# “RESTAURANT BIJ U THUIS“

waar ambacht en gastronomie samenkomen.



## Lente

## Zomer

## 2026-2027

# “Restaurant bij u thuis“

staat als gastronomisch traiteur borg voor een vernieuwende vorm van heerlijk tafelen.

**“Restaurant bij u thuis”**
staat garant voor kwaliteit, versheid en service.
Trouw aan de traditie van de klassieke keuken, brengen wij toch een vernieuwing, naar het inzicht van de chef-kok,
met Belgische kwaliteitsgrondstoffen als voornaamste basis.

Met uw keuze van onze formule
**“Restaurant bij u thuis”**
kunnen wij u een totaalpakket aanbieden met een uitstekende prijs / kwaliteitsverhouding
van aperitief tot aan de afwas toe.

Terwijl u zelf aanschuift aan uw tafel, bereiden wij bij u thuis de culinaire gerechten.
Wij staan in voor de bediening van uw gasten maar ook van uzelf.

Wij bieden u tevens een gevarieerde wijnkaart aan.
U kan zich bij de keuze van de wijn laten leiden door de suggesties
van de gediplomeerde patron.

Wij staan tot uw dienst met ons uitgebreid gamma van mogelijkheden.

Onze service bestaat erin om uw gasten, maar ook uzelf, te verwennen tijdens uw feest.
Kwaliteit en service zijn onze grootste doelstellingen in de relatie tot onze klanten.

En laat u vooral overtuigen door de onvergelijkbare smaak van onze gerechten,
want dat blijft natuurlijk altijd nog het belangrijkste ...

# Onze koude schotels,

**• Koude schotel met heerlijkheden van vis 37,85 € pp.**

Schotse zalm met witte asperges, gerookte vissoorten: palingfilet, zalm, makreel, heilbot, kabeljauw, steur, haai zwaardvis en tonijn, rivierkreeftjessalade en tartare van kreeft, gemarineerde zalm, scampisalade, tomaat garnaal, mousse van staartvis en prei, opgevuld eitje met king krabsla.

**• Koude schotel met heerlijkheden van vis en vlees 34,55 € pp.**

Schotse zalm met witte asperges, makreel met zwarte peper, gerookte zalm, heilbot, haai en sprot, tomaat garnaal, mousse van zalmforel en kruiden, opgevuld eitje met king krabsla, Belgische vleessalade, ovengebakken panchettina, Romaham, venkelsalami, rundsfilet, kalkoenfilet met Toscaanse kruiden, rillette en boerekop huyze terroir,

De koude schotels zijn vergezeld van diverse groenten, pasta- en aardappelsalades, sausjes en tafelbroodjes.

## • Café Gourmand,

**zoete zaligheden voor bij de koffie 8,00 € pp.**

bestaat uit een 4-tal luxueuze kleine gebakjes op basis van chocolade en fruit, volgens marktaanbod

VOOR BIJ DE KOFFIE

# Onze nieuwe huiswijnen uit Zuid-Frankrijk,

**Domaine du Vistre, Pays d'Oc, Gard : 10.50 €/fles,**

**Ideaal bij kazen en deze staan vermeld op het etiket.**

*** Tout un fromage Chardonnay : rijpe maar toch frisse Chardonnay**

Heeft een heldere gouden kleur. Veel fruit in de neus met vooral abrikoos en peer. Complexe, frisse en aangenaam fruitige evenwichtige wijn. Lichte hout houtrijping van 6 maand.

*** Tout un fromage Merlot : mooie rijpe, krachtige en warme Merlot**

Heeft een hele fruitige neus van zwart fruit zoals bramen, cassis en kersen. In de smaak ontdek je aroma's van cacao en koffiebonen.

Lente

Zomer

# PASEN

## Maandmenu april (verkrijgbaar vanaf 03.04 tot en met 30.04)

Iedere maand stellen wij u een nieuw gastronomisch menu voor om af te halen voor slechts 50,00 € (4 gangen)
40,00 € (3 gangen )

Graag minstens 3 dagen vooraf bestellen.

