

STIRWEN

Restaurant gastronomique

Etterbeek – European District – Bruxelles

Salon privé & privatisation du restaurant

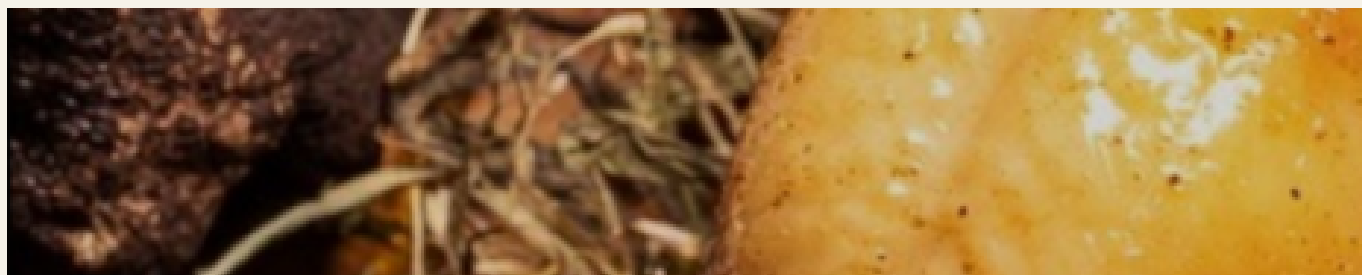
Private dining room &
privatization of the restaurant

Privézaal & privatisering
van het restaurant



● Salon privé

Private dining room · Privézaal



Le salon privé convient à tout groupe, à partir de 6 personnes jusqu'à 26 personnes.

FR

Location du salon privé

Le salon privé se trouve au premier étage du restaurant. Cette pièce est parfaitement privative, seuls vos invités y ont accès.

La salle profite de la lumière du jour, d'une part depuis deux grandes portes vitrées et d'autre part via un puits de lumière dans le plafond.

Il est également possible de projeter une présentation ou un film sur un écran. Le restaurant dispose de rétroprojecteur, écran, micro, etc.

EN

Private room rental

The private lounge is located on the first floor of the restaurant. This room is perfectly private, only your guests have access to it.

The room benefits from daylight, on the one hand from two large glass doors and on the other hand via a skylight in the ceiling. It is also possible to project a presentation or a film on a screen. The restaurant has overhead projector, screen, microphone, etc.

The private room is suitable for any group, from 6 people to 26 people.

Private dining room renting fee - Location du salon privé

from Tuesday to Sunday

du mardi au samedi / van dinsdag tot en met zaterdag

250€ htva (302,50€ tvac)

Sunday & Monday

Dimanche & lundi / Zondag en Maandag

400€ htva (484€) le lundi

NL

Verhuur van de privéruimte

De privéruimte bevindt zich op de eerste verdieping van het restaurant. Deze ruimte is volledig privé; alleen uw gasten hebben toegang.

De ruimte profiteert van natuurlijk licht, zowel via twee grote glazen deuren als via een dakraam in het plafond.

Het is ook mogelijk om een presentatie of film op een scherm te projecteren. Het restaurant beschikt over een projector, scherm, microfoon, etc.

De privéruimte is geschikt voor groepen van 6 tot 26 personen.

De huurprijs van de privéruimte bedraagt:

• Privatisation du restaurant

Privatization of the restaurant · Privatisering van het restaurant



il est également possible de privatiser l'entièreté du restaurant pour votre groupe.

FR

Privatisation du restaurant

Que ce soit pour organiser un événement privé ou professionnel : un mariage, une réunion de Lobby, un cocktail ou un repas d'entreprise, vous pouvez bénéficier de l'exclusivité du Stirwen en privatisant le restaurant.

Notre mot d'ordre est la flexibilité, nous construisons votre événement en fonction de vos attentes : vous pouvez, par exemple, organiser l'apéritif avec une présentation dans le salon privé à l'étage, suivi du repas dans la salle principale.

