

Kerstmenu

25 tot 30 december 2018

Ouverturehapjes

*

Velouté van bospaddestoel, korstjes, buikspek

*

Gegratineerde St-Jacobsschelp

*

*Fazantenhaan, Brussels lof,
spruitjes, amandelkroket, fine champagne sausje*

*

Kerstcreatie volgens van onze chef

Prijs: 53.00 €

Nieuwjaarsmenu

vanaf 5 januari 2019

Ouverturehapjes

*

*Surf en Turf van Piëmontese rund en tijgernaal,
avocado, kroepoek van zeewier*

*

*Kort gebakken zeebaars, butternut
schuim van wakamé*

*

*Hertenkalf traag gegaard, winterdelicatessen,
verse amandelkroket, jus met bosvruchten*

*

Nieuwjaarscreatie volgens onze chef

Prijs: 55.00 €

In stijl naar 2019

Aperitief: 19.15u – diner: 19.45u

Cava Extra Brut - trilogie van hapjes

*

*Surf en Turf van Piëmontese rund en
tijgernaal, avocado, kroepoek van zeewier*

*

*Kort gebakken zeebaars, butternut
schuim van wakamé*

*

*Varkenswang en buikspek,
rode kool en jonagold*

*

*Hertenkalf traag gegaard, oase van
winterdelicatessen, verse amandelkroket
wildjus met bosvruchten en ananassalie*

*

Sint-Sylvestersymfonie

*

*Braziliaans avontuur met huisgemaakte
snoepjes*

*

Bruisende start van het nieuwe jaar

met aangepaste wijn, water, frisdrank; 130.00 €

*reservatie minstens 7 dagen vooraf mits betaling van
50.00€ voorschot per persoon*

Traiteur dienst

van 24/12 tot en met 01/01/2019

Voorgerechten

Gerookte zalm en koningskrab-komkommer
15.50€

Duo van wildpastei, chutney van appel/curry
14.50€

Vitello Tonnato
15.50€

Creatie van ganzenlever volgens inspiratie
17.50€

*½ kreeft Belle-Vue
dagprijs*

Gegratineerde St-jacobsschelp
15.50€

Fazantenroomsoep met beukenzwam
10.00€ per liter

Velouté van bospaddestoel, crumble spek
10.00€ per liter

Hoofdgerechten

Fazantenhaan op Brabantse wijze
19.50€

Hertenkalf met winterdelicatessen
24.50€

Opgevulde parelhoenfilet, amandelkroket
17.50€

Stoofpotje van hert, peer, veenbes
18.50€

Varkenswang, gelakt buikspek, wintergroenten
18.50€

Tongrolletjes op Normandische wijze
24.50€

Tijgernaal, curry-kokos, basmatirijst
18.50€