De menu's

* om op te warmen

Jingle Bells — 44,60 €

/ pers. (zonder borg)

2 miniglaasjes
Bisque van kreeft *
Parelhoenfilet / stracciatella di bufala / saus cacio e pepe-stijl / witloof *
Gegratineerde aardappelen * GF
Raapselder / pompoen / gegrilde uien * GF VE
Appel met veenbessen * GF VE
Gekonfijt witloof * GF V
Brood VE & boter GF V
Pavlova met rode vruchten GF V of Mont-marron GF V of Citrus GF V
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

Christmas at Sea — 57,90 €

/ pers. (zonder borg)

2 miniglaasjes
Sint-Jakobsvruchten / gekonfijt witloof / bospaddenstoelen / saus met groene peper uit Madagascar *
Kabeljauwfilet / saus met citroen en bieslook / grijze garnalen * GF
Wortelpuree met Ras-el-Hanout-kruiden * GF V
ui / wortelen / pastinaak / courgette met parmezaan * GF V
Brood VE & boter GF V
Pavlova met rode vruchten GF V of Mont-marron GF V of Citrus GF V
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

Winterwonderland — 58,90 €

/ pers. (zonder borg)

2 miniglaasjes
Tiradito van zalm / sesam / chili GF
Hindefilet / bruine saus met gekonfijte druiven / Tierenteyn-mosterd *
Aardappelpuree met truffelolie * GF V
Bospaddenstoelen * GF VE
Brood VE & boter GF V
Pavlova met rode vruchten GF V of Mont-marron GF V of Citrus GF V
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

Let it Snow — koud buffet — 51,70 €

/ pers. (zonder borg)

Tartaar van zalm / sesam / wakame GF
Tataki van Albacore tonijn / gember / limoen
Ontbeende bil van hoevekip / miso / pinda's
Terrine van hinde met wintervruchten / salade / vijgenchutney
Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes GF
Jonge wortelen / courgette met parmezaan / geroosterde pastinaak / gele bieten / zoete aardappelen / dips V
Gegrilde pompoen / geitenkaas / vijgen / union square nuts GF V
Groene linzen / wortelen / tuinkruiden GF VE
Quinoa / wortel / paprika / kerstomaatjes VE
Brood VE & boter GF V
Pavlova met rode vruchten GF V of Mont-marron GF V of Citrus GF V
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

GF glutenvrij V vegetarisch VE veganistisch

BESTELLINGEN

Voor Kerstmis kan u in de winkel, telefonisch of per e-mail bestellen tot 22/12 en voor nieuwjaar tot 29/12.

Een groot aanbod zal beschikbaar zijn in onze winkel tussen 15/12 en 15/01/2027.

Vooraf betaalde bestellingen hebben voorrang bij de ophaling.

De prijzen zijn indicatief en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden naargelang de prijsschommelingen van de grondstoffen.

ONZE WINKEL

Mom n Pop
Filips van Marnixstraat 1, 9000 Gent
T. 09 274 86 10
gent@momnpop.be

Openingsuren

Maandag – vrijdag	08:00 – 18:30
Zaterdag	10:00 – 18:30
Zondag	09:30 – 13:30



De aperoschotels

8 personen

Tiradito van zalm / sesam / chili GF — **47,20 €** stuk

Tataki van Albacore-tonijn / gember / limoen — **52,20 €** stuk

Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes GF — **46,40 €** stuk

Jonge wortelen / courgette met parmezaan / geroosterde pastinaak / gele bietjes / zoete aardappel / ui — dips: lemon creamy tahini GF V, srirachamayonaise GF V — **31,60 €** stuk

Trio van zalm (gerookt / tiradito / halfgaar) / mierikswortelcrème / kruidentartaar — **64,80 €** stuk

Kazen: Comté / Maredsous / Belgische brie / Belgische blauwe kaas / gedroogd fruit / uienconfituur / verse druiven GF V — **41,60 €** stuk