Il n'y a pas de frais de location pour la privatisation du restaurant, mais un montant minimum de dépenses est requis : 2400€ htva le midi / 3500€ htva le soir (3800€ htva le vendredi et samedi soir), si ce montant n'est pas atteint, la différence sera facturée à titre de « frais de privatisation »

Le restaurant est privatisable tous les jours de la semaine (du lundi au dimanche), selon la disponibilité. Il convient parfaitement jusqu'à 45 couverts dans la salle principale, 65 sur les 2 étages.

En privatisant le restaurant, vous disposerez d'une totale discrétion pour votre événement, puisque seuls vos invités auront accès au restaurant, et vous leur offrez par la même occasion une expérience exclusive, dans le cœur du quartier européen, à proximité immédiates des institutions européennes.

EN

Privatization of the restaurant

It is also possible to privatize the entire restaurant for your group.

Whether you want to organize a private or professional event: a wedding, a lobby meeting, a cocktail party or a company meal, you can benefit from the exclusivity of the Stirwen by privatizing the restaurant.

Our watchword is flexibility, we build your event according to your expectations: you can, for example, organize the aperitif with a presentation in the private lounge upstairs, followed by the meal in the main room.

There are no rental fees for the privatization of the restaurant, but a minimum amount of expenses is required: €2400 excl. VAT at lunchtime / €3500 excl. VAT in the evening (€3800 excl. VAT on Friday and Saturday evening), if this amount is not reached, the difference will be invoiced as a "privatization fee"

The restaurant can be privatized every day of the week (Monday to Sunday), depending on availability. It is perfectly suitable for up to 45 covers in the main room, 65 on the 2 floors.

By privatizing the restaurant, you will have total discretion for your event, since only your guests will have access to the restaurant, and at the same time you offer them an exclusive experience, in the heart of the European quarter, in the immediate vicinity of the European institutions.

NL

Privatisering van het restaurant

Het is ook mogelijk om het gehele restaurant voor uw gezelschap te privatiseren.

Om een privé- of professioneel evenement te organiseren : een huwelijk, een lobbybijeenkomst, een cocktail of een bedrijfsmaaltijd, u kunt genieten van de exclusiviteit van Stirwen door het restaurant te privatiseren.

Flexibiliteit is ons sleutelwoord, wij bouwen uw evenement op volgens uw verwachtingen: u kunt bijvoorbeeld het aperitief met presentatie in de privézaal op de bovenverdieping organiseren, gevolgd door de maaltijd in de hoofdzal.

Er zijn geen huurkosten voor de privatisering van het restaurant, maar er is wel een minimumbedrag aan kosten vereist: € 2.400,- excl. BTW. voor lunch / € 3.500,- excl. btw in de avond (3.800 € excl. BTW op vrijdag-en-zaterdagavond), als dit bedrag niet wordt bereikt, wordt het verschil gefactureerd als "privatiseringskosten"

Het restaurant kan elke dag van de week (maandag tot en met zondag) worden geprivatiseerd, afhankelijk van beschikbaarheid. Het is perfect voor maximaal 45 couverts in de hoofdruimte, en 65 op de 2 verdiepingen.

Door het restaurant te privatiseren, heeft u volledige discretie voor uw evenement, aangezien alleen uw gasten toegang hebben tot het restaurant, en u hen tegelijkertijd een exclusieve ervaring biedt, in het hart van de Europese wijk, in de directe omgeving van de Europese instelling

• Formules groupes

Menus · Packages · Menu's

Menu	Number of services	Price
Walking aperitive	5-piece, tray service	25 € pp (28€ incl. VAT)
Embassy-EU Menu	3 courses (VG starter / main course of your choice / dessert) Choice on site	72 € pp (80,64€ incl. tax)
Discovery menu	3 courses (starter / main course / dessert)	68 € pp (76,16€ incl. tax)
Discovery menu	4 courses (starter / fish / meat / dessert)	82 € pp (91,84€ incl. tax)
Discovery menu	5 courses (2 starters / fish / meat / dessert)	100 € pp (112€ incl. tax)
Preset menu	3 services (group card, choice in advance)	82 € pp (91,84€ incl. tax)
Reduced card	Reduced seasonal menu (4 starters/ 3 main courses/ 3 desserts) choice on site	À la carte prices

