

Phivino's Inspiratie Diner !

Zondagmiddag 26 november – 12u30



Aperitiefhapjes

Geroosterd kruidenbrood met
rilette van haas en tapenade van butternut



Duo van Zeeuwse oester met granité van gewürztraminer
gerookt met kruidenmayonaise

(optie ipv Oester : Bataat met honing en bloemen)

Spumante Rosé Extra Dry – Az. Agr. Guerrieri – Marche – Italië
Non Alc. Feliz Sparkling Rosé

Menu

Kreeft Très Belle Vue

(optie ipv Kreeft : Gegrilde kip en mozzarella Très Belle Vue)
Grüner Veltliner "L" – Garlider – Alto Adige – Italië 2021



Vietnamese wok van gepekeld papaya, komkommer
citroengras met gemberrijst
Gewürztraminer Trocken MDG #5 – Vincent Eymann – Pfalz – Duitsland
Orange wine '14-'15-'16-'17-'18



Ragout van Ardeens Everzwijn
Gevulde spaghetti pompoen met wintergroenten
Dauphinoise Aardappelen
Le Clay Syrah – Fondo Antico – Sicilië – Italië 2021



Chocoladeparfait met amandelcrumble
en rode vruchten met specerijen
Baccadoro Passito – Fondo Antico – Sicilië – Italië 2018



Koffie – Thee – Mignardises



Info

Menu € 80

Apéro, water en aangepaste wijnen € 30

BOB Non Alc. apéro & water € 12



Iedereen ontvangt ook een handig inspiratieboekje met alle recepten voor smakvolle eindejaarsfeesten!



Vegetarisch – Vegan – Allergieën is mogelijk op verzoek
mits een seintje op voorhand aub.



Zondag 26 november 2023 @ Phivino - Broekstraat 167 - 9220 Hamme - 12u30

Enkel op reservatie 0478 385607 of via info@phivino.be



Table d'amis concept

Maak kennis met nieuwe gastronomische liefhebbers aan tafel en sla een praatje met de chef.

wine & dine

