



Eindejaarsmenu

€ 55 PP

Beschikbaar op 24, 25 en 31 december en 1 januari

Rosé kalbssvlees 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
 Krokette 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 19/12
 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**