FR

Menus pour les groupes en salon privé :

Formule « walking aperitive » 25 € pp (28€ ttc)

Pendant la réception apéritive, pour accompagner l'apéritif et vous faire découvrir notre cuisine, nous proposons une sélection de zakouskis, petits fours et mises en bouche, de saison, servies sur plateau, accompagnées de fingerfood. À ajouter à une formule ci-dessous

Formule carte « Ambassade - UE » : 72 € pp (80,64€ ttc)

Ce menu est composé d'une entrée végétarienne unique pour l'ensemble des convives, suivi d'un plat à choisir sur place entre propositions de viande / poisson / plat végétarien (carte réalisée au jour le jour, selon les arrivages) suivi du dessert ou des fromages

Nous pouvons adapter le menu aux allergies / intolérances / convictions philosophico-religieuses de vos invités, et proposer des alternatives (i.e. halal, casher, vegan, etc.)

menus « Découverte gourmande de saison » 3-4 ou 5 services

68 € pp (76,16€ ttc) - 82 € pp (91,84€ ttc) - 100 € pp (112€ ttc)

Découverte de la cuisine du chef François-Xavier Lambory autour d'un menu original réalisé avec les produits du jour. Le menu est composé par nos soins, avec les meilleurs produits du marché (Confirmation du nombre d'invités min. 24 heures avant le repas)

Nous pouvons adapter le menu aux allergies / intolérances / convictions philosophico-religieuses de vos invités (i.e. halal, casher, vegan, etc.)

le menu est réalisé au jour le jour et n'est pas connu à l'avance

Formule Menu unique prédéfini : 82 € pp (91,84€ ttc)

Un menu unique est défini à l'avance, à choisir parmi les entrées, les plats et les desserts proposés ci-après, dans la carte des groupes. Tous les convives doivent prendre le même menu, Choix du menu et confirmation du nombre d'invités min. 48 heures avant le repas

Formule Carte réduite (prix à la carte)

Vos invités choisissent leur menu à table sur place, au restaurant.

Nous proposons à vos invités la carte de saison du restaurant (adaptée à un groupe), ils auront ainsi le choix entre 4 entrées / 3 plats / 3 desserts-fromages. Les prix sont ceux de la carte du restaurant. (Remarque : laisser choisir sur place induit indubitablement un délai d'attente plus grand)

EN

Packages for groups in a private room:

"Walking aperitif" formula: €25 pp (€28 incl. VAT)

During the aperitif reception, to accompany the aperitif and make you discover our cuisine, we offer a selection of 5 zakouskis, petit fours and appetizers, seasonal, served on a platter, accompanied by fingerfood. To be added to a formula below

"Embassy - EU" card package: €72 pp (€80.64 incl. VAT)

This menu is composed of a single vegetarian starter for all guests, followed by a dish to be chosen on the spot between meat/fish/vegetarian dishes (menu made on a daily basis, depending on the arrivals) followed by dessert or cheeses

We can adapt the menu to the allergies / intolerances / philosophical-religious convictions of your guests, and offer alternatives (i.e. halal, kosher, vegan, etc.)

"Seasonal gourmet discovery" menu formula: 3 – 4 or 5 courses

68€ PP (76.16€ TTC) - 82 € PP (91.84€ TTC) - 100 € PP (112€ TTC)

Discover the cuisine of chef François-Xavier Lambory around an original menu made with the products of the day. The menu is composed by us, with the best products on the market (Confirmation of the number of guests min. 24 hours before the meal)

The menu is made on a day-to-day basis and is not known in advance

We can adapt the menu to the allergies / intolerances / philosophical-religious convictions of your guests (i.e. halal, kosher, vegan, etc.)

