

# 't Smakelijk Feestgazetje



By BRUNO

Limited edition  
Eindejaar 2018-2019

Zorgeloos Proeven & Genieten...

Dé krant vol smaak & lekkernijen!

www.proefbruno.be



## Onze Topper

### POTJESMENU

Lekker én eenvoudig op te warmen, om samen te kunnen proeven en genieten met uw gasten!

- Potjesvlees 'Dierendonck'
- Garnalensoep
- Stoofpotje van krab met gebakken scampi
- Lotte met prei en witte wijnsaus
- Traaggegaard buikspek met worteltjes en rozemarijnardappelen
- Tiramisu met speculoos
- Mousse van framboos

€ 35/pp

**BRUNO**  
DOET JE PROEVEN ÉN GENIETEN!

BABEL & KNABEL

TAPASSHOTEL

APERITIEF & WIJN

AFHAALSCHOTELS

(VANAF 4 PERS.)

VLAAMSE PURE MEAT  
FEESTMENU  
POTJESMENU

ONZE KAASWANDELING



## BABEL & KNABEL

### TAPASSHOTEL VOOR DE FIJNPROEVER

Assortiment lookbroodjes, bruchetta's, tapenade oliviana, olijven, zongedroogde tomaatjes, coppa, rilette en gedroogde ham van Glorius, salchichón en chorizo van het Mangalica-varken, droge worst Terroir, Flandrienkaas.

### ONZE HAPJESSELECTIE

#### KOUD:

- Wrap met zalm
- Wrap met gedroogde ham
- Wrap met kruidenkaas
- Polderaardappel "Oliviana"
- Mozzarellaspiesje
- Aardappelslaasje met forel
- Bruchetta met tomaat
- Tompouse van zalm met limoen
- Mousse van foie gras met kletskep

#### WARM:

- Scampi op stok
- Kippenboutje met dipsausje
- Bladerdeeggebakjes met kaasvulling
- Bouchée met garnaltjes



### OESTERS

(enkel tijdens eindejaarsperiode)

Oostendse oesters verkrijgbaar op bestelling,  
enig verkooppunt in de streek!

Alvast bedankt om je bestelling minstens 1 week op voorhand door te geven.



€ 8<sup>95</sup>

€ 12<sup>65</sup>

€ 24<sup>95</sup>

### BUBBELS

Cava Cossetania  
O. Douchy rosé  
Champagne Ruffin & Fils

€ 22<sup>95</sup>

€ 52<sup>00</sup>

### GIN

The Generals Gin  
Captains Gin

IT'S GIN 'O CLOCK!





## ONZE KAASWANDELING

€ 16<sup>95</sup>/pp

*Maak een mooie reis doorheen enkele kaaslanden zoals België, Frankrijk, Oostenrijk, Italië, ...*

Onze kaasplank wordt samengesteld uit een ruim assortiment rijpe en fijne kazen (250gr/pp) en verzorgd afgewerkt met vijgenbrood, fruit, notenmix en ambachtelijke confituur met een ruim assortiment broodjes.

Superlekker met een heerlijk glaasje wijn uit Bruno's wijnsuggesties!

## FEESTMENU

Tomatensoep

Gegrilde zalm met zoete aardappelpuree

Kalkoenborst met roomsaus van pijpajuintjes, groentenkrans en kroketjes

Eindejaarsgebak

€ 29/pp

## VLAAMSE PURE MEAT

Een assortiment van 8 TOPproducten:

Huyze Terroir: grove appelpaté, ambachtelijke grillworst

Glorius: gedroogde ham, coppa

Dierendonck: potjesvlees, carcasse

Brasvar: ham, fijnkost

met 5 koude groenten, sausjes en aardappelen van het huis.

*Extra: met grijze garnalen opgevulde tomaat en gekookte zalm + € 6,50*

€ 15/pp

Kom uw aperitieven en uw feestwijnen op voorhand selecteren, samen met sommelier Bruno in onze wijnboetiek.

