



Afhaal Kerstdagen 2024

desembroodje met zeewier (circa 500 gr) en zeewier boter

5 euro

selectie van **5 aperitiefhapjes**

20 euro

Noordzee garnaal | bloemkool | selder

koud

Schelvis brandade | komkommer | radijs | bieslook

koud

kroket van wild | pompoen mosterd

nog te frituren

oester gegratineerd | fine champagne

nog even grillen

risotto van rivierkreeft | lardo

op te warmen

gerechten

gepekelde rode biet | duindoornbes ponzu | feta korrels | haver krokant

koud | vegetarisch

vg 17 euro

hg 24 euro

aardpeer | savooi | tortellini van cêpes | thee van champignons

warm | vegetarisch

vg 17 euro

hg 24 euro

dambord coquilles en gravelaxe | groene tomaat dressing | zeewier

koud | vis

vg 18 euro

hg 27 euro

karnemelk stampertjes | gestoomde kabeljauw | bisque olie | garnalenchips

warm | vis

vg 24 euro

hg 29 euro

zeetong op Oostende wijze | polderaardappel | mosselchips | venkel en selder

warm | vis

vg 26 euro

hg 34 euro

tataki van kalf | trompette de la mort | mosterd met zeewier

koud | vlees

vg 19 euro

hg 29 euro

bresse kip, kalfzwezerikken | bladerdeeg | pomme anna | wortel miso | truffelsaus

warm | vlees

vg 22 euro

hg 32 euro

steak van hert | gepofte pompoen | knolselder zoutkorst | wildjus oude balsamico

warm | wild

vg 24 euro

hg 34 euro





Afhaal Kerstdagen 2024

bestellen tem zondag 22 december

afhalen 24 december tussen 13 en 15u

afhalen 25 december tussen 9 en 11u

Liefst dressereren wij de koude gerechten meteen op uw borden,
u kan deze vooraf op afspraak afgeven.

Levering aan huis, regio Ieper à 7 euro per levering.

Tips en tricks

- plaats de koude gerechten in de kelder of tuinhuis (maximum 8 à 12 graden)
- de warme saus is vacuümverpakt: breng een water aan de kook, zet af en leg de vacuümszak in het warm water tot je ze nodig hebt, hoekje afknippen en serveren
- borden voorverwarmen: zet ze op de radiator of op een rooster op de pot met warm water leg er een handdoek op en wikkel die er dan in
- leg alle garnituren in een passende schotel, zij het nu oven of koelkast
- warme gerechten mogen samen in de oven, gebruik boven en onder warmte, min. 90 minuten zonder folie op 80°C (combinatie tijd en temp is belangrijk)
- organiseer hulp in de vorm van een spel voor het inzetten en afruimen ...
- witte handschoentjes om op te dienen is net iets feestelijker en aantrekkelijker
- serveer altijd apart, borden zijn mooier zonder saus en ieder kiest zijn portie

Liefst te bestellen via email serge@revelatio.be

Prettige feestdagen en vergeet vooral niet te genieten! Smakelijk!
Chef Serge

Revelatio, dé Kookstudio - Elverdingestraat 55 - 8900 Ieper - BE0.878.510.093

NICABEBB BE47 7512 0970 8380

serge@revelatio.be - www.revelatio.be - 0478500212

