



WEEKMENU

Maandag

20.07.26

SELDERSOEP
VARKENSGBRAAD 'BLACKWELL'
CHINESE KOOL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
CREME BRULEE

Dinsdag

21.07.26

GROOT
BUFFET
RESIDENTIE EGLANTIER



Woensdag

22.07.26

GROENTENSOEP
KOOLVISFILET MET VENKEL
NANTUASAUS
RIJST
TARTE TATIN

Donderdag

23.07.26

SLASOEP
KONINGINNENHAPJE
FRIETEN
FRUITSLA

Vrijdag

24.07.26

RUSSISCH EI
BOUILLABAISE
TOAST MET ROUILLE
IJS

Zaterdag

25.07.26

VICHYSOISE
KALKOENFILET MET GEBAKKEN
SCHORSENEREN
GEKOOKTE AARDAPPELEN
MOKKAMOUSSE

Zondag

26.07.26

TOMAAAT MOZZARELLA
ROSBIEF MET RODE WIJNSAUS
WITLOOFSLA
OVENGEBAKKEN KRIELTJES
GEBAK

Lundi

POTAGE DE CELERI
ROTI DE PORC 'BLACKWELL'
CHOU CHINOIS
POMMES DE TERRE NATURE
CREME BRULEE

Mardi

GRAND
BUFFET
RESIDENCE EGLANTIER

Mercredi

POTAGE DE LEGUMES
FILET DE COLIN – FENOUIL
SAUCE NANTUA
RIZ
TARTE TATIN

Jeudi

POTAGE DE LAITUE
BOUCHEE A LA REINE
FRITES
SALADE DE FRUITS

Vendredi

ŒUF A LA Russe
BOUILLABAISE
TOAST - ROUILLE
GLACE

Samedi

VICHYSOISE
FILET DE DINDE
SALSIFIS POELES
POMMES DE TERRE NATURE
MOUSSE AU MOKA

Dimanche

TOMATE MOZZARELLA
ROSBIF – SAUCE AU VIN ROUGE
SALADE DE CHICONS
POMMES DE TERRE GRENAILLE AU FOUR
PATISSERIE

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

Zaterdag 15 augustus “Moederdag-Feestmenu”

Gelieve uw genodigden in te schrijven vóór 3 juli.

Genodigde 35 eur per persoon – Tafels beperkt tot 6 personen

Maandag
20 juli
10.30u

Yoga
In de bridgeroom

Woensdag
22 juli
15.00u

Scrabble en Rummikub
In de bridgeroom

Donderdag
23 juli
11.30u

Aperitiefmoment
Amuse-bouche aangeboden door de chef

Vrijdag
24 juli
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant