



# Olivier

## Groepenmenukaart

### 'Olivier' menu

€ 29,50 p.p.

## Voorgerechten

**Bomma's tomatensoep** met oude kaas – Palm

**'N groen soepke** van doperwtjes en munt met krokante hesp – Brugse Zot Blond

**Kippenpootjes** mals gebraden en gemarineerd in Palm – Dikke Mathile

**Hartige quiche** met courgette en gekonfijte tomaatjes – Affligem Blond

**Makreel** gestoomd met een frisse aardappelsalade – Vedett Blond

## Hoofdgerechten

**"Oostendse waterzooi"**; een heerlijk potje met een moot schelvis, mosselen, fijne groenten en aardappeltjes in een romige saus – Augustijn Blond

**"Gentse waterzooi"**; een heerlijk potje met parelhoen, gebakken hesp, fijne groenten en aardappeltjes in een romige saus – Hoegaarden Grand Cru

**Gehaktbal** gevuld met Orvalkaas in een saus van cherrytomaatjes, geserveerd met een fris salaatje – De Koninck

**Naamse ribbetjes** Varkensribbetjes gegaard in Rodenbach met Naamse pruimencompote overgoten – Leffe Dubbel

**Bourgondische bol** gevuld met een fondue van camembert, geserveerd met rauwe groenten – Lamme Goedzak

## Zoetigheden

**Vlaamse witte dame**; Soes gevuld met vanille-ijs overgoten met warme chocoladesaus en slagroom – Lindemans Framboise

**Luikse wafel** bereid op traditionele wijze met vanille-ijs, warme kersen en slagroom – Boon Kriek

**Soepke van rood fruit** en Liefmans Fruitesse met Galiameloen en sorbetijs – Liefmans Fruitesse

**Panna cotta** van chocolade en banaan met een stroop van La Chouffe-likeur en een bokkenbootjescrunch – Belle-Vue Kriek



# Olivier

## Groepenmenukaart

### 'Bourgondisch' menu

€ 32,50 p.p.

## Voorgerechten

'N groen soepke van doperwtjes en munt met krokante hesp – Brugse Zot Blond

Geitenkaasje gerold in gegrilde courgette met peer en stroop van La Chouffe-likeur –  
Cuvee des Trolles

Kaas- en garnalenkroket met mosterdmayonaise en een punt donkervolkorenbrood –  
Vedett Blond

Kippenpootjes mals gebraden en gemarineerd in Palm – Dikke Mathile

Zalmfilet langzaam gemarineerd in Hoegaarden geserveerd met groene asperge, venkel  
en rucola – Vedett Extra White

## Hoofdgerechten

"Oostendse waterzooi"; een heerlijk potje met een moot schelvis, mosselen,  
fijne groenten en aardappeltjes in een romige saus – Augustijn Blond

Schartong Zacht gegaarde schartong met een gepaneerde crunch van groene kruiden –  
Celis White

Braadkippetje krokant en sappig met groene groenten en aardappelpartjes – Zeezuiper  
Beenhammetje (700 gr.) met saus Olivier van La Chouffe, hesp en champignons,  
geserveerd met Luikse groenten van haricots verts, hesp, zilveruitjes en honing –  
Deugniet

Bourgondische bol gevuld met een fondue van camembert, geserveerd met rauwe  
groenten – Lamme Goedzak

## Zoetigheden

Vlaamse witte dame; Soes gevuld met vanille-ijs overgoten met warme chocoladesaus  
en slagroom – Lindemans Framboise

Luikse wafel bereid op traditionele wijze met vanille-ijs, warme kersen en slagroom –  
Boon Kriek

Soepke van rood fruit en Liefmans Fruitessse met Galiameloen en sorbetijs –  
Liefmans Fruitessse

Panna cotta van chocolade en banaan met een stroop van La Chouffe-likeur en een  
bokkenbootjescrunch – Belle-Vue Kriek

Lemon cheesecake met een saus van rode vruchten en slagroom – Liefmans Fruitessse