

Kerstmis

Wij serveren U een 4- of 5-gangen menu op kerstavond, kerstdag en 2e kerstdag.

Zondag 24 december (kerstavond): vanaf 18u30

Maandag 25 december (kerstdag): vanaf 12u30
(enkel middagdienst, 's avonds gesloten)

Dinsdag 26 december (2e kerstdag):
zowel middag- als avonddienst

Oudejaarsavond

Op zondag 31 december verwelkomen wij u vanaf 19u00. Ons keukenteam maakt een 5-gangenmenu klaar dat voorafgegaan wordt van heerlijke amuses.

We tellen samen met U op een feestelijke manier af naar het nieuwe jaar.

Om er een echt feest van te maken voorzien we live-muziek en de mogelijkheid om te dansen tot 03u00.

Nieuwjaarsdag

Voor uw eerste diner van het nieuwe jaar voorziet onze keuken een uitgebreid menu. De voorgerechten worden in buffetvorm geserveerd. Achtereenvolgens serveren wij u een soep, een vis- of vleesbereiding en een nagerecht aan tafel.

Op maandag 01 januari bent u welkom vanaf 12u30.
(enkel middagdienst, 's avonds gesloten)

Cadeaubonnen

Op zoek naar een leuk eindejaarsgeschenk...
Schenk een cadeau- of ontbijtbon van "De Orangerie",
zo heeft u altijd het juiste geschenk.

U kan onze cadeaubonnen ook online kopen
(www.brasserieoorangerie.be/cadeaubon)

Aangepaste openingstijden

Woensdag 27 en donderdag 28 december: gesloten

Dinsdag 2 en woensdag 3 januari: gesloten

Vanaf donderdag 04 januari gelden de normale openingstijden.

www.brasserieoorangerie.be
TEL 014 811 827

Eindejaarsfeesten
2017-2018

Kerstmenu

(24, 25 en 26 december)

Amuses:

Aardappelsalade / grijze Garnaal / Espuma Aardappel
Javanais van Peperkoek / Ganzenlever / Noot
Falafel / Tzatziki



Terrine van Haas / Rode Biet /
gemarineerde Beukenzwam
of
Risotto / Gamba

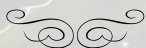


Pompoensoep / Pijnboompit / Mascarpone



**** Slibtong / Spinazie / Garnaal

(dit gerecht wordt enkel in het 5-gangen menu geserveerd)



Zeewolf / Schorseneer & Savooi / Jus met Zeekraal
of

Eend / Chutney van Kaki / Haverwortel
Bospaddestoelen / Wildjus met Banyuls



Peer / Vanille / Chocolade
of
Kaasdegustatie / Garnituur

4-gangen menu: 55 euro per persoon

**** 5-gangen menu: 70 euro per persoon

Oudejaarsavond

(31 december)

Amuses:

Aardappelsalade / grijze Garnaal / Espuma Aardappel
Javanais van Peperkoek / Ganzenlever / Noot
Falafel / Tzatziki



Coquille / Hazelnoot / Bloemkool / Ui
of
Kroket van Hert / gerookte Hertenhams / Knolselder



Vichyssoise (soepje van jonge Prei) / Haringeitjes



Slibtong / Spinazie / Garnaal



Everzwijn / rode Kool & Appel / Jus Calvados
Krokantje Spek / Spruitjes / Hazelnootkroketjes
of
Dorade / Raap / Flan van Tomaat / Wortel & Biet



Peer / Vanille / Chocolade
of
Kaasdegustatie / Garnituur



Feestelijk aftelmoment met Bubbels
Gelegenheid tot dansen met live-muziek tot 03u00

79 euro per persoon (exclusief dranken)

Nieuwjaarsmenu

(01 januari)

Voorgerechtenbuffet

Vitello Tonato

Terrine van Haas / rode Biet / gemarineerde Beukenzwam

Carpaccio van Ossenhaas / Crème Parmezaan

Krab / Guacamole / Kwartelei

Kroket van Hert / gerookte Hertenhams

Gegrilde Gamba / Kruidenboter



Pompoensoep / Pijnboompit / Mascarpone



Kabeljauw / Schorseneer & Savooi / Jus met
Zeekraal
of
Rosbief "Wortel & Erwt 2018" / Kalfsjus



Zoet nagenieten
of
Kaasdegustatie / Garnituur

49 euro per persoon

Elk menu is ook in een vegetarische variant verkrijgbaar.

Het is mogelijk dat omwille van kwaliteitsredenen een bepaald ingrediënt niet geserveerd kan worden. We vervangen dit dan door een evenwaardig ingrediënt.