

Eindejaarsfeesten 2011

Traiteurdienst

Feest u liever thuis? De volgende gerechten kan u bij ons komen afhalen. We vragen u om hiervoor **minimum 48 uur op voorhand te bestellen**. Al deze gerechten zijn volledig afgewerkt of ovenklaar. Voor de bestellingen van 31 december vragen we wel om deze te komen afhalen voor 14.00h. Indien u zelf mooie zilveren of vuurvaste schotels heeft, zouden we het op prijs stellen om deze bij ons op voorhand af te geven.

Indien u wenst gebruik te maken van onze schotels, wordt hiervoor een waarborg van € 100 gevraagd (cash te betalen) die u uiteraard wordt terug gegeven bij het binnenbrengen van de schotels.

Aperitiefhapjes

3 tot 5 stuks per persoon (oestertje, soepje, foie gras, mousse...) € 5 / 10,-

Voorgerechten

Terrine van verse eendelever	€ 15,-
Mousse van houtsnip met eendelever, 100gr	€ 15,-
Gemarineerde zalm met limoen en roze peper	€ 13,-
Halve kreeft « Belle-View »	€ 29,-
Kreeftensla met truffelvinaigrette	€ 33,-
Kreeftenroomsoep	€ 8,-
Tongreepjes met champagnesaus en eierzwammen	€ 20,-
Griet "Dugléré"	€ 20,-
Zalm met groene aspergepunten en saus « Aurore »	€ 20,-
Gemarineerde Sint-jakobsschelpen met een coulis van tomaten	€ 20,-
6 Zeeuwse oesters 4° met oesterbrood en citroen	€ 19,-

Hoofdgerechten

Fazant « Fine champagne »	€ 24,-
Fazant met ganzelever en verse truffels	€ 34,-
Jong everzwijn met een wildsausje met mosterd	€ 21,-
Hertekalf uit de Hoge Venen met zwarte peper	€ 25,-
Hertekalf uit de Hoge Venen met verse truffels	€ 30,-
Lamsvlees met seizoensgroenten	€ 15,-

Nagerechten

Tarte Tatin met ijs	€ 6,-
Taartje van sinaasappel met chocolade	€ 5,-
Rode vruchten "Bourguignonne"	€ 9,-

De aangegeven prijzen zijn per persoon.

Eindejaarsfeesten 2011

Menu's om af te halen

Menu 1 à € 43,-

Gemarineerde zalm et limoen
en roze peper
Kreeftenroomsoep
Jong everzwijn met een
wildsausje met mosterd
« Délice » van sinaasappel
en chocolade

Menu 3 à € 57,-

Terrine van verse eendelever
Zalm met groene
aspergepunten « Aurore »
Fazant "Fine Champagne"
« Délice » van sinaasappel
en chocolade

Menu 5 à € 82,-

Halve kreeft « Belle-View »
Zalm met groene
aspergepunten « Aurore »
Fazant met ganzenlever en
truffels
Rode vruchten
« Bourguignonne »

De aangegeven prijzen zijn per persoon.

Menu 2 à € 52,-

Terrine van verse eendelever
Tongreepjes met
champagnesaus en
eierzwammen
Lamsvlees met seizoensgroenten
Tarte Tatin met ijs

Menu 4 à € 60,-

Gemarineerde
Sint-jakobsschelpen met
coulis van tomaten
Kreeftenroomsoep
Hertekalf uit de hoge Venen
met verse truffels
Rode vruchten
« Bourguignonne »

Menu 6 à € 76,-

Kreeftensla met
truffelvinaigrette
Grietfilet "Dugléré"
Hertekalf uit de hoge Venen
met zwarte peper
Tarte Tatin met ijs



restaurant
LONCIN



Winterprogramma

Geachte Gast,

Hierbij ingesloten vindt u ons "winterprogramma" voor de komende maanden. Een kort overzicht:

Onze verjaardag:

Op 25 oktober is het weeral 21 jaar geleden dat wij onze deuren in de Markgravelei openen.

Uiteraard gaat dit verjaardagsfeest weer gepaard met ons traditioneel verjaardagsmenu dat we u hier in het restaurant serveren van 22 oktober tot 19 november.

En met het jachtseizoen in aantocht bieden we u tijdens de maanden oktober, november, december en januari ons maandmenu aan € 75,- p.p. alles inbegrepen met telkens een wildgerecht als hoofdschotel.

Eindejaarsfeesten:

Voor de eindejaarsfeesten kunt u opnieuw een beroep doen op onze traiteurdienst voor uw dinertjes thuis. Wie niet graag thuis feest, kan inschepen aan boord van onze "oudejaarscruise".

Meer info over dit alles binnenin de folder.

Veel leesplezier!