Meli-melo: Maredsous / Comté / geitenkaas / charcuterie / tzatziki / noten / honing / grissini / verse druiven — **84,80 €** stuk

Libanese meli-melo: hummus / auberginekaviaar / yoghurt met tijm / kefta-balletjes / chickpea balls / kipsaté / chicken tenders / gekonfijte paprika's — **84,80 €** stuk

Vegetarische meli-melo: Maredsous / Comté / verse geitenkaas / hummus / rauwe groenten / nacho's / noten V — **84,80 €** stuk

Borrelhapjes

WARM

12 gevulde minisoezen — Comté-kaas / champignons / miso — **9,98 €** doosje

12 minivierkantjes — Croques met truffel / vierkantje met courgette / bladerdeegje met parmigiano — **9,98 €** doosje

KOUD

Aperitiefschotel — **11,60 €** doosje + 2 € borg
4 stuks per doosje
Zalm / quinoa / kardemom-citroenroom · Geroosterde knolselder / stracciatella / honing / union square nuts GF V · Hoevekip / salsa tonnata / parmigiano GF · Quinoa / wortelen / tomaat / groene saus met kokosmelk en kerrie GF VE

Blini's (4 personen) — **16,30 €** 4 pers.
gerookte zalm / 12 blini's / kardemomroom met citroen

Schotel zeevruchten

Deep Blue — Krabklauwen / grijze garnalen / 6 wulken / 6 holle oesters n°3 / 4 platte oesters 000 / 2 langoustines / 8 garnalen imperial 40-60 / 16 garnalen imperial 80-100 / sauzen / brood / boter GF (behalve het brood) — **98,00 €** 2 pers.

Grand Cru — 2 x 1/2 kreeft / krabklauwen / grijze garnalen / 6 wulken / 6 holle oesters n°3 / 4 platte oesters 000 / 2 langoustines / 4 garnalen imperial 40-60 / 16 garnalen imperial 80-100 / sauzen / brood / boter GF (behalve het brood) — **172,20 €** 2 pers.

Oesters (24 stuks) — 18 holle oesters n°3 / 6 platte oesters 000 / brood / boter GF (behalve het brood) — **69,00 €** 2 pers.

De voorgerechten

KOUD

Tiradito van zalm — sesam / chili (150 g + garnituur) GF — **11,60 €** pers.

Tataki van Albacore-tonijn — gember / limoen (150g + garnituur) — **12,90 €** pers.

Tartaar van zalm — zwarte sesam / wakame (150 g + garnituur) GF — **10,45 €** pers.

Halve kreeft "Belle-vue" — tartaar met groene kruiden / groen slaatje GF — **39,60 €** pers.

Groene linzen uit Puy — driekleurige wintergroenten / geitenkaascrumble / knoflook-koriandermayonaise GF V — **8,60 €** pers.

FOIE GRAS

Foie gras van gans met garnituur (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei GF — **15,60 €** pers.

Foie gras van eend met garnituur (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei GF — **14,60 €** pers.

Foie gras van gans niet gebardeerd (natuur - pistache - winterfruit) (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei GF — **15,60 €** pers.

Trio van foie gras van gans niet gebardeerd (natuur - pistache - winterfruit) (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei GF — **37,75 €** pers.

TERRINES (MET GARNITUUR)

Eend / foie gras / pistachenoten — **9,80 €** pers.

Fazant / bospaddenstoelen — **8,80 €** pers.

Hinde / wintervruchten — **8,80 €** pers.

WARM

Sint-Jakobsvruchten — gekonfijt witloof / bospaddenstoelen / saus met groene peper uit Madagascar — **13,60 €** pers.

Een halve kreeft met fijne groenten — saus met citroen en bieslook GF — **39,60 €** pers.

Een gegrilde gamba — bulgur met kruiden / rode saus met kokosmelk — **12,90 €** pers.