Predefined Single Menu Package: €82 pp (€91.84 incl. VAT)

A single menu is defined in advance, to be chosen from the starters, main courses and desserts offered below, in the group menu. All guests must take the same menu, Choice of menu and confirmation of the number of guests min. 48 hours before the meal

Reduced card formula: à la carte price

Your guests choose their menu at the table on site, in the restaurant.

Nous proposons à vos invités la carte de saison du restaurant (adaptée à un groupe), ils auront ainsi le choix entre 4 entrées / 3 plats / 3 desserts-fromages. Les prix sont ceux de la carte du restaurant. (Remarque : laisser choisir sur place induit indubitablement un délai d'attente plus grand)

NL

Menus voor groepen in een privéruimte:

"Wandelende aperitief": 25 € pp (28€ incl-BTW)

Tijdens de receptie van de aperitief, om de aperitief te begeleiden en u onze keuken te laten ontdekken, bieden we een selectie zakouski's, petit fours en seizoensgebonden voorgerechten, geserveerd op een schaal, vergezeld van fingerfood. Te vullen aan een onderstaande formule

"Ambassade - EU" kaartformulier : 72 € pp (80,64€ incl BTW)

Dit menu bestaat uit één vegetarisch voorgerecht voor alle gasten, gevolgd door een gerecht dat ter plekke wordt gekozen tussen vlees-/vis-/vegetarische gerechten (menu dagelijks gemaakt, afhankelijk van de aankomst) en daarna dessert of kazen

We kunnen het menu aanpassen aan de allergieën / intoleranties / -religieuze overtuigingen van uw gasten, en alternatieven aanbieden (bijv. halal, koosjer, vegan, enz.).

"Seizoensgebonden gourmetontdekking" menu 3-4 of 5 gangen

68 € pp (76,16€ ttc) - 82 € pp (91,84€ ttc) - 100 € pp (112€ ttc)

Ontdek de keuken van chef François-Xavier Lambory rond een origineel menu gemaakt met de producten van de dag. Het menu is door ons samengesteld, met de beste producten op de markt (bevestiging van het aantal gasten minimaal 24 uur voor de maaltijd)

We kunnen het menu aanpassen aan de allergieën / intoleranties / filosofisch-religieuze overtuigingen van uw gasten (bijv. halal, koosjer, veganistisch, enzovoort).

Het menu wordt dagelijks gemaakt en is niet van tevoren bekend

Vooraf ingestelde Enkel Menuformule : 82 € pp (91,84€ incl. BTW)

Er wordt vooraf één menu vastgesteld, dat wordt gekozen uit de voorgerechten, hoofdgerechten en desserts die hieronder worden aangeboden, in het groepsmenu. Alle gasten moeten hetzelfde menu kiezen, keuze van het menu en bevestiging van het aantal gasten minimaal 48 uur voor de maaltijd

Formule van gereduceerde kaarten (prijzen "à la carte")

Je gasten kiezen hun menu aan tafel ter plaatse, in het restaurant.

Wij bieden uw gasten het seizoensmenu van het restaurant aan (geschikt voor een groep), zodat zij kunnen kiezen tussen 4 voorgerechten / 3 hoofdgerechten / 3 desserts en kazen. De prijzen zijn die van het menu van het restaurant. (Opmerking: als u ter plaatse kunt kiezen, wordt de wachttijd zeker langer)

• Formules boissons

Drinks packages · Drinkformules



ALL-IN

€30 pp

(€36.3 inc. tax)

Cava · 1 white / 1 red

CHAMPAGNE

€38 pp

(€45.98 inc. tax)

Champagne · 1 white / 1 red

PRESTIGE

€48 pp

(€58.08 inc. tax)

Champagne · 1 white / 1 red: superior quality label & AOC

FR

Les différentes formules boissons

(Les prix sont indiqués htva)

Package "all-in" 30 € pp (36,3€ ttc)

Une méthode traditionnelle (cava) à l'arrivée (ou alternative sans alcool), une demi-bouteille de vin par personne, eau à volonté, un café ou thé.

