

SEIZOENSMENU DE JACHT

Van 01/10/2020 tot 15/01/2021

Ontvangst (+/- 1 uur)

Cava, huisaperitief, fruitsap à volonté
3 smaakmakers van de Chef (warm en koud)

Koud voorgerecht

Slaatje van gerookte eend en mango, gebakken kweeper en boontjes
Of
Cocquilles met geroosterde pompoen en quinoa
Of
Taartje van gecarameliseerde rode ui en appel, geitenkaas en pijnboompitjes
(ook mogelijk in combinatie met huisgemaakte paté)

Warm voorgerecht

Ardense ham kroketjes, gegrilde sucrine sla, pickles 'De Jacht'
Of
Kreeft 'en croute' met fijne groentjes, romige bisque saus € 3 suppl.

Soep

Consommé van kip en tomaat, glasnoedels en sesam
Of
Pompoenweelde met toast van Duroc varkensvlees en baba ganoush

Hoofdgerecht

Duo van kip: filet met duxelles van champignons, casse-croûte van boutvlees, Brabantse groentjes, gratin
Of
Lamskroon, loempia van kool, crème van wortel, chips van boerenkool, gratin €3 suppl.
Of
Gepofte aardappel met citroenboter, gegrilde botervis, Turkse paprika
Of
Bladerdeegpakje van zalm en pesto van groene kruiden met gegrilde groenten, zoete aardappel, hangop
Of
Knolselder in zoutkorst met geglaceerde groenten, kruidensla

Dessert

Peer op 3 wijzen: Mascarpone mousse / Belle Hélène / Clafoutis
Of
Clafoutis van oogstfruit uit Brabant met verbena ijs
Of
Dessertenpallet 'De Jacht' met 4 variëteiten : € 3 suppl.
Kaasbordje 'De Jacht' met kramiek en chutney : € 5 suppl.

SEIZOENSMENU DE JACHT

Het seizoensmenu start met een uitgebreide ontvangstreceptie van één uur met hapjes, cava, huisgemaakt aperitief (ook alcoholvrij) of een glaasje fruitsap van bij de fruitboer.

Na de receptie worden jullie uitgenodigd om plaats te nemen aan tafel. U kan uit het menu aan de ommezijde één menu samenstellen voor gans de groep. Gelieve door te geven indien er vegetariërs of gasten die een aangepast dieet volgen aanwezig zijn. De Chef past het menu voor hen aan. Wij zorgen voor een stijlvolle aankleding van de tafels en stemmen deze af op uw voorkeur.

Deze formule is mogelijk vanaf 20 personen aan volwassenentarief.

Huur zaal, bediening* en BTW zijn inbegrepen. Wijnen, waters en frisdranken zijn inbegrepen t.e.m. het hoofdgerecht. Bij het dessert worden koffie en thee geserveerd.

Andere dranken worden vanaf dan apart verrekend.

Vraag naar onze kindermenu's. Deze zijn te verkrijgen voor kinderen tot en met 12 jaar.

Op weekdays bieden we ook een marktmenu aan. Wenst u één of meerdere gerechten uit dit menu aan te passen? Vraag ons gerust naar de mogelijkheden.

MENU 1

Ontvangst
Voorgerecht koud
Soep
Hoofdgerecht
Dessert

€ 79,50 p.p.
*incl. 5 uur bediening

MENU 2

Ontvangst
Voorgerecht warm
Hoofdgerecht
Dessert

€ 74,50 p.p.
*incl. 4,5 uur bediening

MENU 3

Ontvangst
Soep / voorgerecht koud
Hoofdgerecht
Dessert

€ 69,50 p.p.
*incl. 4,5 uur bediening

MENU 4

Ontvangst
Voorgerecht koud
Voorgerecht warm
Soep
Hoofdgerecht
Dessert

€ 89,50 p.p.
*incl. 6 uur bediening

FEEST MENU

Upgrade je menu met
een amuse aan tafel,
een bolletje sorbet én
uitgebreide
koffiegarnituur

€ 4,00 p.p. suppl.
*extra 0,5 uur bediening

MENU 5

Ontvangst
Voorgerecht warm
Soep
Hoofdgerecht
Dessert

€ 84,50 p.p.
*incl. 5 uur bediening