



Seizoenssuggesties
Herfst/Winter:



Haĳjes van de chef

3 seizoensamuses van de chef. (glaasjes)

7.5€/pers

Ap er tip

Blosm vermou  Red of Gold 22€/fles

Perfect serve: 50cc tot 60cc, voldoende ijs, schijfje sinaasappel of sinaasappelzeste.

Kaas   vlees

Diverse Belgische en internationale kazen:

(Brie De Meaux, Hinkelspel, Keiems Bloempje...)

Artisanale fijne vleeswaren:

(Huisbereide pat s, everzwijnham, boudin blanc...)

Brood van de warme bakker, hoeveboter en garnituren

15€/pers.



Winters warm buffet

Stoofpotje, hinde, veenbessen, winterknollen

Jachtsotel, everzwijn, boschampignons, pancetta, zilverui

Hert, koolsoorten, butternut, pastinaak

Fazant, knolselder, chiconette, maribelle

Parelhoen, spruitjes, pompoen, peer, paksoi

Cannelloni al ragu, everzwijn, winterwortel, truffel

Souvlaki, risotto, seizoenspaddestoelen, pecorino.

Brandade, tarbot, pladijs, prei, karnemelk

Kabeljauw, yuzu, peterseliewortel, hazelnootpesto

3 gerechten naar keuze 25€/pers.

4 gerechten naar keuze 33€/pers.

Winterse klassiekers

Orloffgebraad, champignonsroomsaus, gratin dauphinois

Handgerolde bouletjes in Luikse saus, puree

Gegratineerde witloof met Breydelham en mornaysaus pommes duchesse

3 gerechten 18€/pers.



Winterse grillade:

Keuze uit 3 soorten vlees of vis

Ardeense pulled pork

Tournedos van hert met lardo

Filet van Heerse fazant

Vleesrib everzwijn

Stoofpot van gebraseerde hindebout

Steak au poivre van inlands zwijn

Haasfilet gemarineerd in bloem vermouth

Grainfed Australische dunne lende

Roulade van konijn, rozemarijn, winterpesto

Zeeduivel, chorizo, pijnboom, olijf, bellinotomaat

Zwaardvis, boter, salie, kappers



Side dishes:

Chiconettes gratineerd met Brugse Blomme

Mengeling boschampionns, pancetta, zilveruitje

Gegrilde butternut pompoen

Salade van vijg, rode kool, bulgur, feta, sinaas

Stamppot met knolselder, savooi, spruit, buikspek

Maiskolf, gelakt met Loonse siroop

Gegrilde zoete aardappel, pastinaak, look, sjalot

Rigatone, truffel, oesterzwam

Canneloni, everzwijn, wintergroenten

Tartelette, aardappel, ui, wortel, rode biet, reblochon

Sausje van late vintage port

Cranberrysaus

Peperroomsaus

Broodassortiment

28€/pers.



Dessert:

Chocolade mousse, mousse van yuzu en praline , speculoos.

Dessert royale: bosvruchten, Beierse room, zachte meringue.

5€/stuk



* Deze folder is niet geldig tijdens de eindejaarsperiode

(zie eindejaarsfolder)

Algemene Voorwaarden:

- ✓ Bestellen kan vanaf 5 personen
- ✓ Ten laatste 3 dagen voor datum
- ✓ Levering aan huis 0.5€/km (heen&terug vanuit heers, min 15€)
- ✓ Warm ou bain-marie, surplus huur bain-maries
- ✓ Borden en bestek + 1.25€/pers.
- ✓ Glaswerk 0.45€/stuk

Service ter plaatste:

- ✓ 28.9€/uur/persoon (kok, bakker, bediening buffet, kelner, ...) vanaf vertrek
- ✓ Steeds minimum 2 personeelsleden vereist per service!!

Betalingsvoorwaarden:

- ✓ Prijzen zijn exclusief BTW
- ✓ Indien afhaal of levering: contant cash
- ✓ Service op locatie: via overschrijving