

zaterdag
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 een sprankelend glaasje bubbels,
gecombineerd met een trio van tongstrelende hapjes

VANAF 19U15: SYLVESTERMENU

Wij serveren u aan tafel een heerlijk menu bereidt door onze chefkok
Tamara Benfield & haar keukenteam.

Trio van Tonijn: Tonijn met grapefruit & radijs – Tartar van tonijn-
Aziatisch geschroeide tonijn

Marokkaanse bloemkoolsoep met amandelen

HOOFDGERECHT MET WANDELBUFFETTEN

Bufete Carne: Haspengouws rund op het buffet getrancheerd / Lamskroon
op het buffet gesneden / Truiense Stoverij van varkenswangetjes /
Paddestoelenroomsaus & Tierentijnsaus

Bufete Océano: Zachte tarbot met sinaasappelboter / Kreeft Thermidor /
Scampi in een zoete aubergine saus

Bufete Verdura: Roerbak van diverse winterse groentjes / Zoete-aardappel
met sugarsnaps & shii take / Amandelbolletjes & rucollapuree

Aangepaste wijnen

Bru waters

Lekker tasje koffie met luxe snoepertjes aan tafel geserveerd

01U00: WANDELING DOOR LUILEKKERLAND

Dessertjes uit de hand: Flensjes / Verse fruitsla / Duo van chocomousse /
Crème brûlée / Trifle met peer / Exotisch fruit allerlei

Chocoladefestijn: Grote chocoladefontein met allerlei gerechtes om te dippen:
banaan, kiwi, druiven, soesjes & lange vingers

IJskar: 6 soorten ijs (vanille, chocolade, mokka, stracciatella, pistache &
aardbei) met een trio van sausjes: warme chocoladesaus, karamel,
fruitsaus & slagroom

Kaasassortiment: Oude Brugge, Stilton, Epoisse de bourgogne & Chaumes,
diverse harde & zachte broodsoorten, gezouten cashewnoten, bruine
hazelnooten, witte & blauwe druiven

03U00: NACHTBUFFET OM DOOR TE KUNNEN TOT DE LATE UURTJES

Duo van soep, bouletjes, kippeboutjes, spek, pickles, opgelegde groentjes &
broodsoorten

DRANKEN À VOLONTÉ

Cristal, duvel, grimbergen, Wilderen goud, kriel, cola, cola zero, spa reine, spa
bruis, Fanta, gini, schweppes, witte wijn, rode wijn & couchon

GINBAR

Vanaf 23u00 zal er ook een ginbar zijn!

4 soorten gin met z'n botanicals à €5.00/gin

Champagne à €30.00/fles

Reserveren?

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