

Oudejaar 2018

CHAMPENOISE

hapje | glas champenoise brut

KABELJAUW

carpaccio | knolselder | prei | Italiaanse ham met venkelzaad

KASTANJE

romige soep | gerookte eendenborst | dragon | kaaskoekje

JONGE TARBOT

gegrild | butternut | spinazie | mousselinesaus

DUIF

zwezerik van kalf | truffelpuree | boschampignons | portosaus

CHOCOLADE

zacht lopend gebakje | ijs van Amaretto Di Saronno

KOFFIE

CHAMPENOISE

glas champenoise brut om 00u00

all-in menu inclusief passende wijnen en waters - het diner start stipt om 19:30

all-in prijs tot 0u00 | 95 euro per persoon

De reservatie wordt bevestigd bij betaling van het volledige bedrag op

volgend rekeningnummer BE48 7512 0767 5727 van:

P&Q Culinaire nv, G. Grandplein 2, 8670 St-Idesbald.

Bij mededeling naam + voornaam + aantal personen + BsM/dC vermelden aub.



Reveillon 2018

CHAMPENOISE

amuse-bouche | coupe de méthode champenoise brut

CABILLAUD

carpaccio | céleri – râve | poireaux | jambon Italien avec graine de fenouille

MARRON

velouté | magret de canard | éstragon | biscuit au fromage

TURBOTIN

grillé | Butternut | épinards | sauce mousseline

PIGEON

joue de veau | purée aux truffes | champignons des bois | sauce Porto

CHOCOLAT

moelleux | glace Amaretto Di Saronno

CAFÉ

CHAMPENOISE

coupe de méthode champenoise brut à 0u00

menu all-in vins et eaux inclus - la soirée commencera à 19H30 précise

prix all-in jusqu'à 0u00 | 95 euro par personne

Les réservations seront prises en compte après paiement du montant total

sur le numéro de compte suivant BE48 7512 0767 5727 de:

P&Q Culinair nv, G. Grandplein 2, 8670 St-Idesbald.

Avec en communication: nom + prénom + nombre des personnes + BsM/dC

