



**BistroBelge**  
open kitchen  
*Groepen*

Voor groepen vanaf 10 personen serveren wij enkel op voorhand afgesproken menu's en is à la carte dus niet mogelijk. Alle menu's worden aan tafel geserveerd, net als het aperitief. Gelieve één van de onderstaande menu's te kiezen voor de hele groep. Het effectieve en aangerekende aantal kan tot 24 uur op voorhand veranderd worden, de personen die hierna afgezegd worden, worden aan de halve prijs aangerekend. Alle prijzen zijn Inclusief BTW.

**Alle keuzes en aanpassingen dienen ten laatste 24u op voorhand doorgegeven te worden!**

**Gelieve de individuele keuzes van de personen bij te houden. Wij zijn niet verantwoordelijk voor misverstanden ontstaan door het "vergeten" of "niet weten" van de keuze, alles wat hierdoor bij moet gemaakt worden, wordt volledig aangerekend.**

### **MENU BELGE**

*Carpaccio van Gedroogd cecina runds  
of*

*Slagersplank van charcuterie, paté en confijt  
of*

*Zeevruchtencocktail met garnalen, kingkrab, rivierkreeft en scampi  
of*

*Romige aspergesoep met groene asperges*

-----  
*Tonijnsteak bearnaise met rucolasalade en krieltjes  
of*

*Ossobucco van kalkoen met linguine en gremolata  
of*

*Filet pur, saignant\* gebakken met gesauteerde groentjes en frietjes  
of*

*Asperges op vlaamse wijze*

-----  
*Dessert  
of*

*kaasplankje (supl. 3 euro)*

€ 42 per persoon in degustaties  
€ 53 per persoon in voor-hoofd-na

### **MENU CLASSIC**

*Steak tartaar  
of*

*Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal tartaar  
of*

*Burratta met prosciutto di parma en san marzano tomaat  
of*

*Romige aspergesoep met groene asperges*

-----  
*Zeebaars met witte asperge, puree en kruidenjus  
of*

*Stoofpotje van Belgisch Wit Blauw met frietjes  
of*

*Risotto met Chorizo, parmezaanse kaas en rucola  
of*

*Cannaloni gevuld met ricotta en spinazie in een tomatensaus*

-----  
*Dessert  
of*

*kaasplankje (supl. 3 euro)*

€ 37 per persoon in degustaties  
€ 47 per persoon in voor-hoofd-na

### **DRANKEN**

**All in: € 21pp**

1 Glasje bubbels

-----  
Witte en rode huiswijn  
water & frisdrank  
bieren

-----  
Koffie of thee

Tot het dessert  
hierna op verbruik

**Op verbruik:**

Glas Bubbels: € 7/st  
Huiswijn: €25/fles  
Water: € 5/fles(70cl)  
Koffie: € 3/st

**Slechts 1 Menu per groep**

*\*bakwijze steeds saignant indien niet specifiek doorgegeven*