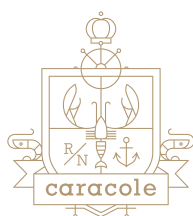
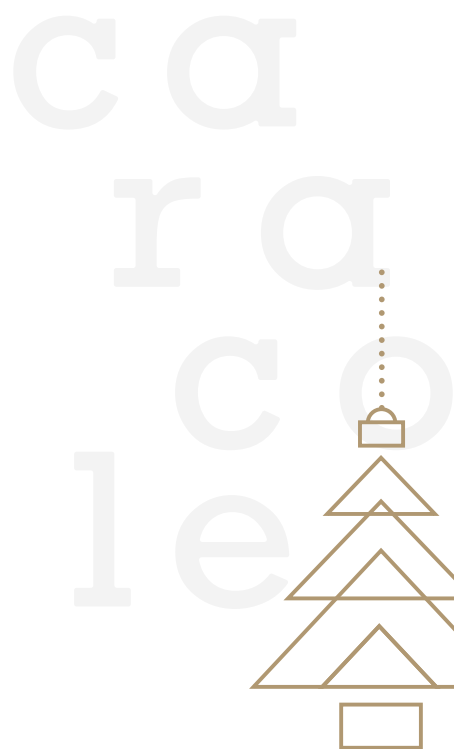


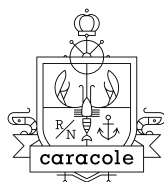


- Caracole thuis op je bord tijdens de eindejaarsfeesten -





*Het team van Caracole wenst je fijne en smakelijke feestdagen.
Onze chef heeft een heerlijk kerst- en nieuwjaarsmenu
voor jou, je familie en je vrienden samengesteld.
We bieden -uiteraard- ook de populaire
fruits de mer schotels aan als afhaalmenu
voor de feestdagen. Smakelijk!*





IN DE
FEEST
PERIODE

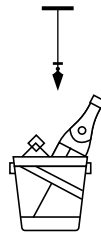
APERITIF

SEAFOOD APÉRO BOX



voor 2 personen — 38⁰⁰

4 oesters natuur	2 langoustines
4 koningsgarnalen	grijze ongepelde garnalen
2 krabbenpoten	koude sauzen
4 scheermesjes	baguette



Voeg een fles Veuve Clicquot Yellow Label
toe aan deze schotel.

supplement — 45⁰⁰

OESTERS & YELLOW LABEL



per set — 65⁰⁰

8 oesters natuur **or** 8 oesters gegratineerd
1 fles Champagne Veuve Clicquot Yellow Label





ENKEL
MET
KERST

KERSTMENU



per persoon (hoofdgerecht vis of vlees) — 70⁰⁰ per persoon (hoofdgerecht kreeft) — 90⁰⁰

H A P J E

Kreeftenbisque — Grijze gepelde garnalen en zure room

Duo kroketje — Kroket van scampi en grijze garnaal

TIP: Je aperitiefmoment extra laten sprankelen? Bestel de Caracole seafood apéro box.

Heerlijk met een fles Veuve Clicquot Champagne erbij.

V O O R G E R E C H T

Coquilles Saint-Jacques — Gegratineerd, met schaaldierensaus

H O O F D G E R E C H T

Tarbot op de graat gebakken — Knolselder mousseline, wortelgroenten en boschampionns

OF

Gevulde kalkoenrollade — Gerookte parma, truffel, boschampionns en gratin

OF

Kreeft Thermidor — Gegratineerd in de oven, met jonge spinazie en puree

N A G E R E C H T

KIES EENTJE PER PERSOON. VERZORGD DOOR FIJNBAKKER COOLS

Slagroomstronk — Luchtige biscuit met kers, overgoten met chocolade

Mokka stronk — Luchtige biscuit met mokka botercrème

A F S L U I T E R

Koffiegarnituur — om de avond heerlijk te eindigen

I N B E G R E P E N

Brood en boter — Onze befaamde ansjovisboter en brood breid met gezuiverd Oosterschelde-water.

Bijzonder smakelijk en met een laag zoutgehalte.

WIJZIGINGEN AAN HET MENU ZIJN NIET MOGELIJK, JE KRIJGT EEN HANDLEIDING OM ALLES VLOT EN LEKKER TE SERVEREN.



ENKEL
MET
OUDJAAR

OUDJAARS MENU



per persoon (hoofdgerecht vis of vlees) — 70⁰⁰ per persoon (hoofdgerecht kreeft) — 90⁰⁰

H A P J E

Gegratineerde oester — Met schaaldierensaus

Duo kroketje — Kroket van scampi en grijze garnaal

TIP: Je aperitiefmoment extra laten sprankelen? Bestel de Caracole seafood apéro box.