Deux vins différents (blanc et rouge) sont servis en accord avec les entrées et les plats choisis

Pack "champagne" 38 € pp (45,98€ ttc)

Une coupe de champagne à l'arrivée (ou alternative sans alcool), une demi-bouteille de vin par personne, eau à volonté, un café ou thé.

Deux vins différents (blanc et rouge) sont servis en accord avec les entrées et les plats choisis

Package "prestige" 48 € pp (58,08 € ttc)

Une coupe de champagne à l'arrivée (ou alternative sans alcool), une demi-bouteille de vin par personne, eau à volonté, un café ou thé.

Deux vins différents d'appellation et de qualité supérieure (blanc et rouge) sont servis en accord avec les entrées et les plats choisis

Choisir toutes les boissons à la carte

prix à la carte

Il est également possible de choisir toutes les boissons à la carte. Elles seront alors facturées à la consommation, de manière classique.

Consultez notre carte des vins et demandez nous conseil. (il est recommandé de réserver à l'avance car certaines bouteilles de vins sont en quantité limitée, afin que nous puissions également mettre au frais les bouteilles commandées suffisamment à l'avance)

Les consommations hors-forfait seront facturées au prix de la carte. Une commande sur place entraîne inéluctablement un temps de service plus long.

EN

The different drink formulas

(Prices are indicated excluding VAT)

"All-in" package €30 pp (€36.3 inc. tax)

A traditional method (cava) on arrival (or non-alcoholic alternative), half a bottle of wine per person, unlimited water, coffee or tea.

Two different wines (white and red) are served in accordance with the chosen starters and dishes

"Champagne" package €38 pp (€45.98 inc. tax)

A glass of champagne on arrival (or non-alcoholic alternative), half a bottle of wine per person, unlimited water, coffee or tea.

Two different wines (white and red) are served to match the chosen starters and dishes

"Prestige" package €48 pp (€58.08 inc. tax)

A glass of champagne on arrival (or non-alcoholic alternative), half a bottle of wine per person, unlimited water, coffee or tea. Two different appellation and superior quality wines (white and red) are served to match the chosen starters and dishes.

In our drink package, those who prefer might replace the cava or champagne by Belgian beer or Non-Alcoholic alternative, following their preference.

Choose all drinks à la carte price à la carte

It is also possible to choose all drinks à la carte. They will then be billed on consumption, in the traditional way.

Consult our wine list and ask us for advice. (it is recommended to reserve in advance as some bottles of wine are in limited quantity, so that we can also chill the bottles ordered well in advance)

Consumption outside the package will be billed at carte price. Reminder that Ordering on-site inevitably results in a longer service time.

NL

De verschillende drankformules

(prijzen zijn exclusief BTW)

"All-in" package €30 pp (€36.3 btw-i)

Een methode traditionnelle (cava) bij aankomst (of alcoholvrij alternatief), een halve fles wijn per persoon, onbeperkt water, koffie of thee.

Afhankelijk van de gekozen voorgerechten en gerechten worden er twee verschillende wijnen (wit en rood) geserveerd

"Champagne" package €38 pp (€45.98 btw-i)

Een glas champagne bij aankomst (of alcoholvrij alternatief), een halve fles wijn per persoon, onbeperkt water, koffie of thee.

Afhankelijk van de gekozen voorgerechten en gerechten worden er twee verschillende wijnen (wit en rood) geserveerd

"Prestige" package €48 pp (€58.08 btw-i)

Een glas champagne bij aankomst (of alcoholvrij alternatief), een halve fles wijn per persoon, onbeperkt water, koffie of thee.

