

BESTELLEN

kan makkelijk tot 2 dagen voor datum

www.dejachtheverlee.be

info@dejachtheverlee.be

016 43 87 55

Op aanvraag vermijden we bepaalde allergenen in het menu.

AFHAALDATA EN TIJDSTIP

23 - 24 - 25 - 30 - 31 december
1 januari

Telkens tussen 10u00 en 13u00
We bevestigen steeds uw bestelling

AFHAALLOCATIE

Naamsesteenweg 581, 3001 Heverlee
Parkeren op parking Brasserie 500

AGENDA 2018

Wij heten u van harte welkom op onze evenementen in december.
Neem zeker ook een kijkje op www.dejachtheverlee.be/agenda
Reserveer je tafeltje via 016 43 87 55 of info@dejachtheverlee.be.

SINTERKLAASBRUNCH

zondag 2 december van 10u30 - 14u30

KERSTBRUNCH

zondag 23 december van 10u30 - 14u30

KERSTBUFFET MET LIVE MUZIEK

dinsdag 25 december van 12u30 - 17u30

OUDEJAARSDINER

maandag 31 december van 19u00 - 2u00

NIEUW JAAR, NIEUWE LOOK!

Bij de start van het nieuwe jaar nemen we afscheid
van ons oude logo.



SALONS - SEMINARIE - ONTHAAL



AFHAALFOLDER

KERST & EINDEJAAR

23 - 24 - 25 - 30 - 31 DECEMBER 2018
1 JANUARI 2019

GENIET VAN ONZE SUGGESTIE MENU'S

MENU GOUD

3 smaakmakers van de chef

Halve kreeft Belle-Vue (230gr) op klassieke wijze

Hartverwarmende pompoensoep - ras el hanout - kruidenroom

Hertenrugfilet - peertje in rode wijn - geïnceerd witloof - champignons - gratin dauphinois - kruidige wildsaus

Trio van desserts:
mousse van Griekse yoghurt - parfait van Baileys - mini taartje met kweeper en pijnboompitten

59,5 €/p.p.

MENU ZILVER

2 smaakmakers van de chef

Vol-au-vent kalfszwezerik en parelhoen - shiitake - garnituur

Zeebaarsfilet met vel - fijne groentjes - duchessee aardappelen - bouillabaisse saus

Mousse van Griekse yoghurt - rood fruit - amandelschaafsel

37,5 €/p.p.

MENU LUXE BUFFET

(vanaf 2 personen)

3 smaakmakers van de chef

Halve kreeft Belle-Vue (230gr) met gekookt eitje

Italiaanse gedroogde ham

Gegaarde zalm met kruiden

Gerookte forelfilet

Gerookte zalmfilet

Huisgemaakte vissalade met rivierkreeftjes

Duroc beenham

Winterpaté

Huisgemaakt vleesbrood

Rosbief van hoevevlees 'Ten Halve'

Salade assortiment koud

Cocktailsaus en sladressing

Broodjes en boter (2 st)

Trio van desserts:
mousse van Griekse yoghurt - parfait van Baileys - mini taartje met kweeper en pijnboompitten

44,5 €/p.p.

MENU BRONS

2 smaakmakers van de chef

Ballotine van gerookte forel en zalm - winterslaatje - walnoot

Gevulde parelhoenfilet
geïnceerd witloof
champignons
verse kroketjes
fine champagne saus

Mousse van Griekse yoghurt - rood fruit - amandelschaafsel

29,5 €/p.p.

OF STEL ZELF JE MENU SAMEN

Vegetarisch

VOORGERECHTEN

	€/p.p.
Ballotine van gerookte forel en zalm - winterslaatje - walnoot	12.5
Vol-au-vent kalfszwezerik en parelhoen - shiitake - garnituur	12.0
Winterslaatje - geschaafde venkel - sinaas - bolletjes buffelmozzarella	11.0
Hartverwarmende pompoensoep - ras el hanout - kruidenroom (0.5l is 1 portie)	6.0
Halve kreeft Belle-Vue (230gr) - gekookt eitje - groentjes - sausje	22.0

HOOFDGERECHTEN

Gevulde parelhoenfilet - witloof - champignons - verse kroketjes - fine champagne saus	18.5
Hertenrugfilet - peertje in rode wijn - witloof - champignons - gratin dauphinois - kruidige wildsaus	32.0
Zeebaarsfilet met vel - fijne groentjes - duchessee aardappelen - bouillabaisse saus	19.0
Duo: ravioli met rode biet en ricotta - tortelloni gigante met truffel en champignons	17.0
Hele kreeft Belle-Vue (450gr / 750gr) - gekookt eitje - groentjes - sausje	37.5 / 56.0

FEESTBUFFET KOUD 'DE JACHT'

(vanaf 4 personen)

gegaarde zalm met kruiden - gerookte forelfilet
gerookte zalmfilet
huisgemaakte vissalade met rivierkreeftjes
Duroc beenham - winterpaté - huisgemaakt vleesbrood
rosbief van hoevevlees 'Ten Halve'
salade assortiment koud - cocktailsaus en sladressing
broodjes en boter (2 st)

24,5 €/p.p.

FEESTBUFFET KOUD 'DE JACHT LUXE'

(vanaf 2 personen)

halve kreeft Belle-Vue (230 gr) met gekookt eitje
Italiaanse gedroogde ham
gegaarde zalm met kruiden - gerookte forelfilet
gerookte zalmfilet
huisgemaakte vissalade met rivierkreeftjes
Duroc beenham - winterpaté - huisgemaakt vleesbrood
rosbief van hoevevlees 'Ten Halve'
salade assortiment koud - cocktailsaus en sladressing
broodjes en boter (2 st)

36,5 €/p.p.

NAGERECHTEN

Mousse van Griekse yoghurt - rood fruit - amandelschaafsel	7.5
Trio: mousse van Griekse yoghurt - parfait van Baileys - mini taartje met kweeper en pijnboompitten	11.5

KINDERGERECHTEN

(Onderstaand menu mogelijk aan € 22 / kind)

Voorgerecht: soep met pompoen, tomaat en balletjes	5.5
Hoofdgerecht: kabeljauwballetjes - gestoofde wortelen - puree	12.5
Dessert: chocomousse	5.5

EXTRA

Hapjes assortiment (2 st / 3 st)	€ 4.0 / 5.5	Broodjes en boter	€ 2 / 2 st
Verse kroketjes	€ 4.5 / 5 st	Extra warme saus	€ 10.0 / l
Romige duchessee aardappelen	€ 3.0 / 2 st	Extra koude sausjes	€ 1.2 / potje
Gratin dauphinois	€ 4.5 / p.p.	Witte wijn Chardonnay	€ 11.5/ fles
Assortiment groenten warm	€ 5.0 / st	Rode wijn Merlot	€ 11.5/ fles
Assortiment groenten koud	€ 5.0 / st	Cava GM	€ 19.5 / fles