

EINDEJAARSFEESTEN

Caracole thuis op je bord tijdens de feestdagen.

caracole



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!

caracole

IN DE
FEEST
PERIODE

OESTERS
BUBBELS



6 oesters natuur

OF

6 oesters gegratineerd

1 fles Champagne

Monopole Heidsieck & Co – 'Silver Top' – Brut

per set — 60^{00}

ENKEL
MET
KERST

KERSTMENU

HAPJE

Gagratineerde oester — Met schaaldierensaus
Zalmtartaar — Met dillecrème
Quiche — Met forel

VOORGERECHT

Coquilles Saint-Jacques — Gegratineerd met kaas en met een vissaus

HOOFDGERECHT

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

OF

Kerstkalkoen — Met gerookte parmaham, truffel, boschampignons en gratin

OF

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

NAGERECHT

Chocolade dessert — Krokante brownie biscuit, chocolademousse en kersenganache

AFSLUITER

Koffiegarnituur — om de avond heerlijk te eindigen

INBEGREPEN

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.
OP DE WEBSITE VIND JE IN DE FEESTPERIODE EEN HANDLEIDING
OM ALLES VLOT, OOGSTRELEND EN LEKKER TE SERVEREN.

per persoon (hoofdgerecht vis of vlees) — 80^{00}

per persoon (hoofdgerecht kreeft) — 95^{00}

ENKEL
MET
OUDJAAR

OUDEJAARSMENU

HAPJE

Gegratineerde oester — Met schaaldierensaus
Zalmtartaar — Met dillecrème
Quiche — Met forel

VOORGERECHT

Ravioli met krab — Met salieboter, boschampignons en citrus kaviaar

HOOFDGERECHT

Dorade — Met groentenparels, zeekraal, puree en beurre blanc

OF

Parelhoen — Met boschampignons, gratin en Fine Champagne-saus

OF

Oosterse kreeft — Met noedels, groene currysaus en kokos

NAGERECHT

Yuzu dessert — Chocolade biscuit, cremeux van passie, pistache en krokant van Yuzu

AFSLUITER

Koffiegarnituur — om de avond heerlijk te eindigen

INBEGREPEN

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.
OP DE WEBSITE VIND JE IN DE FEESTPERIODE EEN HANDLEIDING
OM ALLES VLOT, OOGSTRELEND EN LEKKER TE SERVEREN.

per persoon (hoofdgerecht vis of vlees) — 80^{00}

per persoon (hoofdgerecht kreeft) — 95^{00}

IN DE
FEEST
PERIODE



WARME
FRUITS DE MER

per persoon 1 hele kreeft uit de oven
assortiment schelpen:
scheermesjes
mosselen
vongolé
filet van witte vis
gegrilde reuzengamba
warme groenten
langoustines
pasta
tartaar
brood

per persoon — 70^{00}



Voeg 6 oesters (natuur of gegratineerd) en
een fles Champagne Monopole Heidsieck & Co – 'Silver Top' – Brut
toe aan deze schotel.

supplement — 60^{00}

OP DE WEBSITE VIND JE IN DE FEESTPERIODE EEN HANDLEIDING OM ALLES VLOT, OOGSTRELEND EN LEKKER TE SERVEREN.

IN DE FEEST PERIODE

CARACOLE TOPPER

KOUDE FRUITS DE MER

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

per persoon — 80^{00}

Voeg 6 oesters (natuur of gegratineerd) en
een fles Champagne Monopole Heidsieck & Co – 'Silver Top' – Brut
toe aan deze schotel.

supplement — 60^{00}

OP DE WEBSITE VIND JE IN DE FEESTPERIODE EEN HANDLEIDING OM ALLES VLOT, OOGSTRELEND EN LEKKER TE SERVEREN.

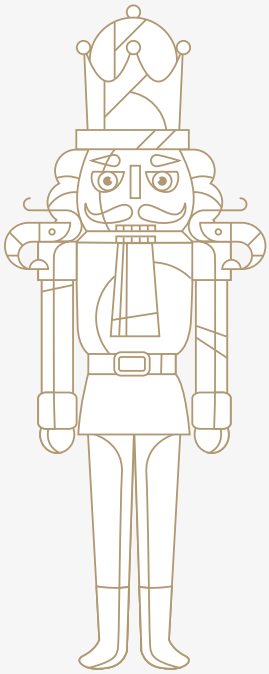
MAAK DE

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]
Verfrissingsdoekje 'Caracole'	— 1 exemplaar	0[50]
Crushed ice	— voor een spectaculair visueel effect	4[00]

BESTELLEN EN HALEN



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 website vindt. In de eindejaarsperiode is Caracole ook open op koopzondagen. Telefonisch bestellen is niet mogelijk.

Je bestelling is pas definitief als je van ons een **bestelnummer** hebt ontvangen. We antwoorden binnen 2 werkdagen. Na 2 dagen nog niets ontvangen? Neem dan aub telefonisch contact op: 011 22 78 78.

Haal af in onze vlot bereikbare Caracole Drive

Trichterheideweg 11, Hal B in Hasselt (ter hoogte van de bushalte aan het rond punt). Volg de vlaggen van Caracole voor de juiste rijrichting om onze afhaal drive-in te bereiken. De afhaalmomenten vind je op de pagina hiernaast. Op vrijdag genieten van een bestelling? Haal ze op donderdag af. Onze tip: breng plooiboxen mee, zo kan je al dat lekkers gemakkelijk vervoeren.



Volg in de Trichterheideweg de Caracole-vlaggen.

EINDEJAAR AFHAALMENU

KERSTMIS

bestel **vóór 21/12**

haal af **op 24/12**

tijdsblok A
10.00 > 11.00 uur

NIEUWJAAR

bestel **vóór 28/12**

haal af **op 31/12**

tijdsblok A
10.00 > 11.00 uur

tijdsblok B
11.00 > 12.00 uur

caracole

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.



17 oktober
JENEVERFEESTEN

1 november
ALLERHEILIGEN

11 november
WAPENSTILSTAND

6 december
SINTKOOPZONDAG

20 december
KOOPZONDAG

21 december
EXTRA MAANDAG

27 december
KOOPZONDAG

28 december
EXTRA MAANDAG

caracole



caracole

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 — **75^{00}**

BEREIDING

Tijdens de feestperiode kan je de bereidingswijze en serveertips terugvinden op onze website.