



DEZE BUDGETVRIENDELIJKE MENU'S ZIJN GELDIG VANAF TENMINSTE 20 PERSONEN, MET DE BEDOELING DAT IEDEREEN HETZELFDE GERECHT NEEMT zonder uitzondering.

Wil u toch de keuze laten tussen vlees- of vismenu, dan rekenen we 2 € extra per persoon.

Herfst en Wintermenu's: 49 € pp., aperitief met een hapje, een halve fles wijn en koffie/thee inbegrepen.

Spa-water aan 8 € per literfles.

Het volledige menu bestaat uit een voorgerecht, een soep, een hoofdgerecht en een dessert .

Zonder soep bedraagt het menu € 45.00

Zonder voorgerecht bedraagt het geheel € 43.00

Voorgerechten

- Kleurige Visterrine met Courgettesaus
- Warme Zalmousselines met Witte Wijnsaus
- Bladerdeegtaartje met Witte Beuling en Huisgemaakte Chutney
- Kruidig Slaatje met Gebakken Champignons en Spekjes
- Wildpastei met Appel en Rode Ajuinconfituur
- Broccoliterrine met Gerookte Zalm

Soepen

- Wortel-Pompoensoep met Gember en Sinaasappel
- Bloemkoolsoep met Croutons en Rucola
- Witloofsoep met Grijze Garnaaltjes
- Knolseldersoep met Hamreepjes
- Broccolisoepp met Amandeltjes
- Kruidige Champignonsoep
- Rode Paprikasoep
- Courgettesoep met Parmesan

Hoofdgerechten

Kalkoenfilet met Zachte Knoflookroom, Verse Tijm, Witloof, Kroketjes

Hoevekipfilet met Gember en Koffiesaus

Zalmfilet met Prei en Mosselen (+ 1 €)

Gentse Waterzooi van Hoevekip

Varkensgebraad op zijn Normandisch met Aardappelgratin

Gevulde Lamsschouder met Italiaanse Pasta (+ 1 €)

Doradefilet met Tapenadesaus en Pompoenpuree

Pladijsfilet met Hazelnootkorst en citroen

./..



../.

Nagerechten

- Kaasschotel
- Fruittaart naar keuze (Appelen, Noten, Peren of Citroen), vergezeld van een Bolletje
- Huisgemaakt Roomijs (+ 1 €)
- Plattekaasbavarois met Limoen en Speculaas
- Chocolademousse met Sinaasappel
- Gepocheerd Peertje met Roomijs van Cichorei
- Profiteroles met Patisserieroom, Warme Chocoladesaus en Roomijs van Kardemom (+ 1 €)
- Trifle van Rood Fruit en Witte Chocolate
- Warme Crumble van Appel en Peer

Smakelijke groeten,