



**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

Beulingterrine met coquilles, appel en puree  
of

Ceviche van tonijn met parelcouscous  
of

Quiche van seizoensgroenten, ei en pijnboompitten **V**

-----  
(Deze gerechten worden geserveerd met frietjes)

Tarbotfilet met duglérésaus, puree en juliennegroenten  
of

Gamba risotto  
of

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

Woud-eitje met bospaddenstoelen en bloemkoolpuree **V**

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

**€ 57 per persoon in voor-hoofd-na**

Voor kleinere porties ook mogelijk in degustatie: € 45 pp

### **MENU CLASSIC**

Steak tartaar: rauw rundsvlees  
of

Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal tartaar  
of

Erwtensoup met spek, rookworst en croutons  
of

Huisgemaakte kaaskroket van Comté met salade **V**

-----  
Bouillabase met zalm, kabeljauw, scampi, garnaal en kingkrab  
of

Ossobucco van kalfsschenkel met gremolata en linguine  
of

Coquelet haantje met schorsenerenroom en krieltjes  
of

Canneloni met ricotta en spinazie **V**

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

**€ 48 per persoon in voor-hoofd-na**

Voor kleinere porties ook mogelijk in degustatie: € 38 pp

### **DRANKEN**

**All in: € 22pp**

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: € 6/fles(70cl)  
Koffie: € 3/st

**Slechts 1 Menu per groep**

\*bakwijze steeds saignant indien niet specifiek doorgegeven