

Menukaart

EINDEJAARSMENU


€ 42 p.p.

Stel zelf je menu samen door hieronder een soep, een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert per persoon te kiezen.

Soepen

1. **Kreeftenbisque**
met scampi
2. **Witloofroomsoep**
met gerookte zalm en bieslook
3. **Butternutsoep**
met grijze garnalen en amandelschilfers

Voorgerechten

1. **Groentetorentje**
met tomaat, mozzarella, courgette, aubergine en boschampionns 
2. **Salade gerookte eendenborst**
met vijgen, rucola, pijnboompitten en frambozendressing
3. **Krabcoctail**

Dranksuggestie € 35 /fles

Champagne
'Baron de Villeboerg' cuvée brut

Bestel via
info@brasseriebrouwershof.be

Kerstmis: Bestellen kan tot en met 22 december, afhalen op 24 december (14-18u)

Nieuwjaar: Bestellen kan tot en met 29 december, afhalen op 31 december (14-18u)

Hoofdgerechten

1. **Gevulde parelhoenfilet**
gestoofde spinazie, saus van bospaddenstoelen, geserveerd met gratin dauphinois
2. **Lasagne van pompoen**
venkel, feta, in een romige saus met truffelolie 
3. **Stoofpotje van wild**
met appeltjes en veenbessenconfituur, gestoofd witloof, geserveerd met knolselderpuree

Nagerechten

1. **Kaastaart**
met rode vruchten en frambozencoulis
2. **Tiramisu**
3. **Chocolademousse**

Kindermenu € 19 p.p.

Tomatensoep met balletjes

½ portie ribbetjes met slaatje
geserveerd met krieltjes uit de oven

Chocolademousse

Al onze gerechten worden bereid met verse producten en kunnen in de koelkast bewaard worden.

 = vegetarisch