



**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  
Romige aspergesoep met parmaham  
of  
Tonijncarpaccio met avocado  
of  
Ravioli asperge met shiitake en walnoot **V**

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

Zeewolffilet met duglérésaus, puree en juliennegroenten  
of  
Lamskroontje met groense asperge en aardappeltaartje  
of  
Filet pur, saignant\*, met gesauteerde groentjes en pepersaus  
of  
Asperges op vlaamse wijze **V**

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

€ 55 per persoon in voor-hoofd-na  
Voor kleinere porties ook mogelijk in degustatie: € 44 pp

### **MENU CLASSIC**

Steak tartaar: rauw rundsvlees  
of  
Huisgemaakte garnaalkroket met tomaat-garnaal tartaar  
of  
Romige aspergesoep **V**  
of  
Groene asperge, garnaal met gepocheerd ei

-----  
Bouillabase met zalm, schelvis, scampi en garnaal  
of  
Lomo iberico met savooikool, bacon en graanmosterd  
of  
Asperges op vlaamse wijze met gerookte zalm  
of  
Ravioli asperge met shiitake en walnoot **V**

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

€ 47 per persoon in voor-hoofd-na  
Voor kleinere porties ook mogelijk in degustatie: € 37 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