

### **APERITIEF/HAPJES/DRANKEN**

Verwelkoming met feestelijke brut "Baron de Noble Cœur" of appelsiensap.  
Alle geselecteerde witte en rode wijnen, waters, bieren en frisdranken inbegrepen.  
Alcoholvrije bubbels, witte en rode wijnen verkrijgbaar op eenvoudig verzoek.

### **STARTER**

We bieden u meteen een half kreeftje per persoon.

### **FOODHAL VOL VOORGERECHTEN**

Deze hoorn-des-overfloweds begint met een volgeladen voorgerechtenbuffet.

#### **Oesterbar**

Vers geopende oesters – vinaigrette van rode wijnazijn en sjalot – vers gemalen peper – citroen

#### **Crustacé-comptoir**

Langoustines – gamba's – venusschelpen – gepelde partygamba's – jumbo kreukels – Spaanse mosselen met vinaigrette mosselen in verse tartaarsaus – ongepelde grijze garnalen – goedgekruidde wulken – gekraakte krabbenpoten gemarineerde scheermesjes

#### **Visfestijn**

Noorse zalm "Belle-Vue" - gerookte makreel, haring en sproutfilet – gemarineerde zoete haring in sherry ter plaatse versneden, huisbereide gravlaks met fingertoast - tartaar van tonijn met kroepoek van kurkuma tartaar van zalm met kroepoek van rode biet – sashimi van zalm en tonijn met wasabi, sojasaus en wasabimayonaise

#### **Live en à la minute bereid "Delicatezza Cortina"**

Warme zalm "en croûte" met spinazie en peterselie-emulsie, live gebakken en vers versneden in de zaal gebakken scampi met pastaparels, kruidenboter of zachte kruidenroomsaus – Oostends vispannetje stoofpotje van mosselen in de room – Italiaanse pasta met champignons en truffelcrème variatie van 2 soorten krokant gebakken kroketjes – gevuld aardappeltje met gerookte zalmsnippers, haringkaviaar en zure room

#### **Onze beroemde "bordjes"**

Klassiek huisgerookte zalm met garnituur – tataki van tonijn met Thaise vinaigrette en sesamzaadjes vitello tonato met kappers en rucola – rundscarpaccio van "Wit-Blauw" met vers geraspte Parmezaan

#### **Bokaaltje vol**

Mousse van gerookte forel en haringkaviaar – mousse van "Meesterlycke" ham met gedroogde hamsnippers

#### **Foie gras feest**

Parfait van foie gras – toast met foie en pommes d'amour – truffel van foie

#### **Live versneden, fijne charcuterie**

Flinterdunne, gedroogde Serranoham – gedroogd varkensnootje uit Gerona – gekookte "Meesterlycke" ham – verfijnde salami "rosette pur porc" – Ruim assortiment van Catalaanse salami's (gerookt, met Parmezaan, met zongedroogde tomaat, truffel, noten, ...) – West-Vlaamse gerookte en gedroogde worstjes – streekgebonden boerenpaté - ambachtelijke paté met peper

#### **Garnituurtjes**

Witte- en rode ajuinconfituur – frisse meloenparels - witte boontjes in azijn met fijn gesnipperde witte ajuin vinaigrette van rode wijnazijn en sjalot – gehakte peterselie – rode ajuin - fingertoasts

#### **Delicatezza mediterranea**

Tomaat-mozzarella – groene pesto – olijventapenade – tomatentapenade – huisgemaakte bruschetta met tartaar van tomaat, met of zonder ansjovis – lookbroodjes -zongedroogde tomaten – pommes pappardelles (gevulde pepers met geitenkaas) – diverse olijven uit Sicilië – gegrilde courgettes – gegrilde champignons –gegrilde zilveruitjes - kappertjes augurken – rucola – artisjokken op olijfolie – witte ajuin gemarineerd in balsamicoazijn – Griekse salade – salade Niçoise fetakaas – tonijnsalade – diverse olijfolies en azijnen

#### **Soep-specials**

Verse, huisbereide cappuccino van kreeft met Armagnac en een heerlijke groentesoep van de chef half opgeklopte room – geraspte Emmentaler – croutons – gehakte peterselie

#### **Saladbar, notoire sausjes en brood**

Tomatensalade – komkommersalade – wortelsalade – ijsbergsalade – eiersalade – knolseldersalade "Waldorf" champignons à la grecque – tartaar van tomaat – taboulé – pastaparels – verse mayonaise – cocktail – tartaar – ketchup curymayonaise pepermayonaise – lookmayonaise – pikante chilimayonaise – honing-mosterdvinaigrette – slasaus diverse broodvariëteiten met gezouten en ongezouten boter

## HOOFDGERECHT GESERVEERD AAN TAFEL

Keuze uit onderstaande mogelijkheden.

