling.
De schotel wordt voorzien van huisgemaakte ovenverse broodjes :
wit en bruin stokbrood, noten- en briochetoast, amandel- en vijgenbrood, rozijnenbroodjes ...

Extra gerechten voor Kerstmis & Nieuwjaar

te verkrijgen tot eind januari 2027 (gelieve tijdig te bestellen, minstens 5 dagen vooraf)

Voorgerechten : (Gepresenteerd op bord, uitgezonderd kaas- en garnaalkroket)

- Huisgemaakte **kaaskroket**, gepaneerd in panko : **2.90 €/st.**
- Huisgemaakte **garnaalkroket**, gepaneerd in panko, 40 % grijze garnalen : **4.80 €/st.**
- **Licht gebrande en gerookte zalm**, honingdressing, avocado-crèmecheese : **16.00 €/p.**
- Carpaccio **Wagyu picanha** Kansoushita Hamu, kruidensla, parmesan : **18.50 €/p.**
- Millefeuille van **gerookte zalm** en groenten, crème van rucola : **15.50 €/p.**
- Cocktail van **wilde garnalen**, kropsla, cocktailsaus : **15.50 €/p.**
- Opera van **eendenmousse en ganzelever**, compote van appel, peer en vijg, frambozengelei : **13.50 €/p.**
- Carpaccio van **langoustines,** passievrucht, wasabihumus : **15.00 €/p.**

Tussengerechten :

- Pannetje van **sint-jacobsnootjes en staartvis**, saus met fijne kruiden : **15.00 €/p.**
- Brioche met **zeevruchten en Noordzeevis,** vergezeld van kruidenslaatje : **13.00 €/p**.
- Krokantbeursje van **gamba,** wintergroentjes met munt en gember, Aziatisch groentenslaatje sesamvinaigrette : **12.50 €/p.**
- Brioche rozijntoast, **pulled everzwijn,** geroosterde ui, ketchup van San Marzanotomaat : **16.00 €/p.**

Hoofdgerechten vis :

- **Tarbot, op de graat gebakken,** wintergroentjes, geplette ratte-aardappel en zeezout, champagne beurre-blanc : **30.00 €/p.**
- Waterzooi van **Noordzeevis,** langoustine, mascarponeroom en seizoensgroenten : **28.00 €/p.**
- Filet van **tongschar** met korstje van broodkruim, citroen en fijne kruiden, aardappeltaartje met ricotta en spinazie : **26.00 €/p.**
- **Zeebaarsfilet,** kerrierisotto, winterprei, mousseline van zachte pepers : **27.00 €/p.**

Hoofdgerechten vlees :

- **Fazant,** op z'n Brabants, witloof, appel, boschampignons, fine champagne saus, pommes dauphines : **28.00 €/p.**
- **Wilde hertenfilet,** zoete aardappel, cranberry, peperkoek, eekhoorntjesbrood : **29.00 €/p.**
- **Vol-au-vent van fazant**, aardappelgratin met zomertruffel, bladerdeeg, jonge wortel : **22.50 €/p.**
- Solomillohaasje **pata negra**, crumble van aubergine en grana padano, gevuld aardappeltaartje, graantjesmosterdsaus : **24.50 €/p.**

Voor de zoetebekken :

• Café Gourmand,

4 luxe zoete zaligheden voor bij de koffie 8.60 € /p.

Dubai chocoladetaartje, Yuzu-citroentaartje,
Soesje passievrucht-witte chocolade, Pecan-carameltaartje

• Ons eindejaarsgebak

• Profiteroles kerstboom

Gevulde soesjes met crème royale en overgoten met chocoladeganache

30.00 €/taart, 6 p.

• Elegance pistache

Biscuit van pistachecake, opgeklopte ganache van witte chocolade-pistache,
Dubai pistache krokant, vloeibare donkere chocoladeganache

19.00 €/taart, 4 p.

• Santa

Anglaise van framboos en witte chocolade,
mousse van aardbeien en krokante bodem

28.95 €/taart, 6 p.

• Babelutte

Crème van babelutte, fleur de sel, Dulcy Gold chocolade, krokante chocolade, cakebiscuit met witte krokante bodem

28.95 €/taart, 6 p.

• Speculoos Brulée

crème brûlée, krokante crumble van speculoos en mousse van speculoos

19.00 €/taart, 4 p.

• Feestnagerecht :

(Gepresenteerd op bord.) 10.00 €/p.

Café gourmand:



Ons eindejaarsgebak:



Wijnsuggestie :

Aperitieven :

*** Nieuw : Champagne Veuve Doussot : 36.00 €/fles**

Deze champagne, voornamelijk gemaakt van Pinot Noir met 15 % Chardonnay, heeft een gouden kleur, een delicate neus en florale aroma's, met een vleugje frisse citrus. Hij onderscheidt zich door zijn frisheid en balans.

