

KERST- EN NIEUWJAARSFOLDER 2024 - 2025



FINGERFOOD

Fingerfood 'Vinke'	4,80 euro per persoon
<i>Crostini's - tapenades - koude groentjes - dip - olijven - kaas - antipasti</i>	
Fingerfood 'Vinke XL'	9,80 euro per persoon
<i>Crostini's - tapenades - koude groentjes - dip - olijven - kaas - antipasti</i>	
<i>Crevette royale - wulken - dip</i>	

APÉROSUGGESTIE

Onze gekende Picon	23,00 euro per liter
--------------------	----------------------

OESTERS

Fines de Claires n°2	
<i>Per stuk</i>	<i>3,30 euro</i>
<i>Per 6 stuks</i>	<i>19,00 euro</i>
<i>Per 12 stuks</i>	<i>38,00 euro</i>

FRUITS DE MER

Oesters – langoustines – krab – gamba crevette royale – grijze ongepelde garnalen kreukels – wulken – mosseltjes	60,00 euro per persoon
<i>Inclusief broodjes - aangepaste garnituren - sausjes</i>	
Optie 'Halve kreeft'	+ 23,00 euro



HAPJES

Coquille – knolselder – waterkers	4,50 euro
Ceviche zeebaars – avocado	4,50 euro
Tonijn – radijs – ansjovis	4,50 euro
Garnalencocktail 'Vinke'	4,50 euro
Huisgerookte zalm – ricotta – verjus	4,50 euro
Gefrituurde tongreepjes – verse tartaar (warm)	4,50 euro
Bouillabaisse – kokkel – rouille (warm)	4,50 euro
Everzwijn – comté – rode kool	4,50 euro
Buikspek – spruit – zoete ui	4,50 euro
Gerookte eend – mousse foie – rode biet	4,50 euro
Tartaar royal – bloemkool – koolrabi	4,50 euro
Carpaccio van holstein – chimichurri – kastanje	4,50 euro
Linzen – zoete aardappel – olijf	4,50 euro
Bietjes – feta – noot	4,50 euro
Soepje aardpeer – kastanje – kervel (warm)	4,50 euro

VOORGERECHTEN

Gerookte Oosterschelde paling in 't groen – soja – lavas – karnemelk	22,00 euro
Dorade – spinazie – prei – tomaat – risotto tarwe	22,00 euro
Pladijs – zuiderse aromaten – broccoli – spelt	22,00 euro
Huisgerookte zalm – ricotta – verjus	21,00 euro
Carpaccio van holstein – chimichurri – kastanje	21,00 euro
Halve kreeft 'Belle vue'	27,00 euro

HOOFDGERECHTEN

Filet van fazant & z'n vulling – fine champagne – spek – witlof – koolstoemp	30,00 euro
Hertenkalffilet – haverwortel – zilverui – schorseneer – zoete gratin	34,00 euro
Hertenstoofpot – zilveruitjes – wildgarnituur – kroket	28,00 euro
Filet de boeuf – peper – wintergarnituur – BBQ patat <u>of</u> frietjes – picklesmayo	30,00 euro
Dorade – spinazie – prei – tomaat – risotto tarwe	28,00 euro
Pladijs – zuiderse aromaten – broccoli – spelt	28,00 euro



DESSERTS

'Ferrero Roger' – cappuccino – dulce de leche	13,00 euro
Mango – yoghurt – kefir (verkrijgbaar vanaf 31/12)	13,00 euro
Cho-co-lat	10,00 euro
Kaasbordje – slaatje – notenbrood – frambozen	16,00 euro

TOETJES BIJ DE KOFFIE

Snickers/mellow cake	2,50 euro/stuks
Chocoladetruffels 'Ma Reine'	3,50 euro/100g



VINKE GOES CLASSIC

52,00 euro

In 2025 mag Vinke 10 kaarsjes uitblazen en dit mag gevierd worden!
Dit menu kan het hele jaar door besteld worden.

HAPJES

Huisgerookte zalm – ricotta – verjus
Carpaccio van holstein – chimichurri – kastanje
Gefrituurde tongreepjes – verse tartaar
Bouillabaisse – kokkel – rouille

HOOFDGERECHT

Filet de boeuf – peper – wintergarnituur – BBQ patat of frietjes – salade-mix

DESSERT

Cho-co-lat

WIJNEN

Nog op zoek naar passende wijntjes? Wij helpen u graag verder.



KERSTMENU

65,00 euro

De menu is te verkrijgen van 24 tot en met 29 december 2024.

HAPJES

Coquille – knolselder - waterkers

Tonijn – radijs – ansjovis

Everzwijn – comté – rode kool

Tartaar royal – bloemkool – koolrabi

Soepje aardpeer – kastanje – kervel

VOORGERECHT

Dorade – spinazie – prei – tomaat – risotto tarwe

HOOFDGERECHT

Filet van fazant & z'n vulling – fine champagne – spek – witlof – koolstoemp

DESSERT

'Ferrero Roger' – cappuccino – dulce de leche

WIJNEN

Nog op zoek naar passende wijntjes? Wij helpen u graag verder.



NIEUWJAARSMENU

70,00 euro

De menu is te verkrijgen van 31 december 2024 tot 5 januari 2025.

HAPJES

Ceviche zeebaars – avocado

Buikspek – spruit – zoete ui

Gerookte eend – mousse foie – rode biet

Bouillabaisse – kokkel – rouille

VOORGERECHT 1

Gerookte Oosterschelde paling in 't groen – soja – lavas – karnemelk

VOORGERECHT 2

Pladijs – zuiderse aromaten – broccoli – spelt

HOOFDGERECHT

Hertenkalffilet – haverwortel – zilverui – schorseneer – zoete gratin

DESSERT

Mango – yoghurt – kefir

WIJNEN

Nog op zoek naar passende wijntjes? Wij helpen u graag verder.



KIDSMENU

20,00 euro

HAPJES

Mini-pizza

Kippenvleugel

Tomatensoep met balletjes

HOOFDGERECHT

Kipfilet of steak – appelmoes – frietjes – koude cruditeiten – sausjes

DESSERT

Chocomousse



AFHAAL- EN LEVERINGSMOMENTEN

24 & 31/12 tussen 14u30 en 17u30

25/12 & 01/01 tussen 10u30 en 12u

Levering aan huis 15,00 euro

Voor alle aanpassingen en/of extra's kan een supplement worden aangerekend.

BESTELLEN

Via contactformulier op www.vinke.be

Telefonisch: 057/375 305

Info@vinke.be

