



THE IRIS NEW YEAR'S BRUNCH

€85 par personne

Assortiment du boulanger

Assortiment de mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat,
chausson aux pommes

Beurre fermier doux et salé de chez Lionel Plaquette

Tarte au riz, cake au chocolat et spéculoos

Verrines au chocolat et café

Mousses et bavarois aux fruits

Assortiment de confitures artisanales T-Land

Miel liquide de chez Nectar & Co

Pâte à tartiner de chez Buddy Buddy

4 sortes de granolas, fruits secs, fruits confits et graines

4 sortes de yaourt : nature, fruit, soja et grecque

Compote de pomme et coulis
3 sortes de fruits entiers et 3 sortes de fruits coupé
Jambon cru et cuit
Saumon fumé, crème à l'aneth et citron
Jambon de dinde
Éventail de fromages de nos régions
Crudités, salades composées, dressings et condiments
Bruschettas fromagères, gressini et pain sarde
Houmous Méditerranéen, de betteraves et muhammara
Huîtres creuses, citron et vinaigrette à l'échalote
Verrine de gambas à la coriandre
Burrata et légumes grillés
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan
Vitello tonato
Différentes préparations d'œuf
Bacon, champignons sautés
Pain perdu, chocolat et chantilly

Lasagne d'aubergine, mozzarella et parmesan
Gyoza de légumes au curry
Pommes de terre grenailles sautées au romarin
Wedges de patate douce
Depuis le robata :
Ribeye de bœuf, sauce au poivre
Brochettes de volaille tandoori
Scampi black Tiger à la citronnelle
Café & thé de chez Dilmah
Jus de fruits frais
Eau plate, pétillante et aromatisée
Smoothies & jus de légumes
Thé glacé « home made »

Contact & reservation

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be



THE IRIS NEW YEAR'S BRUNCH

€85 per person

Bakery assortment

Assortment of mini pastries: croissant, pain au chocolat,
apple turnover

Sweet and salty farm butter from Lionel Plaquette

Rice tart, chocolate cake and speculoos

Chocolate and coffee verrines

Mousses and fruit bavarians

Assortment of T-Land artisanal jams

Liquid honey from Nectar & Co

Spread from Buddy Buddy

4 kinds of granolas, dried fruits, candied fruits and seeds

4 types of yogurt: natural, fruit, soy and Greek

Apple compote and coulis

3 kinds of whole fruit and 3 kinds of cut fruit

Raw and cooked ham

Smoked salmon, dill and lemon cream

Turkey ham

Range of cheeses from our regions

Raw vegetables, mixed salads, dressings and condiments

Cheese bruschettas, gressini and Sardinian bread

Mediterranean hummus, beets and muhammara

Cupped oysters, lemon and shallot vinaigrette

Verrine of prawns with coriander

Burrata and grilled vegetables

Beef carpaccio, arugula and parmesan

Vitello tonato

A variety of egg preparations

Bacon, sautéed mushrooms

French toast, chocolate and whipped cream

Eggplant, mozzarella and parmesan lasagna

Vegetable gyoza with curry

Sautéed new potatoes with rosemary

Sweet potato wedges

From the robata:

Beef ribeye, pepper sauce

Tandoori poultry skewers

Black Tiger scampi with lemongrass

Coffee & tea from Dilmah

Fresh fruit juice

Still, sparkling and flavored water

Smoothies & vegetable juices

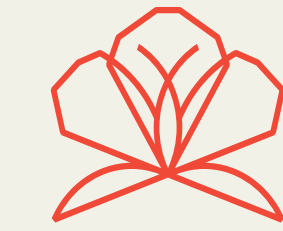
“Home made” iced tea

Contact & booking

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be



THE
IRIS

THE IRIS NEW YEAR'S BRUNCH

€85 per persoon

Assortiment van de bakker

Assortiment minigebakjes: croissant, pain au chocolat, appelflap

Zachte en gezouten hoeveboter van Lionel Plaquette

Rijsttaart, chocoladetaart en speculoos

Chocolade- en koffieverrines

Beierse mousses en fruit

Assortiment ambachtelijke jams van T-Land

Vloeibare honing van Nectar & Co

Smeerpastas door Buddy Buddy

4 soorten granola's, gedroogd fruit, gekonfijt fruit en zaden

4 soorten yoghurt: naturel, fruit, soja en Grieks

Appelcompote en coulis

3 soorten heel fruit en 3 soorten gesneden fruit

Rauwe en gekookte ham

Gerookte zalm, dille en citroencrème

kalkoenham

Assortiment kazen uit onze streken

Rauwe groenten, gemengde salades, dressings en specerijen

Kaasbruschettas, gressini en Sardijns brood

Mediterrane hummus, bieten en muhammara

Holle oesters, citroen en sjalotvinaigrette

Verrine van garnalen met koriander

Burrata en gegrilde groenten

Rundercarpaccio, rucola en parmezaan

Vitello tonato

Diverse warme eierbereidingen

Spek en gebakken champignons

Franse toast, chocolade en slagroom

Lasagne van aubergine, mozzarella en parmezaan

Gyoza met groenten en kerrie

Gebakken nieuwe aardappelen met rozemarijn

Zoete aardappelpartjes

Van de robata:

Runderribeye met pepersaus

Kipsatés met tandoori

Zwarte Tijgergarnalen met citroengras

Koffie & thee van Dilmah

Verse vruchtensap

Plat bruisend en gearomatiseerd water

Smoothies en groentesappen

Huisgemaakte ijsthee

Contact & boeken

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be