

Voor groepen et verenigingen

KEUZE-LIJST VOOR MENU ALL-IN : 55 €

APERITIEF :

Cava en 6 warme hapjes

VOORGERECHTEN :

Zeevruchtencocktail, cocktailsaus, met whisky en fris slaatje

Slaatje van Pata negra, gebakken scampi, groene appel, grijze garnalen

Gemarineerde zalm, dille, groene appel, toast

Slaatje van gefrituurde kippenreepjes, verse tartaarsaus

Krokant van geitenkaas, gekarameliseerde appel, honing, nootjes (veggie)

Hammousse, knolselder, tuinkers, brioche (+ asperges maart-juni + € 3,00)

Quiche, tomatensaus, slaatje (met spek of gerookte zalm)

Gelakt buikspek, witloofslaatje, gekarameliseerde uitjes

Gebakken zalm, spinazie, mousselinesaus

Tompoes van zalm en Sint-Jakobsvrucht, fijne groentjes en mousselinesaus (+ € 5,00)

Gebakken scampi met getomateerd sausje, lichtjes pikant

Kabeljauw, gesmoorde prei, witte wijnsaus (hoofdgerecht: + € 5,00)

Doradefilet, tomaat, bouillabaisejus (hoofdgerecht: + € 5,00)

Gegratineerd visschaaltje

Witte asperges à la flamande, gerookte zalm (maart-juni + € 3,00) (ev. veggie)

HOOFDGERECHTEN :

Varkensfilet lichtjes gepekeld

Speenvarkenfilet

Geroosterde beenham

Stoofpot van varkenswangetjes

Rundmedaillon (+ € 3,00)

Varkenshaasje

Varkenshaasje in korstdeeg (+ € 2,00)

Parelhoen met appeltjes in Calvados (+ € 3,00)

Eendenborst met appeltjes in Calvados (+ € 2,00)

Ovenschotel met Camembert, boschampignons (veggie)

NAGERECHTEN :

Chocolademousse met ijs en meringue

Warme appeltaart met ijs en coulis van framboos

Huisgemaakte dame blanche

Gegratineerd fruitbord met sabayon (naargelang het seizoen) (+ € 2,00)

Verrassingsijs met meringue, geflambeerd

Dessert met dagsuggesties van de chef (+ € 3,00)

Ijsgekoelde pannacotta van passievrucht, schuim en sorbet van chocolade

Crème brûlée

MOKKA :

+ versnaperingen (+ € 1,70)

+ 2 gebakjes (+ € 6,00)