

CALENDRIER DU BRUNCH.

Mercredi 1er janvier 2025
Dimanche 2 février 2025
Dimanche 2 mars 2025
Dimanche 6 avril 2025
Dimanche 4 mai 2025
Dimanche 11 mai Fête des Mères 2025
Dimanche 1er juin 2025
Dimanche 14 septembre 2025
Dimanche 5 octobre 2025
Dimanche 2 novembre 2025
Dimanche 16 novembre 2025
Dimanche 7 décembre 2025

RÉSERVEZ À TEMPS

ARCANUM
BONI
TENORIS
ANIMAE



Réseau Wifi « Public » sans mot de passe

Kasteel Van Huizingen
Henry Torleylaan 100
1654 Huizingen
Belgium
0032 (0)2 361 37 26

www.kasteelvanhuizingen.be

BRUNCH

Partager des sensations gustatives
c'est forger des amitiés


KASTEEL
VAN HUIZINGEN



SÉLECTION DE VINS.

Les vins maison suivants sont inclus

- Blanc: Candidato - Castilié SP - Viura
- Rouge: Terres de Feu - Pays d'Oc FR - Grenache, Merlot

Vins de prestige à 6,00 € supplémentaires par personne

- Blanc: Premium Delbeaux - Pays d'Oc FR - Chardonnay - Viognier
- Rouge: Gran Trio - Puglia IT - Primitivo - Malvasia - Negroamaro

UNE MÊME SÉLECTION DE VINS PAR TABLE
VEUILLEZ DONNER VOTRE CHOIX AU SERVEUR AU DÉBUT

EMPLOI DU TEMPS.

11U30

AMUSE-BOUCHE & PARTAGE DE PLATS

À votre arrivée, nous vous accueillons avec un amuse-bouche raffiné et une boisson rafraîchissante. Votre table sera richement garnie de plats à partager, parfaits pour un plaisir collectif. De plus, vous pourrez déjà profiter de notre pain au levain préparé de manière artisanale.

12U30

PLATS FROIDS

Découvrez notre vaste buffet froid principal **au premier étage**, où une diversité d'assiettes individuelles vous attend, y compris du poisson cuit entier. Dans la salle « Essentie » au rez-de-chaussée, vous trouverez une variante sélecte de ce buffet. Partagez les assiettes pour profiter de toutes les saveurs.

13U00

PLATS CHAUDS

Au **rez-de-chaussée**, dans la salle « Essentie », vous trouverez notre buffet chaud, composé de plats individuels fraîchement préparés à différents postes de cuisson. Vous êtes bien sûr libre de les compléter à votre guise avec quelques accompagnements.

14U30

DESSERTS

Au premier étage, une partie de notre buffet froid se transforme en un vaste buffet de desserts. Une version sélective de cet assortiment sucré est également disponible au rez-de-chaussée, dans la salle « Essentie ».

La ligne de temps est directive

NOUS VOUS PRIONS DE NE PAS VOUS RENDRE AU BUFFET DE VOTRE PROPRE INITIATIVE. VOTRE TABLE SERA ANNONCÉE UNE FOIS AU DÉBUT, AFIN DE GARANTIR UNE EXPÉRIENCE FLUIDE ET ORDONNÉE POUR TOUS.



BIENVENUE À NOTRE FORMULE BRUNCH.

Profitez aujourd'hui de toutes les bonnes choses de la vie: bonne nourriture, boisson, musique, danse et surtout de la compagnie.

Créons ensemble un beau souvenir.

Pour des informations sur les allergènes, vous pouvez vous adresser à l'un de nos employés.

OMAKASE.

Offrez-vous le luxe d'un voyage culinaire exclusif avec notre menu dégustation de 4 services, conçu pour les véritables gourmets.

Incluant une sélection de vins raffinés, d'eaux rafraîchissantes, de cafés aromatiques et de délicieuses alternatives non alcoolisées.

Une symphonie de saveurs et de sensations. Réservez vos places au moins 48 heures à l'avance et préparez-vous à un moment gastronomique inoubliable.