



Eindejaarsmenu

€ 55 PP

Beschikbaar op 24, 25 en 31 december en 1 januari

Rosé kalfsvlees en tonijn - saus van sardines - boontjes - Parmesaan
of
Halve kreeft "Bellevue" - krokante salade - brandydip (+8€)

Ravioloni van kreeft - ragù van kreeft - basilicumessence

Fazant - Forrestièresaus - grondwitloof - gratinaardappelen
of

Noordzeevis - Aardappelmousseline - mosseltjes - spinazie - jus
of

Verse tagliolini met halve kreeft - tomaat - cognac - dragon (+10€)

Eindejaarsdessert - verrassingsdessert

2 tafelbroodjes en truffelboter per persoon inbegrepen

Er kan een waarborg gevraagd worden indien uw gerechtje in porceleinen servies wordt klaargemaakt.

Geen aanpassingen mogelijk in deze drukke periode.

De gerechten uit onze menu kunnen apart verkregen worden, bezoek onze website.

Specials

RAUWKOSTSCHOTEL PP € 7.95

Pastasalade, aardappelsalade,
Winterse seldersalade, Coleslaw,
koude boontjes, tomaat, ei,
komkommer en sla

APERITIEFHAPJES 4ST PP € 15

Gevuld eitje met paling en Avruga
Mini videetje met garnaal en zwezerik
Kroketje van Secreto, truffelmayo
Thais pompoensoepje met kokos

PASTABUFFET PP € 23

Linguini scampi in pittige kreeftensaus
Lasagne al ragù
Penne met kip, bosschampion en truffel
Tortellini Spinazie en ricotta in pestosaus
Kaas en 2 tafelbroodjes pp



BESTELLEN

Bestellen voor 12/12 voor Kerst voor
19/12 voor Nieuwjaar
via bestellingen@smaakatelier.be
of telefonisch **011 67 45 32**
Vol = Vol, tijdig bestellen is de
boodschap

AFHALEN

In de winkel op 24/12 en 31/12
van **9u en 13u**
op 25/12 en 1/1 van **10u tot 11u**

MEER INFO

U kan alle bijkomende informatie,
bestelformulier en aangepaste
openingsuren voor deze periode
terugvinden op smaakatelier.be