

# SEIZOENSMENU DE JACHT

Wij ontvangen groepen vanaf 20 personen (volwassenentarief)  
Kindermenu's te verkrijgen t.e.m. 12 jaar. Tijdens weekdays is het ook mogelijk om te genieten van een weekmenu. De seizoensmenu is een all-in formule inclusief ontvangstreceptie met een selectie borrelhapjes en 2 aperitiefhapjes van de chef. Rode en witte wijn tijdens de maaltijd, plat en bruisend water op tafel inbegrepen. Frisdranken zijn ook verkrijgbaar, bieren worden apart aangerekend. Tijdens het dessert wordt er koffie en thee geserveerd met zoete zaligheden. Vanaf dan worden alle andere dranken per consumptie verrekend. U kunt zelf de tafels kiezen: lange, ronde of grote vierkante, voor ieder wat wils. Decoratie is ook in de prijs begrepen evenals de zaal en de bediening. U stelt zelf het menu samen a.d.h.v. de verschillende formules en de seizoens- gerechten. U kiest één menu voor gans de groep. Voor de vegetariërs of personen met een allergie worden de gerechten aangepast. Menu's op maat zijn ook mogelijk.

## MENU 1

Ontvangst  
Voorgerecht koud  
Soep  
Hoofdgerecht  
Dessert

€ 78,50 p.p.

## MENU 2

Ontvangst  
Voorgerecht warm  
Hoofdgerecht  
Dessert

€ 73,50 p.p.

## MENU 3

Ontvangst  
Soep of koud voorgerecht  
Hoofdgerecht  
Dessert

€ 68,50 p.p.

## MENU 4

Ontvangst  
Voorgerecht koud  
Voorgerecht warm  
Soep  
Hoofdgerecht  
Dessert

€ 88,50 p.p.

# SEIZOENSMENU

Van 16/01/2019 – 31/03/2019

## Ontvangst (+/- 1 uur)

Cava, fruitsap en water à volonté

2 smaakmakers van de Chef (warm en koud) – assortiment borrelhapjes

*Extra smaakmaker van de Chef (glaasje of bordje) : € 2 suppl.*

## Koud voorgerecht

Winterse mousse van ham en sherry fino, slaatje met wintergroenten

Of

Carpaccio van coquilles, pompoenschaafsel, pumpernikkel, dressing

## Warm voorgerecht

Gelakte Kalfszwezerik en shiitake, espuma van bintje, jus: € 2 suppl.

Of

Zeebaarsfilet met winterse risotto, chips van pastinaak, bouillabaisse saus

## Soep

Soep naar keuze met feestelijke garnituur

Of

Bisque van grijze garnalen met krokantje van foccacia, rouille en zeevruchten

## Hoofdgerecht

Lamsheupje, schorseneer, wortelcrème met ras el hanout,

fondant aardappel, lams jus

Of

Parelhoen suprême, gebakken champignons en winter knollen, pommes anna, fine champagne saus

Of

Hertenrug filet met Brabantse luxe garnituur, gratin dauphinois: € 9 suppl.

Of

Skrei met gebakken schorseneren, prei, duchesse aardappel, botersaus

Of

Grietfilet, zalf van bloemkool, aardappel taartje met gegrilde venkel, champignon, wortel, jus van gebakken griet € 3 suppl.

## Dessert

Panna cotta van mango, exotisch fruit, banaan-pecan parfait

Of

Tarte tatin met karamel ijs

Of

Dessertenpallet 'De Jacht' met 4 variëteiten : € 3 suppl. (€ 4 suppl. indien in buffetvorm)

Kaasbordje 'De Jacht' met kramiek en chutney : € 5 suppl.