- **Suprême van parelhoen:** Pommes dauphines - truffelroomsaus - oesterzwam - gebakken witloof
- **Gebakken zeewolf:** Jonge spinazie - crème van grijze garnalen - pastaparels (gelieve uw keuze door te geven bij reservatie a.u.b.)

## DESSERTS "ROYAL"

Onweerstaanbaar lekker buffet met de **chef's specialiteiten**. Telkens anders !

### Vers bereid in de zaal

Verse pannenkoekjes – verse wafels – vanilleroomijs met sabayon van Kriekbier of witte wijn  
3 soorten gebrande crème brûlées – pouce cafébar met mini Irish coffee/Italian Coffee/Baileys coffee

### Gebakjes

Huisgemaakte tartelettes met seizoensfruit - mini brésiliennetaartjes – verschillende soorten à la minute bereide merveilleux chocoladebrownies – mini boules de Berlin

### Klassiekers

Macaron de Paris – Italiaanse tiramisu – roomsoesjes - mousse van Callebaut chocolade – mousse van Baileys bavarois van speculoos – panna cotta met bosvruchten – chocoladefondue met marshmallows en vers fruit

### Heerlijk fris

Zes ambachtelijke ijssoorten – sorbet – ijsparfait van citroen – ijsparfait van framboos  
fruitbar met vers gesneden fruitsalade, volgens seizoen

### Garnituurtjes

Warme chocoladesaus - rode vruchtencoulis – karamelsaus - witte en fondant chocoladekrullen – brésiliennootjes smarties – suikerparels – hagelslag – amandelschilfers – kokosrasp – bloemsuiker – kandijnsuiker  
blonde suiker – half opgeklopte slagroom

### Nostalgie

Vergeeten snoep uit grootmoeders bokalen

### Keur aan kazen

Altijd vier soorten kaas geselecteerd door onze chef : Brugse Blomme, Brie, Rochebaron, Bou d’Fagne, Comté, Camembert met truffeltapenade, Dentelle de Bruges, Keiems bloempje, Chèvre Rondin Perigoux, Pont l’Evêque, Parmezaan, Red Leicester ...  
Aangevuld met nootjes, druiven, rozijnen, Luikse stroop en assortiment ovengebakken brood

## KOFFIE/VERSE THEE

### PRIJZEN ROYAL BUFFET

Royal buffet met dans start om 19u  
Aperitief, kwaliteitswijnen, waters, bieren, alcoholvrije- en frisdranken met dans inbegrepen tot 4u

Kinderen tot en met 2 jaar

Kinderen van 3 tot en met 6 jaar

Kinderen van 7 tot en met 12 jaar

### MET DANS

127 euro p.p.

gratis

20 euro p.p.

30 euro p.p.

**Reservaties pas definitief na overschrijving rek. BE42 7360 1510 1954  
Maar eerst bellen aub 056 41 25 22, dan pas overschrijven !**

*Graag uw betaling tegen 1 november. Reservaties na 1 november, betaling binnen de 8 dagen.  
Vermeld bij overschrijving: uw naam, naam restaurant, datum, formule, aantal, telefoonnummer,  
en uw keuze van het hoofdgerecht (vis of vlees)*

**We serveren bij dit buffet supplementair nog extra gerechtjes.  
Altijd een tikkeltje anders, gevarieerd en nieuw.**

### EEN TOTAALBELEVING, VAN BEGIN TOT EINDE !

**Shuttle service**, een gracieus en vlot ritje van onze privéparking tot aan de entree

**Stijlvolle ontvangst**, galante verwelcoming door de portier "en grande tenue" – **Muziek & sfeer** door de huis dj

**ONTDEK TAL VAN ANDERE FORMULES ONLINE VIA WWW.SALONSCORTINA.BE**

Wil u nog net dat tikkeltje meer ? Champagne €35 supplement per fles / Vraag ook naar de kaart met nog exclusievere wijnen  
Onze gerechten bevatten allergenen. Meer informatie bij de verantwoordelijke