

Verwelkoming met aperitief (zittend aan tafel)

Sélection brut "Comptesse Marie-Julie" of Kir "les grands seigneurs" | sinaasappelsap | mocktail van het huis
2 hapjes van de chef

TIP!

Mogelijkheid tot opwaarderen naar een staande receptie
1 uur - binnen of buiten naar gelang het weer

+ € 10,00 pp
met 2 extra hapjes

Alle onderstaande dranken zijn inbegrepen vanaf het aperitief tot aan de koffie of de gekozen formule zoals:

Sélection brut "Comptesse Marie-Julie" of Kir "les grands seigneurs" of sinaasappelsap | Door onze huis-sommelier geselecteerde witte of rode wijn | Bieren zoals: Stella, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Victoria, Leffe bruin, Tripel Karmeliet, Carlsberg 0,0%, Leffe 0,0% | Water | Softdrinks | Grootmoeders koffie & thee-selectie van het huis

Voorgerecht

Trio van Noorse zalm (Gerookt - Gravad lax - tartaar)

Tussengerecht

Reuzegarnaal "black tiger" (parelpasta - sauce vierge)

Hoofdgerecht naar keuze (u maakt uw keuze de dag zelf aan tafel)

Belgisch Wit Blauw **OF** Catch of the day **OF** vleessuggestie van de chef **OF** vegetarisch gerecht (roomsaus)

Wij voorzien een aardappelbereiding en warme groentjes bij elk gerecht

Dessert (aan tafel geserveerd)

Nougat glacé - chocoladecreatie

Uitgebreid assortiment van garnituren op tafel: warme chocoladesaus – opgeklopte slagroom – coulis van bosvruchten – seizoensfruitsalade

Op eenvoudig verzoek, mits supplement mogelijkheid tot:

Gepersonaliseerde ijscreatie in thema naar wens + €7,00/p.p.
Ijslam voor 15 personen + €45,00
Met presentatie aan tafel

Kidsmenu

Aperitief	Aperitief met kinderhapjes
Voorgerecht	Tomatenroomsoep
Tussengerecht	Kaaskroketje
Hoofdgerecht	Crunchy chicken met verse frietjes en appelmoes
Dessert	Kinderijsje

Tarief volwassenen	€ 79,00 p.p.
Tarief kinderen (3 t.e.m. 6 jaar)	€ 35,00 p.p.
Tarief kinderen (7 t.e.m. 14 jaar)	€ 50,00 p.p.