



Vegetarisch menu

24/12 t.e.m. 1/01 - geldig bij alle feestformules

Feestelijk voorgerechten bord

wrap van rode biet - fetakaas & walnoten salade
Gegrilde courgette met kruidencouscous en basilicumolie
Carpaccio van zongedroogde tomaat - pesto van edamame
Hummus " Tikka masala" & groenten chips
Een winterse velouté van winterprei met truffelroom

Tussengerecht

Onze sushi koks serveren het beste van OZZO sushi
Nigiri kappa - nigiri avocado - nigiri tamago

Hoofdgerecht

Gegrilde wintergroenten crème van doperwtjes met verse munt
Gemarineerde tzay - kortgebakken tuinbonen & tappende van noten

Nagerecht

Combinatie bord met zalige zoetigheden

Koffie - thee & versnaperingen

Gluten & Lactose vrij

24/12 t.e.m. 1/01 - geldig bij alle feestformules

*Tartaar van tonijn en rivierkreeft
Pesto van rucola & pijnboompitjes*

*Soepje van doperwten & waterkers met verse munt
Gerookte zalm*

*Wok van gemarineerde Tzay - broccoli - Japanse sesamsaus
Rijst noedels*

Carpaccio van citrusvruchten - sorbet van mango - Basilicumolie

Koffie - thee & versnaperingen



VAN DER VALK
HOTEL BEVEREN

Kids menu bij brunch of dinerbuffet

Geldig voor kinderen van 4 tot 12 jaar

24/12, 25/01 & 1/01 voor alle formules in zaal USA & Tokyo

Assortiment kinderbord, geserveerd met frietjes

Tevens is onze snackmuur geopend voor kinderen

Toekie's kinderijsjes

Kids menu in restaurants

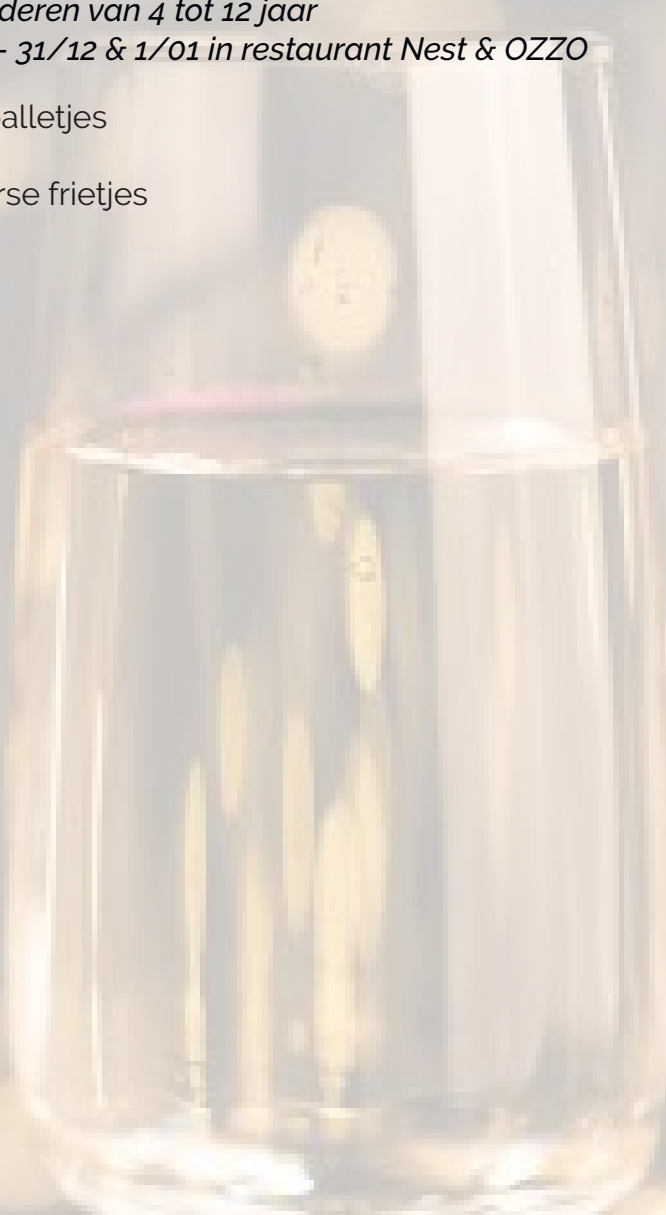
Geldig voor kinderen van 4 tot 12 jaar

24/12 & 25/12 - 31/12 & 1/01 in restaurant Nest & OZZO

Soepje van tomaat met balletjes

Kids rundsburger met verse frietjes

Feestelijk ijspateeke



03 775 86 23
ticketshotelbeveren.be
sales@hotelbeveren.be



N e S t