Afhankelijk van de gekozen voorgerechten en gerechten worden er twee verschillende wijnen van gerenommeerde appellations en superieure kwaliteit (wit en rood) geserveerd

« à la carte » drank-kiezen

à la carte prijzen

Het is ook mogelijk om alle drankjes à la carte te kiezen. Ze worden dan op traditionele wijze gefactureerd op basis van verbruik

Raadpleeg onze wijnkaart en vraag ons om advies. (het is aan te raden om vooraf te reserveren aangezien sommige flessen wijn in beperkte oplage zijn, zodat we de bestelde flessen ook ruim van tevoren kunnen koelen)

Verbruik buiten het drankpakket wordt tegen carteprijs gefactureerd. Bestellen op plaats à la carte leidt onvermijdelijk tot een langere wachttijd..

We propose Non-alcoholic alternatives for those who prefer · Water, Tea coffee: included · Our Wine list is available on our website : www.stirwen.be/restaurant

• Formule séminaire & salle de réunion

Seminar and meeting room package · Seminar- en vergaderruimtepakket



FR

Formule Séminaire et salle de réunion

Il est également possible de louer le salon privé afin d'organiser votre meeting avant ou après votre repas.

Équipements disponibles

Écran et rétroprojecteur (Apple-adaptateur), TV

baffle

micro

Paperboard

Crayons, carnet

(Autres matériel spécifique sur demande)

Eau & verrerie

Machine à café (Nespresso) bouilloire & thés, à disposition

Pause viennoiserie, biscuits et fruits (matin) / pause tarte, biscuit et fruits (après-midi)

Prix de la location :

½ journée,

de 8h30 à 12h ou de 14h30 à 18h :

300€ htva

La journée :

De 8h30 à 18h : 500€ htv

EN

Seminar and meeting room package

It is also possible to rent the private room to organize your meeting before or after your meal.

Equipment available

Overhead projector and screen (Apple adapter)

Loud speaker

Microphone

paperboard

Pencils, notepad

(Other specific material on request)

Water & glassware

Coffee machine (Nespresso), kettle & teas

Pastry, biscuits and fruit break (morning) / pie, biscuits and fruit break (afternoon)

Rental price :

½ day, from 8.30 a.m. to 12.30p.m. or from 2 p.m. to 6 p.m.: €300 excl. VAT

All day from 8.30 a.m. to 6 p.m.: €500 excl. VAT

NL

Seminar- en vergaderruimtepakket

Het is ook mogelijk om de privéruimte te huren om uw bijeenkomst voor of na uw maaltijd te organiseren.

Apparatuur beschikbaar

Overheadprojector en scherm (Apple-adapter), TV

Luidspreker

Microfoon

Paperboard

Potloden, notitieblok

(Ander specifiek materiaal op aanvraag)

Water- en glaswerk

Koffiezetapparaat (Nespresso), waterkoker en thee, viennoiserie, koekjes en fruitpauze (ochtend) / taart, koekjes en fruitpauze (middag)

Huurprijs :

½ dag, van 8.30 tot 12.30u

of vanaf 14.00 tot 18.00 uur:

€ 300 excl. BTW VAT

De hele dag:

van 8.30 tot 18.00 uur: € 500 excl. BTW VAT

• Carte de saison · Groupes

Automne 2026 · Menu unique prédéfini

Entrées · Plats · Desserts — les plats sont accompagnés de féculents et légumes de saison

FR

Menu unique prédéfini

(Les menus découvertes et ambassade ne sont pas choisir ci-dessous)

Carte de saison : groupes (automne 2026)

