



WEEKMENU

Maandag

16.12.24

WORTELSOEP
KALFSWORST MET WITTE KOOL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
PLATTE KAAS MET GRENADINE

Lundi

POTAGE CRECY
SAUCISSE DE VEAU - CHOU BLANC
POMMES DE TERRE NATURE
FROMAGE BLANC A LA GRENADINE

Dinsdag

17.12.24

GROENTENSOEP
KONIJN OP GROOTMOEDERSWIJZE
GEBAKKEN KNOLSELDER
GEKOOKTE AARDAPPELEN
APPELCRUMBLE

Mardi

POTAGE DE LEGUMES
LAPIN A L'ANCIENNE
CELERI RAVE POELLE
POMMES DE TERRE
CRUMBLE AUX POMMES

Woensdag

18.12.24

VENKELSOEP
OP VEL GEBAKKEN ZALMFILET
PREISTOEMP
KAASSCHOTELTJE

Mercredi

VELOUTE DE FENOUIL
FILET DE SAUMON CUIT SUR PEAU
STOEMP AUX POIREAUX
ASSIETTE DE FROMAGES

Donderdag

19.12.24

MINISTRONE
SCHNITZEL MET BROCCOLI
GEKOOKTE AARDAPPELEN
FLAN CAMEL

Jeudi

MINISTRONE
SCHNITZEL – BROCOLI
POMMES DE TERRE NATURE
FLAN CAMEL

Vrijdag

20.12.24

PREISOEP
SCAMPI MET WOKGROENTEN
RIJST
IJS

Vendredi

POTAGE DE POIREAU
SCAMPI – WOK DE LEGUMES
RIZ
GLACE

Zaterdag

21.12.24

POMPOENSOEP
WITLOOF IN DE OVEN
GEKOOKTE AARDAPPELEN
RIJSTPAP

Samedi

POTAGE DE POTIRON
CHICONS AU GRATIN
POMMES DE TERRE NATURE
RIZ AU LAIT

Zondag

22.12.24

SURIMICOCKTAIL
PARENHOENFILET MET DRUIVEN
KROKETTEN
GEBAK

Dimanche

COCKTAIL SURIMI
FILET DE PINTADE AUX RAISINS
CROQUETTES
PATISSERIE

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



Maandag
16 december
15.00u

High tea
In de bridgeroom

Dinsdag
17 december

Ruitenwasser
Gelieve de vensterbank vrij te maken

Dinsdag
17 december
15.00u

Film: Pretty Woman
In de bridgeroom

Donderdag
19 december
11.30u

Aperitiefmoment
Met amuse-bouche aangeboden
door onze chefs.

Vrijdag
20 december
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant

Vrijdag
20 december
16.00u

Eucharistieviering
In de bridgeroom