Een open ravioli met gamba's — kokosmelk / duxelles van groenten — **13,20 €** pers.

Knolselderpuree — bospaddenstoelen / notencrumble V — **9,60 €** glas + 1 € borg

SOEPEN

De soepen worden geserveerd met gekruide croutons VE en kruidenroom GF V

Tomatenvelouté — mascarpone / basilicum GF V — **6,50 €** 1/2 L (2 pers.) · **12,00 €** 1 L (4 pers.)

Bospaddenstoelenvelouté met plantaardige room V — **7,00 €** 1/2 L (2 pers.) · **13,00 €** 1 L (4 pers.)

Bisque van kreeft — **9,00 €** 1/2 L (2 pers.) · **17,00 €** 1 L (4 pers.)

De hoofdgerechten

Garnituur n°1, n°2 of n°3 naar keuze in de prijs begrepen

WILD & GEVOGELTE

Parelhoenfilet / stracciatella di bufala / saus cacio e pepe-stijl / witloof — **25,60 €** pers.

Uitgebeende bovendij van hoevekip / vulling met bospaddenstoelen en miso / dadel-, honing- en limoensaus — **20,60 €** pers.

Gevulde kwartel met foie gras (ontbeend / 100% gevogeltegehakt) / honing en balsamicoazijn — **27,10 €** pers.

Filet van hoevekalkoen met wintervruchtenvulling (100% gevogeltegehakt / op lage T° gegaard) / lichtromige saus — **22,10 €** pers.

Filet van hoevekalkoen met truffelvulling (100% gevogeltegehakt / op lage T° gegaard) / tartufatasaus — **22,10 €** pers.

Turducken (turkey, duck, chicken) / truffelvulling (100% gevogeltegehakt / op lage T° gegaard) / saus met peper uit Madagascar — **23,40 €** pers.

Hindefilet / bruine saus met gekonfijte druiven / Tierenteyn-mosterd — **32,80 €** pers.

Vol-au-vent / krokante kalfszwezerik — **32,80 €** pers.

GARNITUREN VOOR WILD EN GEVOGELTE

1. **Gegratineerde aardappelen** — raapselder / pompoen / gegrilde uien / appel met veenbessen / gekonfijt witloof GF — **10,60 €** pers.
2. **Aardappelpuree met truffelolie** — bospaddenstoelen GF V — **10,60 €** pers.
3. **Wortelpuree met Ras-el-Hanout-kruiden** — ui / wortelen / pastinaak / courgette met parmezaan GF V — **10,60 €** pers.

VIS (PRIJS MET GARNITUUR)

Kabeljauwfilet — saus met citroen en bieslook / grijze garnalen / wortelpuree / ui / wortelen / pastinaak / courgette met parmezaan GF — **29,80 €** pers.

Zeebaarsfilet — saus florentine / wortelpuree / ui / wortelen / pastinaak / courgette met parmezaan GF — **29,80 €** pers.

Gevuld gebakken gevogelte

Zonder garnituur. Afgedekt opwarmen gedurende 45 min in oven van 180°C

Kalkoen — wintervruchtenvulling (100% gevogeltegehakt) / dadel, honing en limoensaus — **64,40 €** 4 pers.

Kapoen — vulling met foie gras (100% gevogeltegehakt) / lichtromige bruine jus — **73,40 €** 4 pers.

Pasta

Fettuccine / grote garnalen / pompoen / ui / salsa cacio e pepe — **18,60 €** pers.

Pastasnoepjes met truffel / bospaddenstoelen / tartufataroomsaus / parmezaan V — **16,40 €** pers.

Duo van open ravioli met gamba's / kokosmelk / duxelles van groenten — **26,40 €** pers.

