

**MAAK VAN UW ZONDAG EEN FEESTDAG
EN GENIET MET HET HELE GEZIN VAN ONZE
OVERHEERLIJKE SUNDAYBRUNCH**

Tussen 12:00 en 16:30 kan U zichzelf lekker verwennen.
We verwelkomen U met een glas cava en serveren vervolgens een buffet
met ruime keuze van mini- voorgerechtes en seizoenssoepen.

In onze live-cooking-keuken presenteren wij een warm buffet met een vis
gerecht en verschillende vleessoorten met hun garnituren.

Daarna volgt een uitgebreid kaas- en dessertsbuffet.
Als afsluiter serveren we koffie of thee aan tafel.
Voor de kids koken we hun lievelingsgerechtjes.

Prijs per persoon: 60 €
Wijnarrangement aan 20 € pp
Voor de kindjes tussen 4 en 12 jaar rekenen wij 25 €

25 december*	Kerstbrunch
7 januari*	Nieuwjaarsbrunch
11 februari	
18 maart	
1 april*	Paasbrunch
6 mei*	Aspergebrunch
10 juni	

THEMABRUNCHES *

Op die data wordt de brunch opgeluisterd met live-muziek en organiseren
we een speciale activiteit voor de kinderen. Supplement: 10 € per persoon

BOUTIQUE

LUCULLUS

**KERSTMIS - NIEUWJAAR
2017 - 2018**



Lucullus Salons en Feestzalen - Bredabaan 570, 2930 Brasschaat
T: +32 (0)3/653.27.27 - F: +32 (0)3/653.27.72 - info@lucullus.be
www.lucullus.be

HAPJES

Pastrami "Angus Aberdeen" / huisbereid	per 100 gr	7,50 €
<u>Koud</u>		
Ganzenlevermousse / compotte van rode biet	5 stuks pp	12,50 €
Makreelrilette / radijs / komkommer		
Savoyard-kaas / tuinkruiden / zaden		
Dorade / tartaar / limoen		
Gerookte zalm / mousse / zalmcaviaar		
<u>Warm</u>		
Gerookte zalm / bladerdeeg	5 stuks pp	12,50 €
Quiche / spek / boschampionns		
Zwarte pens/ cake / kweepeer		
Grijze garnalen / bladerdeeg		
"Oude Reypenaer" kaas / soes		

DELICATESSEN EN VOORGERECHTEN

Nobashi-garnalen / zuidoerse groenten / chorizo	pp	19,00 €
/ fijne kruidensalade		
Dorade royale / carpaccio / Arbequina / jonge ui	pp	18,00 €
/ groentenscheuten		
Fazantepastei / huisbereid / zalf van rode biet	per 100 gr	13,00 €
/ aceto balsamico		
Schotse zalm / biologisch / ambachtelijk gerookt	per 100 gr	12,00 €
Ganzenleverterrinen / natuur / portogelei	per 100 gr	20,00 €
Kreeft / salade 'gourmande' / mango / granny smith	pp	30,00 €
Halve kreeft / "Belle-Vue"	klein 500gr	28,00 €
	groot 800gr	38,00 €
	per 6 stuks	21,00 €
Zeeuwse oesters / 4**** / vers opengestoken		

SOEPEN

Heldere rundsbouillon / fijne groenten / tuinkruiden	8,00 €
Wilde Eendenbouillon / chanterellen / knolselder / linzen	10,00 €
Kreeftenbisque / armagnac	17,00 €

VISGERECHTEN

Zeetong / St.-Jakobsvruchten / Chablis / prei	25,00€/32,00€
/ gekonfijte tomaat	
Zeebaars / witloof / grijze Noordzeegarnalen / Nantua	24,00€/32,00€
Griet / spinazie / beukenzwammen / zeekraal	24,00€/30,00€
Tijgergarnalen / ravioli / tomatenpistou / aubergine	21,00€

Pasta of "Duchesse"-aardappelen zijn inbegrepen bij de hoofdgerechten.

VLEESGERECHTEN

Kalfszwezeriken / kwartelborst / witloof / boschampionns	30,00 €
/ Duchesse-aardappel	
Hertenkalf / schorseneren / boschampionns / spruitjes	28,00 €
/ Gegratineerde aardappelen met Jonagold appelen	
Fazantenhen / 'fine champagne' / witloof / knolselderpuree	28,00 €
Kerstvogel / Mechelse Koekoek / boschampionns / ganzenlever - per 6 personen	26,00 €
Reeragout / "Renaissance" - per kg	42,00 €

Garnituren

Appel met veenbessen	5,00 €
Knolselderpuree	6,00 €
Aardappelgratin	6,00 €

KOUD BUFFET

Op aanvraag verzorgen wij een koud buffet ism u vanaf 10 personen

GEBAK EN IJSTAARTEN - ism "Patisserie Debailleul"

Tarte à Tatin / kaneelroom	pp	8,00 €
Rode Vruchtensalade "Bourguignonne"	pp	12,00 €

Kerststronk in ijs

"Mystere" / chocolade-ijs / vanille-ijs / meringue	6 pers	40,00 €
"Colombine" / vanille-ijs / frambozensorbet / meringue	6 pers	40,00 €

Kerststronk in gebak

"Ebène" / chocolademousse / crème brûlée / krokante biscuit	6 pers	40,00 €
---	--------	---------

Kerstbestellingen worden aangenomen tot zondag 17 december
Nieuwjaarsbestellingen worden aangenomen tot donderdag 28 december

Gelieve onderstaande openingsuren strikt te respecteren:

24 december van 12 tot 15 uur
25 december van 9 tot 10.30 uur

Lucullus Salons en Feestzalen - Bredabaan 570, 2930 Brasschaat

T: +32 (0)3/653.27.27 - F: +32 (0)3/653.27.72 - info@lucullus.be

www.lucullus.be