



POP-UP RESTAURANT  
BY ART&FOOD CATERING

## DINER NOVEMBER

---

Gegrilde mergpijp – tartaar van Piemont rund – gefrituurd kwartelei  
of

Ceviche van makreel – crumble romanesco – savooirol – citrusgel

---

Wonton van paddenstoelen – dashi

of

Romige raapjessoep – serrano

---

Hutsepot hertenwang – worst van everzwijn – foie gras - laurieraardappel – herfstgroenten – uienolie  
of

Gebakken pladijsfilet – aardappelcrème karnemelk – ui bouillon – emulsie van sla – crème van ei en  
sesam

---

Chocolade – tonka – koffie

of

Luikse wafel – appelcrumble – kaneelslagroom

Dessert vervangen door kazen geselecteerd door 'Kaasmeesters Van Tricht' + €8

3-GANGEN €39 (enkel do – vrij)

3-GANGEN aangepaste wijn - €18

4-GANGEN €49

4-GANGEN aangepaste wijn - €27

## BRUNCH IEDERE ZONDAG

---

11u > 13u Boterkoeken, diverse broden, fijne vleeswaren, kazen, pancakes, granola, roerei,...

12u30 > 14u30 Salades, stoofpot, ovenschotel, ... 'klassiekers met een eigen touch'

14u00 > 15u30 Gebak, sweets, dessert

Inclusief vruchtensap, koffie, thee, water

€39 – Kids ½ prijs

Art&Food | Grote Baan 81 | 9250 Waasmunster

TEL 0473 728 144 | 03 689 84 57 | [catering@artandfood.be](mailto:catering@artandfood.be) | [www.artandfood.be](http://www.artandfood.be)

BTW BE 0727 387 855 | BEOBANK BE96 9501 4097 7105