



**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

Vitello Tonato met verse tonijn  
of

Zalmtartaar met parelcouscous en toast  
of

Burratta met san marzano tomaat, basilicum en chioggia biet **V**

Zeetong Meuniere met zure groentjes  
of

Spare ribs "Bistro Belge"  
of

Filet pur, saignant\*, met gesauteerde groentjes en pepersaus  
of

Asperges op vlaamse wijze **V**  
(Deze gerechten worden geserveerd met frietjes)

Dessert  
of

kaasplankje (supl. 3 euro)

€ 53 per persoon in voor-hoofd-na

Voor kleinere porties ook mogelijk in degustatie: € 42 pp

### **MENU CLASSIC**

Rundertartaar "Yukhoe"  
of

Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal tartaar  
of

Aspergekroket van gegrilde asperges en breydelspek  
of

Romige aspergesoep met groene asperges **V**

Zeewolf met groentenspaghetti, tuinkruidenjus en puree  
of

Vol-Au-Vent van Belgische hoevekip met frietjes  
of

Teriyaki Chicken met gebakken rijst en paksoi  
of

Melanzane alla Parmigiana **V**

Dessert  
of

kaasplankje (supl. 3 euro)

€ 44 per persoon in voor-hoofd-na

Voor kleinere porties ook mogelijk in degustatie: € 36 pp

### **DRANKEN**

**All in: € 21pp**

1 Glaasje 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