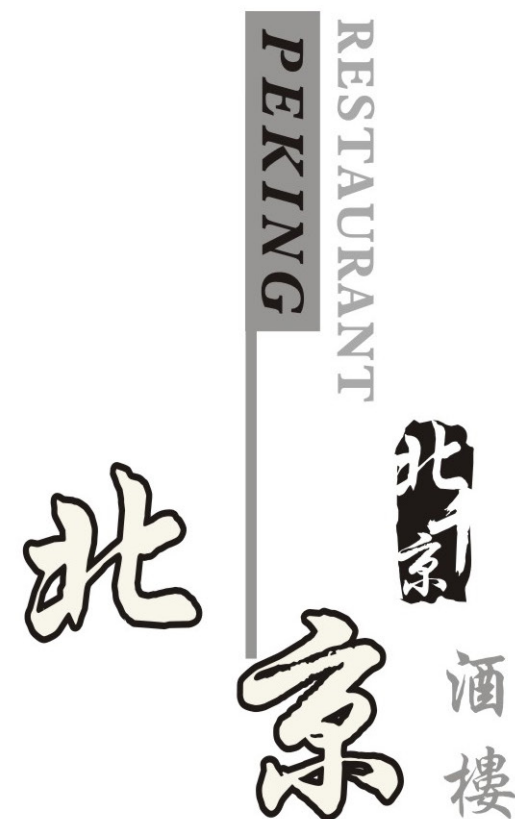


Hartelijk dank voor uw
interesse en vertrouwen in
Peking Ninove!

Wij wensen u een fantastisch
eindejaar & veel geluk in
2019 toe!

Uw reservatie is noodzakelijk en
is pas definitief na ontvangst van
de volledige betaling.

Van 24 december 2018 t.e.m. 6
januari 2019 zijn we uitzonderlijk
elke dag open.



FEESTMENU

Kerst & nieuwjaar
2018-2019

Aalstersesteenweg 183-185
9400 Ninove

Tel.: 054 56 69 56

Tel.: 054 32 88 88



KERSTAVOND

Aanvang: 19u30

1. Aperitief: glas cava

2. Heerlijke winterse soep: Borsjt soep

(runderschenkel, wortelen, aardappel, kool, tomaat, laurierblad)

3. Assortiment van knapperig voorgerecht

Chardonnay Cellier des Chartreux 2017

4. Rijsttafel bestaande uit:

* Gebakken scampi's met zoetzure saus

* Peking eend met licht pikante saus

* Rundsvlees met knapperige groentjes en looksaus

Chateau Bardos Bordeaux Supérieur 2013

5. Dessert

Onze heerlijke huisgemaakte creaties

6. Koffie of thee

€ 58 per persoon (min. 2 personen)

€ 30 per kind (-12 jaar)

Inclusief aperitief, wijnen, frisdrank, bieren, koffie, thee t.e.m. 24u00

OUDEJAARSAVOND

Aanvang: 19u30

1. Aperitief: Mojito lychee

2. Kreeftensoep

3. Sint-Jacobsschelpen op krokante wijze en salade met Noordzee garnalen

Bleu sauvignon cellier des Chartreux 2017

4. Rijsttafel bestaande uit:

* Peking eend met vers fruit

* Gegrilde scampi's met boter en look

* Lamsvlees op Chinese wijze

Chateau Grand Bateau 2015

5. Dessert

Onze heerlijke huisgemaakte creaties

6. Koffie of thee

7. Om 24u00 klinken wij op het nieuwe jaar met een glaasje champagne

€ 68 per persoon (min. 2 personen)

€ 38 per kind (-12 jaar)

Inclusief aperitief, wijnen, frisdrank, bieren, koffie, thee t.e.m. 24u00



AFHAALMENU

Kerst en nieuwjaar

24/12 - 25/12 en 31/12 - 01/01/2019

1. Sojasalade met Noordzee garnalen

2. Heerlijke winterse soep: Borsjt soep

(runderschenkel, wortelen, aardappel, kool, tomaat, laurierblad)

3. Assortiment van knapperig voorgerecht

4. Rijsttafel bestaande uit:

* Rundsvlees met looksaus

* Gebakken scampi's in zoetzure saus

* Geroosterde ribbetjes in barbecuesaus

Extra vanaf 4 personen:

* Peking eend met vers fruit

Extra vanaf 5 personen:

* Lamsvlees op Chinese wijze

5. Dessert

Huisgemaakte crème met speculoos

Vanaf 4 personen:

Eén fles witte, rode of rosé huiswijn gratis

€ 28 per persoon (min. 2 personen)

