

Restaurant 't Boerenhof

Kerstavond 24 december 2020 Oudejaarsavond 31 december 2020

Glaasje sprankelende Champagne brut
met degustatiebordje

Gebakken foie gras met mousse
van parelhoen en peperkoek

Parmentiersoep met zeebaars en vongole

Gegrilde kreeft met spoom van andijvie, pata negra
en een coulis van Grand Marnier

Kalkoenrollade met gekarameliseerde groenten,
dennenappeltjes, boschampignons en portosaus

Selectie van hoevekaasjes met een blonde Affligem

Bastogne parfait met karamelsaus

Espresso met zoetigheden

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

Glaasje rosé Champagne op het einde
van het jaar met smaakmakertjes

Côte de Boeuf, gerookt met
Hickory Chunks en pata negra

Bisque van garnalen, langoustine en zeekraal

Yakitori van kreeft met knolseldercrème

Hertenkalffilet met gratin dauphinois, wilde
asperges, veenbessen, jagersaus en girolles

Bordje met geselecteerde kazen en een
Affligem blond van't vat

Crunch van mascarpone met amaretto en speculoos

Espresso met gourmandises

Menu, aperitief, aangepaste wijnen,
koffie, middernachtchampagne, bieren en frisdranken
tot 01.00 uur inbegrepen.
Dienst en B.T.W. inbegrepen : 130.00 €
Kinderen 6.50 € per levensjaar

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

Oudejaarsavond wordt muzikaal opgeluisterd door zangeres Martine Foubert en muzikant Dirk De Meulemeester.
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.
Verzorgde stads - of avondkledij.