

Bestellen afhaal eindejaar



Alle bestellingen voor de eindejaarsfeesten kunnen via telefoon of via mail.
055/ 30 25 88 of info@tveer.be

Bestellen voor **KERSTAVOND- KERSTDAG** kan tot uiterlijk 21 december 2017

Bestellen voor **OUDEJAARSVOND-NIEUWJAARSDAG** kan tot uiterlijk 28 december 2017

BESTELLINGEN AFHALEN

Al onze bestellingen worden afgehaald in Bistro't Veer.
(zelfde ingang van restaurant)

24/12 TUSSEN 9-12U • 25/12 TUSSEN 10-11U
31/12 TUSSEN 9-12U • 1/1/2018 TUSSEN 10-12U

Cadeautip

Schenk een cadeaubon 't Veer aan familie of vrienden.
Bedrag zelf door U te bepalen.
Wij verpakken de bon voor U.

Aktie gratis

Plaats een traiteurbestelling vóór **11 december** en **ONTVANG HEERLIJKE WIJNTJES** om jouw feest spetterend te maken!
(Bestellingen nadien geplaatst geven geen recht meer op de actie)



BIJ HET PLAATSEN VAN EEN BESTELLING VAN:

100-150 EURO: GRATIS 1 FLES

Caves Saint-Vincent - Dame Louise - Brut

150-250 EURO: GRATIS 2 FLESSEN

1 fles Caves Saint-Vincent - Dame Louise - Brut

1 fles Denis Marchais - Colombarde-Chardonnay

250-350 EURO: GRATIS 3 FLESSEN

1 fles Caves Saint-Vincent - Dame Louise - Brut

1 fles Denis Marchais - Colombarde-Chardonnay

1 fles Denis Marchais - Merlot

Maandag 1 januari 2018

OP MAANDAG 1 JANUARI KAN U BIJ ONS
TERECHT VOOR ZOWEL AAN DE KAART TE ETEN
ALSOOK EEN KEUZE TE MAKEN UIT ONS
MENU'T VEER OF NIEUWJAARSMENU.

Nieuwjaarsmenu.

VERKRIJGBAAR VANAF 1 JANUARI TEM 7 JANUARI 2018

Glaasje bubbels met trio van cocktailhapjes

Pompoensoepje met ricotta en pompoenpitten

Gepocheerde zeeduivel op een bedje
van prei met Chardonnaysaus

Rundfilet wit-blauw, schorseneren,
crèmesausje met bospaddenstoelen en gratin aardappelen.

Meringue met vanilleroomijs en warme chocoladesaus

Menu: 50 euro

Menu wijnen inbegrepen: 65 euro.

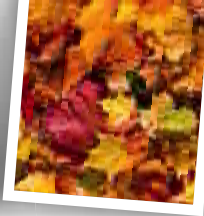
Openingsuren 't Veer tijdens de feestperiode.

Ons restaurant is tijdens de maand december alle dagen open.
Op uitzondering van de donderdag
onze wekelijkse sluitingsdag en kerstavond 24/12,
kerstdag 25/12 en oudejaarsavond 31/12.

Afhaal eindejaar



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



Alhaal feestmenu 1 à 40 euro

Trio van warme cocktailhapjes: Spinazie-zalm, geitenkaas-courgette en tomaat-chorizo

Kreeftenbisque met grand marnier en aardpeer-tijmchips.

Gepocheerde zeeduivel op een bedje van prei met chardonnaysaus

Stoofpotje van everzwijnwangetjes met jeneverbessen en boschampionns, savooikool met spekjes en knolselderpuree

Gevarieerd dessertbuffet met bruine chocolademousse, mousse van advokaat, bavarois van frambozen, tiramisu met speculoos, gele pudding met petit beurre koekjes en verse vruchtenmengeling. (+ 7 euro)

Alhaal feestmenu 2 à 40 euro

Trio van warme cocktailhapjes: Spinazie-zalm, geitenkaas-courgette en tomaat-chorizo

Pompensoepje met ricotta en pompoenpitten

Navarin van zalm en zeevruchten

Filet van fazant met boschampionns-crèmesaus, schorseneren en gratin aardappelen.

Gevarieerd dessertbuffet met bruine chocolademousse, mousse van advokaat, bavarois van frambozen, tiramisu met speculoos, gele pudding met petit beurre koekjes en verse vruchtenmengeling. (+7euro)

Alhaal koud feestbuffet à 30 euro

VOLLEDIG AFGEWERKT VIS- EN VLEESBUFFET MET:

- Zalm belle vue
- Gerookte zalm met ui en peterselie
- Tomaat opgevuld met grijze garnalen
- Gebakken scampi's in zoetzure dressing
- Vispastei
- Gevuld eitje met krab
- Perzik gevuld met breydelhamsla
- Gerookte ham met verse vruchten
- Ganzenleverterrine met ajuinconfituur
- Wildpastei

Bijhorend:

pasta, aardappeltjes, selder- wortelsla, tomaten-komkommersla, rode kool met appeltjes, gemengde sla, mayonaise en coctailsaus.

Dessertenbuffet à 7 euro

Gevarieerd buffet met bruine chocolademousse, mousse van advokaat, bavarois van frambozen, tiramisu met speculoos, gele pudding met petit beurre koekjes en verse vruchtenmengeling.

7 euro

Alhaal à la carte

HAPJES:

Assortiment van 3 gevulde mini videetjes: kaas, Breydelham en zalm 4 euro

Assortiment van 3 warme cocktailhapjes: Spinazi-zalm, geitenkaas-courgette en tomaat-chorizo 4 euro

VOORGERECHTEN:

Scampi 't Veer gegratineerd in een duivels currysausje 15 euro

Gepocheerde zeeduivel op een bedje van prei met chardonnaysaus 15 euro

Navarin van zalm en zeevruchten 15 euro

½ gegrilde kreeft met kruidenboter en tomatenblokjes 22 euro

SOEPEN:

Kreeftenbisque met grand marnier en aardpeer-tijmchips. 4 euro

Pompensoepje met ricotta en pompoenpitten 4 euro

HOOFDGERECHTEN:

Stoofpotje van everzwijnwangetjes met jeneverbessen en boschampionns, savooikool met spekjes en knolselderpuree 22 euro

Filet van fazant met boschampionns-crèmesaus, schorseneren en gratin aardappelen. 25 euro

Lamskroontje met mosterdsausje, schorseneren, boschampionns en gratin aardappelen. 25 euro

Kreeft 't Veer: ganse gegrilde kreeft met kruidenboter en tomatenblokjes. Keuze pasta of wilde rijstmengeling. 40 euro