

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.

## ROUWMAALTIJDEN

### **BROODMAALTIJD : KLASSIEK**

**25,00 EURO**

- minimum 20 pers. tot 70 pers.
- aperitief : porto, sherry, pineau of fruitsap  
of aperitief Crémant d'Alsace Sick-Dreyer 3,00 suppl.
- belegde sandwichen met streekprodukten :
  - jonge Brugge kaas, tomaat en Tierenteynmosterd
  - breydelham, asperge en cocktailsaus
  - gerookte zalm, ijsbergsla en tartare
  - koningskrab salade en tuinkers
  - préparé van de chef en uitjes
- bordje met mini-gebakjes :
  - gevulde soes met chocolade laagje
  - kubus van brownie
  - laagjes van speculoos
  - cupje met crème van advokaat
  - toets van seizoensfruit en coulis
- koffie of thee tijdens broodjes en dessert

### **BROODMAALTIJD : LUXE-ASSORTIMENT**

**28,50 EURO**

- minimum 25 pers. tot 70 pers.
- aperitief : porto, sherry, pineau of fruitsap  
of aperitief Crémant d'Alsace Sick-Dreyer 3,00 suppl.
- belegde mini-broodjes met streekprodukten :
  - zacht
    - rond wit : préparé en augurk
    - rond bruin : knolseldersalade en tuinkers
    - sandwich wit : koningskrab salade en tuinkers
    - sandwich bruin : kaas, ham, tomaat en cocktailsaus
  - ciabatta
    - donker bruin : brie, honing en tuinkers
    - bruin licht : gandraham, tomaatpesto en ruccola
    - bruin licht : eendenpâté, uiencompote, balsamico en ijsbergsla
    - wit : gerookte zalm, ruccola en tartare
- bordje met mini-gebakjes
- koffie of thee tijdens broodjes en dessert

**WARME MAALTIJD : KLASSIEK****50,00 EURO**

- minimum 10 pers. tot 70 pers.
- aperitief : porto, sherry, pineau of fruitsap  
of aperitief Crémant d'Alsace Sick-Dreyer 3,00 suppl.
- soep volgens het seizoen  
of koud voorgerecht 11,00 suppl.  
of warm voorgerecht 17,00 suppl.
- 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.

**WARME MAALTIJD : SEIZOENSMENU****80,00 EURO**

- minimum 10 pers. tot 70 pers.
- aperitief Crémant d'Alsace Sick-Dreyer met mondverwennertjes
- warm voorgerecht met dagverse vis / griet, zeeduivel, tongschar, groenlandse heilbot
- seizoensgebonden hoofdgerecht met vlees / kalfsfilet, lamskroontje, wilde eend, patrijs, fazant, ree
- creatie van zoetigheid of samenspel van geaffineerde kazen
- koffie of thee met versnaperingen
- met aangepaste wijnen, bieren en frisdranken tem de koffie

**ALGEMEEN : 2016-2017**

- Heeft u andere wensen, dan kunnen deze steeds met ons besproken worden.  
Op onze website [www.restaurantoase.be](http://www.restaurantoase.be) vindt u bijkomende suggesties.
- Het aantal personen wordt ons 2 dagen op voorhand bevestigd.
- De personen die niet aanwezig zijn, worden voor de helft van de prijs aangerekend.

