Bestellen ?

Voor kerstavond / Kerstdag:
Bestellen kan tot uiterlijk maandag 19/12 tot 12u

Voor oudejaarsvond / nieuwjaarsdag:
Bestellen kan tot uiterlijk maandag 26/12 tot 12u

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

Afhalen

Via ingang van het restaurant
Op 24/12 en 31/12 tussen 10u-12u
Op 25/12 en 1/1/2023 tussen 8u-11u

Wij leveren ook aan huis!

Op 24/12 en 31/12 tussen 9u-12u
Op 25/12 en 1/1/2023 tussen 8u-10u

0-5 km: 5 euro
6-10 km: 10 euro
11-15 km: 15 euro

Openingsuren feestdagen

24/12 en 25/12 gesloten. (Enkel open voor afhaal)
26/12 - 27/12 - 28/12 en 30/12:
open 11u30-15u en van 18u-21u30
31/12 gesloten. (Enkel open voor afhaal)

1/1/2023 open van 12u-21u
2/1 tem 8/1/2023 gesloten jaarlijks verlof

Cadeaubon '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 ontvanger kan zelf bepalen
of hij gaat eten met de bon of liever thuis take away voorziet!

EXTRAATJE:
Wij schenken jou (de aankoper van de bon)
een leuk cadeautje per schijf van 100 euro.

De cadeaubonnen kunnen zowel online verzonden worden
of afgehaald worden in het restaurant.
Bij afhaling worden deze ook gratis verpakt vanaf 75 euro.
Bij lagere bedragen vragen wij € 2 extra
indien we deze voor jou mooi mogen verpakken.

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

@bistrotveer

Take away Eindejaar

Restaurant
't Veer

Feestelijk meerkeuzemenu
à 50 euro

Voorgerecht keuze uit:
- Ravioli met truffel, boschampignons en Iberico ham
- Carpaccio van coquilles met passievrucht en Yuzu
- Gegratineerde oesters met champagnesaus en Parmezaan
- Smeuïge aardappelmousseline met grijze garnaaltjes en scampi's

Soep keuze uit:
- Soepje van zoete aardappel met kruidenroom en spekjes crumble
- Consommé van bosduif met brunoise van wintergroenten
(De soepen zijn vergezeld van een comté-spekbroodje.)

Hoofdgerecht keuze uit:
- Kabeljauwhaasje met prei, zeekraal, Prosecco sausje en aardappelmousseline.
- ½ kreeft met lookboter, tomaat, grijze garnaal en linguini.
- Vol au vent van Mechelse koekoek met gebakken boschampignons, vers bladerdeeggebakje en aardappelmousseline
- Stoofpotje van hert met peperkoek , gekarameliseerde vruchten met gember en wortel-raapjesstoemp

Dessert keuze uit:
- Tiramisu met chocolade en karamel
- Mousse van witte chocolade, lemon curd en gebrande meringue

Apero box

(2 personen 20 euro met 1 fles bubbels)
(4 personen 34 euro met 1 fles bubbels)

- Fles bubbels Ramblita Brut
- Mini huisgemaakte garnaalkroketje
- Mini huisgemaakte Breydelhamkroketje
- Filodeegpakje met truffelrisotto
- Ovensoesje met Adriaan Brouwerkaas
- Tartaar van gerookte zalm met granaatappel en komkommer

85 euro
2 personen

Brunch deluxe

Enkel verkrijgbaar op 25/12 en 1/1/2023

Eerst uitslapen en daarna lekker brunchen met het hele familie?
Gezellig samenzijn en bijpraten is vandaag een belangrijke troef!

Met een tafel vol lekkers en bijhorend glaasje bubbels kan je heerlijk lang genieten van onderstaand ontbijt - lunch formule.

- Fles bubbels Ramblita Brut
- Ontbijtkoeken
- Mini pistolets
- Roereitjes
- Gebakken ontbijtspek
- Charcuterieschoteltje met diverse kazen en vleessoorten
- Zoet beleg
- Yoghurtbowl met granola en vers fruit
- American pancakes
- Soepje van zoete aardappel
- Comté spekbroodje
- Mini quiche Lorraine
- Exotische pastasalade met kip, mango en komkommer
- Burrata met geroosterde honingtomaatjes
- Noordzeekrab met Roscoff ui en venkel
- Ambachtelijk gerookte zalm 'In de Vismijn'
- Tonijnsalade met kruidenkorst en granaatappelpitjes

A la carte

open
1 januari 2023
12 tot 21u.
À la carte als menu zijn mogelijk.

HAPJES

- Mini huisgemaakte garnaalkroketjes **1 €/stuk**
- Mini huisgemaakte Breydelhamkroketjes **1 €/stuk**
- Filodeeg pakje gevuld met truffelrisotto **1,5 €/stuk**
- Ovensoesje met Adriaan Brouwerkaas **1,5 €/stuk**
- Tartaar van gerookte zalm met granaatappel en komkommer **2 €/stuk**

VOORGERECHTEN:

- Huisgemaakte garnaalkroketten 2st met slaatje **€ 12**
- Gegratineerde oesters 5 st met champagnesaus en Parmezaan **€ 15**
- Scampi's gegratineerd in duivels currysausje **€ 16**
- Ravioli met truffel, boschampignons en Iberico ham **€ 16**
- Smeuïge aardappelmousseline met grijze garnaaltjes en scampi's **€ 16**
- Gegratineerd vispannetje met zalm - tongrolletje- scampi en grijze garnaaltjes in schaaldierensausje **€ 18**
- Carpaccio van coquilles met passievrucht en Yuzu **€ 18**
- ½ gegrilde kreeft met lookboter, tomaat en grijze garnalen **€ 21**

SOEPEN:

- Soepje van zoete aardappel met kruidenroom en spekjes crumble **€ 6**
- Consommé van bosduif met brunoise van wintergroenten **€ 6**
- Comté-spekbroodje (1 voor 2 personen) **€ 6**

HOOFDGERECHTEN:

- Gekarameliseerde varkensribbetjes met sla en frietjes **€ 20**
- Gegratineerde scampi's in currysausje met sla en frietjes **€ 20**
- Vol au vent van Mechelse koekoek met gebakken boschampignons, vers bladerdeeggebakje en aardappelmousseline **€ 22**
- Gegratineerd vispannetje met zalm - tongrolletje - scampi's en grijze garnaaltjes in schaaldierensausje met sla en frietjes **€ 24**
- Kabeljauwhaasje met prei, zeekraal, Prosecco sausje en aardappelmousseline **€ 28**
- Stoofpotje van hert met peperkoek, gekarameliseerde vruchten met gember en wortel-raapjesstoemp. **€ 28**
- Kreeft met lookboter, tomaat, grijze garnaal en linguini **€ 42**

DESSERT:

- 0.5 liter huisgedraaid vanille roomijs **€ 5**
- Tiramisu met chocolade en karamel **€ 6**
- Mousse van witte chocolade, lemon curd en gebrande meringue **€ 6**
- Chocolademoelleux **€ 6**