



*Het Dukes' Palace team verwelkomt u graag tijdens de feestdagen!
We zijn verheugd u onderstaand culinair aanbod te bieden en dit volledig volgens de
geldende Covid regels.*

Dukes' Breakfast food market.



*Elke dag tussen 8:00 en 11:00 is onze breakfast food market beschikbaar.
U komt gewoon naar onze ontbijtruimte die wij voor de gelegenheid 'Covid proof' hebben
voorzien van diverse stands met allerhande verse en lokale ontbijtproducten; zie het als een
kleine markt. U kunt naar believen beslissen wat u wenst en dit in een voorziene 'foodbox'
meenemen naar uw kamer.*



Dukes' food & drinks shop.

*Tussen 16:00 en 19:30 is onze food & drinks shop beschikbaar. Laat u na uw wandeling in de
stad verwennen met vers gebak, een hartverwarmende drank of een aperitiefje. Er zijn
tevens diverse kleine snacks beschikbaar. U kunt dit alles aan onze bar bestellen om mee te
nemen naar uw kamer.*

In room dining.

U kunt vooraf uw foodbox bestellen met allerhande koude gerechtjes die wij in uw persoonlijke box naar de kamer brengen tussen 18:30 en 19:30.

Net als in ons restaurant, zijn de gerechtjes mooi gepresenteerd per persoon.

U hoeft dus niets te doen, behalve u culinair laten verwennen...



Dukes' Apero Box

Mooi assortiment hapjes (2p) bij aperitief

Inhoud:

- *Millefeuille van gerookte zalm met bieslook.*
- *Assortiment Ibérico ham, truffelsalami, Lomo, Manchego.*
- *Tapenade van tomaat.*
- *Tagiassche olijven.*
- *Flat bread Pane Carasau.*
- *Focaccia Tuscan bread.*

Prijs per persoon € 24,50.

(beschikbaar per 2 personen).

Dukes' Cheesy Foodbox

Plankje geaffineerde kaas voor 2p.

Inhoud:

- *Assortiment van 7 Belgisch/Franse kazen pp.*
- *Luikse stroop, chutney, dadels, vijgen, druiven,...*
- *Vers gebakken brood.*

Prijs per persoon € 29,50.

(beschikbaar per 2 personen).

Dukes' Festive Foodbox

5 feestelijke gerechtjes.

Inhoud:

- *Tataki van tonijn, mango, komkommer, tuinkers.*
- *Terrine van ganzenlever, gelei van Sauternes, appel, macaron.*
- *½ Kreeft, honingtomaatjes, fregola, yuzu, yoghurt.*
- *Tagliata filet pur, knolselder; truffel, pastasalade (koud gerecht).*
- *Kerststronk.*
- *Assortiment vers gebakken brood.*

Prijs per persoon 69,00.

Maak uw foodbox extra feestelijk...

- *6 platte Zeeuwse oesters 5° met garnituur* € 24,00
- *Caviar Daurenki Royal Petrossian (30gr) met blinis* € 54,00

Gelieve uw foodbox voor 18:00 de dag voor aankomst te bestellen.

Meer info betreft allergenen beschikbaar op aanvraag.

BTW inbegrepen in alle prijzen.



Wijnsuggesties.

Wit:

| | | |
|------|--|----------------|
| 2018 | Pouilly Fumé, Cuvée Bailly, Caves de Pouilly-sur-Loire, France (100% Sauvignon Blanc) | € 24,50/37.5cl |
| 2017 | Francis Coppola Diamond Collection, Central Coast, California, USA (100% Chardonnay) | € 24,50/37.5cl |
| 2017 | Rully 'Les Villeranges', Domaine Faiveley (100% Chardonnay) | € 41,00/75cl |
| 2019 | Pinot Grigio Delle Venezie DOC, Tenuta Corte Giacobbe (100% Pinot Grigio) | € 28,50/75cl |
| 2016 | Château Carbonnieux, Grand Cru Classé (65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon) | € 74,00/75cl |

Rood:

| | | |
|------|---|----------------|
| 2016 | Château Le Pey, Medoc, France (55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot) | € 21,00/37.5cl |
| 2017 | Chateaufeuf du Pape 'Les Olivets', Roger Sabon, France (Grenache, Syrah, Cinsault) | € 36,00/37.5cl |
| 2018 | LePlan-Vermeersch, RS - Récolte Sélectionnée (60% Grenache, 40% Syrah) | € 32,40/75cl |
| 2016 | Beyerskloof Pinotage Reserve, Stellenbosch (100% Pinotage) | € 34,50/75cl |
| 2014 | Brunello di Montalcino DOCG, Castello Banfi, Toscana (100% Sangiovese Grosso) | € 85,00/75cl |

Feestelijk:

| | |
|--|----------------|
| Buloo Apero (alcoholvrij – rosé- mousserend) | € 8,00/33cl |
| Prosecco Villa Jolanda D.O.C. | € 7,00/20cl |
| Moët & Chandon Brut Impérial | € 43,00/37.5cl |
| Pongrácz, Méthode Cap Classique Rosé, South Africa | € 41,00/75cl |
| Moët & Chandon Brut Impérial | € 81,00/75cl |
| Bollinger Special Cuvée Brut | € 99,00/75cl |

BEKIJK ONZE WIJNKAART ONLINE

www.dukesrestaurant.be/wijnkaart