



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 zomergenoegens, 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 20.10.2023 tot 15.01.2024

Menu's of individuele gerechten met o.a. wilde eend, reefilet, fazant, wildcivet, kastanjekroketjes, wildpastei,...

Ook tijdens het wildfestijn biedt Alsput restaurant U zijn Belgische gastronomie op basis van ons autochtone Belgisch Witblauw Rundvlees van eigen kweek, vegetarische schotels en mosselen fleuren eveneens de Alsputse tafels op.

Kom samen met ons kerst, oud- en nieuwjaar vieren

Het Alsputs kerstdagmenu €60,00 (zonder drank)

- Trio van Alsputse Kersthapjes
- Parmentiercappuccino met kruidenkorstjes
- Scholfilet met dijonaise en fleuron
- Zacht gebraden klein hoofd van Belgisch Wit-blauw op een groentewok - aardappelkroketjes

OF

Kalkoenfilet met ovenappel-veenbessencompote, gebraseerde witloof, peperkoeksausje en aardappelkroketjes

- Kerstgebak op een spiegel van vruchtencoulis

Kerstdagmenu met dranken (kerstaperitief, $\frac{1}{2}$ fles wijn of streekbier, $\frac{1}{2}$ l water en koffie brésor) **82,00 euro**
(all-in tot en met de koffie naar believen)

Het Alsputs nieuwjaarsdagmenu - €65,00 (zonder drank)

- Trio van nieuwjaarshapjes
- Breugelpaté met lichtgebakken kramiektoast - rode uienconfituur - gelei van kriek Boon - gepocheerde peer en veenbessen
- Cappuccino van pompoen met grijze Noordzee garnalen
- Lichtgebakken kabeljauwhaasje met een geuzemousseline - gebraseerd witloof - gegratineerde aardappelen

OF

Ossenhaas van Belgisch Wit Blauw rund met groentewok en gegratineerde aardappelen

- Artisanaal vanille-ijs bereid met hoefemelk - warme krieken - Malakoff-gin

Nieuwjaarsdagmenu met dranken (aperitief, $\frac{1}{2}$ fles wijn, $\frac{1}{2}$ l water en koffie brésor) - **87,00 euro** (all-in tot en met de koffie naar believen)