Heerlijk met een fles Veuve Clicquot Champagne erbij.

V O O R G E R E C H T

Ravioli met krab — Met salieboter, boschampionns en citrus kaviaar

H O O F D G E R E C H T

Dorade — Met groentenparels, zeekraal, puree en beurre blanc

OF

Parelhoen — Met boschampionns, gratin en Fine Champagne-saus

OF

Oosterse kreeft — Met noedels, groene currysaus en kokos

N A G E R E C H T

Kwartet feestglaasjes — assortiment van framboos, passievrucht, speculaas en chocolademousse

PER PERSOON VOORZIEN WE VAN ELKE VARIANT EEN GLAASJE.

A F S L U I T E R

Koffiegarnituur — om de avond heerlijk te eindigen

I N B E G R E P E N

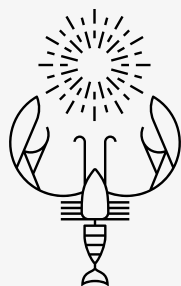
Brood en boter — Onze befaamde ansjovisboter en brood breid met gezuiverd Oosterschelde-water.

Bijzonder smakelijk en met een laag zoutgehalte.

WIJZIGINGEN AAN HET MENU ZIJN NIET MOGELIJK, JE KRIJGT EEN HANDLEIDING OM ALLES VLOT EN LEKKER TE SERVEREN.



IN DE
FEEST
PERIODE



W A R M E F R U I T S D E M E R



per persoon — **65⁰⁰**

hele Canadese kreeft [oven]

assortiment schelpen:

scheermesjes

mosselen

vongolé

filet van witte vis

gegrilde reuzengamba

warme groenten

langoustines

pasta

tartaar



Voeg 8 oesters (natuur of gegratineerd)

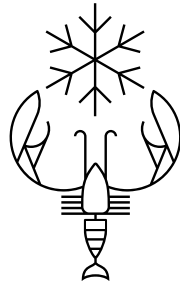
en een fles Veuve Clicquot Yellow Label

toe aan deze schotel.

supplement — **65⁰⁰**



IN DE
FEEST
PERIODE



KOUDE



FRUITS DE MER



per persoon — **75⁰⁰**

hele Canadese kreeft
4 creuses
2 langoustines
portie grijze garnalen
3 koningsgarnalen
2 krabbenscharen
4 scheermesjes
3 amandelen
3 wulken
portie mosselen
portie kreukels
koude sauzen
baguette



Voeg 8 oesters (natuur of gegratineerd)
en een fles Veuve Clicquot Yellow Label
toe aan deze schotel.

supplement — **65⁰⁰**

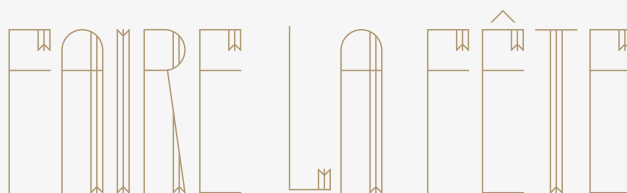


MET
KERST



MET
OUDJAAR

per 2 personen



voor 2 personen, inclusief Champagne — 220⁰⁰

APERITIEF

Fles Champagne Veuve Clicquot

Kaviaar

Oesters

— Yellow Label

— Royal Belgian Caviar, 10g

— Gegratineerd, 6 stuks

SCHOTEL FRUITS DE MER

Kies je voor lekker fris...

of voor heerlijk warm?

Canadese kreeft
creuses
langoustines
grijze garnalen
koningsgarnalen
krabbenscharen
scheermesjes
amandelen
wulken
mosselen
kreukels
koude sauzen
baguette

Canadese kreeft uit de oven
scheermesjes
mosselen
diverse schelpen
filet van witte vis
gegrilde reuzengamba
langoustines
sliptong
warme groenten
pasta
tartaar

NAGERECHT

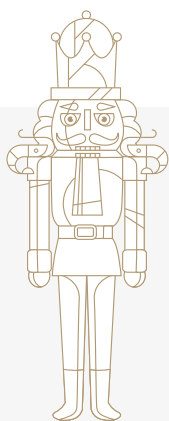
Kwartet feestglasjes — assortiment van framboos, passievrucht, speculaas en chocolademousse

PER PERSOON VOORZIEN WE VAN ELKE VARIANT EEN GLAASJE.

WIJZIGINGEN AAN HET MENU ZIJN NIET MOGELIJK, JE KRIJGT EEN HANDLEIDING OM ALLES VLOT EN LEKKER TE SERVEREN.

