



Thuis gastronomisch tafelen zonder stress

Menu Oud & Nieuw

Apero dining menu

(incl. brood & boter)

Koud

Brioche/noordzeekrab/pompoen/dragon/tuinkers

Mini pizza/pastinaak/pastrami/parmezaan/champignon/truffel

Wildterrine/pain perdu/kweeper/hazelnoot

Knolselder 'pont neuf'/Oud Brugge kaas/boekweit/mosterd

Warm

Bisque noordzeegarnalen/whiskyroom/fijne kruiden (niet in servies)

Risottokroketje/boschampignons/truffelmayo

Tataki van fazant/specerijenlak/pompoencrème/sesam/sinaas

Geroosterde pastinaak/reblochon/spekcrumble/appel

Warmgerookte zalm/peterseliewortel/zure room/beurre blanc/zalmkaviaar

Zoet

Koffieganache/hazelnootcrumble/mandarijn

Pavlova/mangosalsa/passievruchtmousse/limoen/munt



Thuis gastronomisch tafelen zonder stress

A la carte Oud & Nieuw

Amuses van de chef (3 st)	€14.5
Mini garnaalkroketjes huisgemaakt (3 st)	€6.95
Mini risotto-champignonkroketjes huisgemaakt (3 st)	€6.95
Zeeuwse oester creuze (open gemaakt) (1 st/6 st)	€4 / €22.95
Camembread 'Baksel' (warme camembert+brood/zelf afbakken)	€16.95
Focaccia 'Baksel' Panchetta/butternut/truffel (zelf afbakken)	€9.5
Huisgemaakte garnaalkroket/citroen (1 st)	€6.95
Terrine de foie huisgemaakt/brioche/kweepeer/madeira	€24.5
Kreeft (300 g/600 g)	
Gekookt (zonder garnituur)	€22.5 / €45
Belle vue (sla, tomaat, ei, cocktail, mayo)	€25 / €47.5
A la nage (lichte bouillon, groenten, aardappel)	€27.5 / €49.5
Grill (kruidenboter, salade, aardappelen)	€27.5 / €49.5
Vélouté van boschampignons (vegan) (1 l)	€9.5
Bisque van grijze garnalen met fijne groenten (1 l)	€12.5
Belgische kazen (3 st)/vijgencompote/notenbrood	€9.5
Zuurdesembrood (half/volledig) + boter	€5 / €7.5

Uit het Apero dining menu:

Koud

Mini pizza/pastinaak/pastrami/parmezaan/champignon/truffel	€6.5
Wildterrine/pain perdu/kweepeer/hazelnoot	€8.5
Brioche/noordzeekrab/pompoen/dragon/tuinkers	€10
Knolselder 'pont neuf'/Oud Brugge kaas/boekweit/mosterd	€6.5

Warm

Risottokroketje/gerookte eend/boschampignons/truffelmayo	€9.5
Tataki van fazant/specerijenlak/pompoencrème/sesam/sinaas	€10
Geroosterde pastinaak/reblochon/spekcrumble/appel	€8.5
Warmgerookte zalm/peterseliewortel/zure room/beurre blanc/zalmkaviaar	€12

Zoet

Koffieganache/hazelnootcrumble/mandarijn	€6.5
Pavlova/mangosalsa/passievruchtmousse/limoen/munt	€9.5



100% Belgisch: de food shop van de Mama

Wijnen & spirits

Wijnen

	fles / glas
"Champagne" Satin/Optimbulles/Borgloon	€29.5 / nvt
Optimum (chardonnay)/Optimbulles/Borgloon	€24.5 / €7.5
Lorenzo (johanniter)/Vigna/Wijnegem	€17.5 / €5.5
Benjamin (cabernet dorsa)/Vigna/Wijnegem	€19.9 / €6.5
Pinot noir/Oud Conynsbergh/Boechout	€31.5 / €8.5

Spirits

Edelweiss gin (5 cl)	€6
Hentho gin (5 cl)	€8.5
Drunken horse gin (10 cl)	€12

Non-alcoholisch

Bron Kombucha: Yuzu (25 cl) (apero/vis)	€4.8
Bron Kombucha: Herbal (25 cl) (apero/groente)	€4.8
Bron Kombucha: Roasted Oolong (25 cl) (vlees/vis)	€4.8
Nona June "gin" (5 cl) (apero/vis)	€3.5
Bôtan Pine haze "gin" (5 cl) (apero/vlees)	€4.5
Wignac alcoholvrije cider (37,5 cl of 75 cl)	€3.5 of €9.5



Cadeautjes-stress?

In de shop van de Mama vind je naast Belgische wijnen en spirits ook allerlei andere originele culinaire producten.

**Stel zelf je cadeaumann samen
of laat je adviseren door Bram!**



Oud & Nieuw

Bestellen en afhalen

Vier het nieuwe jaar gezellig bij je thuis met heerlijke gerechten van de Mama:

€85 Apero dining menu *meer details: zie Menu Oud & Nieuw*
Koud, warm en zoet: 11 gerechten per persoon

Liever geen volledig feestmenu of nog wat extra?

Kies je gerechten uit het **A la carte**-menu.

Alle gerechten zijn gedresseerd op stijlvol wegwerpservies.
Warme gerechten kunnen in de oven of microgolf opgewarmd worden.
Minimum effort, maximum fun!



Bestel online of ter plaatse bij de Mama

Ten laatste op 27 december

www.de-mama.be/bestellen

Afhalen

31 december tussen 14 en 18 uur

1 januari op afspraak (vermeld het uur bij de bestelling)

Wees er op tijd bij, want **kwaliteit** over kwantiteit bij de Mama: ze zal maar een beperkt aantal menu's bereiden.