

HEILIGABEND 2026

FESTLICHES DEGUSTATIONSMENÜ

24. Dezember 2026
Vrijdagmarkt 5, Brugge

Beginn: 19:00 Uhr

*Feiern Sie Heiligabend
an der Tafel von
Le Bois de Bruges.*

€ 139
PRO PERSON

Ausgewählte Weine, Wasser, Softdrinks,
Bier vom Fass und Kaffee sind
bis zum Dessert inbegriffen.
Spirituosen sind nicht inbegriffen.

RESERVIERUNGEN
info@leboisdebruges.be
050/33.33.64

Ihre Reservierung ist nach Eingang
der Zahlung verbindlich bestätigt.

TRILOGIE FESTLICHER AMUSE-BOUCHES

VON UNSEREM KÜCHENCHEF AUSGEWÄHLT

Champagne J.M. Gobillard & Fils
Grande Réserve · Premier Cru · Brut
Frankreich

TATAR VOM GELBFLOSSENTHUNFISCH

Granny Smith · Minze · Bergamotte

2025 · Gorka Izagirre Blanco
Bodega Gorka Izagirre · Baskenland · Spanien

BRÜHE VON BELGISCHEM CHICORÉE AUS ERDKULTUR

Chicorée-Variationen · Holstein-Entrecôte

2025 · Kamptal Riesling
Domaene Gobelsburg · Österreich

IN BUTTER GEBRATENE FASANENHENNE

Knollensellerie · Pastinake · Lebkuchen ·
Schaum von wilden Pfifferlingen

2024 · Kaiserstuhl Spätburgunder
Weingut Salwey · Baden · Deutschland

KLASSISCHE WEIHNACHTSBÛCHE

Amaretto-Sabayon · frisches Obst

2024 · Jurançon Moelleux 'Ballet d'Octobre'
Domaine Cauhapé · Südwesten · Frankreich

DINNER – ÜBERNACHTUNG – FRÜHSTÜCK

Besondere Arrangements mit Übernachtung verfügbar.
Weitere Informationen bei unserem Verkaufsleiter:
dirk@leboisdebruges.be

Bitte geben Sie Allergien oder besondere Ernährungswünsche bei der Reservierung an.