Frank en Thuline Loncin



P.S.: Gelieve bij de beoordeling van de prijzen begrip op te brengen voor het feit dat de huur locatie (boot), muziek (orkest), SABAM, personeelskost (feestdagen dubbel!) en BTW zijn inbegrepen.

Loncin 21 jaar

25 oktober



Geachte Gast,

Op 25 oktober vieren we voor de 21e maal onze verjaardag in de Markgravelei. Daarom hebben we weer een speciaal menu samengesteld dat wordt geserveerd vanaf zaterdag 22 oktober tot en met zaterdag 19 november.

En naar goede jaarlijkse gewoonte houden we er aan om u in die periode een glaasje van onze uitstekende huischampagne "Loncin, 1^{er} cru blanc de blancs brut" aan te bieden.

Slaatje met gegrilde Sint-jakobsschelpen en witte Alba truffels

Griet met eekhoorntjesbrood en citroenmelisse

Gebakken ganzenlever met vijgen

Hazenrug op de wijze van mijn vader Jan Loncin

Keuze uit onze kaasshotel

Chocoladefantasia

Menu € 92,-
Menu met aangepaste wijnen € 115,-

Gelieve tijdig te reserveren met vermelding "verjaardagsmenu".

Met vriendelijke groeten,

Familie Loncin

P.S.: Klanten die op dinsdag 25 oktober het verjaardagsmenu komen degusteren krijgen nog een extra attentie bovenop het glaasje champagne ©.

Oudejaarscruise

Aan boord van de "Festina Lente"

We schepen in aan boord het luxeuze schip "Festina Lente", waarbij iedereen kan genieten van het schitterende schouwspel op de kaaien terwijl u geniet van een uitgelezen diner en het vuurwerk dat die avond wordt aangeboden door de stad Antwerpen.

Voor de muzikale omlijsting van de avond hebben we weerom beroep gedaan op niemand minder dan pianogenie **Danny Wuyts**, en klassepercussionist **Peter Van Woensel** die allebei weer garant zullen staan voor een schitterend optreden en een onvergetelijke avond.

Wat we u die avond zullen voorschotelen

Champagne « Loncin , 1^{er} cru blanc de blancs brut »
vergezeld van aperitiefhapjes

Terrine van verse eendelever op een slaatje met pistaches

Grietfilet op een bedje van spinazie met champagnesaus

Hertekalf "Grand Veneur" met zijn wintergarnituur

Dessert "Réveillon"

Koffie met versnaperingen

24.00h: Glaasje champagne « Loncin, 1^{er} cru blanc de blancs brut »
vergezeld van vuurwerk

Prijzen: € 175,- p.p. aangepaste wijnen en dranken tot middernacht inbegrepen, inclusief een glaasje champagne terwijl u vanop het bovendeck het vuurwerk kunt aanschouwen. Groepen vanaf 8 personen krijgen € 5,- p.p. korting. Gasten op het bovendeck betalen € 165,- p.p.

Praktisch:

- ☞ Inschepen vanaf 19.00h aan Antwerpen Miniaturstad (Scheldekaai 14, poort 13). Er is voldoende parkeerplaats.
- ☞ Tot 20.00h serveren we champagne met verschillende hapjes tijdens een welkomstreceptie.
- ☞ 20.00h varen we af.
- ☞ Rond 23.00h liggen we dan op de beste plaats (op de Schelde) om het vuurwerk te kunnen aanschouwen.
- ☞ Na het vuurwerk legt de boot terug aan (rond 24.45h). De gasten gaan van boord wanneer ze dat wensen.
- ☞ Met de overige gasten wordt dan nog verder gevierd en gedanst terwijl Danny en Peter uw verzoeknummers zullen spelen en zingen. Ontscheping laatste gasten voorzien om 3.00h.
- ☞ Uw reservatie is pas definitief na het storten van € 175,- p.p. op ons rekeningnummer.
- ☞ Gelieve er ook rekening mee te houden dat er de avond zelf niet kan worden afgerekend met credit card. Wij aanvaarden dan enkel cash.

Maandmenu's

€ 75,- p.p., Huisaperitief, huiswijnen en koffie inbegrepen

15 oktober tot 15 november

Gemarineerde zalm met limoen en roze peper

Schoteltje van kreeft met blanke boter van koningskruid en tomaten

Hertekalf uit de Hoge Venen met een sausje van zwarte peper

Verrassingsdessert

16 november tot 15 december

Terrine van verse eendelever met compote van appeltjes en pistache

Gegrilde Sint-jakobsoesters met blanke boter van koningskruid en tomaten

Fazant "Fine Champagne"

Verrassingsdessert

16 december tot 15 januari

Carpaccio van Sint-jakobsoesters met gekonfijte tomaten en koningskruid

Gebakken ganzenlever met appeltjes

Jong everzwijn "Diane"

Verrassingsdessert

www.loncinrestaurant.be
Markgravelei 127 - 2018 Antwerpen - [03] 248 29 89