Balfégo tonijntartare, traaggegaard ei 64°C, salade van witloof, crèmeux jonge erwtjes

- - - - -

Dorade royale, gegrilde asperges met lardo di Colonatta en salie,
zoete aardappel, mousseline van cressonette

- - - - -

Traaggegaard lamsrump, lamszwezerik, wortel, aubergine,
tomaten-dragonsaus, groene aardappelcracker

- - - - -

Witte chocolade, wasabi, passievrucht

Alle voor- en nagerechten zijn reeds op onze borden geschikt

## Wijnen van de maand :

*** Herdade Grande, Geracoes Branco, Portugal : 17.70 €/fles**
Heldere en mooie citroenachtige kleur. Fruitige aroma's van tropische vruchten.
Een ronde en rijke smaak met frisse zuren. Een fijne en lange afdronk. Past goed bij Middellandse zeevis.

*** Diorama Garnatxa Negra Bio, Terra Alta, Pinord, Spanje : 15.25 €/fles**
Robijn, violetkleurige wijn. Toetsen van kersen en rode vruchten met een lichte kruidigheid, kaneel en jammy aroma's. Past goed bij lamsvlees



# MOEDERDAG

## Maandmenu mei (verkrijgbaar vanaf 01.05 tot en met 31.05)

Iedere maand stellen wij u een nieuw gastronomisch menu voor om af te halen voor slechts 52,00 € (4 gangen)
41,00 € (3 gangen)

Graag minstens 3 dagen vooraf bestellen.

Zalmforel, gekonfijte asperges, groene saus, radijs, granité van komkommer en selder

- - - - -

Cakeje van erwtjes en rucola, kreeft met groene asperges en citrussaus

- - - - -

Jonge duif, gesouffleerd brood, crèmeux pesto, look en kruiden

- - - - -

Ruby love, framboosbiscuit, vanillecrèmeux, krokante feuilletine

Alle voor- en nagerechten zijn reeds op onze borden geschikt

## Wijnen van de maand :

*** Weingut Hees, Riesling, Nahe, Duitsland : 19.20 €/fles**

Sappig en fris met tonen van licht steenfruit en citrusvruchten. Perfect uitgebalanceerd in de smaak met een delicate minerale afdronk.
Past goed bij frisse gerechten met vis en zeevruchten.

*** Marino Abate, Lapa, Nero d'Avola DOC, Sicilië : 17.00 €/fles**

Aroma's en smaken van donker fruit, kersen en zwarte pruimen. Complexe, kruidige wijn met tonen van pure chocolade en tabak. Past bij eendenborst, duif.



# Vier uw communiefeest bij u thuis, communiemenu's om af te halen

## Gastronomische geneugten

**Hapjesbord** *:*

*• Gnocchi met spinazie*
*• Burrata, tomaat, pesto*
*• Nougat van eend, gelei van abrikoos, granenmix*

~~~~~~

**Ceviche van kabeljauw,**
*chiboust van groene selder en groene mango*

~~~~~~

**Gegrilde coquille, geconfijte asperges**
*noedels van koningsboleet, pata negra, morillesbouillon, kruidenolie*

~~~~~~

**Jonge eend in hooi gegaard, gelakt met crème de cassis,**
*jonge wortel, structuren van zoete mais, crumble van pistache*

~~~~~~

**Splash,**
*Biscuit van Matcha thee, litchi, vanille, aardbei*

**Prijs per persoon : * menu : 51,00 €**
*** hapjesbord : 7,60 €**

## Een culinair avontuur

**Hapjesbord** *:*

*• Gnocchi met spinazie*
*• Burrata, tomaat, pesto*
*• Nougat van eend, gelei van abrikoos, granenmix*

~~~~~~

**Langzaam in 'levend zout' gegaarde 'Mowi' zalm,**
*crèmeux van tangorcitrus, koolrabi ceviche met witte asperge, kombu en codium*

