



Candlelight dinner

Aanvang 18u30.

Op woensdag 16 oktober organiseren we terug ons candlelight dinner buffet. Een romantische avond met honderden kaarsjes en een heerlijk buffet-diner. Reserveer tijdig jouw plaatsje!

Winterse cocktail op basis van gin.

Koud voorgerechtenbuffet met oa.:

Zeeuwse oesters, gerookte zalm, gerookte paling, gepocheerde zalm, tomaat garnaal, visterrine, haring in dille-mosterddressing, gerookte ham met verse vruchten, ganzenleverterrine, gevulde peertjes met kruidenkaas en wildpastei met ajuinconfituur.

Warm tussendoortje:

Witloofroomsoepje met gebakken spekjes en geroosterde amandelschilfers.

Hoofdgerecht keuze uit:

Stoofpotje van everzwijn met pastinaakpuree en zoete kers.

Of

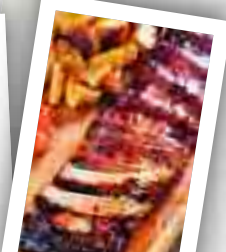
Duo van zalm- en tongscharfilet op een bedje van groentjes met witte wijnsaus en pastinaakpuree.

Nagerechtenbuffet met oa:

Chocolademousse, luchtige tiramisu met oreo-koekjes, profiteroles met chocoladesaus, mini éclairs, vers vanilleroomijs, vers fruit, mini crème brûlée, mini merveilleux, churros met bloedsuiker, javanais, miserable, vruchtenbavarois.

Menu all-in: 60 euro.

(Aperitief, wijnen, frisdranken, bieren inbegrepen tot aan het dessert)



A volonté

Vanaf september tot eind december 2019 organiseren we terug onze à volonté avonden op vrijdag en zondag.

GEKARAMELISEERDE VARKENSRIBBETJES

à volonté met slaatje en verse frietjes :

24,00 euro

SCAMPI'S À VOLONTÉ:

U heeft de keuze uit scampi's 't Veer (gegratineerd in een hemelse currysaus) of scampi's in lookboter met slaatje en verse frietjes.

29,00 euro

U KIEST ZELF HOEVEEL U WENST TE ETEN.
WIJ SERVEREN BIJ ONZE ACTIE VERSE FRIETJES.
INDIEN LIEVER IETS ANDERS KAN U DIT VRAGEN!



Genietersbon

GRATIS WINTERBORDJE VOOR 2 PERSONEN OM JE VINGERS BIJ AF TE LIKKEN!

Bordje bestaat uit:

mini croque met gerookte zalm en pesto, mini frikandel met dipsausje, bitterballetje en olijfjes.

Enkel bij afgifte van deze bon.

Niet cumuleerbaar met andere kortingen of acties!

Min besteding van 60 euro.

Menu 't Veer

(Verkrijgbaar vanaf 2/9/2019 tem 30/12/2019)

VOORGERECHT KEUZE UIT:

Scampi's gegratineerd in een duivels currysausje

Scampi's in heerlijke lookboter gegrild

Rundscarpaccio met Parmezaan en truffelolie

Huisgemaakte garnalkroketten

Huisgemaakte breydelhamkroketten

HOOFDGERECHT KEUZE UIT:

Côte à l'os met mixed slaatje, verse frietjes en saus naar keuze (béarnaise, champignonroomsaus, pepersaus, roquefort of hofmeesterboter)

Coq au vin: klassiek Frans gerecht met kip en groenten in een heerlijke rode wijnsaus.

Scampi's 't veer gegratineerd in een duivels currysausje

Gegratineerd vispannetje met zalm, botervis, tongrolletje en grijze garnaltjes op een bedje van groentjes en nadien gegratineerd in een subliem schaaldierensausje.

Al onze hoofdgerechten worden opgediend met verse frietjes tenzij je liever iets anders wenst.

DESSERT KEUZE UIT:

Dame blanche

Warme appel-crumble taart met bolletje vanilleroomijs. Irish coffee

Menu: 45,00 euro per persoon
Menu met wijnen inbegrepen: 60,00 euro

't Veer wenst je een vurige herfst!



bistro
't Veer

BISTRO 'T VEER

BERCHEMWEWEG 191 | 9700 OUDENAARDE | TEL. 055 30 25 88

DONDERDAG GESLOTEN | ZONDAG DOORLOPEND OPEN

MA TOT ZA 11u30 - 15u00 EN 18u00 - 22u00

WWW.TVEER.BE | INFO@TVEER.BE

Express lunch's



SEPTEMBER

Onze lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar. Niet op zat-en zon.

