KALKOENEN (zelf te braden)

- Hele kalkoen (niet gevuld) € 18,50/kg
- Gevulde kalkoen € 33,50/kg
  - o gehakt, champignons, pistachenoten en cognac
  - o gehakt, appel, veenbessen en cognac
  - o gehakt, truffel, champignons en cognac (+€ 2/kg)
- Gevulde kalkoenrollade € 35,50/kg
  - o gehakt, champignons, pistachenoten en cognac
  - o gehakt, appel, veenbessen en cognac
  - o gehakt, truffel, champignons en cognac (+€ 2/kg)

SUPPLEMENTEN BIJ KALKOEN

€ 12,90 per persoon (all-in : groenten, saus en aardappelgerecht)

GROENTEN:

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

SAUZEN:

- Fine champagne
- Grand veneur
- Champignonroom
- Peperroom

AARDAPPELEN:

- Aardappelgratin
- Pommes duchesse
- Aardappelkroketjes
- Amandelkroketjes

TRAITEUR MICK'N CHICK

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.

VISWINKEL MICK'N FISH

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

MICK'S EINDEJAARSFOLDER 2026






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

KEUZEMENU € 39,00 per persoon

Carpaccio van rund **OF** Gerookte zalm

★★★

Stoverij van wild **OF** Normandische tongrolletjes
OF Hertenkalffilet (+4€)

★★★

Panna cotta **OF** Duo van chocolademousse

HAPJES

- Assortiment bladerdeeghapjes € 6,00/4st
  (kaas & ham / zalm / vol-au-vent / bolognaise)
- Petit fours van zalm € 1,60/st
- Garnaalcocktail € 2,50/st
- Kalfsworstenbroodje met truffel € 1,90/st
- Mini kaaskroketje € 1,20/st
- Mini garnaalkroketje € 1,80/st

VOORGERECHTEN

- Gegratineerde visschelp € 11,50
- Duo van kaas- en garnaalkroket € 12,50
- Gerookte zalm € 13,50
  met radijs, komkommer, mierikswortelddressing en toast
- Carpaccio van rund € 12,50
  met rucola, parmezaan, zongedroogde tomaat en pijnboompitjes
- Trio van wildpaté € 13,50
  met uienconfituur, vijg en rozijnenbrioche

SOEPEN

- Kreeftenbisque € 16,50/l
  - supplement rouille & toast € 2,00/portie
- Bretoense vissoep € 15,50/l
- Knolseldersoep met zalmsnippers € 9,00/l
- Pompoensoep met gerookte kipblokjes € 9,00/l

HOOFDGERECHTEN

- Vol-au-vent deluxe € 29,00
  met zwezerik, spinazie, hollandaise, puree en koekje
- Stoverij van wild € 27,50
  met wintergroentjes, appeltje met veenbessen en aardappelgratin OF kroketjes
- Normandische tongrolletjes € 29,00
  met grijze garnalen, mosselen, champignons, tomaat concassé, witte wijnsaus en puree
- Hertenkalffilet € 33,50
  met wintergroentjes, witloof, appeltje met veenbessen, fine champagnesaus en aardappelgratin OF amandelkroketjes

KREEFTEN

- Canadese kreeft - verschillende formaten € 85/kg
  - supplement gekookt € 7/kg
  - supplement gekraakt € 7/kg
- Kingkrabpoot € 18/100g
  Gekookt en gespleten

OESTERS

- Holle Zeeuwse creuse ||| € 1,90/st
  - supplement gekraakt € 0,30/oester
- Platte Zeeuwse oester 3/0 € 2,40/st
  - supplement gekraakt € 0,30/oester
- Andere soorten (per 12 stuks) prijs op aanvraag

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

SCHOTELS

- Zeevruchtenschotel € 79 p.p.
  1/2 kreeft, 2 holle en 2 platte oesters, ongepelde grijze garnalen, krabbenpoten, gamba's, langoustines en crevette rose (incl. sausjes en citroen)
  - *supplement kingkrab € 18/100g*
- Kreeft belle-vue (+/- 650g) halve € 39 of hele € 75
  Gekookte kreeft, sla, tomaat, gekookt eitje, mayonaise en cocktailsaus
- Noorse visschotel VG € 19 of HG € 37
  Gerookte paling, gerookte heilbot, gerookte zalm, gerookte forel, zalm belle-vue, crevettes rose en ongepelde grijze garnalen (incl. sausjes en garnituur)

DESSERTS

- Panna cotta met rood fruit € 5,50
- Duo van chocolademousse € 5,50
- Kerstbuche € 7,50