

KALKOENEN (zelf te braden)

- Hele kalkoen (niet gevuld) € 16,50/kg
- Gevulde kalkoen € 31,50/kg
 - o gehakt, champignons, pistachenoten en cognac
 - o gehakt, fruit en cognac
 - o gehakt, truffel, champignons en cognac (+€ 2,00/kg)
- Gevulde kalkoenrollade € 33,50/kg
 - o gehakt, champignons, pistachenoten en cognac
 - o gehakt, fruit en cognac
 - o gehakt, truffel, champignons en cognac (+€ 2,00/kg)

GARNITUREN

€ 11,90 per persoon

Maak een keuze uit 1 groente, saus en aardappelgerecht:

GROENTEN:

- Groentenkrans: witloof, boontjes met spek, wortel en tomaten
- Wintergroentjes: witloof, pompoen, raapjes, champignons, spruitjes en appeltje met veenbessen
- Ovengroentjes: paprika, courgette, venkel, wortel, broccoli en rode ui

SAUZEN:

- Fine champagnesaus
- Grand veneursaus
- Champignonroomsaus
- Peperroomsaus

AARDAPPELEN:

- Aardappelgratin
- Pommes duchesse
- Aardappelkroketjes
- Amandelkroketjes



MICK'S EINDEJAARSFOLDER

2025



Bestellen kan tot 4 dagen op voorhand.
Bestelling is definitief na betaling voorschot!



Paalstraat 164 - 2900 Schoten
0471/74.73.45
www.micknchick.be
info@micknchick.be

Heeft u
liever één van
onze andere
klassiekers,
vraag er gerust
naar.



Paalstraat 162 - 2900 Schoten
0470/52.82.12
www.micknfish.be
info@micknfish.be

HAPJES

- Petit fours van zalm (+/- 25g) € 1,60/st
- Escargots met kruidenboter € 1,00/st
- Gelakt buikspek € 2,00/st
- Mini kaaskroketje € 1,20/st
- Mini garnaalkroketje € 1,80/st
- Assortiment bladerdeeghapjes € 8,00/4st
(kaas & ham / zalm / vol-au-vent / bolognaise)

VOORGERECHTEN

- Gegratineerde visschelp € 9,50
- Duo van kaas- en garnaalkroket € 11,50
- Carpaccio van zalm € 12,50
met radijs, komkommer en mieriksworteldressing
- Carpaccio van gerookte eendenborst € 12,50
met slaatje, granaatappel en mango
- Trio van wildpaté € 13,50
met uienconfituur, vijg en rozijnenbrioche

SOEPEN

- Kreeftenbisque € 15,00/l
o supplement rouille & toast € 2,00/portie
- Visvelouté € 12,50/l
- Knolseldersoep met zalmsnippers € 9,00/l
- Pompoensoep met gerookte kipblokjes € 9,00/l

HOOFDGERECHTEN

- Hertenkalffilet € 31,50
met wintergroentjes, witloof, appeltje met veenbessen, wildjus en aardappelgratin OF amandelkroketjes
- Fazantfilet € 30,50
met witloof, boschampignons, fine champagnesaus, aardappelgratin OF amandelkroketjes
- Kabeljauwhaasje € 28,70
met kruidenkorst, fijne groentjes, witte wijnsaus en spinaziepuree
- Zalmfilet € 25,80
met groene groentjes, bearnaise en aardappelpuree

KREEFTEN

- Canadese kreeft - verschillende formaten € 79/kg
o supplement gekookt € 7/kg
o supplement gekraakt € 7/kg
- Kingkrabpoot € 160/kg
Gekookt en gespleten (250-500g)

OESTERS

- Holle Zeeuwse creuse ||| € 1,90/st
o supplement gekraakt € 0,30/oester
- Platte Zeeuwse oester 3/0 € 2,40/st
o supplement gekraakt € 0,30/oester

SCHOTELS

- Zeevruchtenschotel € 75 p.p.
1/2 kreeft, 3 oesters, krabbenpoten, ongepelde grijze garnalen, gamba's, langoustines (incl. sausjes en citroen).
o Supplement kingkrab € 18/100g
- Kreeft belle-vue (+/- 650g) 1/2 € 35,00 of 1/1 € 69,00
Gekookte kreeft, sla, tomaat, gekookt eitje, mayonaise en cocktailsaus
- Noorse visschotel VG € 18,00 of HG € 35,00
Gerookte paling, gerookte heilbot, gerookte zalm, gerookte forel, zalm belle-vue, crevettes rose en ongepelde grijze garnalen (incl. sausjes en garnituur)

Het is ook mogelijk om alle verse vis, schaal- en schelpdieren te bestellen.

DESSERTS

- Tiramisu met chocoladebrownie en veenbessencompote € 6,50
- Kerstbuche met vanillebisquit, ricottacrème en framboos € 7,00
- Chocolade amandeltaartje met speculoos en peer € 7,00