



UITNODIGING I CULINAIRE WILDPROEVERIJ I 23.II.2018 I STEENOVENS I SINT-AMANDS

Als liefhebber van authentiek Wild, nodigen wij u graag uit op onze Culinaire Wildproeverij op **vrijdag 23 november**. In samenwerking met Eetclusief, doorbreken wij bestaande gedachten over Wild en laten je dit culinair plezier op onvergetelijke wijze proeven.

Samen met vrienden, familie of collega's ben je te gast op De Steenovens en bieden we een compleet verzorgd wildarrangement dat gegarandeerd alle zintuigen prikkelt en met haar vorm en inhoud ieder restaurantbezoek overstijgt. **Ben jij ook wild van wild?**

Locatie: Steenovens, Kuitegemstraat 120 - 2890 Sint-Amands

Start: 19u00

Menuprijs: 75 euro per persoon

(incl. een glaasje cava als aperitief + wijn, koffie en water)

Supplement aangepaste wijnen +10 euro per persoon

Reservatie via [www.steenovens.be](http://www.steenovens.be)

ORGANISATOR: DE STEENOVENS | THEMA: WILD VAN WILD | EVENT PARTNER: DE KRUISVELDHOEVE | CATERING: EETCLUSIEF

## WILD VAN WILD MENU

### AMUSE AAN TAFEL:

Carpaccio van hert - truffel olie - rucola - balsamico siroop - pijnboompitjes  
Zalfje van gegrilde pompoen - kwartelfilet - pompoenpitten - rode wijn jus - rozemarijn  
Consommé van wilde eend - kruidige pannekoekjes  
Fazanten paté - witloofconfijt - brioche brood - gemarineerde rhumroziptjes

### WILD BUFFET

Gebraad van Hinde - poivrade met cassis - veenbessenconfituur  
Ragout van hert met zilveruitjes - spekjes en champignons  
Fazant met fine champagnesaus en muscaatdruiven  
Bladerdeeg van zalm - rivierkreeft - spinazie - bisque met room

wintergroenten - amandelkroketjes - knolselderpuree

### DESSERTBORDJE VAN DE CHEF

TOT



BINNENKORT

