

Phivino's Primavera Inspiratie BBQ !

Zondagmiddag 23 juni – 12u30



Aperitiefhapjes

Italiaans tapasbordje met Bruschetta,
Geroosterde paprika met mozzarella,
Pesto Aioli en Focaccia



Thaise curry met tofu

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

Menu

Kort Gerookte Schelvis
Geroosterde Asperges op Vlaamse wijze

Carabus – Caiaffa – Puglia – Italië 2023



Gegrilde Kreeft met Gekonfijte Tomaat en Basilicum
Limoenmayonaise

L'Astre Blanc – Château Montana – Côtes du Roussillon – Frankrijk 2022



Geroosterde Parelhoen met Caponata Penne en Pistachepesto

Pinot Noir Natural – Thomas Buchmayer – Weinviertel – Oostenrijk 2019



Cheesecake met Amandelcrumble en Aardbeien

Moscato d'Asti – Pelassa – Piëmonte – Italië 2021



Koffie – Thee – Mignardises



Info



Menu € 80

Apéro, water en aangepaste wijnen € 30

BOB Non Alc. apéro & water € 10



Iedereen ontvangt ook een handig inspiratieboekje met alle recepten voor een smaakvolle zomer!



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



Zondag 23 juni 2024 @ 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

