

Zondag
31 december

't Veilinghuis
Feestzalen

SOIRÉE PRIVÉ

vanaf 18u30
in 't Veilinghuis
zaal 'Haspengouw'

€140 per persoon (all-in)

Opgeluisterd door live muziek tijdens het eten,
gevolgd door huis Dj Carlo Van Eyck

VANAF 18U30 gaan wij van start met bubbels, gecombineerd met tongstrelende hapjes

VANAF 19U15: SYLVESTERMENU

Centraal buffet met een assortiment van voorgerechtes & tapa's:
tonijn, zalm, paté, carpaccio, vitello, antipasta,...

Witloofroomsoep met amandelen

HOOFDGERECHT MET WANDELBUFFETTEN

Bufete Carne: kalfskroon / entrecôte Blanc Bleu / Mechelse koekoek / wild uit onze Ardennen
Sausjes: port / Orval-sjalotten / champignon

Bufete Océano: kreeft à la nage / scampi met zoete aubergine / tongschar witte wijn

Bufete Verdura: winterse groentjes / wokgroentjes / amandelbolletjes / truffelpuree / gratin

Aangepaste wijnen
Bronwaters
Lekker tasje koffie met luxe snoepertjes

01U00: DESSERTENBUFFET

Dessertjes uit de hand: flensjes / verse fruitsla / duo van chocomousse / crème brûlée / Haspengouwse tiramisu / bavares

Chocoladefestijn: dips: banaan / lange vingers / marshmallows / soesjes

IJskar: 6 soorten ijs met z'n sausjes

Kaasassortiment: assortiment van harde & zachte Belgische kazen, harde & zachte broodsoorten, nootjes & druiven

03U00: NACHTBUFFET VOOR DE LATE UURTJES

Duo van soep, bouletjes, kippenboutjes, spek, groentjes & brood

DRANKEN À VOLONTÉ

Cristal, Duvel, Grimbergen, Wilderen goud, kriek, cola, cola zero, plat water, bruiswater, Fanta, Gini, witte wijn, rode wijn, bubbels

GIN & DEGUSTIEFBAR

Vanaf 23u00

4 soorten gin met z'n botanicals aan €5.00/gin (incl. tonic)

Champagne aan €30.00/fles

Degustief (limoncello/amaretto/cognac/whisky) aan €4.00

Reserveren?

Geef uw naam en het
aantal personen door via
mail: info@hetveilinghuis.be
telefonisch: 011 68 16 72