

Snel uitverkocht!

Champagnelunch

Zondag 7 en 14 januari 2018

All-in formule van 12 tot 17 uur

Onze Chef Bruno en zijn team verzorgen een zeer uitgebreide lunch. Alle dranken zijn à volonté inbegrepen

Voor de kinderen aangepast buffet en speelhoek

We ontvangen u en uw gezelschap met Champagne aan tafel. Een selectie heerlijke hapjes worden aan tafel bediend.

Na het aperitief serveren wij een halve kreeft per persoon aan tafel. Onze buffetten zijn intussen open en rijkelijk gevuld met oesters, zeevruchten, foie gras en een groot assortiment vis -en vleesgerechten. Een heerlijk moelleux wijntje kan u zichzelf uitschenken bij de foie gras.

Onze warme huisspecialiteit "Bouillabaisse à la Belge" zal zeker niet ontbreken.

Nadien serveren wij een uitgebreid warm buffet met vis -en vleesgerechten waaronder onze welbekende Chateaubriand op teppanyaki gebakken met verse bearnaisesaus. Aangevuld met heerlijke schotels en voldoende garnituren en aardappelbereidingen.

Om alle gaatjes te vullen kan u zich nadien bedienen aan het zeer uitgebreid kaas en nagerechtenbuffet met huisgemaakte lekkernijen en koffie

88 euro per persoon

Bobformule 78 euro - kinderen tot 14 jaar: 4 euro per levensjaar

All-inclusive met Champagne, aangepaste kasteelwijnen, alle soft-drinks en bieren inbegrepen Inlichtingen en inschrijven via info@kaai17.be - **0493 49 14 49** - www.kaai17.be