

Phivino's Primavera Inspiratie BBQ !

Zondagmiddag 29 juni – 12u30



Aperitiefhapjes

Gestoomde edamame met sesam
Vers gebakken naanbrood
Indiase dip van yoghurt en komkommer
Gegrilde sint-jacobsvrucht met knapperige gandaham en pesto

Myria Spumante – Marco Caiaffa – Puglië – Italië
Non Alc. Feliz Sparkling Rosé

Menu

Gegrilde kreeft met Thaise curry
Gewokte zomergroenten uit de biotuin

Chardonnay Toreye – Weingut Eymann – Pfalz – Duitsland 2022
Esquisse Blanc Viognier - Sauvignon Non Alc – Frankrijk



Traag gegaard Brasvar ribstuk met een honing kruidenkorst
Zalf van bloemkool en gegrilde paddenstoelen
Gepofte aardappeltjes
Vino Nobile di Montepulciano "Poiana" Riserva – Il Molinaccio – Toscane – Italië 2019
Esquisse Rouge Merlot - Grenache Non Alc – Frankrijk



Bananenbrood met Madagascar Chocoladeijs
en geroosterde amandel

Baccadoro Passito – Fondo Antico – Sicilië – Italië
Esquisse Rosé Syrah – Cab. Sauvignon Non Alc – Frankrijk



Koffie – Thee – Mignardises



Info



Menu € 80

Apéro, water en aangepaste wijnen € 35

BOB Non Alc. Apéro, non alc wijnen & water € 18



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 29 juni 2025 @ 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.

