

PATYNTJE

Toeslag voor groepen met minder dan 10 personen: +10%
Toeslag voor groepen met minder dan 5 personen: +15%

Indien u kiest voor meerdere menu's vernemen wij graag de gekozen menu's één week voor de reservatie (maximum 2 verschillende menu's per groep)

Wij vernemen 4 werkdagen vooraf graag het exact aantal personen.

OPGELET !

Indien er op de dag zelf minder personen aanwezig zijn, zullen de dranken voor de afwezige personen niet aangerekend worden maar de gerechten wel.

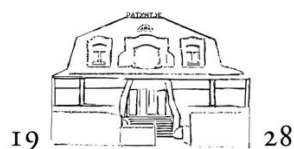
Drankenarrangement 28.00 EURO
½ fles 'Les Jardins Cathares' witte of rode wijn per persoon
water inbegrepen

APERRO | HAPJES

HAPJES

Kaaskroketje
Mini loempia | zoetzure saus
Mousse van beenham
Toast | huisgerookte zalm
Garnaalkroketje
Cocktail van Zeebrugse garnalen
Croque 'Patyntje'
Gefrituurde scampi | filodeeg | basilicum
Gebakken St.-Jacobsvruchten | beurre blanc
Tomaat | mozzarella
Spicy lamsgehaktballetje | yoghurtsausje
Toast | ganzenlever | uienkonfijt
Trio van tapenades
Tongreepjes | tartaarsaus

5 hapjes naar keuze: 19,00 EURO per persoon
3 hapjes naar keuze: 11,50 EURO per persoon



PATYNTJE

MENU'S

TO SHARE

Burrata met tomaat en toast

Artichoc met dipsaus

Sardienen 'Don Reinaldo' met toast en limoen

Vitello Tonato

Jamon Iberico

-

Rundstartaar met frietjes

Côte à los met frietjes

Caeser Salad

-

Mousse au chocolat

Panna Cotta

Rijspap met bruine suiker

€75 per persoon (minimum 10 personen)

MENU BONNE BOUFFE

Kirr

Glas Champagne + € 6

Glas Cava + € 1

-

Soepje van Noordzeegarnalen

-

Varkenshaasje in kruidenkorst, zacht mosterdsausje en kroketten

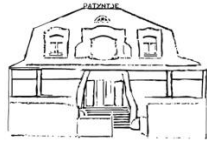
-

Dame blanche

-

Koffie

€65,00 per persoon



19 28

PATYNTJE

MENU DU PATRON

Kirr

Glas Champagne + € 6

Glas Cava + € 1

-

Rundscarpaccio met olijfolie, parmezaanskaas en rucola

-

Op vel gebakken vis van de dag, puree, spinazie en beurre blanc

-

Dame blanche

-

Koffie

€69,00 per persoon

MENU GENT

Pintje Bockor

-

Tutjespap met gepocheerd ei en grijze garnalen

-

Vlaamse stoverij met verse frietjes

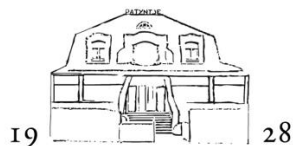
-

Dame blanche

-

Koffie

€69,00 per persoon



P A T Y N T J E

MENU CLASSIC

Kirr

Glas Champagne + € 6

Glas Cava + € 1

-

Tartaar van zalm met zure room en chips

-

Chateaubriand met béarnaisesaus en verse frietjes

-

Dame blanche

-

Koffie

€75,00 per persoon

MENU DU CHEF

Kirr

Glas Champagne + € 6

Glas Cava + € 1

-

Gerookte zalm met toast en citroen

-

Vol au vent van Mechelse koekoek met verse frietjes

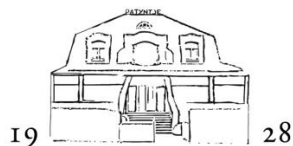
-

Dame blanche

-

Koffie

€75,00 per persoon



PATYNTJE

MENU PATYNTJE

Kirr
Glas Champagne + € 6
Glas Cava + € 1
-
Artisanale kroketten van kalfszwezeriken
-
Kabeljauw, mousseline met gepocheerd ei en grijze garnalen
-
Dame blanche
-
Koffie

€85,00 per persoon

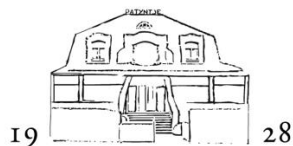
SPRING MENU

(VAN 01/04 TOT 30/06)

Kirr of Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 of Glas Champagne +€5

Asperges mousseline
-
Lamskroon | asperges
-
Sablé Bretons | vers fruit | sabayon | vanille ijs
-
Koffie

€95 per persoon



P A T Y N T J E

LENTE MENU

(VAN 01/04 TOT 30/06)

Kirr of Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 of Glas Champagne +€5

Asperges à la Flamande

-

Kabeljauw mousseline | asperges

-

Panna cotta hierbas 'Secro 29'

-

Koffie

€99 per persoon

WILD MENU

(VAN 15/10 TOT 31/12)

Kirr of Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 of Glas Champagne +€5

-

Bique van grijze garnalen

of

Zeebaars met blanke botersaus en spinazie +€8

-

Hazenrug 'Harlekijn', appelmoes, veenbessen
witloof en kroketten +€6

of

Fazant 'Fine Champagne', appelmoes, veenbessen, witloof en frietjes

-

Sabayon hierbas 'Secro 29'

-

Koffie

€75 per persoon