



Kerstmenu Koetshuis

Ontvangst vanaf 12u met aperitief

- 2 feestelijke hapjes

Voorgerecht

- Zeeduivel "in huis gerookt" gesneden als carpaccio, komkommer, koolrabi, granité koriander, karnemelkvinaigrette & karwij.

Tussengerecht

- Gegrilde "Black Tiger" gamba, ratatouille, quinoa, vongole, jus van Noordzeekrab, dragon-olie

Hoofdgerecht

- Presa Iberico, pittige compote Cox appel, aardpeer, chiconettes, gepofte rode ui, jus van sherry

Nagerecht

- Dessert "passievrucht/gember/ananas/mandarijn"

Menu voor de kids

Feestelijke soep

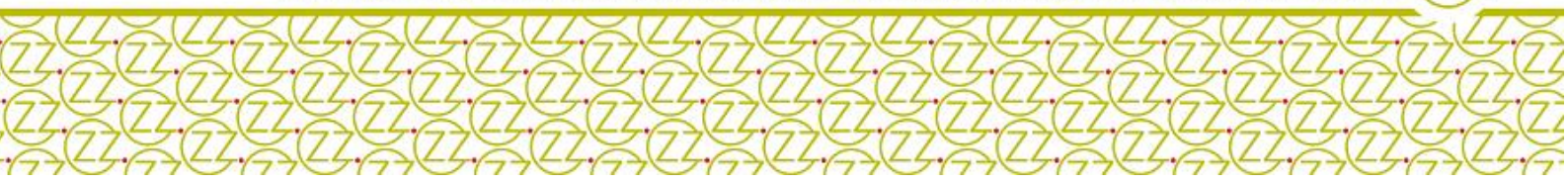
- Tomatensoep met balletjes

Hoofdgerecht

- Kipfilet met appelmoes en frietjes
- Steak met frietjes geserveerd met slaatje
- Vis van de dag met groentjes en puree

Nagerecht

- Kinderijsje





Prijzen

- 3-gangen AP-VG-HG-NG € 61,00
- 4-gangen AP-VG-TG-HG-NG € 71,00
- Kindermenu S-HG-NG (3-12j) € 20,00

Prijs p.p.

All-in: incl. huiswijn, Cristal, waters, frisdranken en koffie.

OPTIE

Aperitief kinderen gedurende 1 uur aan € 4,50 p.p.

Kidibull met 2 warme kinderhapjes

Als jullie voor de volwassenen opteren voor een All-in drankenpakket dienen we voor de kinderen datzelfde drankenpakket te voorzien alsook het aperitief vooraf.

Andere data zijn mogelijk vanaf 6 personen

Mogen wij u vragen om voor iedereen dezelfde menukeuze te maken met uitzondering voor vegetariërs en/of allergieën en diëten.

Graag vernemen wij 3 weken vooraf uw keuze van formule, allergieën / diëten en een benaderend aantal personen, Ten laatste 3 werkdagen vooraf het juiste aantal personen.

Dit is dan ook het aantal dat we in rekening dienen te brengen. (tenzij met meer)

De zaalhuur, bediening en BTW is inbegrepen gedurende aantal uur afhankelijk van de gekozen formule.

Voor een gepersonaliseerde menukaart vragen we een supplement van € 1,00 /menukaart

Jullie kunnen nadien nagenieten, maar een uur na drankenformule rekenen we een zaalhuur van € 50,00 / uur en dranken op verbruik

