**Deluxe afhaalmenu voor Kerstmis en Nieuwjaar**

**door chef nicolas decloedt**

**3 amusebouches**

**3 hartige creaties**

**zelfgemaakte kimchi met kool uit land en zee**

**langzaam geroosterde rode biet met opgelegde bessen**

**gelakt knolselder met wilde champignons des ardennes, romige polenta en een velouté van oven gegaarde groenten**

**dessert met Belgische chocolade en boekweitkaramel**

**mignardises**

**-62 / PP-**

**inclusief ambachtelijk brood**

**van boulangerie charli, brussel**

**optioneel, zelfgemaakt ijs bij het dessert: 10 / 0.5L - 18 / 1L**

**geselecteerde cocktails en natuurlijke wijnen op aanvraag:**

**champagne -34-**

**witte wijn -18- of rode wijn -20-**

**zelfgemaakte cocktailcreatie -38 / 70cl of alcoholvrije cocktail -22 / 70cl**

**email ons op info@humushortense.be of 0474 65 37 06**

**om het farm-to-table menu optimaal voor te bereiden, dient de bestelling tijdig doorgegeven te worden:**

**voor kerst, voor maandag 16/12.**

**voor nieuwjaar, voor maandag 23/12.**

**ophaaltijd 24/12 en 31/12 tussen 11h30 en 13h00**

**de cadeaubon is online beschikbaar**

**het boek 'gastronomie en erfgoed in Brussel'**

**exclusief bij humus x hortense als cadeau te verkrijgen**

**www.humushortense.be**

**en ... het restaurant blijft open tussen donderdag 26 en 28 december 2019**

**adres: de vergnies 2, 1050 brussel**