



VALENTIJSWEEKEND

12-13-14 FEBRUARI 2022

VALENTIJSMENU BIJ VINKE

Fruits de mer, to share
Tartaar van hert - gel van kriek en veenbes
Sint Jacobsnootje - bloemkool - lavas
Wilde eend - mousse van ganzenlever - sinaas
Gamba - Vadouvan - soba

Witte heilbotfilet - citrus - kreukels - grijze garnaltjes - zeekraal

Tournedos filet pur - jus van morieltjes - schorseneren - spinazie - tijmaardappeltjes - puree van butternut en gember

Citroen, framboos, kalamansi, merengue

Prijs per persoon, waters en wijnen inbegrepen: 78,00€

Volgende catering kan worden besteld bij Vinke:

VALENTIJSMENU IN CATERING

58,00€

HAPJES

Tartaar van hert - gel van kriek en veenbes
Sint Jacobsnootje - bloemkool - lavas
Wilde eend - mousse van ganzenlever - sinaas
Gamba - vadauvan - soba

VOORGERECHT

Witte heilbotfilet citrus - kreukels - grijze garnaltjes - zeekraal

HOOFDGERECHT

Tournedos filet pur - jus van morieltjes - schorseneren
- spinazie - tijmaardappeltjes - puree van butternut en gember

DESSERT

Citroen, framboos, kalamansi, merengue

Vraag naar onze wijnsuggesties.

SPECIALITEIT LUXE ZEEVRUCHTENSCHOTEL

60,00€/pp

38,00€/pp z kreeft

Oesters - langoustines - krabscharen - kreeft - gamba -
reuze roze garnalen - grijs ongepelde garnalen - kreukels - wulken
Incl. broodjes - aangepaste garnituren - sausjes

A LA CARTE

HAPJES

Tartaar van hert - gel van kriek en veenbes
Sint Jacobsnootje - bloemkool - lavas
Wilde eend - mousse van ganzenlever - sinaas
Gamba - vadauvan - soba

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Holstein - mosterdzaad - koolrabi 20,00€
Huisgerookte zalm - appel - sesam 18,00€
Witte heilbotfilet citrus - kreukels - grijze garnaltjes - zeekraal 23,00€

HOOFDGERECHTEN

Tournedos filet pur - jus van morieltjes - schorseneren - spinazie 30,00€
- tijmaardappeltjes - puree van butternut en gember
Mooie meid - blanke boter - boulgour prei - spinazie 30,00€

DESSERT

Citroen - framboos - kalamansi - merengue 12,00€
Cho-co-lat 12,00€

KINDERMENU

20,00€

HAPJES:

Mini pizza
Kippespiesje
Worstembroodje

HOOFDGERECHT:

Keuze tussen kipfilet of steak + appelmoes - frietjes - koude cruditeiten

DESSERT

Chocolademousse



Smakelijk!

HOE GAAN WE TE WERK?

Graag bestellen tegen uiterlijk 10 februari.
Indien te laat, kijken we wat we nog kunnen aanbieden.

BESTELLEN: -Telefonisch: 057/375 305
- Via mail: info@vinke.be (Mits bevestiging van bestelling)

AFHALEN: OP ZATERDAG, TUSSEN 14U EN 16U30
OP ZONDAG TUSSEN 10U EN 12U
OP MAANDAG TUSSEN 10U EN 12U

LEVERING AAN HUIS MOGELIJK, MITS SUPPLEMENT: 5,00€



0032 (0) 57 375 305 - INFO@VINKE.BE