

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 – goedgekruide 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 (met bijservering)

Keuze uit onderstaande mogelijkheden.

- **Korstig gebakken kalfslende:** Bouchon aardappel - pannetje van gestoofde terroir groentjes zachte truffelsaus
- **Grietfilet:** risotto - boschampignons - sausje met gerookte paling (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 –ousse 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 – kandisuiker
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 KERSTAVOND

Royal buffet met dans start om 19u
Aperitief, kwaliteitswijnen, waters, bieren, alcoholvrije- en frisdranken met dans inbegrepen tot 3u, zonder dans tot aan de koffie

MET DANS

85 euro p.p.

ZONDER DANS

75 euro p.p.

Kinderen tot en met 2 jaar

gratis

gratis

Kinderen van 3 tot en met 6 jaar

20 euro p.p.

20 euro p.p.

Kinderen van 7 tot en met 12 jaar

30 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 hoofgerecht (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

Stijvolle 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