

BESTELLEN

kan makkelijk tot 2 dagen voor datum

www.dejachttheverlee.be

info@dejachttheverlee.be

016 43 87 55

Op aanvraag vermijden we bepaalde allergenen in het menu.

AFHAALDATA EN TIJDSTIP

24 - 25 - 26 - 28 - 29 - 31 december 2019

1 januari 2020

Telkens tussen 10u00 en 13u00

We bevestigen steeds uw bestelling

AFHAALLOCATIE

Naamsesteenweg 581, 3001 Heverlee

Parkeren op parking Brasserie 500



AGENDA 2019

Wij heten u van harte welkom op onze evenementen in december.

Neem zeker ook een kijkje op www.dejachttheverlee.be/agenda

Reserveer je tafeltje via info@dejachttheverlee.be of 016 43 87 55

SINTERKLAASBRUNCH

zondag 1 december van 10u30 - 14u30

KERSTBUFFET MET LIVE MUZIEK

woensdag 25 december van 12u30 - 17u30

KERSTBRUNCH

zondag 22 december van 10u30 - 14u30

OUDEJAARSDINER

dinsdag 31 december van 19u00 - 2u00

UW FEEST IN DE JACHT

Bent u op zoek naar een locatie voor een privé- of bedrijfsevent op een stijlvolle locatie in een gemoedelijke sfeer? U bent van harte welkom om samen met familie, vrienden en collega's van onze gastvrijheid te genieten. In de keuken wil chef Steppe samen met zijn team eerlijke, betaalbare en zeer smakelijke gerechten serveren met streekproducten. Onze zaal wordt enkel verhuurd met onze eigen catering en een reservatie is mogelijk vanaf 20 personen aan volwassenentarief.

Aarzel niet om ons te contacteren voor een vrijblijvende afspraak.

We bekijken graag samen wat er mogelijk is.



SEIZOENSMENU



BUFFET



WALKING DINNER



FEEST OP MAAT



SEMINARIE



TRAITEUR

GENIET VAN ONZE SUGGESTIE MENU'S

MENU GOUD

3 smaakmakers van de chef

Halve kreeft Belle-Vue (230gr) - gekookt eitje - groentjes - sausje

Bouillabaisse - fijne groentjes - Noordzeevis

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

Trio van desserts:
kerststronk met aardbeien en pistache - parfait van Baileys - chocomousse

61 €/p.p.

MENU ZILVER

2 smaakmakers van de chef

Fijngesneden Duroc misonato - zongedroogde tomaat - wintersla

Zeewolffilet - gegrilde winterknollen - duchesse aardappelen - bouillabaisse saus

Dessertglas:
crèmeux van duindoorn en chocomousse - brownie - crumble

39,5 €/p.p.

MENU LUXE BUFFET

(vanaf 2 personen)

3 smaakmakers van de chef

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

Italiaanse gedroogde ham

Gegaarde zalm met kruiden

Gerookte forelfilet

Gerookte zalmfilet

Huisgemaakte vissalade met rivierkreeftjes

Duroc beenham

Winter paté

Huisgemaakt vleesbrood

Rosbief van hoevevlees 'Ten halve'

Salade assortiment koud

Cocktailsaus, sladressing en mayonaise

Broodjes en boter (2 st)

Trio van desserts:
kerststronk met aardbeien en pistache - parfait van Baileys - chocomousse

49,5 €/p.p.

MENU BRONS

2 smaakmakers van de chef

Gelakte zalm - Oosterse noedelsalade - dressing

Gevulde parelhoenfilet - geglaceerd witloof - champignons - verse kroketjes - fine champagnesaus

Of

mogelijk vanaf 10 personen:
Gevulde hele kalkoen (250 gr pp) met Brabantse wintergroentjes, verse kroketjes, jus

Dessertglas:
crèmeux van duindoorn en chocomousse - brownie - crumble

29,5 €/p.p.

OF STEL ZELF JE MENU SAMEN

VOORGERECHTEN

€/p.p.

Fijngesneden Duroc misonato - zongedroogde tomaat - wintersla (geserveerd zoals vitello tonato)	12.5
Gelakte zalm - Oosterse noedelsalade - dressing	12.0
Bouillabaisse - fijne groentjes - Noordzeevis (0,5l is 1 portie)	5.0
Hartverwarmende pompoensoep - ras el hanout - kruidenroom (0,5l is 1 portie)	5.0
Parels van geitenkaas - hummus rode biet - gemarineerde courgette - krokante granen	11.0
Halve baby kreeft Belle-Vue (230gr) - gekookt eitje - groentjes - sausje	24.0

Vegetarisch

HOOFDGERECHTEN

Zeewolffilet - gegrilde winterknollen - duchesse aardappelen - bouillabaisse saus	19.0
Gevulde parelhoenfilet - geglaceerd witloof - champignons - verse kroketjes - fine champagnesaus	18.5
Mogelijk vanaf 10 personen:	
Gevulde hele kalkoen (250 gr pp) - Brabantse wintergroentjes - verse kroketjes - jus	16.5
Hertenrugfilet - peertje in rode wijn - geglaceerd witloof - champignons - gratin dauphinois - kruidige wildsaus	32.0
Risotto kroketjes - gegrilde groenten - feestelijke kruiden	17.5
Hele kreeft Belle-Vue (450 gr / 750 gr) - gekookt eitje - groentjes - sausje	39.5 / 58

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)

38 €/p.p.

NAGERECHTEN

Dessertglas: crèmeux van duindoorn en chocomousse - brownie - crumble	8.0
Trio van desserts: kerststronk met aardbeien en pistache - parfait van Baileys - chocomousse	12.0
Duo dessert: kerststronk met aardbeien en pistache - chocolade rendier gebakje	9.0

KINDERGERECHTEN

(Onderstaand menu mogelijk aan € 22 / kind)

Voorgerecht: soep met pompoen, tomaat en balletjes (0,5 l)	5.0
Hoofdgerecht: parelhoenfilet - gestoofde wortelen - puree	12.5
Dessert: chocolade rendier gebakje	6.0

EXTRA'S

Hapjes assortiment (2 st / 3 st)	4 / 5.5	Assortiment groenten warm	5 / st	Extra koude sausjes	1.2 / potje
Verse kroketjes	4.5 / 5 st	Assortiment groenten koud	5 / st	Witte wijn Chardonnay	12.5/ fles
Romige duchesse aardappelen	3 / 2 st	Broodjes en boter	2 / 2 st	Rode wijn Merlot	12.5/ fles
Gratin dauphinois	4.5 / p.p.	Extra warme saus	10/ l	Cava GM	19.5 / fles