

Phivino's Primavera Inspiratie BBQ !

Zondagmiddag 26 juni – 12u30



Aperitiefhapjes

Kruidenbrood met tapenades



Op kei gegrilde gamba met zalf van pinda



Rode biet in zoutkorst met Burrata en korianderpesto



Kipspiesjes Teriyaki

Prosecco Brut Superiore Millesimato – Valdobbiadene – Cescon 2020
Non Alc. Feliz Sparkling Rosé

Menu

Gegrilde Kreeft met honing, bloemen en bataat

Kalk & Schiefer Grüner Veltliner-P. Blanc – Nittnaus – Burgenland – Oostenrijk 2021



Op vel gegrilde Zalm met sinaas en basilicum

Gekonfijte tomaat en geroosterde slaharten

"Gallieno" – Riserva della Cascina – Lazio 2020



Traag gegaarde Lamsbout in yoghurt en komijnzaad

Gepofte aardappelen en licht gepekelde groenten

Nebbiolo d'Alba – Pelassa – Piëmonte 2019



Gemarineerde aardbeien met siroop van rosé en specerijen

Chocoladeparfait en muntroom

Rosalia – Michele Biancardi – Puglia 2020



Koffie – Thee – Mignardises





Info

Menu € 62

Apéro, water en aangepaste wijnen € 25

BOB Non Alc. apéro & water € 9



Iedereen ontvangt ook een handig inspiratieboekje met alle recepten voor een smaakvolle zomer!



Vegetarisch – Vegan – Allergieën is mogelijk op verzoek
mits een seintje op voorhand aub.



Zondag 26 juni 2022 @ Phivino - Broekstraat 167 - 9220 Hamme - 12u30

Enkel op reservatie 0478 385607 of via info@phivino.be

Uw reservatie wordt bevestigd met een e-mail.
Slechts 30 plaatsen!



Table d'amis concept

Maak kennis met nieuwe gastronomische liefhebbers aan tafel en sla een praatje met de chef.

wine & dine

