



Fabrieksstraat 138
3900 Overpelt
tel: 011/60 19 49
fax: 011/62 24 63

Iban Kbc: BE69 4531 0882 3178
Bic Kbc: kredbebb
info@keukenopstelten.be
www.keukenopstelten.be

Oktober, November, December

Voorgerechten

*Carpaccio van sint-jacobsvruchten en scampi in tempura
of
Gemarineerde tonijn, Oosterse toetsen, gemarineerde groentjes
of
Salade van gerookte eend, najaarssalade en
sausje van framboos*

Soepen

*Pompoensoep met rivierkreeftjes
of
Heldere consommé van ossenstaart met fijne groentjes en tuinkruiden
of
Romig soepje van boschampionns met bieslooksnippers*

Tussengerechten

*“Canneloni” van Noorse zalm met waterkerssaus
of
Zeebaars met coulis van tomaat, spaghetti van courgette
of
Het fijnste van de kabeljauw met prei en truffel, licht botersausje*



Fabrieksstraat 138
3900 Overpelt
tel: 011/60 19 49
fax: 011/62 24 63

Iban Kbc: BE69 4531 0882 3178
Bic Kbc: kredbebb
info@keukenopstelten.be
www.keukenopstelten.be

Hoofdgerechten

*Duo van kalfs-en varkenshaasje, rösti en marktgarrituur, rozemarijnjus
of
Ossenhaas met truffeljus, najaarsgroenten en millefeuille van knolselder
of
Eendenborst, gekonfijt witlof, boschampignons en honing-portosaus,
Dauphineaardappelen*

Desserts

*Warm appelgebakje met ijs van rum en rozijnen
of
Trio van dessertjes van het seizoen
of
Warme soufflé van chocolade met vanilleijs*

Prijs per persoon: - soep, hoofdsotel, dessert: 32,50 €/pers.
- voorgerecht, hoofdsotel, dessert: 41,00 €/pers.
- voorgerecht, soep, hoofdsotel, dessert: 46,00 €/pers.
- voorgerecht, tussengerecht, hoofdsotel, dessert: 53,00 €/pers.
- volledig 5 gangenmenu: 61,00 €/pers.
- supplement frietjes of kroketen 2,50 €/pers.

Huiswijnen wit en rood: 20,00 €/fles
Champagne 45,00 €/fles
Cava 25,00 €/fles
Koffie en mokka zonder snoeptoren 5,00 € pp.
Met snoeptoren 8,00 € pp.

Bediening traiteurdienst 25,00 €/u/garçon
Bediening na diner 25,00 €/u/garçon

Maatschappelijke zetel: Oud Dommelhof BVBA, Toekomstlaan 7 bus 1, 3910 Neerpelt
Ond.nr. : BE 0871 436 617