*** Nieuw : Col Monier, Spumante Ribolla Gialla : 12.50 €/fles TOP!!!**

Deze Spumante is een heldere strogele wijn, met delicate groenachtige reflecties met een fijne levendige mousse. In de aroma's domineren de tonen van citrusvruchten zoals citroen, limoen en pompelmoes aangevuld met accenten van groene appel en witte bloemen en een subtiele mineraliteit. Fris en evenwichtig in de mond. Een elegante bubbel.

Witte wijnen :

*** Onze nieuwe huiswijn uit Zuid-Frankrijk, Domaine du Vistre Pays d'Oc, Gard : 11.00 €/fles**

Ideaal bij kazen en deze staan vermeld op het etiket.

'Tout un fromage' Chardonnay heeft een heldere gouden kleur. Veel fruit in de neus met vooral abrikoos en peer. Complexe, frisse en aangenaam fruitige evenwichtige wijn. Lichte hout houtrijping van 6 maand.

*** Dom. Henri Bourgeois, Le Grand Bourgeois Sauvignon 2024, Sancerre, Frankrijk : 21.00 €/fles**

Knisperend frisse en droge Loire-Sauvignon met citrus, vuursteen, een lichte minerale ondertoon en de typische florale toetsen van de Sauvignon-druif. 100% biologisch. De smaak is fris en sappig met tonen van citrus. De afdronk is mineraal en fijn met een licht bittertje. Het domein cultiveert zijn wijnen op de beste hellingen in het hartje van Sancerre, te Chavignol. Deze wijn is het perfecte aperitief en kan ook gedronken worden bij allerlei visgerechten en zeevruchtenschotels.

*** Weingut Hees, Riesling, Nahe, Duitsland : 17.20 €/fles**

Sappig en fris met tonen van licht steenfruit en citrusvruchten. Perfect uitgebalanceerd in de smaak met een delicate minerale afdronk. Past goed bij frisse gerechten met vis en zeevruchten.

*** Luzy-Macarez, Macon Village Rencontre, Bourgogne, Frankrijk : 24.50 €/fles**

Klassieker uit Bourgogne, rijpe chardonnay met heel subtiele houttoets. Een Mâcon met meer rijkdom in de mond dan je ooit zou verwachten. Geuren van boter en gele appels. Zacht en zoet fruit met een droge afdronk. Mineralige toon in de smaak doet vol aan, is spatzuiver met een zachte toets van toast. Een volmaakte parel uit de Maconnais.

Rode wijnen :

*** Onze nieuwe huiswijn uit Zuid-Frankrijk, Domaine du Vistre Pays d'Oc, Gard : 11.00 €/fles**

Ideaal bij kazen en deze staan vermeld op het etiket.

'Tout un fromage' Merlot heeft een hele fruitige neus van zwart fruit zoals bramen, cassis en kersen.
In de smaak ontdek je aroma's van cacao en koffiebonen.

*** Château Moulin de Lagnet 2022, Saint-Emilion, Frankrijk : 24.50 €/fles**

Een fruitige Saint-Émilion! Gerijpt in vaten om alle frisheid van het fruit te behouden. Gemaakt van biologisch geteelde jonge druivendruiven (80 % Merlot en 20 % Cabernet-Franc), is vrij van harde tannines van rijping op eikenhout. Aroma's van eucalyptus en munt en intense smaken van rood fruit en zilte tonen.

*** Anjoli, Celler Ardèvol, Priorat, Spanje : 24.00 €/fles**

Een krachtige wijn met alle ingrediënten die je van een wijn uit deze streek mag verwachten. Een beetje woest, krachtig, kruidig, met stevige tannines, een gezonde blos op de wangen en flink alcohol. Al toont dat geen moment storend door de enorme vracht aan donker bosfruit, tabak, donkere chocola en kruidensmaken die om een plaatsje op de voorgrond vechten. Niettemin is de wijn mooi in balans, een knappe prestatie!

Zoete wijnen :

*** Maderista Medium Dry Reserva, Madeira, Portugal : 32.00 €/fles**

Is een frisse en vooral pure Madeira, die zich concentreert op elegantie en fruitigheid. Medium Dry is wat zoeter, warmer en fruitiger en leunt meer naar de klassieke stijl van Madeira. Het is een 'after-dinner'drink, perfect bij zoetere desserts.





Voor de liefhebbers van:

Kreeft

• **Koude bereiding**,
halve kreeft van 750g.
35.50 €/p.
(enkel per veelvoud van 2 te bestellen)
- Kreeft "Belle-Vue"
(**Gepresenteerd op bord.)**

• **Warme bereiding**, halve kreeft van 750g.
35.50 €/p. (enkel per veelvoud van 2 te bestellen)

- Verse pasta met kreeft, parmesan en basilicum, coulis van datterinotomaat

- Kreeft in zachte curry met appel en roergebakken groentjes, basmati rijst

- Kreeft nage met witloof en spek, romige velouté met Sherry, krielaardappelen

• **Huisgemaakte bisque van kreeft 17.00 €/liter**

Oesters, geopend, met citroen

• Creuse HK 46 "Hooge Kraaijer", M3, 19.00 €/6 stuks
Hangend systeem uit één van de voedselrijkste gebieden uit de Oosterschelde.
Goed gevuld. Mooi romige smaak.

