

NIEUWJAARSFOLDER 2026 - 2027

VINKÉ

NIEUWJAARSMENU

HAPJES
Makreel – dashi – soba
Pulpo à la gallega
Tartaar royal – soya – koolrabi
Pastinaaksoepje – kruidenolie

VOORGERECHT 1
Koningsgarnaal – groene appel – zoete ui – zure room

VOORGERECHT 2
Catch of the day – spinazie – kerstomaat – chi-také – ponzu – fregola

HOOFDGERECHT
Hertenkalf – schorseneer – knolselder – veenbes – gratin

DESSERT
Mango – macadamia – banaan – kokos

Prijs voor menu	75,00 euro
Prijs voor menu zonder hapjes	64,00 euro

WIJNEN
Nog op zoek naar passende wijntjes? Wij helpen u graag verder.

VINKE CLASSIC

54,00 euro

HAPJES

Huisgerookte zalm – ricotta – verjus
Carpaccio van holstein – chimichurri – kastanje
Vitello tonnato
Bisque – garnaal

HOOFDGERECHT

Filet de boeuf – peper – wintergarnituur – BBQ patat of frietjes – salade-mix

DESSERT

Cho-co-lat

WIJNEN

Nog op zoek naar passende wijntjes? Wij helpen u graag verder.

KIDS MENU

23,00 euro

HAPJES

Mini-pizza
Kippenvleugel
Tomatensoep met balletjes

HOOFDGERECHT

Kipfilet of steak – appelmoes – frietjes – koude groentjes – sausjes

DESSERT

Chocomousse

FINGERFOOD

Fingerfood 'Vinke'	4,80 euro per persoon
Crostini's - tapenades - dips - olijven - kaas - antipasti	
Fingerfood 'Vinke XL'	9,80 euro per persoon
Crostini's - tapenades - dips - olijven - kaas - antipasti *Crevette royale - wulken - dip*	
Maldonado Jamon	23,00 euro
100% Ibérico Bellota – per 50g	
Gefrituurde tongreepjes	17,00 euro
Verse tartaar – 10 stuks	

APÉROSUGGESTIE

Onze gekende Picon	23,00 euro
1 liter	

OESTERS

Fines de Claires n°2

Per stuk	*3,50 euro*
Per 6 stuks	*21,00 euro*
Per 12 stuks	*40,00 euro*

HAPJES

Pulpo à la gallega	4,50 euro
Makreel – dashi – soba	4,50 euro
Huisgerookte zalm – ricotta – verjus	4,50 euro
Bisque – garnaal	4,50 euro
Tartaar royal – soja – koolrabi	4,50 euro
Vitello tonnato	4,50 euro
Carpaccio van holstein – chimichurri – kastanje	4,50 euro
Pastinaaksoepje – kruidenolie	4,50 euro

VOORGERECHTEN

Koningsgarnaal – groene appel – zoete ui – zure room	22,00 euro
Huisgerookte zalm – ricotta – verjus	22,00 euro
Catch of the day – spinazie – kerstomaat – chi-také – ponzu – fregola	22,00 euro
Carpaccio van holstein – chimichurri – kastanje	22,00 euro
Vitello tonnato	22,00 euro
Halve kreeft 'Belle Vue'	27,00 euro

HOOFDGERECHTEN

Hertenkalf – schorseneer – knolselder – veenbes – gratin	36,00 euro
Filet de boeuf – peper – onze gekende groentjes BBQ patat of frietjes – salade-mix	34,00 euro
Hertenstoofpot – wintergarnituur – kroket – salade	29,00 euro
Catch of the day – spinazie – kerstomaat – chi-také – ponzu – fregola	30,00 euro

DESSERT

Mango – macadamia – banaan – kokos	12,00 euro
Cho-co-lat	10,00 euro

LUXE ZEEVRUCHTENSCHOTEL

Oesters – langoustines – krab – gamba crevette royale – grijze ongepelde garnalen kreukels – wulken	62,00 euro per persoon vanaf 2 personen verkrijgbaar

Inclusief broodjes - aangepaste garnituren - sausjes

Optie 'Halve kreeft' + 27,00 euro

PRAKTISCH

Afhaal- en leveringsmomenten
31 /12 tussen 14u30 en 17u30
01/01 tussen 10u30 en 12u

Levering aan huis 25,00 euro

Voor alle aanpassingen en/of extra's kan er een supplement worden aangerekend.
Niet gevonden wat je wenst? Neem contact op en we kijken wat mogelijk is.

BESTELLEN

Telefonisch via 057/375 305
Info@vinke.be

