

KERSTBRUNCH

25 DECEMBER 2022

bistro de borre | aanvang 10.30 uur

€ 55
p.p.



APERITIEF

prosecco

lokaal fruitsap

HAPJES

pompernikkel met wildpaté & perencompot

uchiki kuri | hokkaido-pompoensoepje uit eigen biotuin met geitenkaas van Weigewijs |

bladerdeegje de borre met groenten uit eigen biotuin en gehakt van eigen biorunderen

KOUD BUFFET

broodjes & pistolets

beleg | vlees | vis | kaas |

huisbereide slaatjes de borre

tomaat & mozzarella

quiche van eigen bakkerij

gekookte zalm met limoen-korianderdressing

gerookte zalm met groene asperges

kippenboutjes van de lokale kippenboer

spekballen met gehakt van eigen biorunderen gelakt met ajuin en vijgenconfijt

WARM BUFFET

boeuf Bourignon

met wintergroenten uit eigen biotuin

duo van zalm & tongrolletjes

met witte wijnsaus van eigen grootkeuken

parelhoenfilet "Grand-Mère"

met spek en witloof op smaak gebracht

met Bierbeekse Tripel

aardappelgerechten

kroketten | puree | gratin

DESSERTENBUFFET

van eigen bakkerij

chocomousse

appelgebakje met kaneelijs

kaneelijs van melk van eigen biokoeien

rijstpap

pannenkoekje mikado

verse fruitsalade

van de lokale fruitboer

reserveren?



wijnenberg 2 | 3360 bierbeek | info@bistrodeborre.be | t. 016 269 740 |  

