

woensdag  
31 december

 **Veilinghuis**  
Feestzalen

# LET'S GET OUT SYLVESTER NEW STYLE

vanaf 18u30

**€130 per persoon (all-in)**

in feestzaal Haspengouw  
muziek in handen van dj Carlo van Eyck  
klassevolle ronde tafels voor iedereen,  
rijkelijk aangekleed met kaarsen  
terras verwarmd met vuurkorven



**ONTVANGST MET TONGSTRELENDE HAPJES**

en ½ fles Piper Heidsieck champagne pp

**VANAF 19U15: SYLVESTERMENU**

bereid door onze chef-kok Tamara Benfield en haar keukenteam

**CARPACCIO VAN REE MET TRUFFEL** (aan tafel geserveerd)

**BOUILLABAISE ZOALS HET MOET** (aan tafel geserveerd)

**WINTERBARBECUE** (zelfbedieningsbuffet)

spiesje van gamba's, hertensteak, winterpens,  
kotelet van wilde zwijnen, ham versneden op buffet

**VISBUFFET** (zelfbedieningsbuffet)

gegratineerde kreeft met fijne champagnesaus, brochette van St. Jacques  
met gember en chili, feestelijk klaargemaakte zalmfilet in bladerdeeg

**BIJPASSEND BUFFET** (zelfbedieningsbuffet)

sausje van boschampionns, groen gewokte groentjes, gestoofde sjalot  
met paddestoelen en spekjes, witloof met balsamico en hazelnoten crunch,  
aardappelschijfjes met ajuin en amandelbolletjes

**DESSERT** (aan tafel geserveerd), **KOFFIE**

surprise van chocolade, rood fruit, vergezeld van een glaasje dessertwijn

**EEN STEVIGE MAALTIJD, HET NIEUWE JAAR WAARDIG**

vanaf 2u: een uitgelezen buffet met duo van gerookte vissoorten,  
een trio van verse garnaaltjes, scampiespiesje met curry en paprika,  
antipastischotel met zelf opgelegde groentjes, uitgebreide kaasplank met  
notenbrood, petit fours, macarons en Luikse wafeltjes  
om 4u: lekkere ajuinsoep met kaas en brood

**DRANKEN = HEEL DE AVOND À VOLONTÉ**

Cristal, Duvel, Grimbergen, Wilderen Goud, Kriek, frisdranken, waters,  
witte wijn, rode wijn, cava

**Reserveren? Geef uw naam en het aantal personen door via**  
mail: [info@hetveilinghuis.be](mailto:info@hetveilinghuis.be) of telefonisch: 011 68 16 72