

Feestelijke afhaalgerechten en -menu's voor echte levensgenieters.

Culinaire fijnproevers vinden altijd hun goesting bij La Passione. Speciaal voor de eindejaarsfeesten heeft onze Chef een aantal heerlijke à la carte gerechten en menu's uit zijn koksmuts getoverd.



Culinaire afhaalmenu's voor Kerstmis en Oudjaar

Prikkel je smaakpapillen met een 4-gangen menu voor Kerstmis of een 5-gangen menu voor Oudjaar, eventueel vergezeld van een topwijnkje. Gratis aan huis geleverd.



Feestelijke afhaalgerechten voor de eindejaarsperiode

Laat je verleiden door feestelijke afhaalgerechten- en menu's voor de eindejaarsperiode. Nu al te bestellen, leverbaar of af te halen tussen 22 december 2020 en 3 januari 2021.

Geniet culinair in je bubbel
tijdens de Kerstdagen!

4-gangen afhaalmenu Kerstmis: € 60 p.p.

Leverbaar van 22 december t.e.m. 28 december

Prosecco 250 ml +++ Trio van amuses +++ Tarbot met boterpompoen / schuimpje van garnaal / krokant zeewier / Belgische kaviaar +++ Kreeftensoep met Europese kreeft en cognac room +++ Hertentfilet met wintergarnituur, rozemarijn aardappel en wintertruffel +++ Chocolade, mokka en vanille van onze huis patissiers +++ Brood, boter en koffiegarnituur +++ Kaasbordje van Kaasmeester van Tricht met zijn gezellen: + € 10

Kids menu: € 25 per kind (tot 12 jaar)

Amuses met kinderchampagne +++ Garnaal- of kaaskrokot +++ Tomatensoep met kippenballetjes +++ Vidé of kipfilet met appelmoes +++ Ijsdessert

Wijnarrangement

Basis wijnpakket (2 flessen): € 26 +++ Suggestie wijnpakket (2 flessen): € 38 +++ Aangepaste wijnen, dessertwijnen en versterkte wijnen op advies van onze sommelier op aanvraag

Bestel via keuken@la-passione.be met vermelding van het aantal menu's (volwassen / kinderen tot 12 jaar) en het eventueel gewenste wijn arrangement. De bestelling is pas definitief na storting van het volledige bedrag en het bestelnummer op onze feestrekening: BE12 0689 3529 9992. Gratis levering binnen een straal van 35 km. Bestellen kan ook via het formulier op pagina 5.



Meer info?

Scan de QR code of surf naar
www.la-passione.be/kerst



Feestelijk en culinair het
nieuwe jaar in!

5-gangen afhaalmenu Oudjaar: € 80 p.p.

Leverbaar van 30 december 2020 t.e.m. 2 januari 2021

Prosecco 250 ml +++ Trio van amuses +++ Kwartelfilet met appel, mango en ganzenlever +++ Romig soepje van kreeft met halve Canadese Kreeft en cognac room +++ Wilde griet met pastinaak, Julienne groentjes en waterkerssaus +++ Hertefilet met winter delicatessen en portosaus +++ Dessert van de Chef en assortiment van petit fours +++ Brood, boter en koffiegarnituur +++ Kaasbordje van Kaasmeester van Tricht: + € 10 p.p.

Kids menu: € 25 per kind (tot 12 jaar)

Amuses met kinderchampagne +++ Garnaal- of kaaskroket +++ Tomatensoep met kippenballetjes +++ Vidé of kipfilet met appelmoes +++ Ijsdessert

Wijnarrangement

Basis wijnpakket (2 flessen): € 26 +++ Suggestie wijnpakket (2 flessen): € 38 +++ Aangepaste wijnen, dessertwijnen en versterkte wijnen op advies van onze sommelier op aanvraag



Meer info?

Scan de QR code of surf naar
www.la-passione.be/oudjaar



Bestel via keuken@la-passione.be met vermelding van het aantal menu's (volwassen / kinderen tot 12 jaar) en het eventueel gewenste wijn arrangement. De bestelling is pas definitief na storting van het volledige bedrag en het bestelnummer op onze feestrekening: BE12 0689 3529 9992. Gratis levering binnen een straal van 35 km. Bestellen kan ook via het formulier op pagina 5.

