



Kerstmenu 24/12/18

Aperitief met zijn begeleide lekkernijen
Eieren "en cocotte" met Parmezaan en geroosterd spek
Appeleneuver met "toast" van appel, pancetta en geitenkaas
Mousse van gerookte zalm met zalmkaviaar

Bloemkoolsoep met roquefort

Goudbrasem met broccoli en shi-take, paprikacoulis

Sorbet

Filet van Mechelse koekoek met mosterdkorstje, rode kool op grootmoeders wijze,
amandelkroketjes en portosausje

Dessertbuffet van gebak

€ 75 p.p. Aperitief, wijnen, water en koffie inbegrepen



Oudejaarsmenu 31/12/18

Aperitief van het huis met tongstrelende hapjes:
Gemarineerde zalm met zalfje van zwart sesamzaad
Gegratineerde oester met cava en sabayon
Ricotta mousse met vijgen en parmaham

Kreeft met makreel, erwtensmayonaisse en quinoa op onze wijze

Velouté van groene asperges met gerookte zeepaling

Jonge grietfilet met sinaasappelboter, knolselder en kokosmelk

Sorbet

Het beste van ons wit-blauw rund met
Boschampignons, dragonsausje en pastinaakpuree met spinazie

Suprise 2018 - 2019

Dessert en kaasbuffet met uiensoep

€ 130 p.p. Aperitief, aangepaste wijnen, water en koffie inbegrepen

Kerstbrunch op 25 december 2018 om 12u00 - Nieuwjaarsbrunch op 1 januari 2018 om 12u00

Aperitief met hapjes
Vis-, oesters- en schaaldierenbuffet
Fijne vleeswarenbuffet
Warme bereidingen en wokgerechten
Uitgebreid dessert- en kaasbuffet

€ 55 p.p. Aperitief, wijnen, water en koffie inbegrepen