

Brasserie "Koozie"

Kesselsesteenweg 150 - 2500 Lier

Tel: 03/488.35.25

info@koozie.be

Onze Chefs stellen U hun feestmenu's voor:

Menu 1 aan 32.5€ p.p.

Mondverwennertje van de Chef.

Torentje van zalmousse, jonge Franse sla, tomatensalsa

& een krokantje van rode biet.

Of

Souvlaki met kritharaki (Griekse pasta), brunoise groentjes,

tzatsiki & fijne tuinkruiden.

Wijtingfilet gevuld met een mousse van King-krab, puree van jonge

doperwtten, gebakken seizoengroentjes & beurre blanc van vedett.

Of

Varkenshaasje op een torentje van ovengegaarde aardappel, buffel-

mozzarella & tomaat, warme coulis van paprika & zure room.

Crème brûlée op klassieke wijze.

Of

Huisbereide Chocolademousse.

Menu 2 aan 35€p.p.

Mondverwennertje van de chef.

Gegrilde botervis op een bedje van gestoofde prei, fijn botersausje met kappertjes

& groene kruiden & espuma van wasabi.

Of

Drie bereidingen van vers gemalen rundsvlees met fijne krulandijvie,

julienne van komkommer & vinaigrette van witte truffel.

Dorada Royal – licht gekorst- met Ardeense stoemp, pomodori tomaat,

Sausje van bieslook & Gentse mosterd verfijnd met rode shizo.

Of

Entrecôte gegrild op de “Big Green Egg”, Bordelaisesausje,

gebakken witloof & krieltjes gegaard in lookolie.

Moelleux van callebaut chocolade met vanilleroomijs.

Of

Tiramisu van black arabica coffee.

Menu 3 aan 40€ p.p.

Mondverwennertje van de Chef.

*In manzanilla gemarineerde & gerookte zeeduivel, chips van opperdoes
ronde, vinaigrette van mosterd uit Dijon & Zeebrugse garnalen.*

Of

*Canneloni van kalfsvlees met zongedroogde tomaten, mousse van feta,
salie en Parmezaanse kaas, sausje op basis van tonijn & ansjovis.*

Witloofsoepje met Chinese bieslook & stukjes breydelham.

*Zeewolffilet op een bedje van savooikool gegaard in room en zijn klassieke
kruiden, tempura van prei en een sausje van 4 seizoenen pepers.*

Of

Eendenborstfilet onder een plakje ganzenleverterriner,

pommes pond neuf & een crème brûlée van

geconfijte groenten & jus van truffel.

Dessertpalletje "Cuberdons".

Of

Panna cotta met pistache & chocolade.

Menu 4 aan 45€ p.p.

Mondverwennertje van de Chef.

*Licht gefruite St.-Jacobsvruchten, salsa van Granny-Smith,
pomodori, komkommer & sinas, citrusvinaigrette.*

Of

*Terrine van eend-en ganzenlever, briochetoast, torentje van jonge sla,
granité van rode ui en coulis van bosvruchten.*

Tomaten velouté met brunoise van mozzarella & basilicumsnippers.

*Duke of Berkshire, gebakken in z'n eigen aromaten, fijne seizoengroenten,
sausje van Olvena sauvignon & rozemarijn.*

Of

*Blauwe lengfilet met een risotto van champignons, venusschelpen,
mousseline van wit bier & Zeebrugse garnalen.*

Flan caramel met seizoenfruit.

Of

Parfait van chocolade met een vanillesausje & aardbeienijs.

All-in drankenformule:

Aperitief met mondverwennertje, witte & rode huiswijn (Franse origine),

Frisdranken, water op tafel, stella, koffie/thee.

Dit alles a volenté gedurende een tijdsperiode van 3u.

van zodra het gezelschap voltallig is.

25€ p.p.

Had u echter iets anders in gedachten laat het ons dan gerust weten zodat wij voor U & Uw gezelschap iets anders kunnen uitwerken.

Al deze gerechten kunnen worden besteld & geleverd.

Met vriendelijke groeten

&

Hopelijk tot snel

De door U gemaakte keuzes m.b.t. voor-en hoofdgerecht,

alsook het juiste aantal personen

dienen wij ten laatste 7 dagen op

voorhand te weten.

Alvast onze dank voor het vertrouwen.