

Menu's

APERITIEF

	Prijs (€)
Cocktail van 't huis, porto of wijn, schuimwijn, fruitsap	7,00 per uur
Cocktail van 't huis, porto of wijn, schuimwijn, fruitsap + hapjes (3 p.p)	10,00 per uur

De prijzen van de volgende gerechten worden aangepast voor kinderen:
jonger dan 2 jaar: gratis; 2 - 6 jaar: 50 % korting; 6 - 12 jaar: 25 % korting, vanaf 13 jaar gelden de vermelde prijzen.

KOUDE VOORGERECHTEN (voorzien van brood)

	Prijs (€/p.p.)
Zalmcocktail	8,25
Kipcocktail	8,00
Garnalencocktail	10,00
Italiaanse ham met meloen	9,50
Paté met bladgroenten en kweekperengelei	8,50
Gerookte zalm met asperge (seizoen)	10,00
Gerookte kalkoen met mangodressing	9,50
Schoteltje met visassortiment	14,00
Rundercarpaccio	11,00
Vitello tonnato	11,00

WARME VOORGERECHTEN (met rijst, puree of pasta)

	Prijs (€/p.p.)
Kaaskroketteren in Madeira sausje	7,00
Kipfilet in een jasje van bladerdeeg	8,50
Scampi's van de chef (zacht of pikant ; 5 p.p.)	14,00
Triootje van vis op een bedje van prei met een fijne hollandaisesaus en bieslook	16,00
Zeeduivel met bieslooksaus	20,00

SOEPEN (voorzien van brood)

	Prijs (€/p.p.)
Aspergeroomsoep	2,90
Tomatenroomsoep	3,00
Waterkersroomsoep	2,90
Baskische roomsoep	2,90
Agnessorelroomsoep	3,10
Paprikaroomsoep met kalkoenfiletslierten	3,20
Pompoensoep met gerookte en gekookte ham	3,20
Consommé	8,00
Vissoep	10,00

HOOFDGERECHTEN

	Prijs (€/p.p.)
Vlees:	
Varkensgebraad	18,00
Gebraad St. Hubert	20,00
Varkenshaasje	21,00
Rundsgebraad	18,50
Kalfsgebraad	21,50
Lamsfilet	21,50
Kalfshaas	25,00
Ossenhaas	23,00
Gevogelte:	
Kalkoenfilet	18,00
Kipfilet	17,50
Parelhoenfilet	20,00
Eendenborstfilet	21,50
Wild:	
Konijn op grootmoeders wijze	17,00
Hazenrug (seizoen)	dagprijs
Hert (seizoen)	dagprijs
Vis:	
Zonnevis met groentesaus	21,00
Tongfilet met Normandische saus	22,00
Zalmfilet met Mousselinesaus	21,00
Scampi van de chef (zacht of pikant ; 10 st/p.p.)	25,00
Trio van vis op een bedje van prei met hollandaisesaus en bieslook	29,00
Zeeduivel met bieslooksaus	35,00
Sauzen:	
Fijne room	
Dragon	
Champignonroom	
Peperroom	
Rozemarijn	
Bearnaise	
Cognac	
Madeira	
Sinaasappel	
Druiven	
Kersen	
Portosaus	
Muntsaus (aan te raden bij lams)	

Aardappelen: Krokette, soezen, pommes dauphines, puree, frieten, pikante aardappelschijfjes

Groenten (keuze van 4): Boontjes in spek
Bloemkool
Erwten en wortelen
Verse wortelen
Spruiten
Venkel
Gestoofd witloof
Asperge (seizoen)
Broccoli
Groententaartje
Gevulde tomaat (mozzarella of spinazie of broodkruim)
Gevulde champignon

NAGERECHTEN

Prijs (€/p.p.)

Charlotte Russe 8 – 10 – 12 personen	20,00 – 24,00 – 28,00
Kaastaart met frambozencoulis 8 – 10 – 12 personen	20,00 – 24,00 – 28,00
Coupe chocomousse (klein – groot)	3,00 – 4,50
Ijs met chocoladesaus	6,00
warme kersen	6,00
vers fruit	6,50
advocaat	6,00
aardbeien (seizoen)	6,50
Helleduiveltjes (slagroomsoesjes, vanillesaus, ijs)	9,50

Nagerechtenbuffet 1 9,50
(kom chocomousse, Charlotte Russe, spiegel met snoep/versnaperingen, bavarois, slagroomsoesjes en advocaat)

Nagerechtenbuffet 2 9,50
(chocomousse, tiramisu, panna cotta of diplomatenpudding, speculoosmousse, cappuccinomousse, vers fruit)

Deze nagerechtenbuffetten kunnen uitgebreid worden met flensjes, ijs, kersen en chocoladesaus voor € 2,00 p.p.

De vermelde prijzen zijn exclusief bediening (12% BTW + bediening).

Indien jullie zelf voor dranken zorgen, zal er € 1,00 p.p. worden aangerekend voor bediening en afwas van deze dranken.