

Restaurant 't Boerenhof

Kerstavond 24 december 2017 Oudejaarsavond 31 december 2017

Glaasje sprankelende Champagne - degustatiebordje

Creoolse kreeft - wokgroenten -
curry uit Madras - wilde rijst

Filet van roodbaars - prei - jus van garnalen -
peterseliepuree

Sorbet - limoen - Balegemse jenever

Gebraden Kerstkalkoen - geroosterde spruitjes -
hazelnoten - veenbessen - amandelkroketjes

Bordje met geraffineerde kazen -
biertje van-Affligem

Traditionele Kerstbûche - macarons de Paris

Espresso – zoete lekkernijen

Menu, aperitief, aangepaste wijnen en koffie
Dienst en B.T.W. inbegrepen : 85.00 €
Kinderen 5.00 € per levensjaar

Glaasje rosé Champagne op het afgelopen jaar -
amuses bouche

Gegrilde king krab - tuinkruiden

Kabeljauwfilet - beurre blanc - fijne groentjes

Spoem - framboos - rosé champagne

Filets mignons van kalf "fine champagne" -
wintergarnituur - hazelnootkroketjes

Selectie van hoevekazen - blonde Affligem

Buffet van zoetigheden om in
feeststemming te komen

Espresso - versnaperingen

Menu, aperitief, aangepaste wijnen, koffie,
middernachtchampagne en champagnebar tot 03.00
u. naar believen
Dienst en B.T.W. inbegrepen : 130.00 €
Kinderen 6.50 € per levensjaar
Ook de wijnen, bieren en frisdranken zijn inbegrepen
tot 03.00 u.

Indien u bepaalde gerechten niet lust, gelieve te vermelden bij reservatie.
Voor de kinderen kunnen de gerechten aangepast worden.

Oudejaarsavond wordt muzikaal opgeluisterd met Live zang , Keyboards en DJ. Telkens aanvang vanaf 19.00 uur.
Voor plaatsbespreking : Tel. 09/ 251.03.14 - Fax. 09/251.07.72 - E-mail : info@boerenhof.be
Bank : BE04 6713 1211 2931 BIC: EURBBE99