

**SUURPLAS**

Menu aan  
€ 90 all-in  
tot en met het  
glaasje champagne  
om middernacht!

We blijven open  
na middernacht!

Reserveren  
oudejaarsavond:  
051/24 24 67  
of  
info@suurplas.be

Storting voor  
15 december '19  
op rekening  
ING BE84 6528  
0723 1759  
BIC-code:  
BBRUBEBB  
met vermelding  
naam en aantal  
personen bevestigt  
uw reservatie!  
Waarvoor onze  
dank!

## 2019-Oudejaarsavond-2020

Feestaperitief u aangeboden als  
welkom om 19u30 stipt!

*Tataki van tonijn met zoetzure komkommer*  
*Krentenrol met gerookte zalm*  
*Pompoensoepje met kortgebakken chorizo*

Eendenleverpastei klassiek  
gebracht met uienconfituur en brioche.

*Tselepos Blanc de Gris,*  
*Griekenland, Peloponesos*

Blad van savooikool met  
zalmpastei, kreeft  
en nantuasaus.

*Montine Viognier, Frankrijk,*  
*Rhone Ac Grignan-Les-Adhémar*

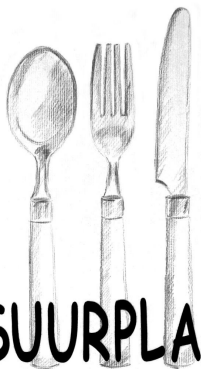
Gepersilleerd lamsribstukje  
met een dauphinois-aardappel,  
gepofte trostomaatjes en rodewijnsaus.

*Vallegre reserva Tinto, Portugal, Douro*

Tulpje met rood fruit, rode sorbet  
en koudgeklopte rode sabayon  
op een spiegel van rode coulis.

*Espresso*

Glaasje champagne  
Lenique Brut Selection  
als feestelijke start van 2020!



## SUURPLAS

We hebben een assortiment heerlijke tapas voor u in een menuvorm gegoten!  
Koud & warm, hartig & zoet, aan uw eigen tempo, thuis in de zetel, samen met familie en/of vrienden, in een losse ongedwongen sfeer Kerst of Nieuw vieren!  
Waar niet het geluid van potten en pannen centraal staat, maar de woorden 'genieten' & 'feesten' de hoofdrol spelen, zelfs voor de gastvrouw, de gastheer of het gastkoppel!

## Meeneem TAPAS menu

### Koud

Eendenleverpastei met uienconfituur en brioche  
Carpaccio van rundsvlees met Parmezaanse vlokken  
Krentenrol met gerookte zalm  
Slaatje met gerookte eendenborst  
Assortiment van 4 mini-wraps  
Tataki van tonijn met zoetzure komkommer

### Warm

Pompoensoepje met kortgebakken chorizo  
Heldere soep met lente-ui en eendenmaagjes  
Scampisat  met spek en beukenzwam  
Zalmquenelle met garnaal  
Konijnenfilet met ratatouille  
Lamskoteletje met gepofte trostomaatjes

### Zoet

Mini-d me assortiment  
Fondant/Tonka/Sinaas/Vanille/Framboos

Prijs voor het Meeneem TAPAS menu:

€ 45,00 per persoon.

Per 4 personen krijgt u van ons een gratis attentie bij bestelling op **051/242467**.

Voor Kerst kunt u bestellen tot en met 21/12/2019,

Voor oudejaar kunt u bestellen tot en met 28/12/2019,

Afhalen kan op 24/12/2019 en op 31/12/2019 van 15u00 tot 16u00!



## Meeneem FEEST menU

We hebben een heerlijk feestmaal voor u gecreëerd om thuis te serveren, we hebben geprobeerd om het u als gastvrouw, gastheer of gastkoppel zo eenvoudig mogelijk te maken zodat u zelf kunt genieten van een gezellig etentje met familie en/of vrienden.

Tataki van tonijn met zoetzure komkommer  
Pompoensoepje met kortgebakken chorizo  
Krentenrol met gerookte zalm  
*wijnsuggestie: Champagne Lenique Brut Selection € 37,90*

\*\*\*\*\*

Eendenleverpastei klassiek  
gebracht met uienconfituur en brioche.

*wijnsuggestie: Tselepos Blanc de Gris,  
Griekenland, Peloponesos € 28,10*

\*\*\*\*\*

Blad van savooikool met zalmpastei,  
kreeft en nantuasaus.

*wijnsuggestie: Montine Viognier, Frankrijk,  
Rhône Ac Grignan-Les-Adhémar € 28,50*

\*\*\*\*\*

Gepersilleerd lamsribstukje met een dauphinois-  
aardappel, gepofte trostomaatjes en rodewijnsaus.

*wijnsuggestie: Vallegre reserva Tinto,  
Portugal, Douro € 29,90*

\*\*\*\*\*

Tulpje met rood fruit, rode sorbet  
en koudgeklopte rode sabayon  
op een spiegel van rode coulis.

Prijs voor het Meeneem FEEST menU:

€ 50,00 per persoon voor het volledige menu,  
€ 44,00 per persoon voor de laatste 4 gangen,  
€ 34,00 per persoon voor de laatste 3 gangen.

*Per 4 personen krijgt u van ons een gratis attentie  
bij bestelling op 051/242467.*

Voor Kerst kunt u bestellen tot en met 21/12/2019,

Voor oudejaar kunt u bestellen  
tot en met 28/12/2019,

Afhalen kan op 24/12/2019 en 31/12/2019  
van 15u00 tot 16u00!