



Ieperstraat 140, 8980 Zonnebeke
051 77 74 72
0474 940 160

Afhaalgerechten

Belegde broodjes

Assortiment van verschillende broodjes belegd met charcuterie en verschillende slaatjes met groentjes en ei aan € 1.20/ stuk. Het aantal broodjes is volgens de wens van de klant.

Aperitiefhapjes

Zie walking dinner & recepties.

Voorgerechten

- Carpaccio van wit-blauw ras, parmezaanschilfers en pesto € 8.50
- Gedroogde duroc d'olives ham met meloenknikkers en porto € 9.50
- Coupe van grijze garnalen en stukje zalm € 9.75
- Vitello tonata met tonijnsaus en kappertjes € 11

Soepen

- Feestelijke tomatenroomsoep met balletjes
- Aspergeroomsoep
- Kervelsoep met handgedraaide balletjes
- Agnes Sorelsoep (romige kippensoep met stukjes kip, champignons en gerookte ossentong)
- Heerlijke kreeftensoep

Warme voorgerechten

- St-Jacobsschelp € 8
- Vispannetje v/d chef € 9.50
- Scampi's (7) in lookroomsaus € 9.75
- Tongrolletje op Oostendse wijze € 10
- Gebakken grietfilet met preistoemp € 12

Warme hoofdgerechten met groenten & kroketten

zonder groenten

• Duroc d'olives gebrad met bruine speksaus	€ 15	€ 9
• Orloffgebrad met kaassaus	€ 16	€ 10
• Ardeens gebrad met bordelaisesaus	€ 16	€ 10
• Kalkoenfiletgebrad met champignonsaus	€16	€ 10
• Italiaans varkenshaasje met mosterdsaus	€ 17	€ 11
• Parelhoenfilet met boschampignonsaus	€ 19	€ 13
• Zalmfilet met witte wijnsaus	€ 19	€ 13
• Tongrolletjes met garnaalsausje	€ 19	€ 13
• Vispannetje met kreeftensaus	€ 22	€ 16
• Hertenkalffilet met grand veneursaus (seizoen)	€ 25	€ 19
• Bouillabaise met het lekkerste uit de Noordzee	€ 25	€ 19

Warme groenten

5 soorten groenten die aangepast worden volgens het seizoen. Gepresenteerd in aluminiumschotels aan

€ 4.95 per persoon

Aardappelbereidingen

Keuze uit kroketten , gratin dauphinois, gebakken krielaardappelen, frietjes, aardappelpuree aan winkelprijs.

Fondue - Gourmet – Stone Grill

- **Fondue** : 1^{ste} keuze rund- , kalfs-, en kalkoen-ardeense varkensblokjes, balletjes ham, balletjes kaas, spekvinkjes (500gr pp) € 10.50 /pp
- **Gourmet / stonegrill**: ardeens haasje , biefstukje, kalfslapje, lamskoteletje, potje gyros, chipolata, kaasburgertje,kalkoentournedos, brochetje runds, kippenschnitteltje, gemarineerd biefstukje € 12.50 /pp
- **Kinder-gourmet** :2 chipolata's, hamburgertje, kippenfiletje, gehakballetje € 5.00/kind
- **Koude groenten**: slamix, bloemkoolroosjes, komkommer, rauwkostsalade, geraspte wortel & selder, fijne boontjes, tomaat , champignons, paprikasnippers, ui en dressing €4.95/pp

Koude schotels vlees, vis, breugel

- **Koude vleeschotel klassiek met opgevulde tomaat garnaal** € 14,50/pp
charcuterieschotel met opgevulde tomaat, hamrolletje met asperge, gebakken rosbeef en varkenscarré, salami, kippenwit, gerookte duroc d'Olives ham, kalfsworst, kippenrol tuinkruiden, frisse groentjes (slamix, wortel, bloemkool, cressonette), fruit, eitje en 3 sausjes
- **Samengestelde vlees en – visschotel** € 19,50/pp
Prachtige schotel met gepocheerde zalm, gerookte zalm en heilbot, gerookte forel, opgevulde tomaat garnaal, rivierkreeftstaartjes.

Aangevuld met ham en asperge, gebakken rosbeef en varkenscarré, salami, kippenwit, gerookte Duroc d'Olives ham, ½ eitje, frisse seizoengroentjes, fruit en 3 sausjes
- **Abdij Breugelschotel** € 16,50/pp
Avondschotel voor de Bourgondiër

Huisgemaakte boerpaté, hoofdvlees, rilette, Breydelham, schelle van de zeuge, bloedworst, witte pens, hennepot, lange vingers, Italiaanse salami, in huis gerookte Duroc d'Olives ham, varkenstong in vinaigrette, prepare, gehakt, vleessalade, paterskaas en belegen Flandrien.

Cruditeiten : sla, zilveruitjes augurken , kerstomaatjes , fruit

Sausjes : mosterd, pickles en smout