

Souffleur & Botero

Hand in hand naar de eindstreep van 2020!!!

Samen zijn we sterken en graag stellen we jullie de bubbel feest menu's voor Nieuwjaar voor!

Tapas menu:

Een plateau koude hapjes zonder enig werk op tafel kan plaatsen

Een plateau warme hapjes dat u in de oven moet opwarmen aan 200°C een 8-tal minuten

Een koud assortiment van

Artisanale kazen, charcuterie, humus, tapenades, rillette, olijven en groentjes

Dit alles met versgebakken toastjes, **extra oesters en gamba's**

Warme lookbroodjes, toastje met tomaat en mozzarella, verse buik traag gehaald, champignons met zijn tuinkruiden en huisgemaakte balletje in zuiderse tomatensaus

Hertenkalffilet fine champagne saus en kroketjes

Gebakken witlof, fijne boontje in spek, peertje in rode wijn

Grand Dessert Champagne

Is een taartje met een interieur rood fruit, mousse van champagne en harde meringue

Op krokante biscuit bodem

Prijs P/P met minimum afname 2 personen is 48 euro P/P

Traditioneel oudejaar menu:

3 Hapjes

Oester

Oesters soepje met gamba

Coquille met boschampignons

Roodbaars in de oven met grof zout en rozemarijn, meli-melo van groentjes

Traditionele ossenstaart consommé, kruiden flensjes

Hertenkalffilet fine champagne saus en kroketjes

Gebakken witlof, fijne boontje in spek, peertje in rode wijn

Grand Dessert Champagne

Is een taartje met een interieur rood fruit, mousse van champagne en harde meringue

Op krokante biscuit bodem

Prijs pp met minimum afnamen 2 personen is 52 euro P/P

Oudejaarsavond af te halen in Souffleur van 14 tem 17 uur ten zeï anders overeengekomen

Nieuwjaardag af te halen in Souffleur van 10 tem 12 uur ten zeï anders overeengekomen

info@botero.be 056/211124

info@souffleurkortrijk.be 0496/269261

check de menu ook op www.botero.be of www.souffleurkortrijk.be