

Onze wijnselectie Kerst & Nieuwjaarsmenu ism traiteur De Zevensterre

Onze selectie bij de hapjes

Bubbels:

Champagne Guy de Forez (Brut Nature) - €25

Deze topchampagne is gemaakt van 100% Pinot Noir en bevat geen restsuikers meer. Perfect om feestelijk te starten.

Royal De Jarras – Blanc de Blancs - €11

Heerlijk parelende Blanc de Blancs gemaakt door de keldermeesters van het gekende huis Pommery

Prosecco Paladin - €11

Voor wie het graag net iets minder "Brut" heeft, serveren we deze heerlijke prosecco met licht zoete afdronk.

Witte 'starters' wijn:

OVNI – Domaine J.Mourat – Loire – 2020 - €11

Voor wie niet van bubbels houdt stellen we onze prachtige Loire wijn voor.

Een zeldzame blend van Sauvignon met daarbij een beetje Chardonnay, zorgt ervoor dat deze wijn perfect aansluit bij de waaier van hapjes. (deze wijn kan ook bij de soep worden gedronken)

Onze selectie bij het voorgerecht - ovenpannetje of zeeduivel

Anne de Joyeuse "Chardonnay original" – 2020 - €14

Een klassieke Chardonnay, zoals het hoort. Heerlijke aroma's van rijp fruit in combinatie met de zes maanden vatrijping op Franse eik, zorgen voor een heerlijke afdronk. De perfecte begeleider bij uw voorgerecht.

Onze selectie bij het hoofdgerecht – Kerstkalkoen of parelhoen

Lacroix - Bordeaux Superieur - 2015 - €12

Deze rode wijn van Chateau Lacroix is gemaakt van Merlot en Cabernet Franc. Aroma's van veel rood fruit en een lichte eik lagering zorgen ervoor dat deze mooi zal aansluiten bij het hoofdgerecht.

Chateau Beauchêne - Premier Terroir - Côtes du Rhône - 2018 - €14

Een mooie mix van de drie klassieke Rhône druiven (Grenache, Syrah en Mourvèdre) zorgen hier voor een wijntje met de nodige body. Voor wie graag een wat steviger wijntje met tannines heeft is dit de perfecte keuze. Zeker een aanrader bij de kerstkalkoen waarbij deze topper de pepersaus ongetwijfeld uitstekend zal ondersteunen!

Les Brulières De Beychevelle - Haut Médoc - 2016 - €26

Elegant & Subtiel! Deze oer klassieker van het Franse kasteel Beychevelle is alles wat je nodig hebt voor een smakelijk diner in stijl te begeleiden.

*** Deze drie bovenstaande wijnen kunnen perfect worden doorgeschonken bij eventuele kazen nadien.**

Onze selectie bij het dessert

Banyuls Rimage "Les Clos de Paulilles" - Banyuls - 2017 - €19

Deze Banyuls is gemaakt van 100% Grenache Noir. Dit is een zoete, kruidige rode dessertwijn die het best licht gekoeld tot zijn recht komt. Achttien maanden rijping alvorens de botteling zorgen voor intense aroma's van gedroogde vruchten, koffie, cacao, rode vruchten, vijgen., enz. Hierdoor gaat deze heerlijke fles ideaal samen bij desserts met chocolade, kaasschotels of gewoon als digestief.

Verder kan je bij ons ook steeds terecht voor:

- Leuke geschenk wijnpakketten
- Gins en Gin giftbox
- Gin Tonic per stuk
- Ons alomgekende Troula aperitief
- Wijnen per fles
- Gratis wijnadvis

Contacteer ons vrijblijvend, wij helpen u graag verder:

Mail: bistrob@bistrob.be



Dorpsstraat 43, 9270 Laarne
www.bistrob.be - 09 366 66 40