

OPENINGSTIJDEN

Woensdag 20, donderdag 21 & vrijdag 22 december

horeca en winkel gesloten

Zaterdag 23 december

alleen afhalen bestellingen van 10.00 tot 18.00 uur

(horeca gesloten, geen toonbankverkoop)

Zondag 24 december

alleen afhalen bestellingen van 9.00 tot 14.00 uur

(horeca gesloten, geen toonbankverkoop)

Maandag 25, dinsdag 26 & woensdag 27 december

horeca en winkel gesloten

Donderdag 28, vrijdag 29 & zaterdag 30 december

winkel geopend van 10.00 tot 18.00 uur,

horeca open met beperkte kaart

Zondag 31 december

alleen afhalen bestellingen van 10.00 tot 14.00 uur

(horeca gesloten, geen toonbankverkoop)

Maandag 1, dinsdag 2 & woensdag 3 januari

horeca en winkel gesloten

Vanaf donderdag 4 januari zijn wij weer geopend!

Bestellen kan tot en met zaterdag 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
2023-2024

LOODS

LOODS

81

81

LOODS 81

Rijksweg 81

6269 AB Margraten

t 043 450 39 22

www.loods81.nl

VOORGERECHTEN

Zalm cocktail € 3,65 / 100 gr.

gepocheerde zalm met kruidige cocktailsaus

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

carpaccio van ossenhaas, inclusief garnituren: pijnboomspitten, 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 € 5,95 / p.st.

Val-Dieu kaasje met rode uienchutney & gedroogde vruchtjes

Spaghetti aglio e olio € 2,95 / 100 gr.

met scampi's

Steak tartaar € 16,50 / p.st.

met toebehoren

SOEPEN

Lichtgebonden kalfsbouillon met spinazie & tortelloni € 9,95 / lt

Romige bospaddenstoelensoep € 9,25 / lt

Aardappel-truffelsoep € 9,95 / lt

Lichtgebonden wildbouillon € 9,95 / lt

Oma's vissoep op klassieke Franse wijze € 12,50 / 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 € 4,25 / 100 gr

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

Varkenshaasleetje € 3,25 / 100 gr

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

Lamsleetje € 4,95 / 100 gr

lamsracks in een schaalje met seizoensgroenten & portsaus

Kabeljauwsleetje € 3,95 / 100 gr

gemarineerde kabeljauwfilet in een schaalje met seizoensgroenten, zeekraal & bearnaisesaus

Zalmsleetje € 3,95 / 100 gr

gemarineerde zalmstukjes in een sleetje met seizoensgroenten, zeekraal & vissaus

Kreeft thermidor - dagprijs

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

Beef pie € 3,25 / 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

Varkenshaas medaillon € 3,50 / 100 gr

malse medaillon van varkenshaas met saus naar keuze*

Blanquette de Veau € 2,95 / 100 gr

klassieke Franse kalfsragout

Zalm Wellington € 16,75 / 2 pers.

Zalm in een jasje van bladerdeeg

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

Ravioli (8 stuks) met eekhoortjesbrood en romige truffelsaus

Huisgemaakte kippenragout € 2,25 / 100 gr

Pasteitje van bospaddenstoelen € 2,95 / 100 gr

Wildstoof € 2,95 / 100 gr.

stoofpotje van regionaal wild

*SAUZEN NAAR KEUZE

Portsous • Paddenstoelensaus • Honing-mosterdsaus

• Limburgse stroopsaus • Witte wijnsaus met dille

• Truffelsaus • Spinazieroomsaus € 2,50 / 100 gr

LUXE SUPPLEMENTEN

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

Aardappelgratin € 1,75 / 100 gr

Aardappel-truffelgratin € 2,25 / 100 gr

Gegratineerde aardappelpuree € 1,85 / 100 gr

Appeltjes in veenbessensaus € 2,75 / 100 gr

Gepofte zoete aardappel € 2,25 / 100 gr

met crème fraîche & harissa

NAGERECHTEN

Huisgemaakte tiramisu € 7,75 / p.st.

Klassieke crème brûlée € 7,75* / p.st.

Hemelse modder € 8,50 / p.st.

chocolademousse met een scheutje grand marnier

Speculoosmousse € 8,50 / 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.) € 17,50 / p.st.

gedroogde vleeswaren: serranoham, procureur & ribeye

Luxe kaasbox (2 pers.) € 24,00 / p.box

3 soorten kaas: truffelkaas, wildblumenkäse & Limburgse streekkaas

Luxe kaasfondue (2 pers.) € 62,50 p.st.

helemaal compleet gevuld

Saltufo salami € 5,25 / p.st.

met truffel & Parmezaan, dungesneden

Luxe salades vanaf € 2,50 / 100 gr

kerstcocktail (kip), krabsalade, zalmalade, tonijnsalade,

kip-waldorfsalade), ei-truffelsalade

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

keuze doorgeven bij bestelling

TAPAS EN BROOD

Tapasplank Loods81 (vanaf 2 pers.) € 16,25 / p.p.

met mediterrane hapjes (koud)

Diverse soorten houtovenbrood € 4,95 / p.st.

Luxe kerstbrood groot/klein(half) € 15,95 - € 9,50 / p.st.

Panettone € 14,75 / p.st.

KERSTBUFFET

Kerstbuffet € 12,50 / p.p.

250 gr koude schotel p.p.

gevulde tomaat met salade

gekookt eitje

ham-aspergerolletje

rauwe ham

paté

gebraden kipfiletreepjes

sous naar keuze: sauce monagask, cocktailsaus, remouladesaus

Uitbreiding kerstbuffet:

Forel € 3,75 / p.p.

Zalm € 4,75 / p.p.

Varkensfilet met saus naar keuze € 6,25

Stokbrood € 2,95 / p.st

Broodjes € 0,65 / p.st.