

SILVESTER 2026

FESTLICHES GOURMET-MENÜ

31. Dezember 2026

Vrijdagmarkt 5, Brügge

Beginn: 19:30 Uhr

*Live-Klaviersmusik
von Werner Meert*

*Wir stoßen gemeinsam
um Mitternacht mit einem
Glas Champagner
auf das neue Jahr an.*

€ 249
PRO PERSON

Inklusive ausgewähltem Champagner und Weinen,
Wasser, alkoholfreien Getränken, Fassbier und Kaffee,
inklusive bis 00:30 Uhr.

Exklusive Spirituosen.

RESERVIERUNGEN

info@leboisdebruges.be
050/33.33.64

*Ihre Reservierung ist erst nach
Zahlungseingang definitiv.*

TRILOGIE FESTLICHER HÄPPCHEN

KREIERT VON UNSEREM KÜCHENCHEF

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

GELBFLOSSEN-THUNFISCH-TARTAR

Granny Smith · Minze · Bergamotte

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

BOUILLON VON BELGISCHER WITLOOF

Strukturen von Witloof · Holstein-Entrecôte

2025 · Kamptal Riesling
Domaene Gobelsburg · Österreich

KANADISCHER HUMMER

Reife Mango · junger Basilikum

2025 · Vernaccia di San Gimignano DOCG
Tenuta Le Calcinai · Toskana · Italien

GEBRATENE FASANENBRUST

Knollensellerie · Pastinake · Lebkuchen ·
Schaum von wilden Pfifferlingen

2024 · Kaiserstuhl Spätburgunder
Weingut Salwey · Baden · Deutschland

FESTLICHE BÛCHE

Amaretto-Sabayon · frische Früchte

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

DINNER – ÜBERNACHTUNG – FRÜHSTÜCK

Spezielle Arrangements mit Zimmer verfügbar.
Weitere Informationen bei unserem Sales Manager:
dirk@leboisdebruges.be

*Allergien oder spezielle Ernährungswünsche?
Bitte geben Sie diese bei der Reservierung an.*