



# FEESTFOLDER

## 2024 - 2025

IT'S THE MOST WONDERFUL TIME OF THE YEAR

BAR|RISTO

# ZO KAN JE BESTELLEN

## BESTEL VIA MAIL - TELEFONISCH OF IN HET RESTAURANT

Maak uw keuze en bestel via [info@barristo.be](mailto:info@barristo.be) of 09 344 54 44.  
Doe dit voor de aangegeven datum, zo voorkom je teleurstelling.  
Je kan ook bestellen in het restaurant, tijdens de openingsuren.

## MINIMALE HOEVEELHEID AAN WERK. GEWOON PUUR GENIETEN

Wij zorgen ervoor dat alles goed voorbereid is zodat je een minimum aan werk hebt. Het enige wat je hoeft te doen voor een onvergetelijk feestdiner is de aanwijzingen van chef Sander volgen.

## WIJ WENSEN AL ONZE KLANTEN EEN PRETTIG & CULINAIR EINDEJAAR!



### KERSTMIS

BESTEL **VOOR 20/12**  
HAAL AF **OP 24/12**



10.00 > 11.30 UUR



### OUDEJAAR

BESTEL **VOOR 27/12**  
HAAL AF **OP 31/12**



10.00 > 11.30 UUR

IT'S THE MOST WONDERFUL TIME OF THE YEAR

# FEESTMENU

## VOORGERECHT

Coquilles Saint-Jacques - gegratineerd met schaaldierensaus  
of

Bisque van kreeft - garnituur van kruidenroom - kreeftenvlees

## HOOFDGERECHT

Rosé gebraden hertenbiefstuk - jus van wild - puree van pastinaak - wintergarnituur  
of

Stoofpotje van hert - wintergarnituur - verse kroketten

of

Kreeft Thermidor - gegratineerd in de oven, met jonge spinazie & puree

## NAGERECHT

\*Kerststronk van de chef - chocolademousse - crème brûlée - brownie

\*\*Elegance 2025

gekarameliseerde bladerdeeg - opgeklopte ganache karamelmelkchocolade - cremeux  
hazelnoot - frisse appelcompote - geroosterde hazelnoten

\*enkel met kerst - \*\*enkel met oudjaar

## AFSLUITER

Koffiegarnituur - om de avond heerlijk te eindigen

per persoon (vlees hoofdgerecht) - €60

per persoon ( hoofdgerecht kreeft) - €85

Brood & boter zijn inbegrepen

**BARRISTO THUIS OP JE BORD TIJDENS  
DE EINDEJAARSPERIODE**



# FEESTMENU

## HAPJES

Kreeftenbisque €14,00 per liter

Huisgemaakte bitterbal van hertenstoofvlees 10 stuks €15,00

Bruschetta geitenkaas spek 6 stuks €18,00

Mini Bouchées mix 8 stuks €15,00

## HOOFDGERECHT

Rosé gebraden hertenbiefstuk - jus van wild - puree van pastinaak - wintergarnituur

€30,00 per persoon

Stoofpotje van hert - wintergarnituur - verse kroketten

€28,00 per persoon

Gevulde kalkoen - kippengehakt appel & peterselie - wintergarnituur & gratin

€24,00 per persoon

Kreeft Thermidor - gegratineerd in de oven, met jonge spinazie & puree

€59,00 per persoon

## NAGERECHT

\*kerststronk van de chef - chocolademousse - crème brûlée - brownie €8,00

\*\*Elegance 2025 €12,00

gekarameliseerde bladerdeeg - opgeklopte ganache karamelmelkchocolade - cremeux

hazelnoot - frisse appelcompote - geroosterde hazelnoten

\*enkel met kerst - \*\*enkel met oudjaar



**BARRISTO THUIS OP JE BORD TIJDENS  
DE EINDEJAARSPERIODE**

# KERSTBRUNCH

## FIRST

Glaasje cava

Ravioloni van kreeft

Bilini met gerookte zalm - zure room - zalmeitjes

## SECOND

Croissant bun - truffel - crispy bacon - roerei

## DRANKEN

Vers geperst vruchtensapje

1 Koffie of thee

## TO SHARE

Broodmandje:

pistolet - huisgemaakt kerstbrood - desembrood

Charcuterie & kaasplankje met bijpassende confituur

## TO END

Kerstpoffertjes - kers - mascarpone

Woensdag 25 december 2024 - 10u30 tot 14u00

Prijs per persoon €40,00

**IT'S THE MOST WONDERFUL TIME OF THE YEAR**