



WONDERFOOD PLACE

Oudejaarsavond . Réveillon . New Year's Eve

🕒 start 19.00

Info & Reservations : [wahim@belgaqueen.be](mailto:wahim@belgaqueen.be)

Voorschot . Acompte . Advance Payment 50%

Fortis 001 - 3956481-24

IBAN BE81 0013 9564 8124

BIC GEBABEBB



WONDERFOOD PLACE

BELGA QUEEN

Graslei 10

B-9000 Gent

T +32 9 280 01 00

F +32 9 235 25 95

[www.belgaqueen.be](http://www.belgaqueen.be)

Dinner entertainment

DJ SET by STICKY FINGERS

FONDE EN 1743  
MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

2016 >  
2017

# Menu

Coupe / glass Belga Queen Champagne  
Coupe / glass Moët & Chandon\*

Het ontwaken van de smaakpapillen / L'éveil des Papilles / The awakening of taste...  
Tartaar van Holsteiner en kaviaar / Tartare de Holsteiner et caviar / Holsteiner tartar and caviar  
Velouté van peterseliewortel / Velouté de racine persil / parsley root 'velouté'  
Soft shell krab / Crabe Soft shell / Soft shell crab

...  
St-Jacobsnoten 'Black&White' / Kleine bouillon van aardpeer met Ostra Oester . Coquilles St-Jacques 'Black&White' / Bouillon de topinambour et huître Ostra  
Scallops 'Black&White' / Jerusalem artichoke broth and Ostra oyster  
Attitude Sauvignon Blanc – Pascal Jolivet – 2015

...  
Risotto van parelgerst met kaviaarboter, Europese kreeft, oesterblad en 'hash' van kaviaar . Risotto d'orge et beurre de caviar, homard bleu, sanguine de mer et 'hash' de caviar . Barley risotto with caviar butter, European lobster, oyster leaf and caviar 'hash'  
Montagny 1er Cru – Joseph Drouhin – 2014

...  
Gebakken eendenlever, Caractère Rouge, compote van veen- en bosbes, krokantje van granen en hazelnoot  
Foie de canard taqué, Caractère Rouge, compote d'airelles et myrtilles, feuille croquante de grains et noisette  
Pan-seared duck liver, 'Caractère Rouge', blueberry and cranberry marmalade, cereal and hazelnut crisp  
Rodenbach Caractère Rouge Master Beer of Montagny 1er Cru – Joseph Drouhin 2014

...  
Hinderibstuk, jus van truffel en cacao, soezen aardappel, structuur van schorseneer, kweepeer, paarse ridderzwam  
Côte de biche, jus aux truffes et cacao, pomme dauphine, structure de salsifis, coing, champignons pieds bleu  
Deer rib, truffle and cocoa sauce, puffed potato, salsify structure, quince, blue stalk mushroom  
Crozes Hermitage 'Domaine Thalabert – Domaine Jaboulet - 2011

...  
Ode aan Brussel . Ode à Bruxelles . Ode to Brussels  
Ponti koffie en mignardises . Café Ponti et mignardises . Ponti Coffee with mignardises

...  
*Happy New Year !*  
Coupe / glass Belga Queen Champagne  
Coupe / glass Moët & Chandon\*

Menu zonder dranken . sans boissons . without drinks 125,00 EUR p.p.  
\* Menu met dranken . avec bvec vins 170,00 EUR p.p.

Taksen incl./TTC/incl. taxes