

Bij het verliezen van een dierbare, zijn er veel dingen te regelen in korte tijd.
Restaurant Oase verbindt er zich toe de organisatie van uw rouwmaaltijd
zo vlot mogelijk te laten verlopen, dit in een rustige en huiselijke sfeer.

R O U W M A A L T I J D E N

B ROODMAALTIJD : KLASSIEK minimum 20 pers. tot 70 pers.

30,00 EURO

- aperitief : porto, sherry, pineau of fruitsap
- belegde sandwichen met streekproducten :
 - jonge Brugge kaas, tomaat en Tierenteynmosterd
 - Breydelham, sla en cocktailsaus
 - gerookte zalm, ruccola en tartare
 - koningskrab salade en tuinkers
 - préparé van de chef en uitjes
- bordje met mini-gebakjes :
 - kubus van brownie
 - laagjes van speculoos
 - cupje met crème van advokaat
 - macaron
 - toets van seizoensfruit en coulis
- koffie of thee tijdens broodjes en dessert

B ROODMAALTIJD : LUXE-ASSORTIMENT minimum 25 pers. tot 70 pers.

34,00 EURO

- aperitief : porto, sherry, pineau of fruitsap
- belegde mini-broodjes met streekproducten :
 - zacht wit en bruin (licht en donker) :
 - préparé en rode ui
 - knolseldersalade en tuinkers
 - koningskrab salade en tuinkers
 - kaas, ham, tomaat en cocktailsaus
 - ciabatta wit en bruin (licht en donker) :
 - brie, honing en tuinkers
 - Gandaham, tomaatpesto en ruccola
 - eendenpâté, uiencompote, balsamico en sla
 - gerookte zalm, ruccola en tartare
- bordje met mini-gebakjes
- koffie of thee tijdens broodjes en dessert

W ARME MAALTIJD : KLASSIEK

58,00 EURO

minimum 15 pers. tot 60 pers.

- aperitief : porto, sherry, pineau of fruitsap
- soep volgens het seizoen
- filet mignon Boussy, vergezeld van z'n fijne groente en aardappel-courgettegratin
- wijn, bier en frisdranken tem de koffie
- bordje met mini-gebakjes en koffie/thee

Er wordt zowel met soep als hoofdgerecht nog eens rondgegaan.

Wenst u een koud/warm voorgerecht ipv soep dan wordt er een supplement van 14,00/20,00 euro gerekend.

W ARME MAALTIJD : SEIZOENSMENU

87,50 EURO

minimum 20 pers. tot 60 pers.

- aperitief Cava Clos Amador met mondverwennertjes
- warm voorgerecht met dagverse vis / griet, zeeduivel, tongschar, groenlandse heilbot
- seizoensgebonden hoofdgerecht met vlees / kalfsfilet, lamskroontje, wilde eend, fazant, hertenkalf
- creatie van zoetigheid of samenspel van geaffineerde kazen
- koffie of thee met versnaperingen
- met aangepaste wijnen, bieren en frisdranken tem de koffie

A LGEMEEN : 2022

- Wenst u het aperitief te vervangen door Cava dan wordt een supplement van 4,00 euro gerekend.
- Heeft u andere wensen, dan kunnen deze steeds met ons besproken worden.
- Het aantal personen wordt ons 2 dagen op voorhand bevestigd.
- De personen die niet aanwezig zijn, worden voor de helft van de prijs aangerekend.

