

Beste Gastronom,

Zoals eerder aangekondigd dit jaar organiseren wij ons jaarlijks wildfestijn het derde weekend van november. Wij toveren de Cafcauter op zaterdag 17 en zondag 18 november 2018 om tot een select pop up restaurant waarin wij U graag uitnodigen.

“De Cafcauter” en restaurant “De Kapblok” slaan de handen terug in elkaar om U te verwennen op ons vierde exclusief wildfestijn.

Voor deze gelegenheid stelt Chef Peter Leemans, gekend voor zijn eerlijke en seizoensgebonden producten een uniek gastronomisch 6 gangen wildmenu voor U samen. Het voorgestelde menu vind U op keerzijde.

Gezien het beperkt aantal plaatsen, is een snelle reservatie gewenst.

Het staat U uiteraard vrij familie, vrienden en kennissen uit te nodigen op dit gastronomisch weekend. Indien er iemand aan uw tafel geen wild lust, kan op aanvraag een alternatief menu voorzien worden.

Gelieve je reservatie-aanvraag met onderstaande gegevens door te sturen per mail aan info@cafcauter.be, per brief aan “De Cafcauter”, Halvemaanstraat 2a, 1541 Sint-Pieters-Kapelle.

- Naam contactpersoon,
- Adres contactpersoon,
- Mailadres contactpersoon,
- Telefoonnummer contactpersoon,
- Datum reservatie, (zaterdagavond 17 november om 19 uur of zondag 18 november om 12 uur 30)
- Aantal personen,
- De menukeuze per persoon

Als uw menukeuze nog niet gemaakt is bij reservatie, kan U ons uw keuze doorgeven uiterlijk vóór vrijdag 09 november.

Uw reservatie is geldig na het ontvangen van onze bevestigingsmail of –brief.

Met vriendelijke groeten.

Jean Dooms

Peter Leemans

Wildmenu 2018
Menu de chasse 2018

Fijnproeversbordje
Assiette amuse bouche

Mousse van wilde eend met krokantje van pancetta en parmezaan
Mousse de canard sauvage, croquant de pancetta et parmesan
of / ou

Terrine van wild konijn met gelei van fijne kruiden en winterprei
Terrine de lapin sauvage, gelée aux fines herbes et poireaux

Velouté van "Bartavelle", gerookte ham, linzen en spruitjes
Velouté de « Bartavelle », jambon fumé, lentilles et choux de Bruxelles

Ravioli van fazant, stoofpotje van witloof en een parfum van witte truffel
Ravioli de faisán, étuvé de Chicons, parfumé de truffe blanche

Gebraden patrijs met een sauté van cantharellen, luiks wafeltje en veenbessen
Le perdreau rôti aux giroles avec gaufre de Liège et airelles
of / ou

Zachtgegaarde hinde -en hazenrugfilet, mousse van bloemkool, zoete aardappel en infuus van balsamicoazijn
Filet de biche et de lièvre, mousse de chou-fleur, patate douce et infusion de vinaigre balsamique

Tarte tatin van appel en vijgen met ijs van ijzerkruid
Tarte tatin de pommes et figues, glace à la verveine

Menu 6 gangen € 75,00 pp

Menu 6 mets € 75,00 pp

Het menu wordt steeds geserveerd met bijpassend drankarrangement :

Le menu est servi avec une sélection de boissons :

1 glas champagne of fruitsap, frisdranken naar keuze, koffie & versnaperingen (€ 15,00 pp)

1 verre de champagne ou jus d'orange, boissons non alcoolisées, café & mignardises (€ 15,00 pp)
of / ou

1 glas champagne of fruitsap, aangepaste wijnen, frisdranken naar keuze, koffie & versnaperingen (€ 30,00 pp)

1 verre de champagne, vins adaptés, autres boissons au choix, café & mignardises (€ 30,00 pp)

De pousse café, geselecteerd door Jean en Liliane, wordt u aangeboden
Le pousse café, sélectionné par Jean et Liliane, vous est offert