



MATTHIAS FOKET

Culinaire feesten
2025

Feestdagen draaien om lekker eten en goed gezelschap! Deze kerstfolder zit opnieuw vol heerlijke gerechten en feestelijke ideeën voor uw tafel, met dit jaar een verrassende twist. We zijn trots om u ons nieuwe concept, Croquettes Foket, te presenteren! Deze ambachtelijke kroketten, met liefde en zorg bereid, geven een unieke toets aan uw kerstmenu. Daarnaast bieden we dit jaar keuze uit twee verfijnde feestmenu's, speciaal samengesteld om elk moment rond de tafel onvergetelijk te maken.

Of u nu kiest voor een indrukwekkende start, een feestelijk hoofdgerecht of een zoet einde, ik help u graag om deze tijd extra smaakvol en bijzonder te maken. Laat het feest maar beginnen!

Ik wens u en uw geliefden een feestelijke en culinaire kerstperiode toe. Moge deze tijd gevuld zijn met vreugde, smaak en momenten van pure verwenning die u nog lang zullen koesteren.

Fijne feestdagen!

*Smakelijke groeten,
Matthias Foket*





Soepen

Bloemkoolsoep met bieslook & grijze garnalen	€13,00/l
Velouté van boschampionns	€11,00/l
Bisque homard	€14,00/l
Tomaten roomsoep	€9,50/l

Huisbereide patés van de chef

Fazant	€22,00/kg*
Patrijs	€22,00/kg*
Hert	€24,00/kg*

**Met bijhorende huisbereide confijt*



Voorgerechten warm

Gerookte eend met creme van 4 kazen	€19,90
Scampi in lichte mediterrane roomsaus	€19,00
Ravioli van jonge bladspinazie, ricotta & champignon/hazelnoot creme (veggie)	€17,50
Coquilles in schelp met prei & witte wijnsaus	€20,50
Halve kreeft van de chef: Boter, kruiden & tomatensalsa	€37,00
Halve kreeft à l'armoricaine	€37,00

Voorgerechten koud

Traag gegaarde carpaccio van everzwijn met truffel creme & rucola	€18,00
Carpaccio filet d'Anvers	€16,00
Saumon mariné met roze peper & fijne kruiden	€19,00
Halve kreeft Belle vue	€35,00



Artisanal made

CROQUETTES FOKET

By Matthias Foket

Artisanale Garnaalkroketten
met 40% handgepelde garnalen

€4,50 / stuk

Artisanale Kaaskroketten
Met 4 soorten kaas van top kwaliteit

€3,00 / stuk

Artisanale Everzwijnkroketten

€4,00 / stuk

Artisanale Fazantkroketten

€4,00 / stuk



Hoofdgerechten vlees

Filet van parelhoen 'fine champagne' met morilles & aardappel gratin met truffel	€34,00
Filet van hertenkalf met bordelaise pastinaak - witloof - appel & veenbes	€34,00
Stoofpotje van hert met veenbessen	€32,00

Hoofdgerechten vis

Coquilles met prei in witte wijnsaus	€29,00
Scampi in lichte meditterane wijnsaus	€29,00
Zeetongrolletjes in een zachte bisque met julienne groentjes	€34,00
Kabeljauwfilet in witte wijnsaus puree robuchon & handgepelde garnalen	€38,00
Halve kreeft van de chef (±750gr): Boter, kruiden & tomatensalsa	€68,00
Halve kreeft à l'armoricaine (±750gr)	€68,00

Alle hoofdgerechten worden voorzien van warme wintergroentjes.

Keuze uit aardappel gratin, aardappel gratin met truffel, kroketjes of amandel kroketjes.



Nagerecht

Trifle van gecarameliseerde peer, krokant van pecan noot	€11,00
Panna cotta met vanille & rood fruit	€11,00
Moelleux au chocolat	€14,00
Creme brulee van de chef	€12,00
Crepe Suzette	€10,00
Kaasbordje	€13,00

*Matthias en het hele team wensen
jullie een schitterende kerst
en een sprankelend nieuwjaar!*

Bestellen

Bestellen voor Kerst is mogelijk tot 18 december 2025.
Bestellen voor Nieuwjaar is mogelijk tot 25 december 2025.

***Geniet van een glaasje champagne en
welkomstamuse tijdens uw afhaalmoment.***

Afhaalmoment Kerst
24 december of 25 december
(maak keuze bij bestelling)
tussen 10u en 14u

Afhaalmoment Nieuwjaar
31 december of 1 januari
tussen 10u en 14u

Afhaalpunt
Restaurant Mayflower
Derbystraat 20
9051 Gent

Plaats uw bestelling via **info@matthiasfoket.be**.
Na onze bevestiging via mail, garanderen wij uw bestelling.



Restaurant Mayflower is de perfecte locatie
voor zowel familiefeesten als grote groepen.

Contacteer ons snel om jouw gebeurtenis
in januari bij ons te organiseren.



Organiseer jouw privé- of bedrijfsgebeurtenis bij ons

Recepties Privéfeesten Familiefeesten High tea Rouwmaaltijden Op maat

Meer info:
www.restaurantmayflower.be