Afhaalgerechten eindejaar

Af te halen vanaf 22.12.2020 t.e.m. 03.01.2021

Scan de QR code of surf naar
www.la-passione.be/afhaal-eindjaar



GERECHTEN	AANTAL
Heerlijk aperitieven!	
01 Assortiment van bladerdeeg hapjes (4 stuks)	€ 10,00
02 Trio van amuses	€ 12,00
03 Trio van tapas (mini gerechtjes)	€ 17,50
04 Tapas de luxe assortiment (8 stuks): primeur vis & vlees. Volwaardige maaltijd voor een leuke bubbel, geleverd met brood en krokante soepstengels	€ 45,00
05 Tapasschotel (kazen van Tricht, vlees assortiment, brood & garnituren)	€ 17,50
06 Luxebord met kazen van van Tricht en/of vleesassortiment met brood & garnituren	€ 25,00
07 Prosecco 250 cl	€ 8,00
08 Prosecco 750 cl	€ 18,50
09 Champagne De Castellane	€ 35,00
10 Champagne Moët et Chandon	€ 45,00
11 Champagne Magnum	€ 90,00
Voorgerechten <i>Brood en boter wordt voorzien bij alle voorgerechten</i>	
12 Halve Canadese Kreeft met een slaatje, cocktail en mango	€ 25,00
13 Hele Canadese Kreeft met een slaatje, cocktail en mango	€ 50,00
14 Taartje van huisgerookte zalm gevuld met Noordzee delicatessen	€ 15,00
15 Vitello tonnato met zijn gezellen	€ 15,00
16 Carpaccio van wit blauw rund met verse truffel	€ 18,00
17 Carpaccio van hert met verse truffel	€ 18,00
Tussengerechten (warm)	
18 Tongrolletjes met Julienne groentjes en boter pompoen (4 stuks)	€ 15,00
19 Zalmhaasje met bospaddenstoelen en witte wijnsaus	€ 15,00
20 Trio van vis (kabeljauw, zalm en gamba's)	€ 20,00
21 Halve Canadese Kreeft met kruidenboter	€ 25,00
22 Hele Canadese Kreeft met kruidenboter	€ 50,00
23 Koninginnenhapje van Mechelse koekoek met bladerdeeg	€ 13,00
24 Wilde duif met Charlotte aardappel en portodressing	€ 18,00
Soepen <i>Brood en boter wordt voorzien bij alle soepen</i>	
25 Kreeftensoep met cognac en rivierkreeftjes (1 liter / 2 personen)	€ 13,00
26 Kreeftensoep met verse kreeft (1 persoon)	€ 17,50
27 Cappuccino van bospaddenstoelen met truffel (1 liter / 2 personen)	€ 12,00
28 Soepje van pompoen met zijn gezellen (1 liter / 2 personen)	€ 10,00
29 Tomatensoep met handgerolde kippenballetjes (1 liter)	€ 9,00
Hoofdgerechten	
30 Hertentfilet met portosaus, wintergarnituur en kroketjes / aardappeltjes	€ 30,00
31 Kalkoen met druivensaus, wintergarnituur en kroketjes / aardappeltjes	€ 25,00
32 Parelhoenfilet met knolselder, witloof, trio van worteltjes en kroketjes / aardappeltjes	€ 25,00
33 Kalfshaas met een trio van groentjes, sausjes en kroketjes / aardappeltjes	€ 30,00
34 Trio van wild (fazant / hert / duif) met groenten en kroketjes of aardappeltjes	€ 35,00
35 Tarbotfilet met waterkerssaus, puree en primeurgroentjes	€ 30,00
36 Grietfilet met mousseline aardappel en groentjes	€ 30,00
37 Trio van vis (zalm, scampi's en kabeljauw) met hun gezellen	€ 30,00
38 Kabeljauwhaas met lichte currysous en zijn gezellen	€ 26,00
39 Koninginnenhapje van Mechelse koekoek met bladerdeeg	€ 19,00

Ondek het vervolg op pagina 5

Eindejaarsmenu's

40 Eindejaarsmenu 1: € 55,00 p.p.

2 tapas met flesje prosecco 250 ml / persoon +++ Carpaccio van wit blauw met parmezaan en truffel +++
Soepje van pompoen +++ Parelhoen op vel gebakken met portosaus, aardappeltjes en primeurgroentjes +++
Dessert van de chef +++ Koffiesnoepjes (Brood en boter inbegrepen)

41 Eindejaarsmenu 2: € 57,00 p.p.

2 tapas met flesje prosecco 250 ml / persoon +++ Noordzee taartje met garnaal en delicatessen +++
Cappuccino van bospaddenstoelen en zwarte truffel +++ Trio van vis met wokgroenten en kruidensaus en
Charlotte aardappel +++ Dessert van de chef +++ Koffiesnoepjes (Brood en boter inbegrepen)

42 Eindejaarsmenu 3: € 65,00 p.p.

2 tapas met flesje prosecco 250 ml / persoon +++ Kreeft Bellevue met salsa van mango +++ Bisque van garnaal met
kruiden en room +++ Kalfshaas met rozemarijn, primeurgroentjes en gepofte aardappel +++ Dessert van de chef
+++ Koffiesnoepjes (Brood en boter inbegrepen)

43 4-gangen afhaalmenu Kerstmis (zie pagina 2)	€ 60,00
44 5-gangen afhaalmenu Oudjaar (zie pagina 3)	€ 80,00
45 Kids menu (Kerst - Oudjaar)	€ 25,00
46 Kaasbord Kaasmeester van Tricht met zijn gezellen	€ 10,00
47 Basis wijnpakket (2 flessen)	€ 26,00
48 Suggestie wijnpakket (2 flessen)	€ 38,00

