



COMMUNIE LENTEFEEST 2019

Vier uw oogappel in Het Verschil!

Hoogstraat 34 • 9340 Lede • 0474 98 16 98
www.hetverschil.com • info@hetverschil.com

Extra dagen open:
Zaterdagmiddag 11 mei
Zondagmiddag 12 mei
Zondagmiddag 19 mei
Reserveer snel uw plaatsjes.



BESTE OUDERS HALLO FEESTVIERDER

Het eerste glimlachje, de eerste keer 'mama' of 'papa', de eerste stapjes... stuk voor stuk belangrijke momenten uit het leven van uw kleine lieveling.

Voor uw oogappeltje volgt dit schooljaar alweer zo'n mijlpaal. De datum van de (eerste/plechtige) communie of het lentefeest staat wellicht al lang in uw agenda genoteerd. De fijne tijd van voorbereidingen treffen mag wat u betreft gerust beginnen!

Uiteraard wordt iedereen die hoogdag piekfijn uitgedost! En wat dacht u van een al even piekfijn feestje in een prachtige setting?

U viert graag feest in besloten kring, maar thuis is tenslotte ook maar thuis. Bovendien zit u met alle voorbereidingen en opkuis achteraf.

Bespaar u de moeite en ga voor van A tot Z genieten!

Restaurant Het Verschil maakt zijn naam waar en pakt uit met een luchtig en betaalbaar feestconcept.

Bij zonnig weer chilt u samen met uw genodigden op ons Zuiders terras? We voorzien wat de nodige randanimatie voor onze kleine mijnheertjes en mevrouwjtjes (o.a. springkasteel en grime).



MENU VOOR DE KINDEREN € 22,-

Vliegende schotel met allemaal kinderhapjes:

Pizza

Croque monsieur

worstenbroodjes



Kaaskroketjes



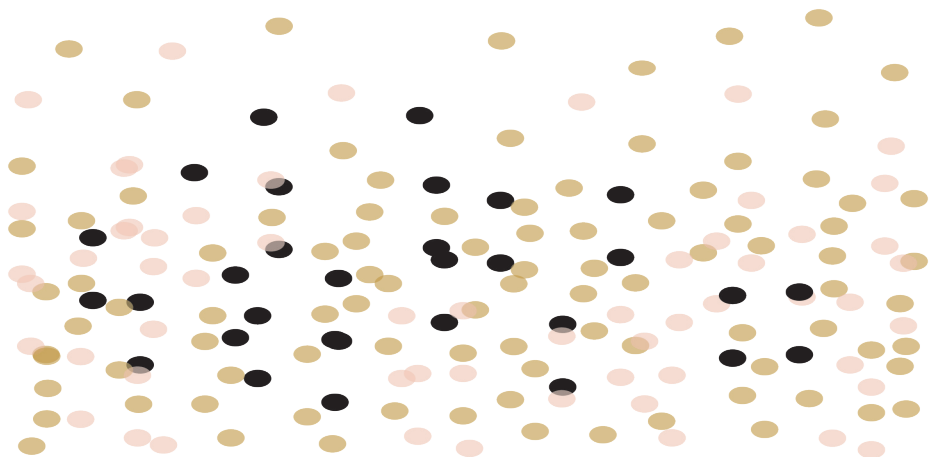
Balletjes in tomatensaus

of

Gebakken filet van hoevekip met appelmoes



Ijslam met écht bloed van frambozen



MENU VOOR DE OUDERS € 55,-

Enkele hapjes met een feestelijk knipoogje:

Tomaat garnaal • Sashimi van tonijn met wasabitouch • Oester met
prie en Chablissausje • Ganzenlever op brioche met mango • Water-
meloen met geroosterde sesam



Vitello tonato met saus van verse rode tonijn

of

Graved Lax, koningskruid, appelsien, citroen en kruidnagel

of

Gewokte asperges '5 kruiden' gelakt buikspek en lamsoor



Lambout opgebonden met rode curry, gratin van selder en courgette,
creme van zoete ui en zeekraal

of

Zeebaars op het vel gebakken met witte Bordelaisesaus, risotto en
stoofpotje van voorjaarspeulen



Ijslam met écht bloed van framboos en verse vruchten

