

Gezellige feesten

MET BIE US





TAPASPLANK TO SHARE 128€/PLANK

Volwaardige maaltijd voor 4 personen

Apero voor 8 personen

Assortiment van dip, rillette, crackers, tête de moine,
Quiche zalm, spinazie en prei, bolletje van paté en appel,
camembert met rode uienconfi, noten en braambes voor
in de oven, vleessoorten, geitenbol met veenbessen en
mozzarella op een stokje, 3 hapjes in porselein: eend met
mango en krokantje/ parelcouscous met zoete
aardappel, bloemkool, feta/ Quina met butternut, rode
biet en veenbessen, tortellini met Parmezaanse kaas,
butternut en truffel (WARM), ...

On the side: broodjes om te dippen in den camembert

Hapjesbox koud – 4st./pp 14€/pp



- Koekje van Jules Destrooper met geflambeerde appel, paté van eend en veenbessen
- Carpaccio van rund met crème van parmezaanse kaas met pijnboompitten en peterseliedressing
- Parelcouscous met zoete aardappel, bloemkool geroosterd in de oven, veenbessen, feta, pecannoten
- Zalm Gravad Lax met frisse appel en avocado

Hapjesbox warm – 4st./pp 14€/pp

- Tortellini Parmezaanse kaas met butternut, spinazie en truffel
- Croque van flatbread, mozzarella, groene pesto en polderham
- Ovenhapje met scampi, curry en appel
- Krokante kip met pittige toets en Tzaziki



Hapjes worden geserveerd in porselein voor in de oven of om direct op te dienen

Menu

Hapje op tafel

Scampi met curry en appel

Paté van eend met krokantje van Jules Destroper



Voorgerecht

58€/PP

Coquilles in champagnesaus

of

Gevulde portobello met champignons, butternut en truffel

of

Carpaccio van Hert met truffelcrème

Hoofdgerecht

Kabeljauwhaasje in champagnesaus, garnalen, geglaceerde wortelen en
spinaziepuree

of

Varkensswangen met peertje uit de oven, gegrilde groentjes en
zoete aardappelpuree

Desserts

Panna cotta framboos met rood fruit, quenelle van witte chocomousse en crumble
Of

Trifle van mascarone, framboos, speculoos en rood fruit

Voorgerechten

- Coquilles in champagnesaus (3 stuks) - warm € 13
- Carpaccio van hert met notenpesto, truffel en ruccola - koud € 14
- Gevulde portobello met truffelrisotto afgewerkt met Parmezaanse kaas (veggie) € 12

Hoofdgerechten

- Kabeljauwhaasje in champagnesaus, garnalen, geglaceerde wortelen en spinaziepuree € 24
- Varkenswangen met peertje uit de oven, gegrilde groentjes en zoete aardappelpuree € 23
- Ravioli met butternut, champignons, spinazie (veggie) € 16
- Canneloni ricotta spinazie met bisquesaus en garnalen € 23

Kids

- Gehaktballetjes in tomatensaus met puree en verse appelmoes € 9
- Spaghetti bolognese € 9

Dessert

- Panna cotta framboos met rood fruit, quenelle van witte chocomousse en crumble € 12
- Trifle van mascarone, framboos, speculoos en rood fruit € 9



Not your typical Christmas or New Years dinner



Taco Party BOX

35€/PP

Taco's

Pulled chicken

Gelakte scampi's

Mexican styled salades

Quacemole

Spicy salsa's

Zure room met een twist van BIE US

Dessert

Tiramisu met mango

Vanaf 8 personen in porselein



MERRY

Christmas

Openingsuren feestdagen

Van 22/12 tot en met 6/01
werken we achter de
schermen.

DE WINKEL IS GESLOTEN

24/12: Afhalen van
16u30 tot 18u00

31/12: Afhalen van
16u30 tot 18u00

Bestel je feestmenu via info@bieus.be

Via telefoon 0475/867180