

## Thema's

### **Brueghelbuffet**

---

Aperitief Prosecco met bijpassende hapjes.

Warm buffet met in de houtoven gebakken spek, witte en zwarte pens, gehaktballetjes en kippebouten. Garnituur: ovengebakken patatjes, appelmoes, warme kriekjes, gemengde salade. Het buffet kan mits meerprijs uitgebreid worden met warme seizoensgroentjes en/of op steen gebakken brood.

Dessert: twee à drie soorten taart (vb suikertaart, normandische appeltaart, rijstvlaai of kriekentaart).

### **Pizza-formule**

---

Aperitief Prosecco met Italiaanse antipasti.

Pizza: vier soorten pizza worden achtereenvolgens gebakken op steen in de houtoven (vb pizza quattro stagione, quattro formaggi, pikante salami en prosciutto met rucola en parmigianoschilfers) en per soort geserveerd.

Dessert: tiramisu.

### **Zwitserse kaasraclette**

---

Aperitief Prosecco met bijpassende hapjes. De kaas, ambachtelijk bereid in Valais (Zwitserland), wordt met een gasraclettetoestel gesmolten, per portie afgeschraapt en aan tafel opgediend met in de schil gekookte aardappelen, zilveruitjes, augurken, een assortiment gedroogd vlees en een gemengde groentesalade. Iedereen eet zoveel kaas als hij of zij wil of kan. Dessert: misérable met woudvruchtencoulis.

### **Côte à l'os dry aged gegrild in de houtoven**

---

Aperitief Prosecco met bijpassende hapjes. De dry aged Wit blauw Belgische côte à l'os, zes weken gerijpt, wordt opgediend met ovengebakken aardappelen, gemengde groentesalade en peperroomsaus en provençaalse saus.

Dessert: misérable met woudvruchtencoulis.

### **Zeebaars gegrild in de houtoven**

---

Aperitief Prosecco met bijpassende hapjes. De zeebaars wordt in zijn geheel gegrild op een bedje van zuiderse gestoofde groentjes, geserveerd met gebakken krielaardappelen, boontjes en gestoofde venkel.

Dessert: crostata di limone (citroentaartje)

***De prijs per persoon omvat een aperitiefglas Prosecco met bijhorende hapjes, het gerecht, dessert en koffie of thee bij het dessert. Overige drank wordt afzonderlijk aangerekend.***

Groepsreservatie's kunnen ook op andere dagen dan onze thema-avonden, zowel 's middags als 's avonds, met een minimum van 10 volwassenen (15 op vr/za). Voor groepen kunnen we andere formules aanbieden en kan de samenstelling van de standaardformules aangepast worden. Graag geven we u hierover meer uitleg.