



---

# BROCHURE 2020

---



De5Wegen  
Ontmijnersstraat 2, 8840 Westrozebeke  
Tel: 051 69 40 62 | GSM: 0477 24 64 68 | e-mail: [info@de5wegen.be](mailto:info@de5wegen.be)  
Rekeningnummer: IBAN: BE86 7512 0246 9150 BIC: AXABBE22

Omdat wij steeds werken met dagverse producten en wij deze tijdig dienen te bestellen bij onze leveranciers zien wij ons genoodzaakt om bij last-minute annulaties van een reeds besproken menu deze volledig aan te rekenen.



## SUGGESTIES

Fruitsap liter fles	€10.00 /fles
Kirr	€6.00 /glas
Kirr (70cl.)	€24.00 /fles
Picon	€7.00 /glas
Picon van het huis (1l.)	€35.00 /fles
Cava van het huis (20cl.)	€8.00 /fles
Cava van het huis (75cl.)	€24.00 /fles
Champagne van het huis	€55.00 /fles
Fruitsap (1l.)	€10.00 /fles

## HUISWIJNEN

Wit (75cl.)	€18.00 /fles
Rood ( 75cl.)	€18.00 /fles
Rosé (75cl.)	€18.00 /fles

## HAPJES

Koud en Warm	€2.50 /stuk
Assortiment van 3 hapjes per persoon	€6.00 /pers.
Assortiment van 5 hapjes per persoon	€10.00 /pers.
Assortiment van 9 hapjes per persoon	€14.00 /pers.
Assortiment van 15 hapjes per persoon	€22.00 /pers.

**De hapjes veranderen naargelang het seizoen**



## SOEPEN

Soep (tomatenroom-prei-jonge wortel-aspergeroom) Soep volgens seizoen,...	€6.00 /pers.
--	--------------

## VOORGERECHTEN KOUD

Gerookte zalm, rauwkost	€12.00 /pers.
Carpaccio van rund geparfumeerd met basilicum en olijfolie	€14.00 /pers.
Bord met Noordzeespecialiteiten	€16.00 /pers.

## VOORGERECHTEN WARM

Scampi's van de chef	€14.00 /pers.
Gebakken zalm	€15.00 /pers.
Gastronomisch visserspotje	€15.00 /pers.
Gegratineerde Sint-Jacobsvruchten	€18.00 /pers.

**Voorgerechten volgens marktaanbod of keuze van de chef**  
**Alle voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht geserveerd worden**

## SORBET (ALS TUSSENGERECHT)

2 bollen (volgens seizoen)	€6.00 /pers.
----------------------------	--------------

## HOOFDGERECHTEN

Varkensgebraad (Kruiden/Duivels/Ardeens)	€17.00 /pers.
Varkenshaasje (Natuur/gemarineerd)	€19.00 /pers.
Kalkoenfilet	€19.00 /pers.
Parelhoenfilet	€21.00 /pers.
Steak	€24.00 /pers.
Entrecôte	€26.00 /pers.
Filet pur	€29.00 /pers.
Kabeljauwhaasje op wijze van de chef	€23.00 /pers.

**(Met aangepaste groenten en sausje van de chef of naar keuze)**

**(Met Bourgondische saus, bruine Westmalle saus, Champignon saus, peper saus of verse Bearnaisesaus saus)**

**(Seizoen groenten, kroketjes / frietjes of gratin dauphinois )**

**Tijdens het jachtseizoen worden er ook wildgerechten geserveerd.**  
**We beschikken iedere maand ook over een maandmenu.**



## **BROODJESBANKET**

### **BASIS BROODJESMENGELING**

Boter, ham, kaas, vleessalade, krabsalade, ...

**€14.00 /PERS.**

### **UITBREIDING VARIATIE VAN ONTBIJTKOEKEN**

**€6.00 /PERS.**

### **UITBREIDING CHARCUTERIE**

Gerookte vleeswaren, huisgemaakte paté

**€6.00 /PERS.**

### **UITBREIDING VIS**

Gerookte zalm, vissalade, scampi salade

**€7.00 /PERS.**

### **UITBREIDING KAZEN**

**€6.00 /PERS.**



## DESSERTS

Tiramisu	6.00 /pers.
Progestaart	5.50 /pers.
Biscuit taart met vers fruit	6.00 /pers.
Warme appelstrudel met ijs	6.00 /pers.
ijstaart (2 smaken naar keuze)	6.00 /pers.
ijstaart (2 smaken naar keuze) + saus	6.50 /pers.
Verwenbord (5 stuks)	7.50 /pers.
Moelleux met chocolade, ijs en vers fruit	8.50 /pers.

**We beschikken ook over een seizoensdessert**

## KOFFIE

1 tas espresso koffie met zoetigheden	2.50 /pers.
1 tas verse thee met zoetigheden	3.50 /pers.

## KOFFIE OF THEE (2X BEDIEND)

Koffie of thee met zoetigheden	3.50 /pers.
Koffie of thee met verse appelcake	5.00 /pers.
Koffie of thee met fijne pralines	5.50 /pers.
Koffie of thee met petit-fours	7.00 /pers.