

Dinsdag 25 december 2018

10u tot 15u

FEESTELIJKE KERSTBRUNCH

Vanaf 10u wordt u verwelkomt met een glaasje champagne waarna u in een gezellige kerstsfeer kan genieten van een uitgelezen brunch.

Uitgebreid ontbijtbuffet,
een heerlijk geurende soepot

Warm buffet met vlees, vis, pasta,
groentjes en aardappelbereidingen

Afsluiten kan u met
zalige zoetigheden en koffie

65,00 p/p
(incl frisdranken, huiswijnen,
pilsbier en koffie)
Kinderen tot 6 jaar
20,00 incl drankjes
Kinderen tot 12 jaar
35,00 incl drankjes

Maandag 31 december 2018

Aanvang 19u

VAN OUD NAAR NIEUW

Ons arrangement

*Het oudejaar uitwuiwen tijdens een veelzijdig menu.
Het nieuwe jaar kan u verwelkomen met leuke muziek
en een danspasje.*

Bruisend aperitief met
aangepaste feestelijke hapjes

Trilogie van krab met mousse van kropsla
en roomijs van "spicy" pompoen

Fluweelzacht soepje van wortel, pastinaak
en curry met krokante ajuintjes en bieslook

WARM BUFFET

½ kreeft gegrild met salsa van tomaat en kruiden

Kroontje van wild zwijn in een jus van speculaas

Visbrochette in een roomsausje van garnaal,
tomaat en champignons

Vegetarische ravioli met licht gezouten boter

Mix van winter groentjes

Stoemp van boerenkool en aardappelkroketjes

NAGERECHT

Nagerechten torentje om u te verwennen
vergezeld van een heerlijk tasje koffie

00u00 *champagne*

Feest en dans tot ...

All-in arrangementprijs : 120,00- p/p

Incl.: aperitief, huiswijnen, pilsbier, frisdranken en koffie tot ...

Uitsluitend op reservatie - 011/76.37.01

Afhaalmenu's kerst & nieuwjaar

1 Menu "Sympathiek"

- Tomatenroomsoep
 - Varkenshaasje in champignonroomsaus /
warme groenten / kroketten
 - Nagerecht naar Keuze*
- 25,00- p/p incl. tafelbroodjes en boter

2 Vismenu van de Chef

- Baby ananas gevuld met
cocktail van zeevruchten
 - Witlofroomsoep met sliertjes gerookte zalm
 - Zeewolffilet met groene kruiden saus /
warme groenten / duchesse aardappelen
 - Nagerecht naar Keuze*
- 35,00- p/p incl. tafelbroodjes en boter

3 Wildmenu

- Trio van eend (mousse, gerookt, terrine)
met portogelei en een fris slaatje
 - Roomsoepje van champignons
met gerookte ham
 - Wildragout / warme groenten /
stoofappeltje met veenbes / kroketjes
 - Nagerecht naar keuze*
- 40,00- p/p incl. tafelbroodjes en boter

4 Menu de luxe

- ½ kreeft "Belle Vue"
 - Pompoensoep met kruidenkaas
en grijze garnalen
 - Fazantfilet "Brabançonne"
(gestoofd witlof, cognacroomsaus) / kroketjes
 - Nagerecht naar keuze
- 48,00- p/p incl. tafelbroodjes en boter

5 Kreeften menu

- ½ Kreeft "Belle Vue"
 - Bisque d'Homard
 - ½ Kreeft "a la nage"
- (bouillon, fijne groentjes en aardappelen)
- Nagerecht naar Keuze*
- 60,00- p/p incl. tafelbroodjes en boter

* Keuze Nagerechten

Chocolademousse of Bavaois van Framboosjes of
Tiramisu of Koude sabayon met druifjes
of Kaasassortiment (+ 4,00 p/p)

Koud Buffet (min 8 p)

Roze zalm Belle Vue

Ham met meloen

Tomaat garnaal

Rosbief

Rivierkreeftjes

Paté van de Chef

Pasta salade / Aardappelsalade / Rijstsalade

Gerookte vis Breydel ham met knolselder

Assortiment van 5 verschillende groenten

Sausjes & Brood

27,50 p/p

45,00 p/p incl. ½ kreeft

BESTEL TIJDIG 011/76.37.01

info@brasseriekiewit.be

Bestellingen voor 24 & 25 december

doorgeven voor 20 december

Bestellingen voor 31 december

doorgeven voor 25 december

Afhalen :

24/12 Voor 17u30

25/12 Voor 12u00

31/12 Voor 17u30

brasserie

KIEWIT



Feest

Heuveneindeweg 129

3520 Zonhoven

T. +32(0)11 76 37 01

info@brasseriekiewit.be

www.brasseriekiewit.be