HOE BESTELLEN?

Telefonisch naar 016 82 06 20 of via het formulier op onze website, brasseriemolenhuys.be

Bestellen voor 24 december kan tot 15 december.
Afhaling op 24 december tussen 13:00 en 16:00 uur.

Bestellen voor 31 december kan tot 22 december.
Afhaling op 31 december tussen 13:00 en 16:00 uur.

20 DECEMBER - 17 UUR

KERSTMARKT IN 'T MOLENHUYS

Op 20 december is het weer tijd voor onze legendarische kerstmarkt!

Kom langs voor een (warm) drankje en heerlijke versnaperingen in een sfeervolle setting.

cheers!

FEESTDAGEN 2026 AFHAALGERECHTEN



Brasserie

't Molenhuys

Laat ons zorgen voor het heerlijke eten, zo kun jij volop genieten van het moment!

VOORGERECHTEN

Kaaskroket met garnituur	4 euro/stuk
Garnaalkroket *met garnituur*	5,50 euro/stuk
Zeevruchtenkroket *met garnituur*	5 euro/stuk
Zalm gemarineerd in gin *met garnituur*	14 euro
Trio van wildpate	14 euro
Retro garnaalcocktail	16 euro
Gevulde portobello *met truffelrisotto*	15 euro

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	6 euro/l
Knolseldersoep met champignons en croutons	7,50 euro/l

FONDUE & GOURMET

Fondue gemengd – *300gr pp (kalkoen & rund) met saladebar en 3 koude sauzen*	28 euro pp.
Gourmet + *300gr pp met saladebar en 3 koude sauzen*	29 euro pp.

HOOFDGERECHTEN

Everzwijnragout *met garnituur*	24 euro
Hertenfilet *met wildsaus en wintergroenten*	32 euro
Kalkoen *met mosterdsaus en garnituur*	24 euro
Tongrolletjes *à la Dugléré*	25 euro
Oostends vispannetje	26 euro

BIJGERECHTEN

Kroketten - per 10 stuks	8 euro
Puree - 200gr	4 euro

DESSERTS

Duo van chocolade en witte chocomousse	7 euro
Tiramisu	7 euro
Trifle met frambozen	7 euro

The BEST *memories* are made when *gathered* around the TABLE with food from *'t Molenhuys*

RETROBUFFET

Een reis terug in de tijd met bekende favorieten: 32 euro pp.

- tomaat garnaal
- gerookte zalm
- gevuld eitje
- kippenboutjes
- parmaham met meloen
- hesp met asperge
- perzik met tonijn
- saladebar
- mayonaise en cocktailsaus

SHARING BUFFET

Feestelijke gerechten om te delen: 32 euro pp.

- vitello tonato
- carpaccio
- buffelmozarella met tomatenpesto en basilicumolie
- gerookte zalm met garnituur
- brie met vijgencompote
- wildpate
- salade met prosciutto en meloen
- assortiment van feestelijk brood