DOLCE
HOTELS AND RESORTS
BY WYNDHAM
LA HULPE BRUSSELS

Oudejaarsbuffet

Voorgerecht op het bord

Ceviche van kabeljauw met kiwi, rode ui, quinoa en coulis van geroosterde paprikas 4, 12, 13

Warm Buffet

Geroosterde koolvisfilet op Oostendse wijze 1, 2, 3, 4, 7, 12, 13
Sint-Jakobsnootjes van de plancha met peterselie en knoflook 14
Stoofpot van everzwijn met morieljes 1, 9, 10, 12, 13, 15
Parmentier van gekonfijte eend met gekaramelliseerde uien 1, 7, 12, 13

Groentebuffet

Feestelijke saladebar
Quinoatabouleh op Libanese wijze 1
Gestoofd witloof met Luikse stroop 7
Geroosterde pompoen met kastanjes
Bouquetière van seizoensgroenten
Gratin Dauphinois met truffel 7, 13
Zoeteaardappelpuree met aromatische kruiden 7, 13
Dahl van rode linzen met kardemom 12
Linzen-bulgurkroket met tahinisaus 1, 3, 11, 12, 13
Gevulde groenten met plantaardige eiwitten 1,13
Arles-taart 1, 3, 7, 12, 13
Geroosterde aubergine op oosterse wijze 11

Live cooking

Romige risotto met bospaddenstoelen en Parmezaanse bouillon 7, 9, 12
Kreeftenbisque met garnituren 1, 2, 4, 7, 12, 13
Beef Wellington met champignons, saus naar keuze 1, 3, 7, 12, 13

Dessert op het bord

Entremets van sinaasappel en passievrucht, Jocondebiscuit,
krokante rijst en hazelnootpraliné 1, 3, 7, 8, 13

Prijs: €159 per persoon, inclusief een glas Haton-champagne als aperitief en om middernacht, bijpassende wijnen bij de gerechten, water en thee of koffie.
€75 voor kinderen van 6 tot 12 jaar
gratis voor kinderen jonger dan 6 jaar

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