Menu de fêtes

durbuy
+32 86 40 00 43
info@durbuy-o.be

ENTRÉES

Saumon brûlé / betterave rouge / poireau vinaigrette / ricotta Bel'Ozo

et/ou

Compressé de foie gras de canard et effiloché de porc confit / rémoulade de céleri

et/ou

Dos de merlu / sauce homardine / petits légumes (à réchauffer)

PLATS

Volaille fermière farcie aux champignons des bois / gratin dauphinois / chou fondant / sauce crème

ou

Filet de biche rôti / légumes de saison / patate douce / sauce poivrade (suppl. 5 €)

ou

Ris de veau doré et croustillant / chou pointu / sauce crème tartufa (suppl. 12 €)

DESSERT

Passiochoc I mousse chocolat caramel, confit de mangue, crémeux passion, biscuit noisette et croquant praliné

En collaboration avec la **Pâtisserie Demelenne** de Hotton

Menu 1 : Entrée / Plat / Dessert = 45€/pers.
Menu 2 : 2 Entrées / Plat / Dessert = 57€/pers.
Menu 3 : 3 Entrées / Plat / Dessert = 65€/pers.

!! Prix des menus sans suppléments éventuels !!

Vous avez également la possibilité de commander les plats uniques suivants :

- Filet de biche rôti / légumes de saison / patate douce / sauce poivrade - 27€/pers.

ou **Notre spécialité** :

- Ris de veau doré et croustillant / chou pointu / sauce crème tartufa - 32€/pers.

Clôture des commandes

- **Noël** (24/12 et 25/12), avant le lundi 22/12, 16h.
- **Nouvel-An** (31/12), avant le lundi 29/12, 16h.

Enlèvement de vos commandes

- **Noël** : 24/12 de 16h à 17h30 et 25/12 de 11h à 12h.
- **Nouvel-An** : 31/12 de 16h à 17h30

Paiement sur place cash ou bancontact

Eindejaarmenu

durbuy
+32 86 40 00 43
info@durbuy-o.be

VOORGERECHTEN

Gebrande zalm / rode biet / prei vinaigrette / ricotta Bel'ozo

en/of

Geperste terrine van eendelever en pulled varkens'confit' / remoulade van selder

en/of

Heek-rug / homardine-saus / fijne groenten (alles op te warmen)

HOOFDGERECHTEN

Hoevekip gevuld met bospaddestoelen / gratin-aardappel / smeuïge kool / roomsaus

of

Gebraden hindefilet / seizoengroenten / zoete aardappel / wildsaus (suppl. 5 €)

of

Kalfzwezerik 'krokant goudgebakken' / spitskool / roomsaus tartufa (suppl. 12 €)

DESSERT

Passiochoc I chocolade-caramelmousse, mango, passievrucht, biscuit hazelnoot en praliné krokant

In samenwerking met **Patisserie Demelenne** uit Hotton

Menu 1 : Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert = 45€/pers.
Menu 2 : 2 Voorgerechten / Hoofdgerecht / Dessert = 57€/pers.
Menu 3 : 3 Voorgerechten / Hoofdgerecht / Dessert = 65€/pers.

! Prijs menu zonder eventuele supplementen !!

U heeft ook de mogelijkheid om enkel volgende hoofdgerechten te bestellen :

- Gebraden hindefilet / seizoengroenten / zoete aardappel / wildsaus - 27€/pers.

of **Onze specialiteit** :

- Kalfzwezerik 'krokant goudgebakken' / spitskool / roomsaus tartufa - 32€/pers.

Bestellen kan tot

- **Voor kerstavond** (24/12 en 25/12), voor maandag 22/12, 16u.
- **Voor oudejaarsavond** (31/12), voor maandag 29/12, 16u.

Afhalen van uw bestelling

- **24/12** tussen 16u en 17u30 en **25/12** tussen 11u en 12u.
- **31/12** tussen 16u en 17u30

Betaling terplaatse cash of bancontact