

NIEUWJAARS MENU

31 december om 19.00 uur



Ontdek onze
speciale
kindermenu's
op pagina
18 en 19.

Hapjes

Sashimi van zalm gemarineerd in biet,
zure mierikswortelmayonaise, pastinaakbeignet,
groene appel en Saint-Vincent coulis

Terrine van foie gras, gekarameliseerde appels met gele wijn,
getoast briochebrood, uienconfituur,
jonge blaadjes met ciderazijn

Hapje "Bloody Mary panna cotta" en Avruga kaviaar

Gevulde zeetongfilets met kreeftenvlees,
oma's puree, gesneden wortelgroenten en kreeftensaus met kervel

Assortiment van kazen uit onze regio's,
geroosterd briochebrood,
Luikse siroop en jonge scheuten

"Alles chocolade", kweeperentextuur,
citroenverbena gel en chocolade in al zijn vormen!

In het restaurant vergezeld met live muziek.
Menu aan 140€/pers. inclusief drankjes* (met of zonder alcohol)

Betaling bij reservering.

** Aangepaste wijnen, bieren van vat, frisdranken, koffie en thee.
Lijst van allergenen beschikbaar op aanvraag bij de receptie.*



31 december om 19.00 uur

MENU

Soep
Gehaktballetje, frieten en appelmoes
Dame blanche
voor 24€

BUFFET

Groot buffet met warme
en koude gerechten,
show cooking & dessert buffet.
Muzikaal vermaak.
62,50€/pers. inclusief frisdranken
Betaling bij reservering

1 januari van 12u tot 16u

NEW YEAR BRUNCH

Groot warm, koud buffet en dessert « à volonté »
live muziek en vermaak voor kinderen.
35€/pers. inclusief frisdranken • Betaling bij reservering



Eerste week van januari ZUURKOOL VAN HET JAAR

Buffet zuurkool

Op 1 januari vanaf 18.00 uur: 19,50€/persoon
exclusief drankjes

Koninklijke zuurkool

Gedurende de hele eerste week van januari: 12,50€ inclusief een dessert
Reservering verplicht.