~~~~~~

**Ombervis,**
*scheermessen met gerookte rode ui, gesmoorde zeegroenten en groene amandel, velouté van verjus en vanille, daslookolie*

~~~~~~

**Geroosterde Xavoria rundsentrecôte, extra marbled, 3 weken gerijpt,**
*met pico de gallo, crumble van zuiderse groentjes*

~~~~~~

**Witte chocolade,** *sinaasappel, wortel en vanille*

**Prijs per persoon : * menu 54,00 €**
*** hapjesbord : 7,60 €**

**Tevens is het ook mogelijk tot het samenstellen van een 3- of 5 gangen menu.**
**Gerechten te kiezen uit beide menu's, mits prijsaanpassing.**

Ik geef u graag advies omtrent de keuze van de wijnen met mogelijkheid tot aankoop uit onze wijnkaart.
Wij kunnen ook zorgen voor uw zoete zaligheden voor bij de koffie.



Wij bieden deze formule ook aan met kok en bediening aan huis.

Vraag gerust meer info over deze formule.

# Menu voor onze jonge gasten : 17,50 €/p. (voor-, hoofd-, nagerecht)

**Hapjespakket :**
4,30 €

mini pizza
mini hamburger
mini croque monsieur

**Voorgerechten :**

• tomatensoep met balletjes
• homemade fishsticks
• kaas-of garnaalkroket

**Hoofdgerechten :**
• homemade vissticks
• krokante kipfilet met appelmoes en kroketjes
• balletjes in tomatensaus met boontjes en puree
• vol-au-vent met kroketjes



**Nagerechten :**
• oreo donut
• chocomousse
• huisgemaakt vanille ijs
• ijslam (minimum 10p.)







# WALKING DINNER

## • Walking-dinner (enkel verkrijgbaar vanaf 15 pers.)

Richtprijs vanaf 33,15 € tot 50,60 €/persoon

**-De walking-dinner start met een receptie :**

verschillende soorten warme hapjes, maar ook voorzien we enkele soorten anti-pasti en soorten tapas vergezeld van diverse dipkoekjes.

**-Nadien kunnen de gasten een 4, 5 of 6-tal voorgerechtjes nemen :**

(hierbij een keuze uit volgende gerechtjes)

-Couscous, zwarte boontjes, gegrilde zoete aardappel, gepekelde citroen, gerookte kabeljauw
-Tomaat maar geen tomaat, pesto, Belgische copa De Laet en Van Haver
-Crèmeux van erwtjes, traaggegaard spek, coquilles, pickles van maïs
-Tataki van bonitotonijn, gemarineerde watermeloen, tzaziki van komkommer
-Carpaccio van secreto n°7, kruidenslaatje, parmezan
-Praline van lauw gerookte zalm, marsmallow citroen, asperges en labneh, wasabimayonaise
-Geconfijte langoustine in gerijpte runderreuzel, lardo van Scottish Higlander, jus van sinaasappel, stengelsla
-Gaspacho van tomaat, bellota ham, gerookte paling, zuiderse groentjes
-Ceviche van heilbot, asperges, romige espuma van tigre de leche
-Pana cotta van asperges, gedroogde Iberico ham, langoustine, jus van sinaasappel, stengelsla

**-Als hoofdgerecht voorzien we een tweetal kleine warme gerechten :**

Gerechtjes die makkelijk in de oven te warmen zijn : bvb

-Gelakte Mowi zalm met miso en honing, puree zoete aardappel en maïspickles
-Pressa van Iberico-varken, pommes dauphines, shii-také, bospeen, truffelaardappel

**Als afsluiter :**

-Een assortiment van verschillende huisgemaakte kleine dessertspecialiteiten.

*Vegetarische gerechtjes kunnen voorzien worden op aanvraag.
*Voor de kleinsten onder ons bieden wij een aangepaste formule aan. Vraag er gerust naar.
*Ik geef u graag advies omtrent de wijnkeuze met mogelijkheid tot aankoop uit onze wijnkaart.

