



In restaurant Noyer zijn onze formules en gerechten gebaseerd op een keuzemenu waarbij we een menu van 3 tot 5 gangen aanbieden. De gerechten voor deze menu's wijzigen elke 8 weken, geïnspireerd op de seizoenen werken we telkens een gebalanceerde, eigentijdse kaart uit.

Formules:

3 gangen menu (1 amuse/ voorgerecht of soep/ hoofgerecht/ dessert)

- Zonder dranken: 50 euro per persoon
- All-in: 70 euro per persoon (duurtijd van 4 uren)
- Prestige wijnpakket: + 10 euro
- Kazen ipv dessert: +7 euro – kazen als extra gang: +12 euro

4 gangen menu (1 amuse/ voorgerecht/ soep/ hoofgerecht/ dessert)

- Zonder dranken: 55 euro per persoon
- All-in: 75 euro per persoon (duurtijd van 4 uren)
- Prestige wijnpakket: + 15 euro
- Kazen ipv dessert: +7 euro – kazen als extra gang: +12 euro

5 gangen menu (1 amuse/ voorgerecht/ soep/ tussengerecht/ hoofgerecht/ dessert)

- Zonder dranken: 80 euro per persoon
- All-in: 100 euro per persoon (duurtijd van 4 uren)
- Prestige wijnpakket: + 20 euro
- Kazen ipv dessert: +7 euro – kazen als extra gang: +12 euro

All-in drankenpakket (geen sterke dranken en speciaal aperitieven – (aperitief: keuze uit Cava/ wijn/ mocktail van het huis/ vers appelsap)/ waters/ huiswijnen/ bieren/ frisdranken/ koffie/ thee inbegrepen) – duurtijd 4 uren

- + 7 euro per bijkomend uur
- kinderen: 3 euro per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar



**KEUZE MENU AAN TAFEL GESERVEERD VAN 3 JULI TOT 30 AUGUSTUS**

**VOORGERECHTEN:**

**KREEFT**

TOMAAT – PERZIK - AMANDEL

**HUISBEREIDE GARNAALKROKET**

AARDAPPEL – WORTEL – KNOLSELDER – CITROEN

**IBERICO HAM – ENTRECOTE (XAVORIA – SHICHIMI – TOGARASHI)**

RUCOLA – MELOEN – PAPRIKA – OLIJF - OLIJFOLIE

**ZALM**

GRANNY SMITH – DILLE - BLOEMKOOL

**PASTRAMI RUND**

RODE BIET - GEITENKAAS – GRANNY SMITH

**GEMARINEERDE TOMAAT (VEGETARISCH)**

BURRATA – MASCARPONE - VANILLE

**SOEPEN:**

**TOMAAT**

ROOM/BALLETJES

**CHEF'S KEUZE**



**TUSSENGERECHT / 5 DE GANG:**

**MOSSELEN**

**GROENE KRUIDEN – PARELCOUSCOUS - COURGETTE**

**HOOFDGERECHTEN:**

**ZEEBAARSFILET**

**PLADIJS FILET**

**KIPPENFILET – TOMAAT - MOZZARELLA**

**VARKENSKROONTJE BRASVAR (PER 2 PERSONEN)**

**CHATEAUBRIAND**

**TOMAAT – COURGETTE – PAPRIKA – AARDAPPELSALADE (VEGETARISCH)**

**DEZE GERECHTEN BEVATTEN AANGEPASTE GROENTJES EN EEN  
AARDAPPELBEREIDING AANGEVULD MET KROKETJES OP TAFEL**



**DESSERTEN:**

**DAME BLANCHE NOYER**

**VANILLE – CHOCOLADE – WITTE CHOCOLADE – PANNA COTTA**

**CREME BRÛLÉE**

**AARDBEI – BASILICUM**

**VANILLE – LIMONCELLO**

**DESSERTENBUFFET (RUIM ASSORTIMENT AAN MINI DESSERTJES)**

**KAASBORDJE**

**+ € 7**

**SAMENGESTELD DOOR DE CHEF**

**HUISBEREIDE MAYONAISE: 1,50 EURO / PORTIE FRIETEN: 5,00 EURO**

**KINDERGERECHTEN:**

**BIEFSTUK**

**BALLETJESBROCHETTE**

**KAASKROKET**

**KIPPENUGGETS**

**VIDEE**

**DEZE GERECHTEN BEVATTEN AANGEPASTE GROENTJES EN  
AARDAPPELBEREIDING**

Vragen over allergenen? Onze chef staat u graag te woord. (de samenstelling van onze producten kan veranderen, check elke keer de aanwezigheid van de allergenen)



**FOOD SHARING MENU MEI - JUNI (60 EURO PP EXCL. DRANKEN)**

**APERTITIEF:**

AMUSE VAN DE CHEF

**VOORGERECHTEN:**

HUISBEREIDE GARNAALKROKET

AARDAPPEL – WORTEL – KNOLSELDER – CITROEN

**KREEFT**

TOMAAAT – PERZIK - AMANDEL

PASTRAMI RUND

RODE BIET - GEITENKAAS – GRANNY SMITH

IBERICO HAM – ENTRECOTE (XAVORIA – SHICHIMI – TOGARASHI)

RUCOLA – MELOEN – PAPRIKA – OLIJF - OLIJFOLIE

**SOEP:**

SOEP VAN DE CHEF

**TUSSENGERECHT:**

MOSSELEN - GROENE KRUIDEN – PARELCOUSCOUS - COURGETTE

**HOOFDGERECHTEN:**

KIPPENFILET (TOMAAAT-MOZZARELLA) - CHATEAUBRIAND

TOMAAAT – COURGETTE – PAPRIKA – AARDAPPEL

**DESSERTEN:**

KAASPLANKJE VAN DE CHEF

AARDBEI - BASILICUM – VANILLE

DAME BLANCHE