

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

**Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)**

Kerstmarkt menu van 5 december tot en met 16 december

Aperitiefhapje van de chef

Toast champignon met gerookte kip

of

Cocktail van grijze garnaal

Broccoli roomsoep (+ 6euro)

Patrijsfilet ‘ Veronique ‘ , knolselder- en

kastanje puree

of

Op de vel gebakken zalm , botermelkpuree

en schaaldierensausje

Tiramisu met Baileys sausje

of

Duo van camembert en blauwe kaas ‘Savoyard ‘

32.50 per persoon

Menu per gezelschap

Reserveer duidelijk voor dit menu en ontvang 3.5€ korting
per persoon (min 24uur vooraf)