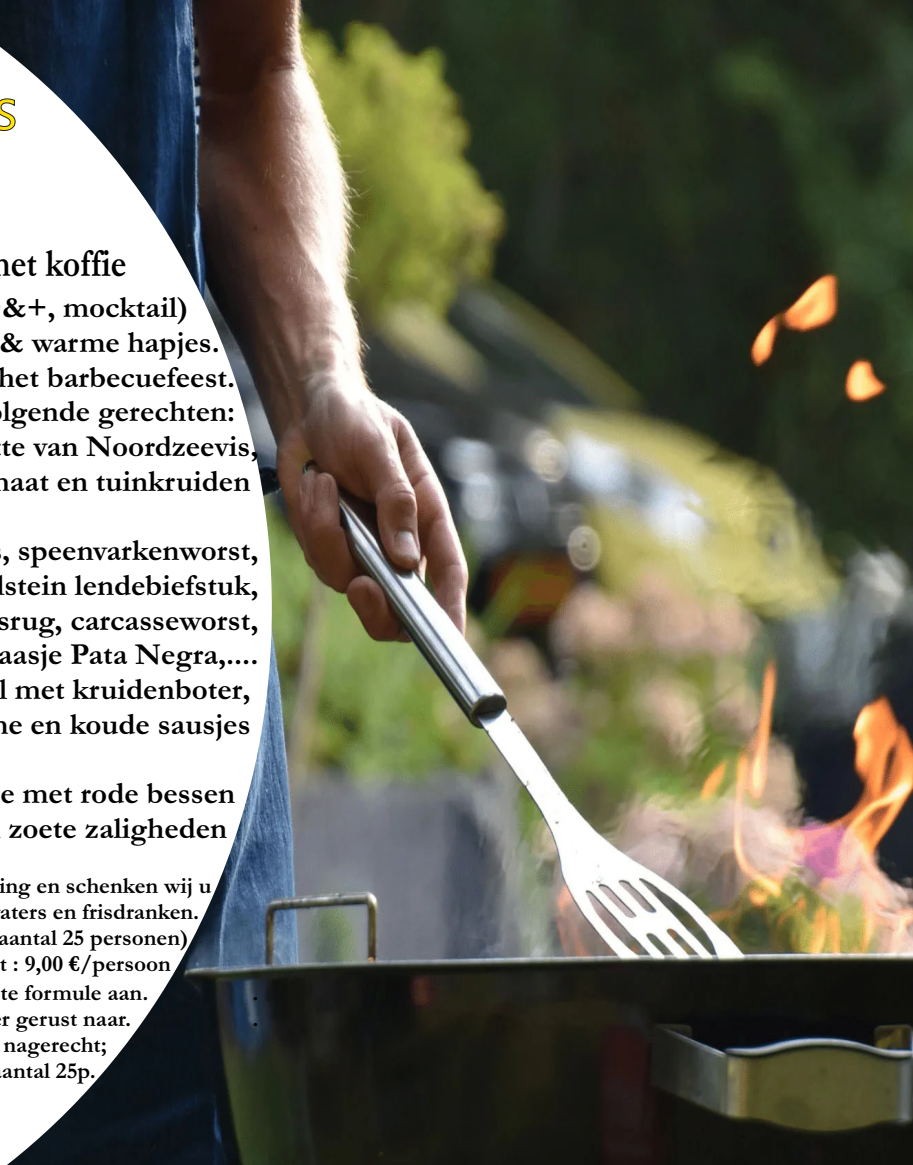
***Wij bieden deze formule ook aan met bediening aan huis.**





Walking-dinner is een concept waarbij u tijdens uw diner niet aan tafel gebonden bent. Deze vorm van dineren is tegenwoordig erg populair. U komt op een informele en gezellige manier in contact met uw collega's, vrienden of familieleden. De gerechtjes zijn allemaal een culinaire beleving en een lust voor het oog welke samen een geheel diner vormen. Voor een walking dinner van 7 gangen trekt u ongeveer 5 uur uit. Uiteraard kunt u de gerechten aanpassen aan uw wensen, dit kan een meerprijs tot gevolg hebben. Wilt u toch liever zitten, dan kan dat natuurlijk ook.