Vermelde prijzen zijn afhaalprijzen per persoon.

Wij noteren graag uw bestelling voor de kerstdagen voor 17/12 en voor de nieuwjaarsdagen voor 24/12.



Langemarkstraat 7 • 8980 Zonnebeke • 051 77 79 62  
info@proefbruno.be • WWW.PROEFBRUNO.BE

### OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

Maandag 24/12 en 31/12: open van 7:00 - 12:15 tot 14:00 - 17:00.

Dinsdag 25/12 en 1/1: open van 8:30 tot 12:15.

Woensdag 2/1 t.e.m. vrijdag 4/1: GESLOTEN!

## WIJNSUGGESTIES

van sommelier BRUNO

### WITTE WIJN

LePlan - Vermeersch sauvignon 2017

€ 5<sup>95</sup>

*Een Rhône wijn gemaakt van 100% sauvignondruif en uitstekend bij koude visgerechten.*

L. Douchy chardonnay fût 2016

€ 7<sup>95</sup>

*Deze wijn uit de Languedoc heeft 6 maanden op hout gelegen en is 100% chardonnay en zeer goed bij warme visgerechten.*

Dorrance wit 2018

€ 9<sup>00</sup>

*Deze zuid-afrikaanse wijn is gemaakt door een fransman in Kaapstad. Mooie wijn van diverse druivenrassen met een aangename afdronk. Uitstekend als aperitief of bij een koud buffet.*

Saint Véran vieilles vignes 2016

€ 15<sup>95</sup>

*Deze Bourgogne wijn van een gemeentelijke appellatie met 100% chardonnay, houtgelagerd. Hij heeft een lange afdronk en is vol van smaak. Mooi bij wit vlees en kaasschotel.*

### ROSE WIJN

Rosé de Chevalier 2017

€ 13<sup>95</sup>

*Mooie rosé met lange afdronk uit de Bordeaux. Ideale begeleider bij een koude schotel.*

### RODE WIJN

L. Douchy merlot fût 2016

€ 7<sup>95</sup>

*Deze wijn uit de Languedoc heeft 7-tal maanden op hout gelegen en is gemaakt van 100% merlotdruif. Het is een mooie volle en fruitige wijn met enkele houttoetsen en past zeer goed bij rood vlees en kaas.*

Alvi's drift pinotage 2017

€ 7<sup>95</sup>

*Zuid-afrikaanse pinotage nieuwe stijl, dus zeer fruitig met mooie afdronk. Zeer goed bij Pure Meat schotel en varkensvlees.*

Ansela van de Caab 2015

€ 16<sup>95</sup>

*Deze wijn, afkomstig van het oudste wijndomein in Zuid-Afrika Muratie, is gemaakt met de typische bordelese druiven. Een zeer mooie, volle en krachtige rode wijn die ideaal past bij rood vlees.*

Château de Villegeorge 2010

€ 24<sup>50</sup>

*Mooi op dronk uit het topjaar 2010, afkomstig uit de Haut-Médoc. Past goed bij wit en rood vlees.*

## IJSTAARTEN

Artisanale ijstaarten van Hoeve Zuid-Bellegoed, ook lactose-vrij!

*Alvast bedankt om je bestelling minstens 1 week op voorhand door te geven.*

## BROOD & BANKET

Brood en Banket Bernard:

sinds meer dan 20 jaar onze huisbakker!

Assortiment brood, pistolets, gebak, dessertkoekjes, petit fours,...

*Alvast bedankt om je bestelling minstens 1 week op voorhand door te geven.*

## TASTINGS

Save the date!

Whisky tasting: 10 december 2018

Feestelijke cocktails: 17 december 2018

Olijfolie- en balsamicotasting: 11 februari 2019

Ontdek Bordeaux: 1 april 2019

Asperges en zijn wijnen: 27 mei 2019

Proef Zuid-Afrika: 1 juli 2019

Olijfolie- en balsamicotasting: 7 oktober 2019

Dag van de smaak: 10 november 2019