Desserts

49 Dessert van de Chef	€ 12,50
50 Dessert met 5 verrassingen	€ 12,00
51 Chocolademousse met rode vruchten	€ 8,00
52 Tiramisu met Baileys	€ 8,00
53 Koffiegarnituur (5 / 1 persoon)	€ 8,00
54 Kaasplank van Kaasmeester van Tricht met zijn gezellen (1 persoon)	€ 12,00

Feestelijke ijstaarten



55 Luxe-bûche mango (7 personen)	€ 30,00
56 Luxe-bûche karamel (7 personen)	€ 30,00
57 Luxe-bûche chocolade (7 personen)	€ 30,00
58 Luxe-rond karamel (10 personen)	€ 30,00
59 Luxe-rond chocolade (10 personen)	€ 30,00
60 Santa Claus vanille (10 personen)	€ 30,00
61 Santa Claus vanille / mokka (10 personen)	€ 30,00
62 Santa Claus vanille / chocolade (10 personen)	€ 30,00

Vegetarische gerechten zijn op verzoek verkrijgbaar

Bestellen, betalen, levering of afhaling

Deze eindejaarsafhaalgerechten kunnen afgehaald / geleverd worden van 22 december 2020 t.e.m. 3 januari 2021. De gerechten kunnen vanaf nu besteld worden tot 1 dag voor de gewenste leveringsdatum. Het tijdstip wordt afgesproken via telefoon of e-mail. We leveren gratis binnen een straal van 35 km voor bestellingen vanaf € 30. Voor elke extra km rekenen we een bedrag van € 1 aan. Levering is voorzien tussen 10u en 13u of tussen 16u en 20u. Voor just-in-time levering wordt een extra kost aangerekend afhankelijk van de locatie. Afhalen kan in onze winkel: Sint-Jobstraat 104, 3550 Bolderberg, na afspraak.

1. Bestel via mail of telefoon: geef je bestelling door via keuken@la-passione.be of **+32 498 57 02 94**. Vermeld ook je telefoonnummer indien je bestelt per e-mail. Betalingswijze: de bestelling is pas definitief na storting van het volledige bedrag en het bestelnummer op onze feestrekening: BE12 0689 3529 9992. Indien je een factuur wenst, gelieve dit op voorhand te vermelden. **2. Bestel via onderstaand formulier:** duid de aantallen van de gewenste gerechten aan in deze folder en vervul het formulier hieronder. Je kan dit dan afgeven in onze winkel (Sint-Jobstraat 104, 3550 Bolderberg - Zolder). Betalen kan dan ter plaatse (bancontact, cash of Payconiq) of via overschrijving op onze feestrekening: BE12 0689 3529 9992. Indien gewenst kan je ook een foto nemen van de ingevulde bestellijst en ons deze bezorgen per mail (keuken@la-passione.be) of via Whatsapp (+32 498 57 02 94).

Voornaam + Naam:

E-mailadres: GSM:

Gewenste leveringsdatum: Aan huis geleverd Ik kom afhalen

Leveringsadres:

Kerst en Oudjaar bij La Passione

Feestelijk & culinair genieten met Kerstmis of Oudjaar in een sfeervolle setting.



Indien de omstandigheden het toelaten en de horeca lockdown niet meer van toepassing is, kan je Kerstmis of Oudjaar vieren in ons restaurant. Tijdens de respectievelijke diners gelden de veiligheidsregels die op dat moment van toepassing zijn. Heb je gereserveerd en de horeca lockdown is nog in voege op 25 of 31 december, dan kan je reserveratie ingewisseld worden voor een Kerst of Oudejaars afhaalmenu. Het resterende bedrag wordt dan teruggestort.



Vrijdag 25 december: een gezellige en culinaire Kerst bij La Passione - € 95 p.p.

Een welkomsthapje, trio van amuses en Champagne gevolgd door een culinair 5-gangen menu om van te watertanden. Voor de kids is er een kids menu voor € 35 per kind (tot 12 jaar).

Scan de QR code of surf naar www.la-passione.be/kerstdiner



Donderdag 31 december: tel in stijl af naar 2021 met een exclusief 6-gangen menu - € 160 p.p.

Een feestelijke receptie aan tafel met Champagne, witte wijn en 6 tapas, gevolgd door een exclusief culinair 6-gangen menu, muzikale omlijsting en een feestelijk bord met kaas en fijne vleeswaren. Voor de kids is er een kids menu voor € 35 per kind (tot 12 jaar).

Scan de QR code of surf naar www.la-passione.be/oudejaarsdiner



Sinterklaas-, eindejaars- en relatiegeschenken

Gratis levering vanaf € 30 / binnen een straal van 35 km

Bij ons vind je een ruime keuze aan Sinterklaas-, eindejaars- en relatiegeschenken: Sinterklaaspakketjes, marsepein, pralines, topwijnen, geschenkmanden op maat... gratis levering vanaf € 30!



Scan de QR code of surf naar www.la-passione.be/sinterklaas

