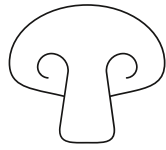
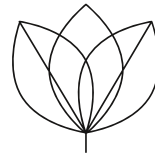


Oester



Scheermes



Varkenswang



Griet

Kalkoen

Daikon

Hazelnoot

Zwarte look

Radijs

Puntarella

Aardpeer

Olijf

Biet

Witloof

Mierikswortel

Citrus



KASTEEL

CALMONT



Delivery Eindejaar

Ook dit eindejaar kan u bij ons terecht voor culinaire verwenning. We stellen u voor kerst en nieuw verschillende menu's voor, die we gratis in alle veiligheid en comfort bij uw thuis leveren. Indien u of uw gezelschap dietaire restricties hebben, passen we met alle plezier onze menu aan.

Samen met Wineboxers bieden we jullie ook de mogelijkheid aan om een passend wijnarrangement te bestellen.

Praktisch

LEVERINGEN

De levering voor de kerstmenu gebeurt op 23 en 24 december overdag. U kan bestellen tot 21 december.

De levering voor de oudejaarsmenu gebeurt op 30 en 31 december overdag. U kan bestellen tot 28 december.

Indien u specifieke wensen heeft betreffende timing, gelieve dit duidelijk op voorhand te vermelden.

BESTELLING

U kan bestellen via mail op info@blackfisk.be. Indien u binnen de 24 uur geen bevestigingsmail ontvangt kan u voor

Verdere info steeds terecht op 0468 07 34 82 of Thomas@blackfisk.be.

Om uw bestelling definitief te bevestigen en het leveren vlotter te laten verlopen vragen wij u om de menu op voorhand te betalen op BE377360 2011 4228.

COVID-19

Bedankt om de vooropgestelde maatregelen te respecteren. Wij doen er alles aan om uw veiligheid te garanderen.



Kerst

Het aperitief *

We bieden u het eerste hapje aan om te delen met uw gezelschap, daarna drie individuele hapjes.

Kabeljauw 'Salade russe'
Crackers

Oester 'Zeeuwse platte vlinderoester'
Ponzu, bosui

Scheermes
Avocado & komkommer

Kroketje van varkenswang
Emulsie van dragon

Menu

St-Jakobsvrucht
Paddenstoelen, aardpeer

Consommé Celestine
Flensjes & hoorn des overvloeds

Grietbot
Noordzeekrab, pompoen

Kalkoen 'Ronquières'
Ballotine met truffel, marbré van knolgroenten

Donkere chocolade 'Araguani 72%'
Kirsch & hazelnoot

Koffieversnaperingen **

Menu 5 gangen	€58,- /pp
*Het aperitief (suppl.)	€10,- /pp
**Koffieversnaperingen (suppl.)	€6,-/pp



Kerst Naturalité

Het aperitief *

We bieden u het eerste hapje aan om te delen met uw gezelschap en drie individuele hapjes.

Crudités 'Potager de Lily'

Bio-groenten, aioli

Duindistelzwam 'Tonkatsu'

Zwarte look, five-spice

Véloute van artisjok

Wintertruffel

Geitenkaas

Dragon, zuurdesem

Menu

Daikon

Sake, vlier

Knolselder

Specerijen, mascarpone

Puntarella

Pecorino, griesmeel

Witloof 'Royale'

Hazelnoot, zoete ui

Donkere chocolade 'Araguani 72%'

Kirsch & hazelnoot

Koffieversnaperingen **

Menu 5 gangen	€55 /pp
*Het aperitief (suppl.)	€10,- /pp
**Koffieversnaperingen (suppl.)	€6,-/pp



Oudejaarsavond

Het aperitief *

We bieden u het eerste hapje aan om te delen met uw gezelschap, daarna drie individuele hapjes.

Papadums

Octopus, masala

Oester 'Rockefeller'

Spinazie & lardo

St-Jakobsvrucht

Citrus, witloof

Pissaladière

Ansjovis & zoete ui

Menu

Gravad lax

Radijs & mierikswortel

Aardpeer

Truffel

Kabeljauw

Grijze garnalen & puntarella

Hertenkalf

Pastinaak, wilde paddenstoelen

Zoute karamel

Donkere chocolade, fleur de sel

Koffieversnaperingen **

Menu 5 gangen	€58,- /pp
*Het aperitief (suppl.)	€10,- /pp
**Koffieversnaperingen (suppl.)	€6,-/pp



Oudejaarsavond Naturalité

Het aperitief*

We bieden u het eerste hapje aan om te delen met uw gezelschap, daarna drie individuele hapjes.

Papadums

Kikkererwt, masala

Zoete ui

Ciabatta, peterselie

Witloof

Zwarte look, knolselder

Pissaladière

Olijf & zoete ui

Menu

Rode biet

Zure room & mierikswortel

Aardpeer

Truffel

Pompoen 'Hokkaido'

Tempeh & sambal

Knolselder

Pastinaak, wilde paddenstoelen

Zoute karamel

Donkere chocolade, fleur de sel

Koffieversnaperingen **

Menu 5 gangen	€58 /pp
*Het aperitief (suppl.)	€10,- /pp
**Koffieversnaperingen (suppl.)	€6,-/pp