



N E N U P H A R

### Groepsmenu's (vanaf 10 personen)

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

Toeslag voor groepen met minder dan 5 personen: +30%

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.

### APERERO | HAPJES

#### CHEF'S FORMULE

Variëteit aan hapjes volgens marktaanbod (5 stuks)  
10,00 EURO per persoon

#### HAPJES

|  |      |
|--|------|
| Kaaskroketje                               | €1,5 |
| Mini loempia   zoetzure saus               | €1,5 |
| Mousse van beenham                         | €1,5 |
| Toast   huisgerookte zalm                  | €2   |
| Toast   'rillettes de porc' van Brasvar    | €2   |
| Garnaalkroketje                            | €2   |
| Tartaar van zalm   zure room               | €2   |
| Cocktail van Zeebrugse garnalen            | €2   |
| Croque 'Patyntje'                          | €2   |
| Gefrituurde scampi   filodeeg   basilicum  | €2   |
| Gebakken St.-Jacobsvruchten   beurre blanc | €2   |
| Tomaat   mozzarella                        | €2   |
| Spicy lamsgehaktballetje   yoghurtsausje   | €2,5 |
| Toast   ganzenlever   uienkonfijt          | €2,5 |
| Truffel van ganzenlever                    | €2,5 |
| Trio van tapenades                         | €3   |
| Tongreepjes   tartaarsaus                  | €3   |
| Roerei   gerookte zalm                     | €3   |



N E N U P H A R

## MENU'S

### MENU GOUDEN LEIE

coupe cava pere ventura reserva  
of  
mocktail

--

huisgemaakte garnalkroketten | gefruite peterselie | citroen

--

filet pur holstein béarnaise | poivre - archiduc - beurre maître d'hôtel

-

panna cotta | citrus

-

koffie

of

verse muntthee

65 pp – met aangepaste wijnen 90 pp

### MENU COLVERT

Kirr of Cava

Gin Tonic of Glas Champagne +€6

Huisgemaakte kaaskroketten met gefruite peterselie en citroen

Krokant gebakken dorade à la Dugléré met pommes duchesse

Dame blanche

Koffie

Vanaf 10 personen: 57,00 EURO per persoon

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

Toeslag voor groepen met minder dan 5 personen: +30%

### MENU AFSNEE

Kirr of Cava

Gin Tonic of Glas Champagne +€6

Vitello tonato

Gebraden kalkoenfilet met champignonroomsaus en kroketjes

Sabayon

Koffie

Vanaf 10 personen: 57,00 EURO per persoon

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

Toeslag voor groepen met minder dan 5 personen: +30%



N E N U P H A R

**MENU NENUPHAR**

Kirr of Cava  
Gin Tonic of Glas Champagne +€6  
Gerookte zalm met toast en citroen  
Chateaubriand met béarnaisesaus en verse frietjes  
Panna cotta  
Koffie

Vanaf 10 personen: 62,00 EURO per persoon  
Toeslag voor groepen met minder dan 10 personen: +15%  
Toeslag voor groepen met minder dan 5 personen: +30%

**MENU GUSTAVE DE SMET**

Kirr of Cava  
Gin Tonic of Glas Champagne +€6  
Duo van kaas- en garnaalkroket, gefruite peterselie, citroen  
Mosselen witte wijn (volgens seizoen)  
Café Glacé  
Koffie

Vanaf 10 personen: 68,00 EURO per persoon  
Toeslag voor groepen met minder dan 10 personen: +15%  
Toeslag voor groepen met minder dan 5 personen: +30%

**MENU DE LEIE**

Kirr of Cava  
Gin Tonic of Glas Champagne +€6  
Rundscarpaccio met rucola en parmezaan  
Kabeljauw met spinazie en mousseline  
Dame blanche  
Koffie

Vanaf 10 personen: 70,00 EURO per persoon  
Toeslag voor groepen met minder dan 10 personen: +15%  
Toeslag voor groepen met minder dan 5 personen: +30%

Drankenarrangement 24.00 EURO  
½ fles wijn per persoon  
½ fles water per persoon



N E N U P H A R

MENU MINI

Kaaskroket

-

Fishsticks met tartaar en frietjes  
of

Kinder vol-au-vent met frietjes  
of

Kinder stoverij met frietjes

-

Kinder Dame blanche

€ 28,00 EURO per persoon