Rauw gevuld gevogelte

Nog te bakken

VULLINGEN

Twee traditionele vullingen voor kalkoen en kapoen

Truffelvulling — gevogeltegehakt / truffelschilfers / eendenleverpastei met Armagnac — **25,80 €** kg

Scarlet O'Hara vulling — gevogeltegehakt / appels / wintervruchten / speculooskruiden — **25,80 €** kg

GEVOGELTE — MET VULLING NAAR KEUZE

Hoevekalkoen voor 4 tot 10 personen — **9,90 €** pers.

Kapoen voor 4 tot 8 personen — **10,90 €** pers.

Wij raden u aan zelf uw gevogelte te bakken. Opwarmen van groot gevogelte kan het vlees uitdrogen en zijn sappigheid doen verliezen.

Wij zorgen voor een gedetailleerde kaart met bakinstructies en een kookthermometer. Het gevogelte is beboterd, gekruid en ovenklaar.

Rauwe turducken

Turkey – duck – chicken

Turducken — **88,00 €** 2 kg · 6-8 pers. · **155,00 €** 4 kg · 12-16 pers.

De turducken (three bird roast) is een volledig ontbeende kip in een volledig ontbeende eend in een volledig ontbeende kalkoen en dit alles met een getruffeerde vulling (100% gevogeltegehakt). Deze techniek werd reeds gebruikt in het oude Rome om de sappigheid en de aroma's van het gevulde gevogelte te bewaren. U kan op het einde van de baktijd het gevulde gevogelte met een spuit truffelolie injecteren.

Infusie met truffelolie — **11,00 €** 40 ml

DE GARNITUREN KUNNEN AFZONDERLIJK VERKREGEN WORDEN

Gegratineerde aardappelen / raapselder / pompoen / gegrilde uien / appel met veenbessen / gekonfijt witloof GF — **10,60 €** pers.

Aardappelpuree met truffelolie — bospaddenstoelen GF V — **10,60 €** pers.

Wortelpuree met Ras-el-Hanout-kruiden / ui / wortelen / pastinaak / courgette met parmezaan GF V — **10,60 €** pers.

Warme sauzen

Kunnen afzonderlijk verkregen worden

BRUINE SAUZEN

	200 g	400 g
Bruine jus met tijm	**4,30 €**	**8,60 €**
Bruine jus met honing en balsamicoazijn	**4,30 €**	**8,60 €**
Bruine saus / gekonfijte druiven / mosterd	**4,30 €**	**8,60 €**

LICHTROMIGE SAUZEN

	200 g	400 g
Lichtromige saus	**4,30 €**	**8,60 €**
Groene peper uit Madagascar	**4,30 €**	**8,60 €**
Bospaddenstoelen V	**4,70 €**	**9,40 €**
Tartufata / parmezaan GF V	**4,70 €**	**9,40 €**
Cacio e pepe-stijl GF V	**4,30 €**	**8,60 €**
Florentine GF V	**4,30 €**	**8,60 €**

LACTOSE VRIJ

	200 g	400 g
Citroen en bieslook GF VE	**4,30 €**	**8,60 €**
Dadels, honing en limoen GF VE	**4,30 €**	**8,60 €**

De sudderschotels

+/- 3 pers. / kg — garnituren niet begrepen in de prijs

Stoofpotje van hinde / bospaddenstoelenroom — **12,15 €** pers.

Uitgebeende bovendij / tikka masala — **9,80 €** pers.

Vol-au-vent GF — **9,80 €** pers.

Kalfsblanquette GF — **10,60 €** pers.

De desserten

	Glas	Vaas
Chocolademousse GF V	**4,50 €**	**5,50 €**
Pavlova met rode vruchten: vanillecrème / rode vruchten / frambozencoulis / meringue / amandelen GF V	**6,00 €**	**7,00 €**
Pavlova met citrus: vanillecrème / sinaasappel / citroen / meringue / amandelen GF V	**6,00 €**	**7,00 €**
Mont-marron: vanillecrème / kastanjecrème / peer / meringue GF V	**6,00 €**	**7,00 €**

In individueel glas 1 € borg — vanaf 4 pers. in vaas met borg