



Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Hilde Anthoons & Mieke De Baerdemaeker -

Alsputweg 108 - 1500 - Halle mieke@alsput.com - www.alsput.com

Tel:0032(0)2/356 76 47 - Fax:0032(0)2/3 60 12 10 - GSM:0032(0)475/86 56 47

*BTW : BE 0687 779 290 *KBC-IBAN-BE62 7310 4407 5761**

De met mistige nevels en bronzen najaarskleuren gevulde herfstdagen willen we extra opfleuren met heerlijke wild- en najaarsgerechten. Fauna en flora hebben zon en andere zomergenogens, dag na dag in hun pels en in hun vrucht opgeslagen; herfstschotels, door ons ervaren team met liefde voorbereid tot hemelse gerechten, willen we u ten volle laten degusteren tijdens het

Alsputs - wildfestijn

van 20.10.2018 tot 15.01.2019 * Menu's vanaf 24.90 EURO met o.a. wilde eend, everzwijn, reebout, fazant, wilde civet met kastanjekroketjes, wildpastei,...

Ook tijdens het wildfestijn biedt Alsput restaurant U zijn Belgische gastronomie op basis van ons autochtone Belgisch Witblauw Rundvlees van eigen kweek, Macrobiotische Menu's, vegetarische schotels met bio-groenten, Mosselen fleuren eveneens de Alsputse tafels op.
Kom samen met ons kerst, oud- en nieuwjaar vieren

Het Alsputs kerstdagmenu - €50,00

Kerstdagmenu zonder drank - 50.00 euro

Trio van Alsputse Kersthapjes

witloofvelouté, sesamstengels en kruidige croutons

Rode Poon - botersaus met Sint veroonsjenever - mosselchips

Zacht gebraden klein hoofd van Belgisch Wit-blauw op een groentewok -
gegratineerde aardappelen OF

everzwijnfilet met zijn ovenappel-veenbessencompote, gebraiseerde witloof, peperkoeksausje
en kastanjekroketjes

Kerstgebak vergezeld van winterse fruitsla

Kerstdagmenu met dranken (kerstaperitief, $\frac{1}{2}$ fles wijn of streekbier, $\frac{1}{2}$ l water en koffie brésor)
- 65.00 euro (all-in tot en met de koffie naar believen)

Reservering Eindejaarsfeesten in Alsput-hotel

Kerstdag, oudejaarsavond, nieuwjaarsdag

Naam.....

Adres :straat, nr.....

Postnummergemeente/stad.....

e-mail

aantal personen..... voorschot : 40 euro per persoon.....

reservering door storting van het volledige bedrag vóór 20 december 2018

Mieke De Baerdemaeker, Hilde Anthoons, Nando Hemelinckx en het voltallige Alsputteam nodigen U van Harte uit in

Alsput hotel restaurant taverne - alsputweg-hollestraat 108 1500 Halle

0032(0)2/356.76.47 mieke@alsput.com fax 0032(0)2/360.12.10



Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Hilde Anthoons & Mieke De Baerdemaeker -

Alsputweg 108 - 1500 - Halle mieke@alsput.com - www.alsput.com

Tel: 0032(0)2/356 76 47 - Fax: 0032(0)2/3 60 12 10 - GSM: 0032(0)475/86 56 47

*BTW : BE 0687 779 290 *KBC-IBAN-BE62 7310 4407 5761**

...Kom samen met ons kerst, oud- en nieuwjaar vieren...

Het oudejaarsavond diner wordt opgediend in buffet

voorgerecht-, soep-, hoofdgerecht- en dessertenbuffet

Met koude en warme vlees- en visgerechten, oesters, zalm (gerookte en in belle vue) heilbot, tomaat garnaal met grijze garnalen, salades, groenten, beenham, edelwildfilet, rosbief van Belgisch wit blauw entre-côte van Blondes d'Aquitaine, amandelkroketten, gratin dauphinois, dessertenbuffet met artisanaal vanille-ijs, nieuwjaarsgebak, chocolademousse, ...
Aperitief, witte en rode wijn, waters, bieren van het vat en koffie. glaasje Cava om middernacht. Dansen tot in de vroege uurtjes, discobar met live muziek, dat allemaal voor de prijs van € 105.55

De betaling van de totale som vóór 01-12-2018 geeft recht op 10% KORTING

dat is : 105,55 - €10.555 (= 10% korting) = € 95

voor het oudejaarsdiner all-in mits betaling van de totale som vóór 1 december 2018

in cash/bancontact /per overschrijving op nr. uit **KBC-BE 62 7310 4407 5761**

Uittreksel bank geldt als bewijs.

Reservering door betaling van 40 euro per persoon bij de bestelling.

Overnachting met ontbijtbuffet €49.00 per persoon in dubbele kamer.

Wil je gezellig thuis feesten?

de Alsputse Traiteurdienst is er ook voor u.

*U kan de prijslijst afhalen of we zenden hem U toe
per post of per mail.*

Het Alsputs nieuwjaarsdagmenu - €50,00

Trio van nieuwjaarshapjes

Galantine van wildpaté en lichtgebakken kramiektoast - confituur van rode uien en rabarber-gepocheerde peer.

Cappuccino van pompoen met grijze Noordzee garnalen

Lichtgebakken kabeljauwhaasje met een geuzemousseline - groene kruiden puree
of

Ossenhaas van Belgisch Wit Blauw rund met groentewok en huisbereide kroketten
artisanaal vanille-ijs bereid met hoefemelk - noordkrieken - Malakoff-gin

het Alsputs nieuwjaarsdagmenu met dranken (aperitief , ½ fles wijn, ½ l water en koffie brésor) -
65.00 euro (all-in tot en met de koffie naar believen)