# Barbecuefestijn bij U thuis



**“Restaurant bij u thuis”**

verzorgt bij u thuis

een barbecuefestijn van aperitief tot met koffie

**Wij zorgen voor een verfrissend aperitief (Cava +&+, mocktail)**
**vergezeld van enkele koude & warme hapjes.**
**Nadien neemt u plaats aan tafel voor het barbecuefeest.**
**Wij serveren u volgende gerechten:**
**Papilotte van Noordzeevis,**
**zeevruchten, fijne groentjes, tomaat en tuinkruiden**

~~~~~~

**Mixed-grill van vlees zoals gekruide kippenhaasjes, speenvarkenworst,**
**Texel lamskroon, zomerhert Cervena, Holstein lendebiefstuk,**
**eendenborst, speenvarkenrug, kalfsrug, carcasseworst,**
**Toscaanse worstjes, verse chorizoworst, varkenshaasje Pata Negra,....**
**uitgebreid saladebuffet, aardappelen in schil met kruidenboter,**
**aangepaste warme en koude sausjes**

~~~~~~

**Vanillerozette met rode bessen**
**geserveerd met Nespresso koffie en zoete zaligheden**

**Bij het menu staan wij in voor de bediening en schenken wij u aangepaste witte en rode huiswijn, ons huisbier Loots blond, waters en frisdranken.**
**Deze formule bieden wij u aan voor 82.00 €/pers. (minimum aantal 25 personen)**
**Meerprijs BBQ met dessertbuffet ipv. nagerecht : 9,00 €/persoon**
**Voor de kleinsten onder ons bieden wij een aangepaste formule aan.**
**Vraag er gerust naar.**
**BBQ-afhaalpakket incl. nagerecht;**
**excl. dranken, koffie & zoetezaligheden : 34.95 €/persoon, min. aantal 25p.**

## “Nieuw“ Tapasbox, It’s Apero Time : 48.50 € (6 personen)

**“Een moment dat meer is dan een aperitief, en steeds vaker het middelpunt vormt.”**

Een mooi en verleidelijk seizoensgebonden assortiment van 7 soorten aan tapas, tapenade, anti-pasti,....
Aangevuld met 2 soorten dipkoekjes en Snackgold traditionele gourmet chips

## Aperitiefhapjes op bord : 10.00 €/pers.

Een assortiment van hapjes geschikt op een bord met 6 vakjes.

## Slagersplank met Belgische specialiteiten : 25,50 € pp. minimum 4 pers.

Breughelplank “deluxe“ met de beste en lekkerste charcuterie die er momenteel op de markt is met o.a. : Secreto n°7, paté, Butcher’s spek, Pastrami, boerenkop Belgasconne, rillette Belgasconne, potjesvlees, carcasseworst, gekookte ham Huyze Terroir, vleessla, Vlaemschen coppa, Polderlanderham, gebraisseerde entrecôte Holstein,.....
vergezeld van enkele soorten artisanaal brood, tapas, sausjes,.....

## Artisanale kaasschotel : 25,50 € pp. (275 gr. per persoon)

Wij voorzien een ruim assortiment aan artisanale en geaffineerde kazen uit Frankrijk, Spanje, Italië en België op basis van koe-, geit- en/of schapenmelk.
Versierd met een druiventros, dadels, vijgen, abrikozen, rozijnen en notenmengeling.
De schotel wordt voorzien van huisgemaakte ovenverse broodjes:
wit en bruin stokbrood, noten- en briochetoast, amandel- en vijgenbrood, rozijnenbroodjes,....

*** Biersuggestie : Ons eigen huisbier :**

’Lo’ots blond : in Tripel limited-edition (75 cl) : 8,50 €/fles Door gul gebruik van de fijnste hoppen krijgt dit bier een pittig en fruitig aroma.
Schitterend als aperitief/digestief, ook lekker bij een smeuïge kaas of een visgerecht met mousselinesaus. Hergisting op fles.



