

Wij stellen u een gastronomisch Paasmenu voor:
om af te halen voor slechts 50,00 € (4-gangen), 3 gangen ook mogelijk 40,00 €, Graag minstens 3 dagen vooraf bestellen.

Balfégo tonijntartare, traaggegaard ei 64°C, salade van witloof, crèmeux jonge erwten

Dorade royale, gegrilde asperges met lardo di Colonatta en salie,
zoete aardappel, mousseline van cressonette

Traaggegaard lamsrump, lamszwezerik, wortel, aubergine,
tomaten-dragonsaus, groene aardappelcracker

Witte chocolade, wasabi, passievrucht

Alle voor- en nagerechten zijn reeds op onze borden geschikt

Wijnsuggestie :

* cava +&+ brut seleccion : 11,50 €/fles

* Herdade Grande, Geracoes Branco, Portugal : 17.70 €/fles

Heldere en mooie citroenachtige kleur. Fruitige aroma's van tropische vruchten.

Een ronde en rijke smaak met frisse zuren. Een fijne en lange afdrank. Past goed bij Middellandse zeevis.

* Diorama Garnatxa Negra Bio, Terra Alta, Pinord, Spanje : 15.25 €/fles

Robijn, violetkleurige wijn. Toetsen van kersen en rode vruchten met een lichte kruidigheid, kaneel en jammy aroma's. Past goed bij lamsvlees

Paasbrunch: (5 april) 45.00 €/pp, gratis levering in Groot-Lochristi,

- mini croissant, -chocoladebroodje en -suisse,
- briochebroodje, suiker- en rozijnenbrood, zachte tafelbroodjes
- broodbeleg zoals : boter, confituur, honing, choco, speculoospasta
- assortiment kaas en fijne vleeswaren,
- gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsla
- dacquoise van cocos en ananas, pastei de nata, mini muffin met caramel
- stuk vers fruit, granola, fruityoghurt , paaseitjes,
- koffie of thee, koffieroom, suiker, sinaasappelsap

*koud gerecht :

Salade van Belgische asperges, komkommer, mimosa van ei, tataki van zalm

*hartig gerecht :

- Cake met mozzarella, kip, erwten en emmental
- Karnemelkstampers, gepocheerd ei, mousseline met fijne kruiden

*paasdessertje :

Zanddeeg, zachte mousse van cheesecake, coulis van passievrucht

Paasontbijt voor kinderen inclusief leuke paasattentie : 25 €/kind

Kindvriendelijke producten zoals mini boterkoekjes, sandwiches, chocolade- & suikerbrood, donut, pannenkoek, ontbijtgranen, pudding, paaseitjes, fruitsap, chocoladestick, een stuk vers fruit, Broodbeleg zoals : frikandon, salami, jonge kaas en smeerkaas, confituur, hagelslag, choco, klein gerechtje om op te warmen : Luikse balletjes, puree, boontjes
paasdessertje van chocolade en paaseitjes



“RESTAURANT BIJ U THUIS“

waar ambacht en gastronomie samenkomen.

Bestellen kan tot 1 april 2026

via tel. 093568612 of

mail :

info @ restaurantbijuthuis.be