



## MENU 'T VEER (Steeds verkrijgbaar)

Aperitief Kirr Royal met hapje.

### VOORGERECHT KEUZE UIT:

Scampi's gratineerd in een duivels currysausje.

Huisgemaakte garnalkroketten met slaatje (+ 3 €)

Rundscarpaccio met Parmezaan.

Huisgemaakte Breydelhamkroketten met pickles crème.

### HOOFDGERECHT KEUZE UIT:

Cote à l'os met mixed slaatje en verse frietjes  
saus naar keuze champignon-, peper-, béarnaise of roquefort

Lamskroontje met licht mosterdsausje,  
mixed slaatje en gratin aardappelen

Gebakken zalmfilet met groentensliertjes  
in een licht mosterdsausje. Opgediend met frietjes.

### DESSERT KEUZE UIT:

Dame blanche met warme chocoladesaus

Irish coffee

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



## NIEUWJAARSBON

BIJ AFGIFTE VAN DEZE BON ONTVANG JE  
2 GRATIS SNOEPKOFFIES 'T VEER T.W.V. 12 EURO

Tasje koffie met mini chocolademousse,  
rijstap met bruine suiker en bolletje ijs met advocaat.

Enkel geldig bij afgifte van deze bon en bij min besteding van 50 euro.  
Niet cumuleerbaar met andere bonnen. - Geldig tem 5 maart 2017



## PASEN (zondag 16 april)

Op Paaszondag serveren wij enkel onderstaand buffet-menu. - Aanvang: 12 uur

Glaasje bubbels met passievruchtparels.

Heerlijk gemengd koud voorgerechtenbuffet met oa:  
Gepocheerde zalm belle vue, gerookte zalm,  
visterrine, zeeuwse oesters, tomaat garnaal, eitjes met krab,  
boerenpastei met ajuinconfituur, perzik met tonijn,  
gerookte eendenborst en ganzenlever.

Aspergeroomsoepje

Hoofdgerecht keuze uit:  
Lamskroontje met mosterdsaus,  
warme groentenmengeling en gratin aardappelen.  
Of

Gebakken zalmfilet met groentensliertjes  
in een mosterdsausje en verse frietjes

Nagerechtenbuffet met oa:  
Bruine en witte chocolademousse, tiramisu met rode vruchten,  
mini crème brulée, ijskoffie met vleugje amaretto,  
rijstap met bruine suiker, verse vruchten,  
vanilleroomijs met warme chocoladesaus, kleine taartjes,...

**PAASBUFFET- ALL-IN: 60 EURO**  
(wijnen, frisdranken, bieren en koffie)  
**KINDEREN 2-6 JAAR ALL-IN: 15 EURO**  
**KINDEREN 7-12 JAAR ALL-IN: 25 EURO**  
**KINDEREN 12-16 JAAR ALL-IN: 40 EURO**

## AFHAAL PAASBUFFET:

Volledig afgewerkt gemengd vis-en vleesbuffet  
met bijhorende groentjes, sausjes, aardappeltjes: **30,00 euro p.p.**

Ons paasbuffet is verkrijgbaar vanaf 29/3 tem 17/4.  
Bestellen kan tot uiterlijk 2 dagen voordien

**AFHAAL DESSERTBUFFET:**  
**6,00 euro p.p.**



## BUSINESS MENU

(Wij serveren ons business menu van ma-vrij zowel 's middags als 's avonds)

Glaasje bubbels met hapje

Seizoenssoepje

Breydelhamkroket met pickles crème

Tournedos (200gr.) met saus naar keuze,  
mixed slaatje en verse frietjes

Koffie

25 cl wijn inbegrepen of 1 consumatie naar keuze frisdrank of bier.

**Menu: 35 euro**

# NIEUW

## OP VRIJDAGAVOND EN ZONDAGAVOND

Vanaf januari tem maart kan U op vrijdagavond  
en zondagavond genieten van onze heerlijke  
Chinese runds - fondue. Reservatie aanbevolen.

### Chinese runds-fondue à volonté: 25 euro

Heerlijke runderbouillon met fijne toets  
van morieltjes en rundsvlees.

Wij brengen steeds bordjes met fijngesneden  
rundsvlees blauw wit ras in porties van 70 gr.  
U beslist zelf hoeveel U er wenst .

Bijhorend:  
verse frietjes, knapperige kropsla  
met tomaat en 5 heerlijke sausjes.

bistro  
't Veer

Beste klant,  
Wij wensen u:  
iets goeds, iets lekkers  
iets gek, iets gekkers  
iets aardig, iets liefs  
Maar hoe dan ook iets positief.

