



Feestelijke hapjes

Flammkuchen pizza - romige kaassaus
truffel - Ibericoham - rucola
4-6 personen € 14/stuk

Gegratineerde oester - prei
champagnesaus € 3,50/stuk

Mini huisgemaakt
garnaalkroketje € 1/stuk

Mini huisgemaakt
Breydelhamkroketje € 1/stuk

Bladerdeeggebakje - 3 kazen
prei - parmaham € 2/stuk

Gegrilde vis- en schaaldierenschotel

Heerlijke gegrilde ovenschotel
met ½ kreeft - gamba's - langoustines -
verse zalm - Zeeuwse mosselen -
grijze garnalen - kerstomaatjes -
beurre de Paris - Ardeense broodjes

€ 42,00



Bestellen?

VOOR KERSTAVOND/KERSTDAG
Bestellen kan tot uiterlijk vrijdag 20/12 tot 12u.

VOOR OUDEJAARSVOND/ NIEUWJAARSDAG
Bestellen kan tot uiterlijk vrijdag 27/12 tot 12u

Uw bestelling kan je telefonisch doorgeven
055 30 25 88 of via mail info@tveer.be

Afhalen?

NIEUW ADRES! Berchemweg 141, Oudenaarde.
Ruime parking

Op 24/12 en 31/12 tussen 10-12u
Op 25/12 en 1/1/2025 tussen 10-11u

Openingsuren feestdagen

24/12 - 25/12 - 31/12/2024
Gesloten

27/12 - 28/12 - 29/10 - 30/12/2024
Open volgens onze gewone openingsuren

01/01/2025
Open van 11u30-21u30

02/01/2025 - 09/01/2025
Jaarlijks verlof



Berchemweg 191, 9700 Oudenaarde
Tel. 055 30 25 88
info@tveer.be | www.tveer.be

[f](#) [i](#) [t](#) @restaurant_tveer

Cadeaubon Restaurant 't Veer

Schenk een cadeaubon 't Veer en je geeft
meteen een unieke en culinaire ervaring cadeau.
Het bedrag kan je zelf bepalen! Op deze manier
heb je dus helemaal geen "cadeautjes-stress!"
Ongetwijfeld succes!!

De cadeaubonnen kunnen zowel online verzonden
worden als afgehaald worden in het restaurant.
Bij afhaling worden deze gratis verpakt
vanaf 75 euro. Bij lagere bedragen vragen wij € 2
extra indien we deze voor jou mooi mogen verpakken.
Onze bonnen zijn een jaar geldig.



Geniet van de feestdagen thuis met Restaurant 't Veer

Feestelijk genieten zonder moeite!

Feestelijk meerkeuzemenu

60 euro



Voorgerechten

- Ravioli - truffel - mascarpone - wilde bosch champignons - Iberico ham
- Hartige brioche - Pluma Iberico - perzik - crumble - honing mosterd dressing
- Gegratineerde scampi's - currysaus - gruyère
- Gegratineerde oesters (5 st.) - prei - champagnesaus

Soepen

- Romige velouté van rivierkreeftjes - kaviaar van appel - rivierkreeftstaartjes
- Consommé van fazant met groentenbrunoise

Hoofdgerechten

- Geschroeide coquilles - gegrilde Breydelham - stampot - bouillon van boerenkool en spek
- Stoofpotje van hert - wintergroenten - aardappeltaartje met raclette kaas en spekjes
- Gelakte eendenborstfilet - gekarameliseerde appeltjes - portosaus - ambachtelijke rösti
- Gebakken kabeljauwfilet - smeuïge aardappelmousseline - prei - Chardonnay - Parmezaan
- ½ Gegrilde kreeft - beurre de Paris - kerstomaat - Ardeens broodje

Dessert

- Wentelteefjes - brioche - rozijnen - appel - chocolade - karamel - stierenboter
- Speculaas - mascarpone - witte chocolade
- Warme rode vruchten - vanille - crumble

Supplement 1L huisgedraaid roomijs

(aanrader bij de wentelteefjes en warme rode vruchten crumble).

Soorten:

Vanille € 8 - Stracciatella € 9,50 - Aardbei € 9,50

Iedereen van het gezelschap kan zelf zijn keuzes uit het menu maken. Hoeft dus niet voor iedereen hetzelfde te zijn!



Feestelijk buffet

55 euro

Koude gerechten

Hammousse

Iberico ham 24 maand gerijpt - mosterd kaviaar - gelei van vlierbloesem en rabarber

Ambachtelijk gerookte zalm

Tartaar van zalm - citroen - kruidenolie - mierikswortel

Tomaat burrata

Gemarineerde kerstomaat - basilicum - krokant van zwarte olijf

Garnalencocktail

Grijze garnalen - kwarteleitje - avocado - tuille van garnalenkoppen

Rundscarpaccio

Truffeldressing - zongedroogde kerstomaat met citroengras - rucola - Parmezaan

Brioche met krab

100% krabvlees - tuinkruidenslaatje - vinaigrette van limoen en koraal

Zalm "Belle Vue"

Gepocheerde zalmoot - hoeve ei - slaharten - Ikura - cocktailsaus

Exotische salade met tonijn

Griekse rijst - tonijn - mango - perzik - komkommer

Luikse aardappelsalade

Groene boontjes - Breydelspek - graantjes mosterd

Speculaas - mascarpone - witte chocolade

Enkel koude gerechten, dus geen werk!

Deluxe buffet

55 euro

Koude hapjes en voorgerechten - soepje - warm hoofdgerecht

Hammousse

Iberico ham 24 maand gerijpt - mosterd kaviaar - gelei van vlierbloesem en rabarber

Ambachtelijk gerookte zalm

Tartaar van zalm - citroen - kruidenolie - mierikswortel

Tomaat burrata

Gemarineerde kerstomaat - basilicum - krokant van zwarte olijf

Garnalencocktail

Grijze garnalen - kwarteleitje - avocado - tuille van garnalenkoppen

Rundscarpaccio

Truffeldressing - zongedroogde kerstomaat met citroengras - rucola - Parmezaan

Brioche met krab

100% krabvlees - tuinkruidenslaatje - vinaigrette van limoen en koraal

Romige rivierkreeftjes velouté

Appelkaviaar - rivierkreeftstaartjes

Duo wildballetjes met aardappelpuree

Romige truffelsaus - bosch champignons
Luikse saus - veenbessen

Rode vruchten - vanille - crumble

Supplement 1L huisgedraaid roomijs

(aanrader bij de warme rode vruchten crumble).
Vanille € 8 - Stracciatella € 9,50 - Aardbei € 9,50