# Eénpansgerechten om af te halen **(min. 7 dagen vooraf te bestellen)**

| | |
|---|---|
| Gentse waterzooi van kip | 14,10 €/p. |
| Paëlla met kip, schaal- en schelpdieren en rode poon | 17,50 €/p. |
| Waterzooi van tongschar, mosselen en fijne groentensnippers in romige kruidensoep | 19,70 €/p. |
| Stoofpotje van lamsvlees met lente groenten en Gueuze | 17,00 €/p. |
| Bouillabaise van Middellandse Zeevis en Noordzeekreeftjes met saffraan en rouïllesaus | 23,20 €/p. |
| Stoverij van varkenswang, 'Lo'ots blond, gebakken aardappelen met rozemarijn | 16,10 €/p. |

## Onze eigenwijze klassiekers

| | |
|---|---|
| Nage van zwartpoot kip met kreeft en witte asperges | 25,50 €/p. |
| Vol-au-vent van Mechelse koekoek met truffel en ganzelever, kalfszwezerik | 27,00 €/p. |
| Zeetong meunière met prei en parmezankrokant, garnalen, champignons en peterselie | 28,40 €/p. |
| Vol-au-vent van Noordzeevis met pommes duchesse | 23,70 €/p. |
| Sint-Jacobsnootjes, risotto met erwtjes, chorizo en munt | 14,20 €/p.(TG) |
| Varkenshaasje Iberico met pickelsaus | 20,35 €/p. |
| Asperges op Vlaamse wijze : met ei, peterselie en botersaus | dagprijs p.p. |
| Paling in 't groen met 16 verschillende kruiden | 49,70 €/kg. |
| Kalfsblanquette met zilveruitjes | 18,50 €/p. |



# VADERDAG

## Maandmenu Juni (verkrijgbaar vanaf 04.06 tot en met 04.07)

**Iedere maand stellen wij u een nieuw gastronomisch menu voor om af te halen voor slechts 53,00 € (4 gangen)**

41,50 € (3 gangen)

Graag minstens 3 dagen vooraf bestellen.

Tartare van dorade, radijs en grapefruit, vinaigrette van gefermenteerde tomaat en munt, kervelolie

- - - - -

Hondshaai, handgerolde couscous, jonge spinazie, girolles, bouillabaise

- - - - -

Gegrilde en gelakte short rib Menapii, asperges in brood gebakken,
warme salade van groene linzen en Manchego

- - - - -

Mango, schuim van exotisch fruit, yuzucrumble, amandelroomijs, citroengel

Alle voor- en nagerechten zijn reeds op onze borden geschikt

# Wijnen van de maand :

*** Pazo Rosqueira Albarino, Pinord, Rias Baixas, Spanje : 22.00 €/fles**

Frisse, zilte, plezierige en toch diepgaande wijn van de lang volstrekt onbekende druif albariño. Geurig en bloemig, met tonen van peer en appel in de smaak. Heerlijk droog met een vleugje citruszuur. Ideaal bij rauwe Middellandse zeevis.

*** Pinord, Chateldon Reserva, Cabernet Sauvignon, Penedes, Spanje : 20.00 €/fles**

Biologische, karaktervolle en verfijnde wijn, 14 maanden gerijpt in eikenhouten vaten en 24 maanden op fles. Intense aroma's van fruit, kruidnagel en peper.



# ZOMER

## Maandmenu augustus en september (verkrijgbaar vanaf 06.08 tot en met 28.09)

Iedere maand stellen wij u een nieuw gastronomisch menu voor om af te halen voor slechts 53,00 € (4 gangen)
41,50 € (3 gangen )

Graag minstens 3 dagen vooraf bestellen.

