

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.

33,00 EURO

- Aperitief : porto, sherry, pineau of fruitsap
- Belegde sandwichen met streekproducten :
 - jonge Brugge kaas, tomaat en Tierenteynmosterd
 - Breydelham, sla en cocktailsaus
 - gerookte zalm, rucola en tartare
 - koningskrab salade en tuinkers
 - préparé van de chef en uitjes
- Bordje met mini-gebakjes :
 - kubus van brownie
 - mini éclair
 - cupje met crème van advokaat
 - macaron
 - toets van seizoensfruit en coulis
- Koffie of thee tijdens broodjes en dessert. Andere dranken kunnen op vraag, aan eenheidsprijzen.

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

39,00 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 rucola
 - eendenpâté, uiencompote, balsamico en sla
 - gerookte zalm, rucola en tartare
- Bordje met mini-gebakjes
- Koffie of thee tijdens broodjes en dessert. Andere dranken kunnen op vraag, aan eenheidsprijzen.

W ARME MAALTIJD : KLASSIEK minimum 18 pers. tot 60 pers.

66,00 EURO

- Aperitief : porto, sherry, pineau of fruitsap
- Soep volgens het seizoen
- Varkenshaasje, vergezeld van z'n fijne groente, aardappelgratin en bordelaisesaus
- Wijn, bier en frisdranken tem de koffie
- Bordje met mini-gebakjes en koffie/thee

Er wordt zowel met soep als vlees nog eens rondgegaan.

Wenst u een koud/warm voorgerecht ipv soep dan wordt er een supplement van 18,00/24,00 euro gerekend.

W ARME MAALTIJD : SEIZOENSMENU minimum 20 pers. tot 60 pers.

110,00 EURO

- 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 : 2026

- Wenst u het aperitief te vervangen door cava, dan wordt een supplement van € 4,00 aangerekend. Heeft u andere wensen, dan kunnen deze steeds met ons besproken worden.
- Het definitieve aantal personen dient uiterlijk twee dagen op voorhand bevestigd te worden. Wijzigingen kunnen nog doorgegeven worden tot de dag voordien om 10.00 uur. Personen die op de dag zelf niet aanwezig zijn, worden aangerekend.
- Elke formule heeft een minimumaantal personen. Indien u met minder personen bent, wordt dit minimumaantal aangerekend.
- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 15 februari 2026.