Pastasalade met groentjes en feta.

Duo van garnaal- en breydelhamkroket met slaatje en verse frietjes.

20,00 euro

OKTOBER

Onze lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar. Niet op zat-en zon.

Toast met wilde boschchampignons.

Pasta met zalm in romige pesto en chilisaus

20,00 euro

NOVEMBER

Onze lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar. Niet op zat-en zon.

Pompoensoepje met gebakken spekjes

Groentenstoemp met gebakken worst, speklapje en bruin biersausje.

20,00 euro

DECEMBER

Onze lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar. Niet op zat-en zon.

Witloofroomsoepje met geroosterde amandelschilfers

Hamburger met uiringen, tomaat, cheddar, picklesmayonaise en verse frietjes

20,00 euro



Herfstoppers

SEPTEMBER: PALING

Wij serveren een portie paling van 250 gram met saus naar eigen keuze en verse frietjes. In 't groen, in de room, gebakken in boter met potje tartaarsaus of provençale.

32,00 euro

PALINGBORD 'T VEER: (aanrader!!): wij serveren de 4 soorten paling zoals hierboven omschreven op 1 bord mooi naast elkaar zodat je van alles kan proeven.

35,00 euro

Aanbevolen wijn:
Sancerre 34 euro/fles 7,5 euro/glas



OKTOBER: HEILBOT

Gebakken heilbotfilet met spinazie, romanesco, witloof, truffelaardappelen en jus van aardpeer

28,00 euro

Aanbevolen wijn:
Man Chardonnay 26 euro/fles 5,5 euro/glas



NOVEMBER: GEHAKTBALLETJES 5 X ANDERS!

TOP HERFSTGERECHTJE!

We serveren gehaktballetjes op 5 verschillende manieren klaargemaakt.

Alles komt in 1 keer op tafel terecht in afzonderlijke potjes zodat de saus niet door elkaar loopt.

De soorten zijn:

In pittige tomatenroomsaus, in preisaus, op Luikse wijze, in Roquefort saus en met zoete kriekjes.

Naar keuze met frietjes, puree of aardappelkroketjes.
24,00 euro

Aanbevolen wijn: Man Shiraz 26 euro/fles 5,5 euro/glas



DECEMBER: TRIO VAN KALFSZWEZERIEN

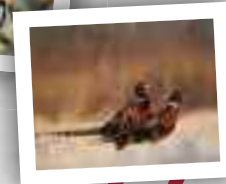
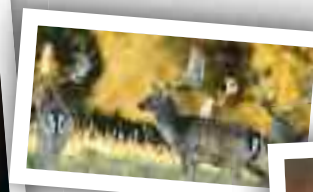
Onze koks bereiden met deze heerlijke delicatessen van het kalf 3 bereidingen die je zullen weten te smaken.

Alles wordt mooi naast elkaar op 1 bord gedresseerd.

Krokant gebakken kalfszwezerik op bedje van spinazie met mosterdsaus, vol au vent van kalfszwezerik en kalfszwezerikkroket op een bedje van gestoofd witloof.

Opgediend met gratin dauphinois.
36,00 euro

Aanbevolen wijn: Gran Trio Primitivo 28 euro/ fles 6 euro/ glas



Lekker wild

Berkrijgbaar vanaf 15 oktober tem 23 december.

VOORGERECHTEN:

Pompoensoepje met curry, Mascarpone-room, gedroogde ham en hazelnootpoeder. **8,00 euro**

Wildkroketjes met gestoofd witloof, veenbessensaus en tatin van vijg. **18,00 euro**

Witloofroomsoepje met krokant gebakken spekjes en geroosterde amandelschilfers. **8,00 euro**

HOOFDGERECHTEN:

Filet van hertenkalf met bladerdeeggebakje gevuld met gebakken knolselder en bospaddenstoelen, gekarameliseerde peer met veenbessen en amandelkroketjes. **34,00 euro**

Duo van filet van wilde eend en gebakken eendenlever met tatin van vijgen, portosaus en amandelkroketjes. **34,00 euro**

Parmentiertartje van fazant en varkenspoot met witloof en Bordelaisesaus. **32,00 euro**

Stoofpotje van everzwijn met pastinaakpuree en zoete kers. **29,00 euro**

Aanbevolen wijn: "Z" Vignobles des quatre Vents: 28 euro/ 75 cl 6 euro/ glas