



Beste Pegasussupporter,

Omdat genieten en samen-zijn het allerbelangrijkst is... hebben wij ook dit jaar een makkelijk feestdiner samengesteld waar wij het meeste werk in een goede mise-en-place hebben gestoken voor u zodat u met uw familie, vrienden of collega's kan doen wat écht belangrijk is... Genieten!

Dit menu is geldig van 23 tot en met 31 december.

Graag stellen wij voor:

Hapjes:

Sneeuwkrab | platte peterselie
St-Jacobsnootjes | zoete aardappel | wasabi
Oester 'Utah Beach | gebrande ui | soja
Ganzenlever | peperkoek | chutney ananas
20€

Koud voorgerecht:

Wilde zalm 'Gravad Lax' | gepekeld groenten | zure room
22€

Warm voorgerecht:

Tarbot uit de Noordzee | wintergroenten | jus van schaaldieren
in voorgerecht: 24€

Royal Belgian Caviar 10g | geplette aardappel | zure room)
(extra gerecht: 30€)

Hoofdgerecht:

Hertenkalffilet | bospaddenstoelen | knolseldercrème | gratin aardappelen | cognacsaus
38€

Nagerecht:

Doyenné Peer | mousse melkchocolade | zalf van Baileys | gekarameliseerde noten
11€

Voor dit menu vragen we 75€ pp, alles makkelijk op te warmen en te serveren.
Voor de diverse gerechten apart, vind je de prijzen onder het gerecht zelf.





Je kan je feestmaaltijd altijd pimpen met volgende producten:

- Tafelbroodjes St.-Bernardus & Smout	2,5€ 3 stuks
- Kaasbord met notenbrood en chutneys	14€ 6 kazen
- Royal Belgian Caviar "Gold Label"	46€ 30gr
- Jamón de Iberico 100% Bellota	24€ 100gr
- Rundsconsommé groenten	12€ pp

Check onze webshop voor meer!

Bestellen: tijdig bestellen aub

- via webshop (www.pegasusrestaurant.be)
- info@pegasusrestaurant.be
- 057 33 57 25

vóór 20/12 - kerst

vóór 27/12 - oudejaar

Zodra we ons limiet bereikt hebben, stoppen we met het aannemen van bestellingen.

Ophalen: 24/12 tussen 14u en 16u

31/12 tussen 14u en 16u

Betalen: cash | BC | visa | factuur | overschrijving via webshop