MAAK DE BELEVING COMPLEET

Statief voor fruits de mer	— 1 statief en 2 dressageborden	39 ⁵⁰
Kreeftenvorken	— set van 6	18 ⁵⁰
Kreeftentang open	— 1 exemplaar	22 ⁵⁰
Kreeftentang gesloten	— 1 exemplaar, luxe-uitvoering	29 ⁵⁰
Kreukelnaaldjes	— 10 herbruikbare exemplaren	12 ⁵⁰
Naaldje voor kleine schelpen	— 1 wegwerpexemplaar	0 ⁵⁰
Kreeftenschort 'Caracole'	— 1 exemplaar van wegwerppapier	1 ⁵⁰
Vingerdoekje 'Caracole'	— 1 exemplaar	0 ⁵⁰
Crushed ice	— voor een spectaculair visueel effect	4 ⁰⁰



ZO KAN JE
BESTELLEN
EN AFHALEN

Bestel via mail of in het restaurant

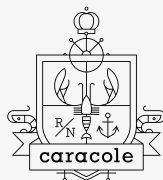
Maak je keuze en bestel via mail. Stuur je bestelling naar info@restaurant-caracole.be. Doe dat voor de aangegeven datum, zo kunnen we je excellente zeeverse producten aanbieden. Je kan ook bestellen in het restaurant, tijdens de openingsuren die je op onze websiet vindt. In de eindejaarsperiode is Caracole ook open op koopzondagen.

Telefonisch bestellen is niet mogelijk.

Haal af in onze vlot bereik- bare CaracoleD{r}ive

Trichterheideweg 11, Hal B in Hasselt (ter hoogte van de bushalte aan het rond punt). Hier mag je via de straatkant ter hoogte van het bord 'Hal B' binnenrijden om je bestelling op te halen.

De afhaalmomenten vind je op de achterzijde van deze folder. Op donderdag genieten van een bestelling? Haal ze op woensdag af. Onze tip: breng plooiboxes mee, zo kan je al dat lekkers gemakkelijk vervoeren.



EXTRA OPENINGSDAGEN



In de eindejaarsperiode is Caracole, bovenop de gewone openingsuren, ook geopend op extra momenten zoals de koopzondagen. Maak een culinaire stop tijdens het shoppen of bestel je afhaalmenu voor de feestdagen.

ZONDAG 2 NOVEMBER

*vanaf 17 uur
à la carte dineren*

ZONDAG 7 DECEMBER

*vanaf 17 uur
à la carte dineren of
genieten van het feestmenu*

ZONDAG 14 DECEMBER

*vanaf 17 uur
à la carte dineren of
genieten van het feestmenu*

ZONDAG 21 DECEMBER

*vanaf 17 uur
à la carte dineren of
genieten van het feestmenu*

MAANDAG 22 DECEMBER

*vanaf 18 uur
à la carte dineren of
genieten van het feestmenu*

WOENSDAG 24 DECEMBER

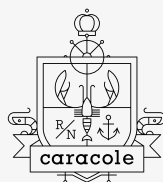
*tussen 10 en 11 uur
afhaal feestmenu*

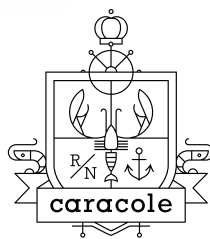
MAANDAG 29 DECEMBER

*vanaf 18 uur
à la carte dineren of
genieten van het feestmenu*

WOENSDAG 31 DECEMBER

*tussen 10 en 11 uur
afhaal feestmenu*





Veuve Clicquot

Een feestelijk geschenk of een stijlvol relatiegeschenk:
Champagne Veuve Clicquot Yellow Label
in een gepersonaliseerde metalen cadeaubox.
Dit kan je combineren met een cadeaubon voor Caracole in de box.

*De gelimiteerde cadeaubox van Veuve Clicquot is bij Caracole te verkrijgen.
Je hebt de keuze uit meerdere boodschappen op de box. Zo kan je dit geschenk
afstemmen op de gelegenheid waarbij deze Champagne geschonken wordt.*

*Uiteraard hebben we tijdens de feestdagen een box voor kerst
en voor nieuwjaar in ons aanbod.*

*Combineer deze cadeaubox met een Caracole cadeaubon.
De waarde van deze cadeaubon kan je zelf bepalen.*



1 fles Champagne in cadeaubox — 75⁰⁰



KERSTMIS

bestel **vóór 21/12**

haal af **op 24/12**



10.00 > 11.00 uur



NIEUWJAAR

bestel **vóór 28/12**

haal af **op 31/12**



10.00 > 11.00 uur

