



**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  
Trio van zalm  
of  
Kaaskroket van comte met salade **V**

-----  
Zetong Meuniere met zure groentjes  
of  
Mosselen Bistro Belge met gamba en vongole  
of  
Filet pur, saignant\*, met gesauteerde groentjes en pepersaus  
of  
Ravioli boschampignon - Truffel **V**  
(Deze gerechten worden geserveerd met frietjes)

-----  
Dessert  
of  
kaasplankje (supl. 3 euro)

€ 55 per persoon in voor-hoofd-na  
Voor kleinere porties ook mogelijk in degustatie: € 43 pp

### **MENU CLASSIC**

Steak tartaar: rauw rundsvlees  
of  
Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal tartaar  
of  
Kaaskroket van comte met salade **V**  
of  
Romige mosselsoep met krokante mosseltjes

-----  
Ovenschotel van kabeljauw met prei, venkel, mossel en puree  
of  
Varkenssavourette met bloemkool, broccoli en blackwellsaus  
of  
Spaghetti Vongole, zongedroogde tomaten en pesto  
of  
Ravioli boschampignon - Truffel **V**

-----  
Dessert  
of  
kaasplankje (supl. 3 euro)

€ 46 per persoon in voor-hoofd-na  
Voor kleinere porties ook mogelijk in degustatie: € 38 pp

### **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