• Ierse Mór creuse , 18.00 €/6 stuks
Een "Irish Mór" oester is een Ierse oester die bekend staat om zijn volle, romige smaak en zachte textuur.

• Gillardeau oester M3, 28.75 €/6 stuks
De smaak van deze stevige hooghartige oester is vet, verfijnd en vol met een zachte, zoete nasmaak.

• Fines de Claires Ancelin M4, 17.50 €/6 stuks
Aperitiefoester, mooi gevulde oesterschelp.
De textuur is stevig met een vrij uitgesproken hazelnootsmaak en een vleugje rook. Finesse rijke oester.

• Zeeuwse platte N°4, 25.50 €/6 stuks
Bij de Zeeuwse platte proef je een zeer verfijnde smaak die intens heftig is, maar oh zo delicaat.

• Warme oesters in champagnesaus, 18.00 €/6 stuks

oesters enkel op bestelling en volgens beschikbaarheid



Maandmenu januari, februari, maart 2027

verkrijgbaar vanaf 07.01.2027 tot 07.02.2027

prijs : 4-gangen : 53.00 €/persoon
3-gangen : 41.50 €/persoon (voor-, hoofd- & nagerecht)

*** Zeekat,**
homemade ketchup, gerookt boerenspek, crèmeux van basilicum

*** In boter gegaarde heilbot, Noordzeegarnaal,**
venkelboterjus, gebrande bosui, lavasolie en geroosterde kip

*** Runders longhaas,**
geconfijte aardappel met sjalot, witloof met kumquat,
mergpijp en gremolata

*** Smaaksensatie uit Japan**
amandelbisccuit met Matchathee, mango-passievruchtcompote,
yuzumousse, witte chocoladeglans

het voorgerecht en nagerecht is reeds op borden geschikt
(graag waarborg voorzien van 50 € cash)

verkrijgbaar vanaf 11.02.2027 tot 28.03.2027

prijs : 4-gangen : 53.00 €/persoon
3-gangen : 41.50 €/persoon (voor-, hoofd- & nagerecht)

*** Kingfish,**
in limoen en vissaus, rode ui, jonge kropsla, limoengel

*** Beekridder, zacht gegaard, en toets van anijs**
scheermes, komkommer, risotto van parelcouscous,
saus van sherry en amandel

*** Kapoen,**
crumble van aubergine met Grana Padano en mimolette,
kervelwortel, aardappelwafel

*** Illusie 'liefdesappel'**
amandel, appel-karamel en limoen-vanillemousse

het voorgerecht en nagerecht is reeds op borden geschikt
(graag waarborg voorzien van 50 € cash)



"RESTAURANT BIJ U THUIS" waar ambacht en gastronomie samenkomen.

www.restaurantbijuthuis.be
info@restaurantbijuthuis.be
Antwerpse steenweg 2
9080 Lochristi
093568612

MEDEDELINGEN

Bestel tijdig!

Bestellingen voor **kerstmis:** tot en met **19 december 2026**
Bestellingen voor **oudejaar:** tot en met **26 december 2026**

Bestellen kan om organisatorische redenen vroeger afgesloten worden dan opgegeven einddatum!
Hou hier rekening mee AUB. Wij nemen geen bestellingen meer aan, als onze limiet is bereikt.

Dit om onze kwalitiet te waarborgen.

* Bestel liefst alles in één keer, zo vermijden we misverstanden.
* Om fouten te vermijden, zijn veranderingen in het menu en aanpassingen van uw bestelling niet toegelaten, nadat u heeft besteld.
* Voor een vlotte manier van werken, gelieve géén wijzigingen aan te brengen aan het menu.
* Wijzigingen aan menu, gerechten kan mits een kleine meerprijs.
* In het mate van het mogelijke proberen we rekening te houden met allergieën.
* U kan uw bestelling plaatsen in onze winkel, via mail of telefonisch.
* Bestellingen zijn pas geldig als u een bevestiging met bonnummer heeft ontvangen en uw bestelling volledig betaald is.
* Gelieve uw bestelling ook vooraf volledig af te rekenen voor een snellere afhaling.
* Vergeet zeker niet uw bestelbon af te printen indien u online of telefonisch heeft besteld.

U dient deze af te geven bij afhaling van uw bestelling. Zo vinden we uw bestelling vlotjes.

* Respecteer de afhaaltijden voor het behoudt van een vlotte bediening.
* Bij het menu voorzien wij telkens een gedetailleerde handleiding, zo kunt u uw gasten écht **gastronomisch verwennen.**

Openingsuren tijdens de feestdagen

24 en 31 december van 11.00 u tot 16.00 u.
25 december en 1 januari enkel open mits reservatie vooraf
Afhalen : tussen 10.30 u tot 11.30 u.

Wij verzorgen al uw feesten op maat.

Andy en Mia wensen U een prettige kerst, en het allerbeste voor het nieuwe jaar!