



KWINT

DEGUSTATIEMENU'S

K W I N T

KWINT

HET RESTAURANT BEVINDT ZICH IN HET CENTRUM VAN HET BRUSSELE CONGRESPALEIS EN HET HISTORISCHE STADSDEEL. KWINT WERD ONTWERPEN DOOR ARNE QUINZE EN VERWELKOMT U IN EEN DESIGN EN HARTELIJK DECOR.



Eens je de Kwint binnentreedt, vallen de woorden ruimte, comfort, licht en design u meteen in de mond. De restaurantzaal strekt zich uit langsheen 5 bogen met grote ramen die de zonnestralen binnenlaten die vervolgens weerkaatsen op het enorme beeldhouwwerk van Arne Quinze : Nomad, als het ware de ruggengraat van de zaak.



De nieuwe kaart, licht en creatief, legt het accent op verse kwaliteitsproducten.



Het ruime terras nodigt u uit om te genieten van de mooie lente- en zomeravonden. Vanuit de comfortabele zetels bewondert u een uniek panorama op het oude Brussel!

KWINT

HET UITZONDERLIJK PANORAMA OP HET OUDE BRUSSEL, HET UNIEKE HEDENDAAGSE KADER EN DE
UITZONDERLIJKE PRODUCTEN (MAISON DE LA TRUFFE EN KAVIAAR KASPIA)

MAKEN VAN KWINT “THE PLACE TO BE”!

CAPACITEIT VAN HET RESTAURANT:

MAXIMUM VAN 150 PERSONEN VOOR EEN MAALTIJD AAN TAFEL TIJDENS DE WINTER EN 300 PERSONEN
TIJDENS DE ZOMER

MAXIMUM VAN 250 PERSONEN VOOR EEN STAANDE COCKTAIL TIJDENS DE WINTER EN 600 PERSONEN
TIJDENS DE ZOMER

DE MENU'S OMVATTEN:

- het drukken van de menukaarten - op verzoek
- de vestiaires
- een Wi Fi internetverbinding

WIJ STELLEN U TEVENS VOOR:

- een muzikale omlijsting
- een bloemendecoratie
- panelen voor een scheiding

Om uw reservatie definitief vast te leggen vragen wij u een voorschot van 75%,
het saldo ter plaatse

Menu's zijn beschikbaar voor groepen van 10 of meer alleen.

**Alvast bedankt om ten minste 3 dagen op voorhand
de keuze van iedereen doorgeven.**

KWINT MENU

VOORGERECHTEN

Gebak van Koningskrab en knolselderij met gekonfijt tomaten

HOOFDGERECHTEN

Zeebrasem filet met Venere zwart rijst, curry saus en sluimerwten

Of

Supreme van Parelhoen met champignons en gebakken aardappelen

DESSERTEN

Mango en gember tartaar met citroengras

Koffie of thee

Prijs per persoon: 42€ Dienst en BTW inbegrepen (excl. dranken)

Om uw reservatie definitief vast te leggen vragen wij u een voorschot van 75%,
het saldo ter plaatse

Menu's zijn beschikbaar voor groepen van 10 of meer alleen.

**Alvast bedankt om ten minste 3 dagen op voorhand
de keuze van iedereen doorgeven.**

NOORD ZEE MENU

VOORGERECHTEN

Tomaten carpaccio, geroosterd garnalen en “saus vierge”

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw met seizoensgroenten en saffraansaus

Of

Filet mignon van Kalfsvlees met salie, peterselie en cashewnoten, geroosterd polenta

DESSERTEN

Limoen mousse en mascarpone

Koffie of thee & lekkernijen

Prijs per persoon: 49€ Dienst en BTW inbegrepen (excl. dranken)

Om uw reservatie definitief vast te leggen vragen wij u een voorschot van 75%,
het saldo ter plaatse

Menu's zijn beschikbaar voor groepen van 10 of meer alleen.

**Alvast bedankt om ten minste 3 dagen op voorhand
de keuze van iedereen doorgeven.**

COUDENBERG MENU

Hapje vooraf

VOORGERECHTEN

Groene asperge's met citruscruchten, feta en yoghurtsaus

HOOFDGERECHTEN

Eendenborst met appelen en verbena, ciderazijn en rijst

Of

Filet van griet met tijm en citroen, oester tartaar en waterkers emulsie

DESSERTEN

Warme chocolade moelleux en crème anglaise met oranjebloesem

Koffie & lekkernijen

Prijs per persoon: 58€ Dienst en BTW inbegrepen (excl. dranken)

Om uw reservatie definitief vast te leggen vragen wij u een voorschot van 75%,
het saldo ter plaatse

Menu's zijn beschikbaar voor groepen van 10 of meer alleen.

