

Auberge du Bonheur
HOTEL RESTAURANT
25 jaar culinair genieten



VALENTIJNSMENU

14 februari 2012 (dinsdag)

Valentijnsdag? Dat is samen genieten van een intiem diner en je overgeven aan de meest tongstrelende gerechten en wijnen. Met romantische muziek op de achtergrond en kaarslicht op tafel geniet je op en top met én van je Valentijn!

Onze chef-kok Ralph Blaakenburg heeft een speciaal Valentijnsmenu voor u samengesteld met 'romantische' ingrediënten en uiteraard wordt het menu met liefde en passie voor u gekookt!

Onze sommelier heeft voor u alvast een keuze gemaakt uit een aantal selecte wijnen, welke uitstekend passen bij de gerechten.

Kiest u misschien liever iets anders of heeft u dieetwensen? In overleg met de chef-kok bieden wij u een passend alternatief.

Ontvangst met 'valentijnsaperitief' en amuse van het huis

Gegrilde coquille met gelakt buikspek, watermeloen, komkommer, miso en yuzu

Op de huid gebakken wilde zeebaars met barba di frati, saus van rode biet en truffel

Runderbavette met cevenne ui, ravioli van kalfswang, shiitake duxelle en rode wijn jus

Structuren van pure chocolade voor twee

€ 55,00 per couvert

Luxe huiswijn € 4,50 per glas

Bijpassende wijnen serveren wij vanaf zes euro per glas

Valentijnsmenu in combinatie met overnachting

€ 115,00 per persoon

Inclusief:

Bovenstaand menu

Logies en uitgebreid ontbijtbuffet

Rozenblaadjes en klein flesje champagne op uw kamer

Dit menu wordt alleen op Valentijnsdag geserveerd en wij raden u aan om vooraf een tafel te reserveren.

Auberge du Bonheur is vermeld in Lekker 2012.

Auberge du Bonheur, Bredaseweg 441, 5036 NA Tilburg, T: 013-4686942,

E: info@bonheurecagroep.nl. I: www.aubergedubonheur.nl