

Christmas

La Terrasse Du Zoute

Coupe Champagne Laurent Perrier Héritage

Amuses

Tartaar van halfgerookte zalm
Foie gras en vijgen
Kreeftenbisque

Tartare de saumon mi-fumé
Foie gras aux figues
Bisque de homard

Menu

Foie gras-terrines 'au Torchon' Terrine foie gras 'au Torchon'
Kweeperchutney & toast Chutney de coings & toast

Sint-Jakobsschelpen
Witte botersaus met truffel
Spinazie met amandelen

Coquilles Saint-Jacques
Beurre blanc à la truffe
Epinards aux amandes

Reefilet
Gekarameliseerde witlof -
veenbessen
'Pont-Neuf' aardappelen

Filet de chevreuil
Chicons caramélisés - aïrelles
Pommes « Pont-Neuf »

Witte chocolade
Knapperige praline
Brownie crumble
Coupe Champagne

Chocolat blanc
Crunchy praliné
Brownie crumble
Coupe Champagne

Prijs / Prix : €165
Inclus wijnen/vins

Kerstavond

We starten die avond om 19h stipt.

*Uw reservatie wordt definitief bevestigd na
ontvangst van de betaling.*

*Reserveren kan telefonisch op 050/630 530, via
onze website of via mail aan info@hotellugano.be
met vermelding van uw naam, aantal gasten,
mailadres en telefoonnummer.*

*Voor de menu van Kerst vragen wij een betaling
van €165 per persoon.*

Veille de Noël

Nous commençons ce soir-là à 19h précises.

*Votre réservation sera définitivement confirmée
après réception du paiement.*

*Réservez par téléphone au 050/630 530, via notre
site web ou par mail à info@hotellugano.be avec la
mention de votre nom, le nombre de personnes,
adresse mail et numéro de téléphone.*

*Pour le menu de Noël, nous demandons un
paiement de 165€ par personne.*

NEW YEAR

La Terrasse Du Zoute

Coupe Champagne Laurent Perrier Héritage

Amuses

Oester met champagne	Huitre au champagne
Tartare van St-Jacques met truffel	Tartare de St-Jacques à la truffe
Yakitori van Wagyu	Yakitori de Wagyu

Menu

Foie gras met kruiden	Foie gras aux épices
Vijgenchutney	Chutney de figues
Reductie van Barollo	Réduction de Barollo

Carpaccio van langoustines	Carpaccio de langoustines
Vinaigrette met shizu	Vinaigrette au shizu
Kaviaar	Caviar

Huwelijk van Tarbotfilet	Mariage de Filet de turbot
Lauwwarne kreeft in escabèche	Homard tiède à l'escabèche
Saffraanboter met champagne	Beurre au safran et champagne
griesmeel & paksoi	Semoule & Bokchoi

Hertenfilet	Filet de cerf
Aardappelmillefeuille	Millefeuille de pommes de terre
Eekhoortjesbrood & veenbessen	Cèpes et airelles

Chocolademousse Rocher	Rocher de mousse au chocolat
Meringue van cacao - Amarena	Meringue cacao - Amarena
Coupe Champagne	Coupe Champagne

Prijs / Prix : €245
Inclus wijnen/vins

Oudjaar

We starten die avond om 19h stipt.

*Uw reservatie wordt definitief bevestigd na
ontvangst van de betaling.*

*Reserveren kan telefonisch op 050/630 530, via
onze website of via mail aan info@hotellugano.be
met vermelding van uw naam, aantal gasten,
mailadres en telefoonnummer.*

*Voor Nieuwjaarsmenu vragen wij een betaling van
€245 per persoon.*

Veille de Noël

Nous commençons ce soir-là à 19h précises.

*Votre réservation sera définitivement confirmée
après réception du paiement.*

*Réservez par téléphone au 050/630 530, via notre
site web ou par mail à info@hotellugano.be avec la
mention de votre nom, le nombre de personnes,
adresse mail et numéro de téléphone.*

*Pour le menu de Nouvel An, nous demandons un
paiement de 245€ par personne.*