

EINDEJAARSFEESTEN 2025-2026

KERSTBUFFET

Woensdag 24 december &
Donderdag 25 december om 19u

Prosecco | crackers en dip

Feestelijke koude gerechten

Zeeuwse creuse oesters | zwart brood | oosterse dressing

Sashimi bowl | gemarineerde zalm | wakame | avocado

Crunchy sushi yuzi-dressing

Ceviche van sint-jacobsvrucht | pompelmoes | granaatappelpitjes | mosterdress

Carpaccio van bresaola | gepekeld groentjes

Gerookte eend | sinaasappel-aioli | hazelnoot | rucola | mandarijnpitjes | portogel

Tapasplank met fijne charcuterie | wildpastei | chutney

Charcuterie, gehaktballetjes, paté van haas en everzwijn, vijgenconfituur, cranberry

Vegetarische bites

Vegetarische balletjes, tzatziki, hummus, olijven, komkommerstaafjes, wortelstaafjes, bloemkool

Soep Mosselsoep | tomaat | chilipeper

Warm buffet

Victoriabaars | Champagne roomsaus

Everzwijnfilet | boschampignon saus

Fazant | witloof | truffel

Risotto | saffraan | paprika

Wintergroenten

Crispy pine cones

Gratin | pastinaak

Sprankelend dessertbuffet "Jingle Bells" met snoepkar

€90 p.p.
incl. wijn en
water

RESERVATIES EINDEJAAR

via fbsales@hihasselt.com

of 011 26 35 13

KAMERRESERVATIES

via reservations@hihasselt.com

of 011 26 35 14

EINDEJAARSFEESTEN 2025-2026

KERSTFEEST

Donderdag 25 december om 12u

Prosecco | crackers en dip

Feestelijke koude gerechten

Zeeuwe creuse oesters | zwart brood | oosterse dressing

Sashimi bowl | gemarineerde zalm | wakame | avocado

Crunchy sushi yuzu-dressing

Ceviche van sint-jacobsvrucht | pompelmoes | granaatappelpitjes | mosterdress

Carpaccio van bresaola | gepekeld groentjes

Gerookte eend | sinaasappel-aioli | hazelnoot | rucola | mandarijnpitjes | portogel

Tapasplank met fijne charcuterie | wildpastei | chutney

Charcuterie, gehaktballetjes, paté van haas en everzwijn, vijgenconfituur, cranberry

Vegetarische bites

Vegetarische balletjes, tzatziki, hummus, olijven, komkommerstaafjes, wortelstaafjes, bloemkool

Soep Bouillabaisse | gebrande venkel

Warm buffet

Kabeljauw beurre blanc | geroosterde pompoenblokjes

Gevulde kalkoen | Madeira-morieljessaus

Stoofpotje van everzwijn

Gratin | cranberries | brie

Pommes duchesse

Spruitjes | gekarameliseerde ui | kruidenboter

Geroosterde pastinaak | wortel

Zoete aardappel puree

Sprankelend dessertbuffet "Jingle Bells" met snoepkar

€90 p.p.
incl. wijn en
water

RESERVATIES EINDEJAAR

via fbsales@hihasselt.com

of 011 26 35 13

KAMERRESERVATIES

via reservations@hihasselt.com

of 011 26 35 14