Veel geluk  
en een goede gezondheid in 2017

## BISTRO 'T VEER

BERCHEMWEG 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 1

Onze express lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar van 2 januari tem 27 januari. Niet op zat.- en zondag.

Knapperige croque met mozzarella, gerookte zalm en pesto.

Rundsbrochette met ui en paprika, mixed slaatje, pepersaus en verse frietjes.

18,00 euro

## EXPRESS LUNCH 2

Onze express lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar van 30 januari tem 24 februari. Niet op zat.- en zondag.

Carpaccio van kabeljauw met limoen-mosterd dressing

In spekjasje omwikkelde zalmbrochette met kruidenslaatje en verse tartaar.

18,00 euro

## EXPRESS LUNCH 3

Onze express lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar van 27 februari tem 31 maart. Niet op zat.- en zondag.

Gepoft aardappeltje in de oven met prei en gebakken Breydelspekjes

Gegratineerde vis-lasagne met spinazie

18,00 euro

## EXPRESS LUNCH 4

Onze express lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar van 3 april tem 28 april. Niet op zat.- en zondag.

Spinazieroomsoepje met knapperige kaasstengels.

Duo van verse asperges en kroket asperge-zalm.

18,00 euro

## VOORJAARSUGGESTIES



### SUGGESTIE JANUARI:

Dorade royal in zijn geheel op de graat gegaard met rozemarijn, verse tartaarsaus, gebakken tijmaardappeltjes en slaatje met dille, citroen en extra vierge olijfolie.

26 EURO



### SUGGESTIE FEBRUARI:

Duo van kalfsballetjes en kalfsnier in mosterdsausje met frietjes en kruidenslaatje

22 EURO



### SUGGESTIE MAART:

Kabeljauw onder een korstje van fijne kruiden, tomatencompote en pappardelle

26 EURO



### SUGGESTIE APRIL:

Koningskrab en langoustines gegrild onder een lichte kruiden-lookboter. Stukjes limoen, tomaat en grijze garnaaletjes pimpen dit gerechtje nog hoger op! Naar keuze met pasta of frietjes.

32 euro

## VALENTIJN 14 FEBRUARI 2017

ONS VALENTIJNSMENU IS GELDIG VAN ZATERDAG 11 FEBRUARI TEM DIN 14 FEBRUARI.

Dinsdagavond 14/2 serveren wij enkel onderstaand menu. Aanvang 19 u.

Sweet dreams cocktail op basis van gin met liefdesdip

Kippencrèmesoepje met verse, zoete pistachenoten.

Gebakken cocquilles en scampi's op een bedje van prei en maanzaadboter

Sorbet van limoen met hart van watermeloen

Eendenborstfilet met gekarameliseerde appeltjes, portsausje en amandelkroketjes

Chocolade délice met passievruchtencoulis en aardbei

Menu: 50 euro

Menu wijnen inbegrepen: 65 euro



## AFHAAL VALENTIJNMENU

Wij voorzien bovenstaand menu volledig zoals omschreven zonder de sorbet.

Afhaalmenu: 40 euro p.p.

U kan ons valentijnmenu komen afhalen vanaf zaterdag 11/2 tem din 14/2. Bestellen kan tot uiterlijk 2 dagen voordien.



## ASPERGETASTING

Aanvang: 19 uur

OP VRIJDAGAVOND 17 MAART VERWELKOMEN WIJ JE GRAAG OM ONS NIEUWE ASPERGEGERECHTEN TE KOMEN PROEVEN. WE MAKEN EEN HEERLIJK MENU MET EEN OPEENVOLGING VAN HEERLIJKE ASPERGEGERECHTJES.

Hapjestrío: aspergeloempia, mousse van groene asperges en aspergekroketje

Aspergetempura met verse tartaarsaus

Aspergeroomsoepje met Breydelham

Zalmmoot met asperge en spinaziesausje

Gebakken eendenfilet met ragoût van asperges, zoetzure saus en amandelkroketjes

Aspergeroomijs met verse vruchten

Aspergetasting zonder dranken: 45 euro

Aspergetasting met dranken inbegrepen: wijnen, frisdranken, bieren: 60 euro

VANAF 19 MAART TOT EIND APRIL ZULLEN WIJ OOK EEN APARTE ASPERGEKAART AANBIEDEN IN HET RESTAURANT.