



Eindejaarsbuffet

Voorgerechten

- Romige pompoensoep met kastanjes 7, 12
- Assortiment van Belgische vleeswaren en wildterrine 13, 15
- Gravlax van zalm met rode biet en dille 4
- Rivierkreeftjessalade met mango en avocado 2, 12
- Witlofsalade met walnoten en gorgonzola 7, 8, 12
- Linzensalade met verse kruiden en krokant spek 12, 15
- Bietensalade met appel en verse kruiden 12
- Salade met geraspte pompoen, pecannoten en hazelnootolie 8, 12
- Rodekoolsalade met frambozenazijn 12
- Carpaccio van selderij met passievrucht en jonge blaadjes 9, 12
- Saladebar

Hoofdgerechten

- Geroosterde kipfilet met truffelsaus 1, 7, 13
- Langzaam gegaarde kalfsrib met saus naar keuze 1, 3, 7, 12, 13
- Bladerdeeg met zalm en prei, met saffraansaus 1, 3, 4, 7, 12, 13
- Vegetarische tartiflette 7, 12, 13
- Stoofpot van hert met wortelgroenten 1, 9, 12, 13
- Gebakken wintergroenten en seizoenspaddenstoelen
- Aardappelgratin met truffel 7
- Wilde rijst met citrusvruchten 12

Desserts

- Strudel met appel en rozijnen 1, 3, 7, 8, 13
- Crème brûlée met Speculooskruiden 1, 3, 7, 13
- Pompoen- en zoete aardappeltaart 1, 3, 7, 8, 13
- Chocoladestam 1, 3, 7, 8, 13

€65 exclusief drankjes voor minimaal 40 personen
Het buffet wordt aangeboden van november tot en met januari.

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
LA HULPE BRUSSELS

Allergenen: 1) gluten 2) schaaldieren 3) ei 4) vis 5) pindanoten 6) soja 7) melk 8) noten 9) selder 10) mosterd 11) sesam 12) SO2 13) lupine 14) weekdier 15) varken