

EINDEJAARSFEESTEN 2024-2025

KERSTBUFFET

dinsdag 24 december &
woensdag 25 december om 19u

Prosecco | crackers en dip

Feestelijke koude gerechten

Zeeuwse creuse oesters | zwart brood | oosterse dressing

Taco van gruyère | pikante makreelpaté

Rundstartaar | crème van truffel

Mozzarella di bufala | variatie van tomaat | basilicum | parmezaan

Krab | parelcouscous | jonagold | granaatappel

Kalfsvlees | tonijn | mosterdkaviaar | in jenever ingelegde groenten

Tapasplank met fijne charcuterie

Wildpastei | chutney

Vegetarische bites

Soep Velouté van langoustine | armagnac | tomaat

Warm buffet

Kabeljauw | pompoen | oesterzwam | kappertjesjus | hazelnoot

Hertengebraad | poivrade

Gevulde kalkoen | veenbessensaus

Risotto | cantharel

Wintergroenten

Pommes dauphine

Spruitjesgratin

Sprankelend dessertbuffet "Jingle Bells" met snoepkar

€90 p.p.
incl. wijn en
water

RESERVATIES EINDEJAAR

via fbsales@hihasselt.com

of 011 26 35 13

KAMERRESERVATIES

via reservations@hihasselt.com

of 011 26 35 14

EINDEJAARSFEESTEN 2024-2025

KERSTFEEST

woensdag 25 december om 12u

Prosecco | crackers en dip

Feestelijke koude gerechten

Zeeuwse creuse oesters | zwart brood | oosterse dressing
Mozzarella di bufala | variatie van tomaat | basilicum | parmezaan
Tartaar van zalm | pompoen | groentechips
Carpaccio van rund | crème van knolselder | gebrande hazelnoot
Scampi | taboulé | komkommerdressing
Tapasplank met fijne charcuterie
Wildpastei | chutney
Vegetarische bites

Soep Gerookte paling | truffel

Warm buffet

Wijting | beurre blanc
Kalfsfilet | sjalot | rozemarijn
Wildragout | rode wijn | peperkoek
Gevulde pasta | pompoen | ricotta
Gegratineerde bloemkoolpuree
Warme wintergroenten
Dennenappelkroketten

Sprankelend dessertbuffet "Jingle Bells" met snoepkar

€90 p.p.
incl. wijn en
water

RESERVATIES EINDEJAAR

via fbsales@hihasselt.com
of 011 26 35 13

KAMERRESERVATIES

via reservations@hihasselt.com
of 011 26 35 14