

OPENINGSTIJDEN

Woensdag 21 & donderdag 22 december

gesloten

Vrijdag 23 december

alleen afhalen bestellingen van 9.00 tot 18.00 uur
(geen toonbankverkoop)

Zaterdag 24 december

alleen afhalen bestellingen van 9.00 tot 14.00 uur
(geen toonbankverkoop)

Zondag 25 december t/m woensdag 28 december

gesloten

Donderdag 29 december & vrijdag 30 december

winkel geopend van 10.00 tot 18.00 uur,
horeca open met beperkte kaart

Zaterdag 31 december

afhalen bestellingen van 10.00 tot 14.00 uur
winkel open van 10.00 tot 16.00 uur
horeca open met beperkte kaart 10.00 tot 16.00 uur

Zondag 1 januari t/m woensdag 4 januari

gesloten

Vanaf donderdag 5 januari zijn wij weer geopend!

Bestellen kan tot en met vrijdag 16 december telefonisch of aan de toonbank. Bestellingen per email kunnen wij helaas niet aannemen.

Vul uw bestellijst zo volledig mogelijk in, probeer wijzigingen achteraf te voorkomen!

FEESTELIJKE
HAPJES EN
GERECHTEN
VOOR
KERST EN
NIEUWJAAR
2022-2023

LOODS

LOODS

81

81

LOODS 81

Rijksweg 81
6269 AB Margraten
t 043 450 39 22
www.loods81.nl

VOORGERECHTEN

Krabtartaar met avocadocrème €12,50 / p.st.

tartaar van krab met kappertjes, peterselie & sjalotten geserveerd in een glazen weckpotje

Carpaccio van ossenhaas € 12,50 / p.p.

carpaccio van ossenhaas, inclusief garnituren: pijnboompitten, zongedroogde tomaten, olijven, Parmezaanse kaas & dressing

Vitello tonnato € 12,50 / p.p.

dungesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

Gepofte bietjes met geitenkaas en honing €5,95 / p.st.

gepofte rode biet gevuld met geitenkaas, honing & noten

Gevulde portobello €5,95 / p.st.

portobello gevuld met spinazie, brie & amandel

Val-dieu kaasje €4,95 / p.st.

Val-dieu kaasje met rode uienchutney & gedroogde vruchtjes

Scampi Diavola € 11,75 / p.p.

6 scampi's met fijne groenten in een romige saus met een vleugje cognac

SOEPEN

Limburgse mosterdsoup met gerookte zalmknippers €7,95 / lt

Lichtgebonden kalfsbouillon met spinazie & tortelloni €8,95 / lt

Romige bospaddenstoelensoep € 8,50 / lt

Aardappel-truffelsoep €9,50 / lt

Lichtgebonden wildbouillon €9,25 / lt

Romige kreeftensoep met rivierkreeftjes € 10,95 / lt

HOOFDGERECHTEN

Onderstaande sleetjes zijn voor 1 pers. p. st. (250-350 gr):

Kerstsleetje €4,95 / 100 gr

gemarineerde hertenbiefstukjes in een schaalje met bospaddenstoelen, rode ui, sjalot, walnoten & wildsaus

Arresleetje €3,95 / 100 gr

malse biefstuk in een schaalje met tomaat, mozzarella, Italiaanse kruiden & crème fraîche

Varkenshaassleetje € 2,95 / 100 gr

gemarineerde varkenshaas met truffel in een schaalje met bospaddenstoelen, walnoten, crème fraîche & hollandaisesaus

Lamssleetje €4,75 / 100 gr

lamsracks in een schaalje met seizoensgroenten & portsaus

Kabeljauwsleetje €3,95 / 100 gr

gemarineerde kabeljauwfilet in een schaalje met seizoensgroenten, zeekraal & bearnaisesaus

Zalmsleetje €3,50 / 100 gr

gemarineerde zalmstukjes in een sleetje met seizoensgroenten, zeekraal & vissaus

Kreeft thermidor €29,50 / p.p.

