



Weekendmenu's à €21,90

Voor de democratische prijs van €21,90 heeft u een fantastisch 3-gangen weekendmenu om vinger en duim bij af te likken!

Onze weekendmenu bestaat uit een heerlijke dagsoep, een weekendschotel en een nagerecht van onze chef. De menu wordt zowel op zaterdag, zondag alsook op feestdagen geserveerd.

Overzicht van de weekendschotels - t.e.m eind februari 2012.

Oktober	29 en 30	Tongrolletjes op Normandische wijze met puree
November	01	<u>Allerheiligen</u> : Tongrolletjes op Normandische wijze met puree
	05 en 06	Orloffgebraad met romig sausje van boschampionns en kroketten
	12 en 13	Gegrilde roze zalmfilet met tomaat-paprikasaus en puree
	19 en 20	Mechelse koekoek met sausje van rode bessen en kroketten
	26 en 27	Hongaarse stoverij met frieten
December	03 en 04	Kalfsschnitsel met 4-seizoenenpepersaus en kroketten
	10 en 11	Kabeljauwfilet met preiroomsausje en puree
	17 en 18	Hoevekip met druivensaus en kroketten
Zaterdag	24 december	zijn wij gesloten
Zondag	25/12/2011	Kerstmis

Wolfstee viert Kerstmis op 25 december en dit doen we graag samen met u. Een heerlijk 6-gangenmenu aan een uiterst zacht prijsje kan u bekijken op de keerzijde van dit blad.

Tijdens de periode Kerstmis-Nieuwjaar zijn wij gesloten vanaf 26/12/2011 t.e.m 13/01/2012. Wij heropenen op zaterdag 14 januari 2012.

Januari	14 en 15	Gegrilde roze zalmfilet met choronsaus en puree
	21 en 22	Rundstournedos met 4-seizoenenpepersaus en frieten
	28 en 29	Scampi's met pittig tomatensausje, ratatouille van groenten, frieten
Februari	04 en 05	Kalfsstoverij met frieten
	11 en 12	Kabeljauwfilet met sausje van graanmosterd en puree

Wolfstee viert Valentijn op dinsdag 14 februari om 19u. Menu in opmaak.

18 en 19	Wienerschnitsel met romig sausje van boschampionns en kroketten
25 en 26	Parelhoenfilet met druivensausje en kroketten

Belangrijk om weten : Wolfstee dat is nog steeds tafelen aan zachte prijzen!