



KERST MENU

GLAS CHAMPAGNE EN APERITIEFHAPJES

Roerei met truffel in emulsie ^(3, 7)

Crème brûlée van foie gras, vijg en Portwijn ^(3, 7, 12)

VOORGERECHTEN

Carpaccio van wilde gamba, posteleinsalade, passievrucht-citrusvinaigrette, pompelmoes en sepia-inkt kroepoek ^(2, 12, 14)

Bundeltje met oester van de kip en kalfszwezerik gestoofd in gele wijn uit de Jura, jonge mosterdscheuten ^(1, 3, 7, 10, 12)

HOOFDGERECHT

Gebraden parelhoen suprême, gebakken paddenstoelen en kastanjes, aardappelgratin met truffel, gekonfijte pompoen met honing en Madeirasaus ^(1, 7, 9, 12, 13)

NAGERECHT

Signatuur kerststronk met grand cru chocolade, praliné en bladgoud ^(1, 3, 7, 8, 13)

KOFFIE, THEE EN MIGNARDISES

Huisgemaakte pure chocoladetruffels ⁽⁷⁾

Zachte nougat met pistache ^(3, 8)

Mini-hazelnoot financiers ^(1, 3, 7, 8, 13)

WIJNEN

Champagne : Jean-Noël Haton Brut

Witte wijn : Les Gaillards Chardonnay Domaine Pujol

Rode wijn : Lantignié Beaujolais Domaine Jean-Paul Dubost

115€

(Wijnen inbegrepen)

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*



VEGETARISCH MENU

GLAS CHAMPAGNE EN APERITIEFHAPJES

Roerei met truffel in emulsie ^(3, 7)

Crème brûlée van doperwten met muntinfusie ^(3, 7)

VOORGERECHTEN

Carpaccio van knolselder, knapperige venkelsalade met sinaasappel en ingelegde groenten ^(9, 12)

Vegetarische fregola risotto, gorgonzola crème en kastanjevlokken ^(1, 3, 7)

HOOFDGERECHT

Groente Wellington, veldsla coulis en aromatische kruidensalade ^(1, 3, 7, 12)

NAGERECHT

Signatuur kerststronk met grand cru chocolade, praliné en bladgoud ^(1, 3, 7, 8, 13)

KOFFIE, THEE EN MIGNARDISES

Huisgemaakte pure chocoladetruffels ⁽⁷⁾

Zachte nougat met pistache ^(3, 8)

Mini-hazelnoot financiers ^(1, 3, 7, 8, 13)

WIJNEN

Champagne : Jean-Noël Haton Brut

Witte wijn : Les Gaillards Chardonnay Domaine Pujol

Rode wijn : Lantignié Beaujolais Domaine Jean-Paul Dubost

115€

(Wijnen inbegrepen)

DOLCE
HOTELS AND RESORTS[®]
BY WYNDHAM
LA HULPE BRUSSELS

*Allergenen : 1) Gluten 2) Schaaldieren 3) Ei 4) Vis 5) Pinda-noten 6) Soja 7) Melk 8) Noten
9) Selder 10) Mosterd 11) Sesam 12) So2 13) Lupine 14) Weekdier 15) Varken*



KINDERMENU

VOORGERECHT

Ardeense kroket, jonge scheutensalade (1, 3, 7, 15)

HOOFDGERECHT

Gebraden parelhoen supreme, aardappelkroket, appelmoes en salade (1, 3, 12)

NAGERECHT

Signatuur kerststronk met grand cru chocolade, praliné en bladgoud (1, 3, 7, 8, 13)

50€

*Prijs voor kinderen van 6 tot 15 jaar.
Gratis voor kinderen jonger dan 6 jaar*

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*