

FEESTMENU

Voor al Uw feesten vanaf 10 personen

Menu all-in aan 52.50 € pp (kinderen tot 10 jaar : -50%)
Dit omvat aperitief, voorgerecht, soep en sorbet, hoofdgerecht, dessert
Aangepaste wijnen, fris en koffie

Aperitief

Kirr, witte wijn of fruitsap gedurende halfuur
5 warme hapjes pp

OF

Cava 'Canals&Munné', kirr, witte wijn of fruitsap
Gedurende halfuur (supplement van 4.50 € pp)
5 warme hapjes pp

Voorgerechten

Bûche van gerookte Schotse zalm met peterseliecrème
OF

Winters slaatje met gebakken fazantenborst en spitskool
vinaigrette met walnoten

OF

Gegrilde Sint-Jacobsvruchten – rode wijnboter
en coulis van Brusselse spruiten (4.50 €)

Cappucino van Zeebrugse garnalen
OF

Bouillon met Thaise limoen

Sorbet van vijgen

Hoofdgerechten

Op het vel gebakken grietfilet met gebraseerd buikspek
en winterse garnituur (kastanjes, champignons, appel en geglaceerde uitjes)

OF

Ragoût van hert met geglaceerde zilveruitjes, boschampignons
Geconfijte butternutpompoeën en amandelkroketjes

OF

Fettucini met olijfolie 'extra vierge', boschampignons, truffel en Parmesanschilfers (veggie)

Desserts

Duo van witte en bruine chocolademousse
afgewerkt met bolletje ijs

OF

Gepocheerde Doyennépeer – hazelnootcrumble – roomijs van Bourbon vanille
OF

Délice van macarons – chocoladeroomijs