Licht gerookte wilde zeebaars, ceviche met tomaat, crèmeux van burrata en koriander

- - - - -

Pladijs, gerookt buikspek, gegrilde groene asperges, radijs, jus met koolrabi

- - - - -

Kalfsentrecote, in misocaramel gegaarde aubergine, groentecrumble, gegrilde nectarines

- - - - -

Witte chocolade, rode vruchten, ijs van aardbei en bergamot

Alle voor- en nagerechten zijn reeds op onze borden geschikt

## Wijnen van de maand :

*** Petrakopoulos Lefko, Kefalonia, Griekenland : 27.00 €/fles**

Blend van muscat met de uiterst plaatselijke vostilidi.
Elegant en fruitig (exotisch) karakter met frisse zuren, honing met amandel en aangename, lange afdronk. Ideaal bij zeevruchten en -vis.

*** Vigneti di Ettore Ripasso, Italië : 27.00 €/fles**

Prachtige, stevige maar toch soepele wijn. 18 maanden op eikenhout gerijpt. Zachte tannines, aroma's van rood fruit en tint van zoethout. Ideaal bij rundsvlees.





# NIEUWE COLLECTIE WIJNEN

## Aperit

***Onze huis Cava Domein Pinord**

***Belgische bubbel, Domein Vandersteene,**
Deze cuvée, vaak een blend van Chardonnay, Pinot Blanc en Pinot Noir, kenmerkt zich door

***Prosecco Coste Petrai,**
Mooi bloemig karakter, typisch voor Prosecco. Zachte pareling

***Champagne Michel Decotte, Grand**
Biologische Champagne uit Mailly, samengesteld uit 80% Pinot Noir en 20% Chardonnay druiven. De kleur is

## Witte wijnen :

*** Domaine Henri Bourgeois, Le Grand Bourgeois Sauvignon 2024, Sancerre, Frankrijk : 21.00 €/fl.**
Knisperend frisse en droge Loire-Sauvignon met citrus, vuursteen en een lichte minerale ondertoon en de typische florale toetsen van de Sauvignon-druif. 100% biologisch geteeld. De smaak is fris en sappig met tonen van citrus. De afdronk is mineraal en fijn met een licht bittertje. Domaine Henri Bourgeois cultiveert zijn wijnen op de beste hellingen in het hartje van Sancerre, te Chavignol. Deze wijn is het perfecte aperitief en kan ook gedronken worden bij allerlei visgerechten, zeevruchtenschotels en wit vlees.

*** Weingut Weszeli Bio Gruner Veltiner Felix 2021, Kamptal, Oostenrijk : 22.55 €/fl.**
Felix "Grüner Veltliner" is een wijn die de essentie van zijn terroir perfect weergeeft. Frisse aroma's van gele appel en groene peer met een pittige citrustoets. Een heerlijke wijn, met een lichte en kruidige textuur en levendig karakter dat uw smaakpapillen zal prikkelen. Perfect bij gemarineerde vis en salades.

*** Santa Sofia, Lugana La Serra, Veneto 2024, Italië : 22.20 €/fl.**
Het domein Santa Sofia strekt zich uit over Pedemonte (Verona), één van de mooiste plekjes in de streek van Valpolicella. Het domein heeft generaties lang een uitstekende reputatie opgebouwd en staat bij wijnkenners bekend als een klein landgoed met hoge kwaliteit. Gemaakt van Trebbiano di Lugana druiven, afkomstig van wijngaarden met kleiachtige bodem. Intense strogele kleur met briljante groene nuances. Florale aroma's, rijp fruit, zoals gele perzik en tropisch fruit met minerale tonen. Elegante wijn, met een mooi evenwicht tussen frisse zuren en steenfruit. Lange, frisse afdronk. Past bij visgerechten, mosselen, gegrilde kreeft of witte vleesgerechten.

*** Sanzon Tokaj, Classic Furmint, Hongarije : 27.00 €/fl.**
Kleine biologische wijngaard in Erdőbénye, Tokaji, is een waar toonbeeld van een droge Tokaji Furmint. Soepel maar toch strak, met minerale tonen en citroen in de neus. Smaken van groene appel, gembercake en zout overheersen in de mond. Een geweldige balans tussen fruit en mineralen, met de lange, frisse afdronk waar Tokaji-wijnen om bekend staan. Mooie wijn om te serveren bij Sint-Jakobsnootjes.



