

Kerstavondmenu 2009

Wachtbordje met enkele hapjes
(Some snacks to start with)

Compositie met brandade van kabelauw en in huis gemarineerde zalm
(Composition with brandade of codfish and home marinated salmon)

Bisque van noordzeegarnalen met saffraan gegratineerd
(Bisque of north sea shrimps gratinated with saffron)

Rugstuk van everzwijn met Hasseltse genever
Gratin van knolselder en oesterzwammen
(Piece of wild boar with Hasselt genever and juniper berries
Gratin of celeriac and oyster mushrooms)

Kerstdessertje
(Christmas sweet)

Deelname: € 42.00

Wordt geserveerd op 24 december, enkel op reservatie

't Gulden Vlies

Mallebergplaats 17
8000 Brugge

Mail@tguldenvlies.be

0032 50 33 47 09

Van 2009 naar 2010

Wachtbordje met enkele hapjes en een cocktail van Caroline
(Some snacks to start with and an opening cocktail)

Tartaartje van riviervis op een pittige citrussalade met gember
(Tartare or river fish on a spicy citrus salad with ginger)

Samenspel van jakobsmossel, Belgisch witlof en chardonnayboter
(Scallops with belgian endives and chardonnay buttersauce)

Médaille van staartvis en foie gras "Rossini"
(Munkfish and foie gras "Rossini")

Pittig tussendoortje
(Entre act)

Kalfsfilet en -zwezerik, zachte sherrysaus en een taartje van spinazie met pas de bleu
(Fillet and sweetbread of veal in a soft sherry sauce with a tartelette of spinach and "pas de bleu")

Tarweroom met exotisch fruit
(Wheat cream with exotic fruits)

Koffie met versnaperingen
(Coffee with sweets)

Een parelend glas op een schitterend 2010
(Some bubbles on a splendid 2010)

Wordt geserveerd op 31 januari 2009, aanvang 19.00

Deelname: €80.00
Wijnen en waters inbegrepen

Zonder dranken: €60.00

tGulden Vlies

Mallebergplaats 17
8000 Brugge

Mail@tguldenvlies.be
0032 50 33 47 09