



Feestmenu

Op Kerstavond 24 dec, 1^e Kerstdag 25 dec,
& Oudejaarsavond 31 dec

4 Gangen Menu – €65,00

Amuse & Bubbels



Soep

Bisque van krab
of
Knolseldersoep met knapperige spekjes & kruidenolie

Voorgerechten

Sint-Jacobs vruchten met Beurre Blanc, afgewerkt met krokante parmaham,
kaviaar & pompoen crème

of

Rundscarpaccio met truffel mayonaise, rucola, Parmezaan, balsamico &
gedroogde tomaten

of

Scampi opgerold met Gandaham & witloof, afgewerkt met currysaus & appel

of

Wild paté met gekarameliseerde appel, rozijnenbrood & witloof pesto

Hoofdgerechten

Herten steak met portosaus, winter garnituur, afgewerkt met pompoen crème
& amandel kroketten

of

Gevulde parelhoenfilet met champignon & kippengehakt, cognac saus,
winter garnituur & amandel kroketten

of

Gebakken zalm met bospaddenstoel risotto afgewerkt met truffel olie & kaviaar

of

Zee tong meunière met botersaus, kappertjes garnalen & frieten

Nagerechten

Panna cotta ring met bosvruchten, limoen sorbet afgewerkt met coulis

of

Truffel crème brûlée met macarons



Afhaal ook mogelijk (Minstens 2 dagen op voorhand bestellen)

Bestellen kan via website: www.brasserieoudleuven.be;

email: brasserieoudleuven@hotmail.com; telefonisch op 016/20.08.44