PRIJSLIJST EINDEJAAR 2020-2021

FEESTMENU

€ 50,00 pp ALL-IN

Cava of Champagne (opleg € 10) met 3 hapjes
***
Scampi op de wijze van de chef met aangepaste witte wijn
***
Butternutroomsoep met spekjes
***
Stoofpotje van varkenswangetjes 'Abracadabra', krieltjes en wortelen met aangepaste rode wijn
***
Kerst/eindejaarsgebak

CULINAIRE MENU

€ 65,00 pp ALL-IN

Cava of Champagne (opleg € 10) met 3 hapjes
***
Heilbothaasje met groene pestosaus onder kaaskorstje met aangepaste witte wijn
***
Velouté van schorseneren en raapjes met bieslooksnippers
***
Roulade van fazant met champagnesaus, gratinaardappelen en wildgarnituur met aangepaste rode wijn
***
Kerst/eindejaarsgebak

KINDERMENU

€ 10,00 pp

Kaaskroketjes
***
Balletjes in tomatensaus met puree
***
Chocomousse van het huis

BRUNO
DOET JE PROEVEN ÉN GENIETEN!

Langemarkstraat 7 - 8980 Zonnebeke
051/77.79.62
www.proefbruno.be
info@proefbruno.be

TAPASBOXEN BRUNO (2-4-6 PERSONEN)

BOX 1 met de fijnste charcuterie van Brasvar en Glorius — € 8,95 pp

Brasvar: tapassalami, peperblok, ouderwetse paté, hoofdvlees
Glorius: rillette, coppa, gedroogde hoeveham
Aangevuld met tapenade, olijven, mosterd en uitjes

BOX 2 Combo box — € 10,00 pp

Koud: 2 soorten kaasblokjes, kaassalade van de chef, coppa en blokjes ouderwetse paté
Warm: kippenboutje, ribbetje, grillworst Huyze Terroir, carcasse Dierendonck
Met bijpassende dipsaus

BOX 3 De Luxe (Bruno's Suggestie) — € 12,95 pp

Fuet met kaas en noot, Mangalica chorizo en salami, Rillette Glorius, kaassalade, coppa Glorius, gedroogde hoeveham Glorius, carcasse Dierendonck, macaron foie gras, Jerky Beef, potjesvlees Dierendonck, diverse bruchetta's

BOX 4 voor Veggie-lovers — € 12,95 pp

Dukkah met groentjes, champignons opgevuld met kaas, mozzarellabolletjes, witlofblaadje met hummus, kaassalade van de chef met toast, notenmix, tomatenbroodjes

APERITIEFTIPS

Cava Cossetania	€ 8,95
Prosecco d'O	€ 11,95
Champagne D de Florence brut	€ 26,95
Champagne D de Florence blanc de blanc	€ 28,95
MCC Lourensford	€ 19,95

ONZE TOPPER !!! KAASWANDELING

Dé specialist in de streek voor verfijnde fermierkazen! Onze kaasplanken worden samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe en fijne ambachtelijke kazen (250g pp) en worden verzorgd afgewerkt met vijgenbrood, fruit, notenmix en ambachtelijke confituur.
EXTRA: De kaaswandeling wordt telkens begeleid door een uitgebreide uitleg van jullie kazen!
Wanneer u voorkeur hebt voor bepaalde kazen, zullen wij daar graag mee rekening mee houden.

Kaasplank met ruim assortiment broodjes (6st pp) — € 16,95 pp

BIJHORENDE WIJNTIPS

L. Douchy chardonnay reserve (wit)	€ 7,95
Saint Véran vieilles vignes (wit)	€ 16,95
Rood: L. Douchy Pinot noir (rood)	€ 7,95
Nero d'Avola Shiraz (rood)	€ 6,95

KOUDE SCHOTELS

Alle koude schotels worden standaard geserveerd met een assortiment groenten, sausjes, aardappelbereiding

Zoals op 't platteland — € 14,95 pp

Gekookte ham, gedroogde ham, coppa, paté, kippenham, salami, préparé, opgevulde tomaat

Vis- en vleesschotel — € 24,95 pp

Gepocheerde zalm, gerookte zalm, forel, opgevulde tomaat, tongrolletjes met rijst en rivierkreeftjes, eitje met krabsalade
Gekookte ham, gerookte hoeveham, kippenham, coppa, paté

BIJHORENDE WIJNTIPS

Melck sauvignon blanc (wit)	€ 10,95
Dorrance blanc (wit)	€ 9,00
Appasimento Soraie (rood)	€ 8,95
Desire Lunch&Zin (rood)	€ 9,95
Borgonero (rood)	€ 13,95

Wij noteren graag uw bestelling voor de kerstdagen vóór 17/12 en voor de nieuwjaarsdagen vóór 24/12

Openingsuren tijdens de eindejaarsdagen:
Donderdag 24/12 en 31/12: open van 7:00 - 12:15 en 14:00 - 17:00
Vrijdag 25/12 en 01/01: open van 8:30 tot 12:15 (opgelet: brood en banket enkel op bestelling!)