KERSTMENU

24-25-26/12/26

3 AMUSES

Vitello – kappertjesdressing / ricottamousse – vijgencompote – serrano / blini gerookte zalm

VOORGERECHTEN

WILDE ZEEBAARS

granaatappel – rode ui – basilicum - mosterdzaad

HERT

appelsien – biet - hazelnoot – jeneverbes

KNOLSELDER (V)

hazelnoot – sinaas – mosterdressing – Oud Brugge

TUSSENGERECHT

BISQUE NOORDZEEGARNAAL

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW

.romanesco – shiitake – kriel – geroosterde sesam

FAZANT

witloof - fine champagne - veenbes - aardappel

PASTA BOSPADDENSTOEL (V)

DESSERT

.CANNELE CARAMEL

KIDSMENU

Tomatensoep
***
Zweedse balletjes – veenbes – kruidenpuree
***
Normandische appeltaart

PRIJZEN KERSTMENU

2-GANGEN — € 45,00 pp
Voorgerecht + hoofdgerecht

3-GANGEN — € 54,00 pp
Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

4-GANGEN — € 60,00 pp
Voorgerecht + bisque + hoofdgerecht + dessert.

KIDSMENU - € 25,00 pp

3 AMUSES - € 10,00 pp

info

De take away vindt plaats op 24-25 26 & 31 december 2026

Het afhalen van de bestelling kan énkel gebeuren op 24/12 en/of 31/12 tussen 15.30 &17.30
Het afhalen van de bestelling kan énkel gebeuren op 25/12 en/of 26/12 tussen 11.30 & 14.00

Per bestelling wordt een voorschot gevraagd van 50% van het totale bedrag (excl. waarborg).
Het voorschot gebeurt per bank KBC BE40 7330 3376 9063.
Het saldo wordt betaald bij afhaal cash/kaart. De waarborg wordt teruggestort per bank na ontvangst van porselein.

Bord/wegwerp:
De hapjes worden geserveerd in glaasjes of eetbare cups
De koude voorgerechten én het dessert worden op bord gedresseerd.
De hoofdgerechten worden verpakt in plastiek of aluminium wegwerpmateriaal. (zelf borden voorzien)
Er wordt geen brood/boter voorzien bij de gerechten.

Waarborg:

Bestelling:
Enkel per mail of online via de website en geldt pas na schriftelijke bevestiging én betaling van voorschot.
Voor afhaal 24-25-26/12: bestellen tem zondag 20 december 12.00uur.
Voor afhaal 31/12: tem zondag 27 december 12.00uur.