Praktisch

Nog even en we vieren Kerst en Oudejaar.
Tijdens deze gezellige dagen mogen de feestmenu's van Tamis Homekitchen niet ontbreken.
Maak het je makkelijk en bestel de heerlijke gerechten.
Deze feestmenu's zijn zowel te verkrijgen voor Kerst als voor Oudejaar.Kies voor een vlees, vis of vegetarisch menu. Of mix en match de gerechten zoals je zelf wilt. Een menu bestaat uit een amuse, een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert.
Tijdens Oudejaar is er naast het feestmenu ook een Thaise currytafel verkrijgbaar.
Alles keurig verpakt, voorzien van een handige infofolder en makkelijk op te warmen.
En zoals altijd huisbereid met produkten van top kwaliteit.

Feestmenu Kerst & Oudejaar aan 49 euro per persoon
Thaise currytafel aan 42 euro per persoon
Extra gerechten zie prijslijst

Bestellen online of mail naar tamis@telenet.be

Menu kerstavond
bestellen tot zaterdag 19 december
afhalen donderdag 24 december
van 10.30 tot 16.00 uur

Menu oudejaarsavond
en Thaise currytafel
bestellen tot zaterdag 26 december
afhalen donderdag 31 december
van 10.30 tot 16.00 uur

Afhalen in Spiegelhofstraat 21, Gent

Wij leveren ook aan huis
kostprijs 6 euro/leveringsadres
Gent en Gent-rand

Huisgemaakt,
feestelijk gesmaakt

Spiegelhofstraat 21,9000 Gent
TAMISHOMEKITCHEN.COM



Feestmenu

Kerst & Oudejaar

49 euro pp

Menu met vleesgerechten

Amuse Mini worstenbroodje met kalfsgehakt en rode uien chutney

Voorgerecht Huzarenslaatje van boerenham met frisse mosterddressing

Hoofdgerecht
Winterse runderwangetjes met donker bier en gekonfijte uitjes,
wintergroenten en aardappelmousseline

Dessert
Crêpes Suzette of
Crème van hazelnootjes met gezouten karamel

Menu met visgerechten

Amuse Feuilleté Marin met Noordzeegarnalenbisque en zachte prei

Voorgerecht Zalmtartare met agrum en brioche

Hoofdgerecht Noordzee vispannetje met juliennegroentjes en bieslook
roomsaus met aardappelmousseline

Dessert
Crêpes Suzette of
Crème van hazelnootjes met gezouten karamel

Menu met vegetarische gerechten

Amuse Feuilleté van geroosterde knolselder,
gekaramelliseerde peer, geitenkaas en walnoot

Voorgerecht Worteltartare met appelkappertjes en desemtoost

Hoofdgerecht Blanquette Royale met koningsoesterzwam,
geroosterde pompoen, vegetarische balletjes
en aardappelmousseline

Dessert
Crêpes Suzette of
Crème van hazelnootjes met gezouten karamel

Thaise currytafel
(enkel verkrijgbaar op Oudejaar)

Rode curry met kip

Groene curry met groenten

Pad Thai met scampi en een eitje

Bijgerechten

Knapperige koolsalade met cashew en sesam
Basmatirijst met limoenblad
Gembersiroop dressing
Huisbereide sweet chilisauce

42 euro pp

Extra

Tom yam kung soep met scampi 12 euro/liter

EXTRA GERECHTEN

Huisbereide humus 5 euro/potje
Crackers Mad Lab 5 euro/zakje
Huisgemarineerde olijven 5 euro/potje
Extra trio amuses (vlees,vis en vegetarisch)
9 euro/ set
Dessert uit menu 8 euro/stuk

Soep (enkel verkrijgbaar op Oudejaarsavond)
12 euro/liter

SCAN HERE
KERST

SCAN HERE
OUDEJAAR

SCAN HERE
CURRYTAFEL