

Restaurant 't Boerenhof

Kerstavond 24 december 2019

Oudejaarsavond 31 december 2019

Glaasje rosé Champagne - fingerfood

Nobashi garnalen - red curry - kokos -
gebakken rijst - Thaise aubergine

Deens kabeljauwhaasje - waterkerspuree -
shiitake mosterd sausje

Sorbet - roze pompelmoes - Cointreau

Kalkoenfilet - zwezeriken - lauwe ganzenlever -
jus van Pomerol wijn - pommes duchesse

Bordje met geselecteerde hoeveekaasjes - glaasje
goudblonde Hapkin

Gepocheerd peertje - sabayon van Champagne -
moelleux - huisbereid vanilleroomijs

Espresso - mignardises

Menu, aperitief, aangepaste wijnen en koffie
Dienst en B.T.W. inbegrepen : 90.00 €
Kinderen 5.00 € per levensjaar

Glaasje Champagne brut op
het afgelopen jaar - wachtbordje

Kreeftje Stroganoff - wilde rijst van saffraan

Lotte - jus van mossel en koriander -
fijne groentjes – butternutpuree

A la minute gedraaide spoom - framboos -
rosé Champagne

Kalfskroontje - spitskool -
zalf van knolselder - kroketjes van truffel

Assortiment van geraffineerde kaasjes -
Hapkin biertje

Geflambeerde Omelette Sibérienne -
buffet van zoetigheden

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 door discobar Best Sound Pascal. 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

Elke voorbehouden plaats dient minstens één week vooraf betaald te worden of laat ons toe opnieuw te verhuren.

