

WINE & DINE - 75 PP

Vier zorgeloos met onze WINE & DINE formule, het complete all-in menu met gerechten én drankjes voor groepen tot en met 14 personen*. Geen keuzes vooraf nodig, dus ideaal voor verrassingsfeestjes of last-minute beslissers.

*Voor groepen groter dan 14 personen is dit menu ook beschikbaar, maar we vragen wel de keuze van de gerechten 7 dagen op voorhand door te geven. Dit zodat onze keuken alles perfect kan voorbereiden.

APERITIEF, KEUZE UIT

Mont Marçal Cava Brut Reserva

Chique Madam

Grey Goose vodka, passievrucht, vanille, Mont Marçal Cava Brut Reserva

French Lemonade

St. Germain Elderflower likeur, Cointreau, limoen, soda

Ceci n'est pas un pigeon (mocktail)

Thomas Henry Pink Grapefruit, limoen, granaatappel.

AMUSE

Kroketje van artisjok

Met tartufata mayo, Spaanse paprika poeder, citroen zeste.

VOORGERECHT

Steak tartaar "Monroe"

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo en afgewerkt met tuinkers.

of

Comté kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

of

Tonijn Tartaar

Frisse bereiding van zuiderse tonijn tartaar met sjalot, bieslook, crème van ei en een groene kruiden-sesam-vinaigrette.

GROEPEN & EVENTS

HOOFDGERECHT

Bavette

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde lerse runderbavette.
Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise,
een fris groen slaatje en pepersaus.

of

Zeebaars

Aubergine kaviaar, olijven tapenade.
Geserveerd met kalfsjus & basilicum olie en krielaardappeltjes in de schil.

of

Ravioli Gigante!

Twee grote ravioli's gevuld met ricotta. Afgewerkt met jonge spinazie, tomatenvinaigrette,
beurre blanc met vin jaune, basilicumolie en oude balsamico.

INBEGREPEN DRANKEN

½ **fles huiswijn** uit de Languedoc in Frankrijk van de Rare Vineyards

of

3 bieren van het vat

of

3 frisdranken naar keuze

Chaudfontaine waters plat en bruis op tafel

Vergnano Koffie / Satemwa thee na de maaltijd

MOGELIJKE UITBREIDINGEN VAN HET MENU

- Upgrade je wijnen + 5
We voorzien een update naar een suggestiewijn van de chef
- Vervang je koffie door een Espresso Martini + 9
- Voeg een kaasbordje toe (4 verschillende kazen) +15
- Voeg een dessert toe + 9

Keuze uit:

Dame Blanche

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, chocolade espresso crunch,,
Callebaut chocoladesaus, verse slagroom

of

Appel

Heerlijke warme bereiding van huisgemaakte tarte tatin
geserveerd met ons huisgedraaid vanille-ijs.

of

Cheesecake

Smeuige gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef,
geserveerd met een huisgemaakte compote.