

't Smakelijk Feestgazetje



By BRUNO

Limited edition

Eindejaar 2019-2020

Zorgeloos Proeven & Genieten...

Dé krant vol smaak & lekkernijen!

www.proefbruno.be



BABEL & KNABEL

TAPASSHOTEL

APERITIEF & WIJN

AFHAALSCHOTELS

(VANAF 4 PERS.)

VLAAMSE PURE MEAT
FEESTMENU'S

ONZE KAASWANDELING

BRUNO
DOET JE PROEVEN ÉN GENIETEN!



ONZE KAASWANDELING € 16⁹⁵/pp
met begeleidende kaaskaart

Dé specialist in de streek voor verfijnde fermierkazen!

Onze kaasplank wordt samengesteld uit een ruim assortiment rijpe en fijne kazen (250gr/pp) en verzorgd afgewerkt met vijgenbrood, fruit, notenmix en ambachtelijke confituur met een ruim assortiment broodjes.

🍷 L. Douchy chardonnay fût € 7,95

Saint Véran vieilles vignes € 15,95

🍷 L. Douchy pinot noir € 7,95

The Cab Muratie € 15,95 TOPWIJN



BABEL & KNABEL

APERITIEFSCHOTEL VAN HET HUIS

(per box voor 5 pers.)

€ 39⁵⁰
per box

4 soorten kaasblokjes en 5 vleessoorten (coppa, saussison maison, blokjes paté, pur porc en hoofdvlees), mosterd, augurkjes en uitjes.

TAPASSCHOTEL 'GLORIUS'

(per box vanaf 4 pers.)

€ 9⁹⁵/pp

Glorius rillette, droge worst, coppa, hoeveham, salami aangevuld met Flandrien kaasblokjes, olijven, een heerlijke tapenade, toast en bruchetta's.

TAPASSCHOTEL DELUXE

superlekker...

(vanaf 2 pers.)

€ 12⁹⁵/pp

Assortiment bruchetta's, toast, tapenade oliviana, olijven, zongedroogde tomaatjes, groentjes 'Duka', parmezaanse kaas met balsamico, macaron foi gras, carcasse Dierendonck, potjesvlees Dierendonck, salsison en chorizo van Mangalica, gedroogde entrecôte Dierendonck en gedroogde ham.

BUBBELS

- Cava Cossetania € 8⁹⁵
- O. Douchy rosé € 12⁹⁵
- Champagne D de Florence € 25⁹⁵
- Moukipic (alcoholvrij) € 9⁷⁵

GIN

- The Generals Gin € 22⁹⁵
- Captains Gin € 52⁰⁰

IT'S GIN 'O CLOCK!

FEESTMENU'S

met wijnsuggesties



MENU I

€ 29⁹⁵/pp

- Vispannetje van de chef
 🍷 L. Douchy chardonnay € 6,50
- Blackwell-Varkenshaasje 'Glorius',
 groentenkrans en kroketjes
 🍷 L. Douchy merlot fût € 7,95
- Caramelmousse

MENU II

€ 39⁹⁵/pp

- Rundscarpaccio van het huis
 🍷 Dorrance blanc € 9,00
- Boschampignonsroomsoep
- Filet van hert met wildjus, groentenkrans en
 gratinaardappelen
 🍷 Château de Sequin Prestige € 14,75
- Trio van bavarois

MENU III - Potjesmenu

€ 39⁹⁵/pp

Onze topper!

Lekker én eenvoudig op te warmen, om samen te kunnen proeven en genieten met uw gasten!

- Kort gebakken tonijn met sesamolie en
 rucolasalade
 🍷 Brognoligo € 8,95
- Velouté van knolselder met gebakken spekjes
- Gegaarde tongschar met coulis van grijze
 garnalen en jonge prei
 🍷 Glenwood sauvignon blanc/semillon € 10,95
- Stoofpotje van hert met gecarameliseerd
 witlof
 🍷 Muratie Anselva van de Caab € 18,95
 TOPWIJN
- Mousse van caramel
- Eindejaarsgebakjes

VLAAMSE PURE MEAT

Een assortiment van 8 TOPproducten:

Huyze Terroir: grove appelpaté, ambachtelijke grillworst

Glorius: gedroogde ham, coppa

Dierendonck: potjesvlees, carcasse

Brasvar: ham, fijnkost

met 5 koude groenten, sausjes en aardappelen van het huis

🍷 Leth Grüne Veltliner € 8,50

Terre de Truffes blanc € 8,95

🍷 Pasqua 11 Minutes € 11,85

🍷 Dorrance red € 9,00

*Extra: met grijze garnalen opgevulde tomaat, gekookte zalm
en eitje met krabsalade*

+ € 7,50

€ 15/pp

À LA CARTE

Tomatenroomsoep	€ 4,95 /liter
Velouté van knolselder met gebakken spekjes	€ 6,00 /liter
Boschampignonsroomsoep	€ 7,00 /liter
Vispannetje van de chef	€ 10,95
Rundscarpaccio van het huis	€ 8,95
Filet van hert met wildjus, groentenkrans en gratinaardappelen	€ 24,00
Blackwell-Varkenshaasje 'Glorius', groentenkrans en kroketjes	€ 17,50

MIJN PASSIE



Als sommelier kan ik u een uitgebreid assortiment wijnen voorstellen naar ieders smaak en budget. Hiervoor kunt u terecht in onze wijnboetiek waar ik graag de nodige uitleg geef over wijn en gerecht. Breng zeker uw menu mee zodat ik u optimaal kan adviseren.

Altijd welkom!

Vineuze groet,
Bruno

IJSTAARTEN

Artisanale ijstaarten van Hoeve Zuid-Bellegoed, ook lactose-vrij!
Alvast bedankt om je bestelling minstens 1 week op voorhand door te geven.

BROOD & BANKET

Brood en Banket Bernard:
sinds meer dan 20 jaar onze huisbakker!
Assortiment brood, pistolets, gebak, dessertkoekjes, petit fours,...
Alvast bedankt om je bestelling minstens 1 week op voorhand door te geven.



GESCHENKMANDEN

Onze specialiteit!



TASTINGS

Save the date!

Feestelijke gins en cocktails: 2 december 2019
Thee workshop: 27 januari 2020
Olijfolie- en balsamicotasting: 17 februari 2020
Italiaanse wijnen: 30 maart 2020
Kruidenworkshop: 27 april 2020
Asperges en zijn wijnen: 25 mei 2020
Proef Zuid-Afrika: 29 juni 2020



BRUNO
DOET JE PROEVEN ÉN GENIETEN!

Langemarkstraat 7 • 8980 Zonnebeke • 051 77 79 62
info@proefbruno.be • WWW.PROEFBRUNO.BE

OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

Dinsdag 24/12 en 31/12: open van 7:00 - 12:15 en 14:00 - 17:00.

Woensdag 25/12 en 1/1: open van 8:30 tot 12:15.

Donderdag 2/1 en vrijdag 3/1: GESLOTEN!

Wij noteren graag uw bestelling voor de kerstdagen voor 17/12
en voor de nieuwjaarsdagen voor 24/12.