## OM VAN TE GENIETEN bij uw communiefeesten

### ieven :

**+&+ brut seleccion : 11,50 €/fles**

**Brut Tradition, Zwijnaarde : 19,50 €/fles**

frisse aroma's van perzik, abrikoos en brioche, met fijne zuren en een verfijnde mousse.

**Veneto, Italië : 15,00 €/fles**

en zeker niet te zoet, daar houden we van! Een echte aanrader.

**Cru, Brut Classic, Frankrijk : 46,00 €/fles**

licht, wit goud met levendige en zeer fijne bubbels. De smaak is zacht, rond, elegant met heel veel fruit. Heerlijk.

### Rode wijnen :

*** Château Le Destrier Cuvée Prestige, St. Emilion 2022, Frankrijk : 17.50 €/fl.**

Rode Bordeaux uit het historische Saint-Emilion, 100% Merlot druiven. 12 maanden op eiken vaten verouderd, waarvan 50% nieuwe vaten. Stevig van smaak met een zachte afdronk. Past bij klassieke vleesgerechten.

*** Quinta do Encontro Reserva Preto e Branco, Bairrada, Portugal 2016 : 24.30 €/fl.**

Een geweldig wijn. Preto e Branco (Zwarte en Witte) omdat het gemaakt is van rode (Baga en Touriga Nacional) en witte druiven (Bical). Florale tonen met bloemige en fruitige nuances. Stevige tannines. Verwacht aroma's van rijp zwart fruit, verweven met een verfrissende toets van Baga, die het levendige karakter van de Bairrada weerspiegelt. De Touriga Nacional zorgt voor een elegante structuur, waardoor de wijn uitstekend combineert met eend of Iberische ham. Een werkelijk expressieve wijn uit de Bairrada.

*** Vigneti Di Ettore Ripasso, Veneto, Italië : 27.00 €/fl.**

Prachtige, stevige maar toch soepele wijn. 18 maanden op eikenhout gerijpt. Zachte tannines, aroma's van rood fruit en tint van zoethout. Ideaal bij rundsvlees.

*** Marino Abate, Lapa, Nero d'Avola DOC, Sicilië : 17.00 €/fl.**

Aroma's en smaken van donker fruit, kersen en zwarte pruimen. Complexe, kruidige wijn met tonen van pure chocolade en tabak. De tannines zijn zacht en elegant. De afdronk is lang en harmonieus. Past bij eendenborst, duif

# ORIGINEEL CADEAU

**Waarom geen cadeaubon?**

• Verras uw beste zakenrelaties, familieleden of vrienden met een uniek en origineel geschenk.
• Een gastronomisch cadeau-etentje: ons leuk trio 41,50 € pp.

Wij kunnen ook instaan voor privé kookworkshops (lessen) op locatie
Bel ons voor meer info.

Wij verzorgen al uw feesten op maat.

Wij bieden de communicanten een aandenken aan, aan hun mooie dag.

Prijzen geldig tot volgende uitgave.Alle prijzen zijn inclusief BTW-tarief.
Prijzen kunnen onderhevig zijn aan marktschommelingen en kunnen daardoor soms wijzigingen ondergaan.
Wij streven ernaar onze prijzen zo stabiel mogelijk te houden. De vermelde prijzen zijn gebaseerd op de huidige wetgeving en blijven van kracht zolang de overheid de btw-tarieven voor traiteurmaaltijden niet wijzigt.

Gelieve tijdig te bestellen.

**Andy Baert**
Antwerpsesteenweg 2 - 9080 Lochristi
Tel. 09 356 86 12
www.restaurantbijuthuis.be
info@restaurantbijuthuis.be

info@restaurantbijuthuis #restaurantbijuthuis
de traiteruszaak is enkel open op afspraak