



La Sablière

— HOTEL - RESTAURANT —

BANKET 1

(vanaf 6 personen: 64 euro p.p. / vanaf 12 personen: 61 euro p.p. / vanaf 24 personen: 58 euro p.p.)

VOORGERECHTEN

Tartaar van verse en gerookte zalm met roze peperbolletjes *of*

Beursje van gerookte vissoorten met groene loten en mierikswortelsaus *of*

Duo van pastei (wild in seizoen) met sjalotjesconfituur en rozijntoast *of*

Salade van handgepelde Belgische grijze garnalen en rivierkreeftjes (+ 10 euro) *of*

Gesauteerde scampi met appelblokjes en curry

HOOFDGERECHTEN

Met spek omwonden kalkoen, dragon-sherrysaus en kroketjes *of*

Varkensgebraad Stroganoff met groentekrans *of*

Gebakken kabeljauwfilet met zalmeitjes en een bieslooksausje *of*

Zalmfilet met mousseline en kasteelaardappelen

NAGERECHTEN

Verjaardagsgebak naar keuze *of*

Gelegenheidsijs met opschrift en aangepast sausje *of*

Chocoladefantasie *of*

Ijssoufflé au Grand Marnier met rode vruchtensaus *of*

Vanilleroomijs met warme chocolade



La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

BANKET 2

(vanaf 6 personen: 74 euro p.p. / vanaf 12 personen: 71 euro p.p. / vanaf 24 personen: 68 euro p.p.)

VOORGERECHTEN

Slaatje van gerookte eendenborst en ganzelever met pijnappelpitten en appeltjes *of*

In olijfolie gebakken heilbotfilet met gefruite uienringen op een groentebedje *of*

Noordzeevisschotel in een nestje van prei gearfumeerd met Pernod *of*

Huisbereide ganzelever met mango en rozijntoast *of*

Kalfszwezeriken met gerookte zalm en curry, gearfumeerd met passievruchten (+ 4 euro) *of*

Asperges op Vlaamse wijze (*in seizoen*)

HOOFDGERECHTEN

Côte-à-l'os met sausjes naar keuze en salade *of*

Keizerbaarsfilet met kervel en bacon *of*

Eendenborst of lamsfilet met seizoengroentjes *of*

Kwarteltje in Jonagoldjasje met oesterzwammensaus *of*

Kalfsgebraad in groentekrans *of*

Hertenfilet (seizoen) met knolselderpuree, veenbessencompote en oesterzwammen (+ 4 euro)

NAGERECHTEN

Bladerdeegje met rode vruchten, vanille ijs met crème anglaise *of*

Fantasie van sorbets met seizoenvruchten *of*

Moelleux van chocolade, crème anglaise en crumble van speculoos *of*

Warm appelgebak geflambeerd met Calvados *of*

Pallet lekkernijen (+ 4 euro)



La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

INBEGREPEN ZIJN:

Zowel bij het banketvoorstel van 64/61/58 euro per persoon of 74/71/68 euro per persoon

Coupe "Méthode Champenoise" (met 3 hapjes), rode en witte huiswijn,
bier of waters, tot en met de koffiekkan met versnaperingen

MOGELIJKHEID BIJ HETZELFDE BANKET:

Portugese roomsoep of tuinkersroomsoep: + 7 euro per persoon

Vissersmarmietje van het huis met Armagnac of

venkelroomsoep met St. Jacobsnootjes: + 13 euro per persoon

Met sorbet en likeur: + 6 euro per persoon

voorbeeld: peer met Poire Williams, passievruchten met jenever, framboos met fraises des bois

Een versierd bordje met 3 soorten kaas: + 9 euro per persoon

Champagne Grand Cru als aperitief: + 4 euro per persoon

NOTA:

**Het spreekt vanzelf dat voor de ganse tafel één
en hetzelfde menu dient gekozen te worden**

Extra warme en/of koude toastjes: + 1,50 euro per stuk

Wordt het banket verkozen zonder aperitief, wijnen, bieren en koffie,
is er een prijsvermindering van 20 euro per persoon

Met alle dank bij voorbaat,

Familie Desimpel & haar medewerkers