



WEEKMENU

Maandag

05.01.26

ERWTENSOEP
KALFSLAPJE MILANESE
TAGLIATELLI
BANAAN ADVOCAT

Lundi

POTAGE ST-GERMAIN
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE
TAGLIATELLES
BANANE A L'AVOCAT

Dinsdag

06.01.26

PAPRIKASOEP
BLINDE VINK MET SCHORSENEREN
BECHAMELSAUS
GEKOOKTE AARDAPPELEN
DRIEKONINGENTAART

Mardi

POTAGE CARMEN
OISEAU SANS TETE – SALSIFIS
SAUCE BECHAMEL
POMMES DE TERRE NATURE
GALETTE DES ROIS

Woensdag

07.01.26

COURGETTENSOEP
OP VEL GEBAKKEN ZEEBAARS
TOMAAT IN DE OVEN
GROENTENRIJST
BRUSSELSE WAFEL

Mercredi

POTAGE DE COURGETTES
FILET DE BAR CUIT SUR PEAU
TOMATE AU FOUR
RIZ AUX LEGUMES
GAUFRE DE BRUXELLES

Donderdag

08.01.26

WITLOOFSOEP
KONINGINNENHAPJE
FRIETEN
CATALAANSE CREME

Jeudi

POTAGE DE CHICONS
BOUCHEE A LA REINE
FRITES
CREME CATALANE

Vrijdag

09.01.26

JULIENNESOEP
ROGGEVLEUGEL MET KAPPERTJES
BOTERSAUS
PETERSELIE-AARDAPPELEN
IJS

Vendredi

POTAGE JULIENNE
AILE DE RAIE AU BEURRE NOIR
CAPRES
POMMES DE TERRE PERSILLEES
GLACE

Zaterdag

10.01.26

TOMATENROOMSOEP
KONIJN MET APPELMOES
GEKOOKTE AARDAPPELEN
KLASSIEKE TIRAMISU

Samedi

CREME DE TOMATES
LAPIN - COMPOTE DE POMME
POMMES DE TERRE NATURE
TIRAMISU CLASSIQUE

Zondag

11.01.26

TERRINE VAN HET SEIZOEN
VARKENSHAASJE MET VLEESJUS
GEGLACEERDE WORTELJES
DENAPPELTJES
GEBAK

Dimanche

TERRINE DE SAISON
FILET DE PORC – JUS DE VIANDE
CAROTTES GLACEES
POMMES PIN
PATISSERIE

In geval van allergieën, meld ze ons.
De samenstelling van de producten kan wijzigen.



Maandag 5 januari 10.30u	Yoga In de bridgeroom
Woensdag 7 januari 15.00u	Rummikub en Scrabble In de bridgeroom
Donderdag 8 januari 11.30u	Aperitiefmoment Met amuse-bouche aangeboden door onze chefs.
Donderdag 8 januari 16.00u	Nieuwjaarsreceptie In het restaurant
Vrijdag 9 januari 14.30u	Bridge en wiezen In het restaurant
Vrijdag 9 januari 16.00u	Eucharistieviering In de bridgeroom