halve kreeft met seizoensgroenten, gratineerd met een romige hollandaisesaus & Parmezaan

Beef pie €2,95 / 100 gr

hartig taartje met een bladerdeegdakje, gevuld met kruidig stoofvlees van rund & groenten

Konijn op grootmoederswijze € 1,95 / 100 gr

Limburgse konijnebouten in zoetzure saus met stroop

Konijnfilet met pruimen €3,25 / 100 gr

konijnfilet in klassieke saus met zwarte pruimen

Varkenshaas medaillon €3,25 / 100 gr

malse medaillon van varkenshaas met saus naar keuze*

Tête de Veau €2,95 / 100 gr

puur zacht kalfsvlees

Ravioli met scampi € 18,50 / p.p.

Ravioli (5 stuks) met scampi en romige kreeftensaus

Ravioli met eekhoortjesbrood en truffelsaus € 12,50 / p.p.

Ravioli (8 stuks) met eekhoortjesbrood en romige truffelsaus

Huisgemaakte kippenragout €2,25 / 100 gr

*SAUZEN NAAR KEUZE

Portsous • Paddenstoelensaus • Honing-mosterdsaus

• Limburgse stroopsaus • Witte wijnsaus met dille

• Truffelsaus • Spinazieroomsaus €2,25 / 100 gr

LUXE SUPPLEMENTEN

Onderstaande gratins zijn voor 2 pers. (ca. 350 gr p.st.):

Aardappelgratin €1,75 / 100 gr

Aardappel-broccoligratin €1,85 / 100 gr

Aardappel-truffelgratin €2,25 / 100 gr

Appeltjes in veenbessensaus € 2,50 / 100 gr

Gepofte zoete aardappel €1,95 / 100 gr

met crème fraîche & harissa

NAGERECHTEN

Huisgemaakte tiramisu €7,25 / p.st.

Klassieke crème brûlée €7,25* / p.st.

Hemelse modder €8,25 / p.st.

chocolademousse met een scheutje grand marnier

Limoncellomousse €7,25 / p.st.

*prijs is exclusief € 2,00 statiegeld voor het porselein

LUXE BORRELHAPJES

Huisgemaakte quiche vanaf €2,25 / 100 gr

vis, vega of Italiaans

Charcuterie assortiment (2 pers.) €11,50 / p.st.

gedroogde vleeswaren: serranoham, procureur & ribeye

Luxe kaasbox €11,50 / p.box

3 soorten kaas: truffelkaas, wildblumenkäse & Limburgse streekkaas

Saltufo salami €5,25 / p.st.

met truffel & Parmezaan, dungesneden

Luxe salades vanaf € 1,95 / 100 gr

kerstcocktail (kip), krabsalade, zalmalade, tonijnalade,

kip-waldorfsalade, limburgse mosterdsalade (kip), ei-truffelsalade

Luxe pasta- en rauwkostsalades vanaf €1,95 / 100 gr

keuze doorgeven bij bestelling

TAPAS EN BROOD

Tapasplank Loods81 (vanaf 2 pers.) €14,95 / p.p.

met mediterrane hapjes (koud)

Diverse soorten houtovenbrood € 4,50 / p.st.

Luxe kerstbrood (groot) €15,95 / p.st.

Panettone €14,25 / p.st.

KERSTBUFFET

Kerstbuffet € 10,50 / p.p.

250 gr koude schotel p.p.

gevulde tomaat met salade

gevuld ei

ham-aspergerolletje

rauwe ham

paté

gebraden kipfiletreepjes

sous naar keuze: sauce monagask, cocktailsaus, remouladesaus

Uitbreiding kerstbuffet:

Forel € 3,25 / p.p.

Zalm € 4,25 / p.p.

Varkensfilet met sous naar keuze € 4,95

Stokbrood €2,25 / p.st

Broodjes € 0,65 / p.st.