**Alvast bedankt om ten minste 3 dagen op voorhand
de keuze van iedereen doorgeven.**

17, PLACE DE LA MADELINE, PARIJS MENU

Hapje

VOORGERECHT

Rundertartaar met oester's

HOOFDGERECHTEN

Ossenhaas met truffel en parmezaanse kaas

Of

Geroosterd zeeduivel met Espelette peper, chorizo en ratatouille van groenten

KAAS

Seizoensgebonden kaas

DESSERTEN

Appeltaart met vanilla ijs

Koffie & lekkernijen

Prijs per persoon: 79€ Dienst en BTW inbegrepen (excl. dranken)

Om uw reservatie definitief vast te leggen vragen wij u een voorschot van 75%,
het saldo ter plaatse

Menu's zijn beschikbaar voor groepen van 10 of meer alleen.

**Alvast bedankt om ten minste 3 dagen op voorhand
de keuze van iedereen doorgeven.**

WIJN

De hierna vermelde forfaits omvatten 50cl mineraalwater & 3 glazen witte of rode wijn samen per persoon.

Kies een witte en een rode wijn.

FORFAIT WIJN 15€ DIENST EN BTW INBEGREPEN PER PERSOON

50cl mineraalwater & 3 glazen witte of rode wijn per persoon A.O.C Ventoux, Terre de Truffes

FORFAIT WIJN À 20€ DIENST EN BTW INBEGREPEN PER PERSOON

Rode wijn

Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli

Witte wijn

Sauvignon Tardo, Villa Sandi

FORFAIT WIJN À 24€ DIENST EN BTW INBEGREPEN PER PERSOON

Rode wijn

Lacome Noaillac

Witte wijn

Pinot Gris Château de Bon Baron, Côtes de Sambre-et-Meuse (Belgique)

WIJN

FORFAIT WIJN À 30€ DIENST EN BTW INBEGREPEN PER PERSOON

Rode wijn

Crôzes-Hermitage, domaine des Rémizières

Witte wijn

Mâcon La Roche Vineuse, Olivier Merlin

FORFAIT WIJN À 40€ DIENST EN BTW INBEGREPEN PER PERSOON

Rode wijn

Nero D'Avola Harmonium Firriato Sicilia

Witte wijn

Trebbiano, Castello De Semiviccoli, Masciarelli d'Abruzzo

K W I N T

APERITIEF

EEN GLAS PROSECCO VILLA SANDI 7,50€

EEN GLAS CHAMPAGNE BRUT DUVAL LEROY OF EEN KIR ROYAL 12,50€

EEN GLAS CHAMPAGNE ROSÉ VAN SAIGNÉE DUVAL LEROY 15€

EEN GLAS CHAMPAGNE DEMOISELLE “LA PARISIENNE » VAN VRANCKEN 16€

OPEN BAR 1UUR 25€

(FRUITSAP, SODA’S, WITTE EN RODE WIJN, BIER, RHUM, WHISKY, GIN EN MINERAALWATER)

OPEN BAR CHAMPAGNE 1UUR 30€

(FRUITSAP, SODA’S, WITTE EN RODE WIJN, MINERAALWATER, BIER, RHUM, WHISKY, GIN EN CHAMPAGNE BRUT)

DE CHEF STELT U OOK NOG VOOR :

- 3 STUKS COCKTAIL 8€/PERSOON
- 6 STUKS COCKTAIL 15€/PERSOON

COCKTAIL

COCKTAIL 15 HAPJES À 85€ DIENST EN BTW INBEGREPEN per persoon
(Gemengd van koud, warm, en zoete hapjes)

COCKTAIL 18 HAPJES À 95€ DIENST EN BTW INBEGREPEN per persoon
(Gemengd van koud, warm, en zoete hapjes)

COCKTAIL 24 HAPJES À 115€ DIENST EN BTW INBEGREPEN per persoon
(Gemengd van koud, warm, en zoete hapjes)

De cocktails omvatten een Open Bar :

Champagne Brut, Witte Wijn, Rode Wijn,
Cola, Mineraal- en Bruiswater, Fruitsap

Wij vestigen er uw aandacht op dat de hoeveelheid Champagne vastgesteld werd op 25 flessen voor 100 personen. Elke bijkomende fles Champagne zal worden gefactureerd volgens het geldend tarief.

Wij vestigen er uw aandacht op dat de hoeveelheid Witte en Rode Wijn vastgesteld werd op 20 flessen (wit en rood samen) voor 100 personen. Elke bijkomende fles Wijn zal worden gefactureerd volgens het geldend tarief.

UW CONTACT VOOR IEDERE GROEPSRESERVATIE :

INFO@KWINTBRUSSELS.COM

KWINT

KUNSTBERG

1000 BRUSSEL

TEL. : 02 505 95 95

WWW.KWINTBRUSSELS.COM



K W I N T