

## **SUGGESTIEMENU'S HERFST-WINTER 2020**

### **Menu 1:**

Witloofsoep met Breydel spek OF  
Bouillon van ossestaart, bieslooksnippers.

Varkenshaas met een crumble van bosschampionns, Orvalsaus,  
wintergroenten en Macaire aardappelen. (opgevlude aardappel)

Trio-dessert van de Chef met koffie

**Prijs: 35,00 euro p/p**

### **Menu 2:**

Ravioli met fazant, morilles, gevogeltejus

Gemarineerd Ardensgebraad, Grand-Veneursaus, appeltje in de oven,  
witloof en aardappelkroketten.

Fruittaart van het huis met  
koffie

**Prijs : 38,90 euro p/p**

### **Menu 3 :**

Herfstsla " 't Fonteintje"

Stoofpotje "Wild zwijn, Ardens garnituur, Rozemarijn  
aardappelen

Chocolade Moeilleux met zijn garnituur, kopje koffie/thee

**Prijs : 42,60 euro p/p**

Prijs: 1 aperitief met zoutjes : 7,50 euro p/p

Prijzen aperitief: Schuimwijn Desommes brut + fruitsap + 3 hapjes ( 1 uur ) : 14,00  
euro

Prijzen wijnen (4 gl. witte **of** rode huiswijn)+water plat en bruis : 14,00 euro p/p

Prijzen wijnen (2gl. Witte **of** rode huiswijn)+water plat en bruis : 12,50 euro p/p

### **Prijzen dranken nadien :**

Lichte bieren en frisdranken : 2,50-2,80 euro

Zware bieren : vanaf 3,00-3,50-4,00 euro.

Huur zaal beneden :vanaf 50 tot 120 personen : 190 euro

Huur zaal boven vanaf 20 tot 40 personen : 110 euro

Discobar (vrijblijvend) : 35euro

Bloemstukjes(vrijblijvend) : 9.5euro/stukje