Entrées

Veau limousin de Dordogne façon Vitello Tonato
Câpres, mozzarella di buffala, anchois de Cettara
ou
Saumon label rouge d'Ecosse, mariné gravlak
Oranges à la sicilienne, fenouil, olives taggiasca
Ou
Tartare de bœuf holstein fumé
Ajo blanco, anguille fumé, chorizo, oignons doux
Ou
Saint Jacques de Port-en-Bessin en carpaccio (+5€)
Crème d'isigny, céleri vert et huitres spéciales
Ou
Terrine de foie gras des Landes (+5€)
Confit d'échalote au poivre rose, brioche
ou
Sashimi de Pastèque au curry vert (végétarien)
Avocat, coriandre et yaourt
Ou
Déclinaison autour du céleri (végétarien)
Céleri rave braisé, gaspacho et sorbet de céleri vert, Isigny
Ou
Poireaux-vinaigrette façon Stirwen (végétarien)
Œuf mollet, moutarde et citron confit, sauge et parmesan

Plats

(Les plats sont accompagnés de féculents et légumes de saison)

[Poissons]

Saumon Label Rouge d'Ecosse
Crème de Parmesan à la sauge
ou
Pêche du jour de la marée de Boulogne
coquillages du Mont-St-Michel, beurre blanc
ou
Saint-Jacques de Port-en-Bessin (+8€pp)
Rôties au curry de Singapour

[Viandes]

Veau limousin de Dordogne
Cuit en basse température et rôti
ou
Volaille jaune fermière des Landes
Multicolore de légumes de saison
ou
Canette de Challans
Filet rôti, jus de canard au miso
ou
Filet de biche grillé (+8€)
Sauce poivrade

[Végétarien]

Tajine de légumes au safran (VEGE)
Légumineuses, bouillon végétal, citron d'Amalfi
ou
Dahl de lentille vertes du Puy (VEGE)
Coco- Curry rouge

Desserts

Pomme confite aux épices d'hiver, crumble, sorbet, confiture de lait
Ou
Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Ou
Chocolat « congo Myst », pierre Marcolini, noisette, caramel
ou
Tiramisu aux spéculoos & dulce de leche
ou
L'assiette de Fromages affinés

EN

Predefined single menu

(The discovery and embassy menus are not choose below)

Season card: groups (autumn 2026)

starters

Limousin veal from Dordogne Vitello Tonato style
capers, buffalo mozzarella, anchovy from Cettara
or
Scottish red label salmon, marinated gravlak
Sicilian oranges, fennel, taggiasca olives
or
Smoked Holstein beef tartare
Ajo blanco, smoked eel, chorizo, sweet onions
or
Scallops from Port-en-Bessin in carpaccio (+5€)
Isigny cream, green celery and special "Thalassa" oysters
or
Foie gras terrine from the Landes (+5€)
Shallot confit with pink peppercorn, brioche
or
Watermelon Sashimi with Green Curry (Vegetarian)
Avocado, coriander and yoghurt
or
Celery variation (vegetarian)
Braised celeriac, gazpacho and green celery sorbet, Isigny
or
Leeks with Stirwen vinaigrette (vegetarian)
Soft-boiled egg, mustard and candied lemon, sage and parmesan

Dishes

(The dishes are accompanied by starchy and seasonal vegetables)

[Fish]

Scottish Red Label Salmon
Parmesan cream with sage
or
Fishing of the day of the Boulogne tide
shellfish from Mont-St-Michel, beurre blanc
or
Saint-Jacques de Port-en-Bessin (+8€pp)
roasted with Singapore curry

[Meats]

Limousin veal from Dordogne
Cooked at a low temperature and roasted
or
Yellow free-range poultry from the Landes
Multicoloured seasonal vegetables
or
Can of Challans
Roasted fillet, duck jus with miso
or
Grilled doe fillet (+8€)
Pepper sauce

[Vegetarian]

Vegetable tagine with saffron (VEGE)
Variation of Leguminosa, vegetable broth,
candied Amalfi lemon
or
Green lentil dahl from Puy (VEGE)
Coco- red Curry

Desserts

Candied apple, winter spices, crumble, sorbet, dulce de leche
or
Madagascar vanilla crème brûlée
or
"Congo Myst" chocolate by Marcolini, hazelnut, caramel
or
Tiramisu with speculoos & dulce de leche
or
selected Cheese platter