

# Maandelijks Luxe Brunch

*Voor ieder wat wils op onze uitgebreide 3-gangen brunch.*

*Het brunchbuffet is geopend van 10u30 tot 14u30*

*Reserveer je tafeltje via [info@dejachtheverlee.be](mailto:info@dejachtheverlee.be) of 016 43 87 55*

## Ontvangst vanaf 10u15

Glaasje cava, huisaperitief of fruitsap

## Koud buffet

Verschillende broodsoorten en mini ontbijtkoeken

Verschillende zacht geïmpregneerde vleessoorten, rauwe ham, gekookte ham, gebrad en rosbief gearneerd op een grote schotel

Verschillende groenten en salades

Zacht gekookte zalm met zijn gerookte variant, gerookte heilbot, andere gerookte vissoorten en visbereidingen

Pastasalade of aardappelsalade of taboulé

Eibereidingen

Kaasschotel

## Warm buffet

*Gevarieerd buffet dat we aanpassen volgens seizoensproducten.*

*Onderstaande keuzes dienen als voorbeeld:*

Quiches met seizoensproducten

Pastaschotel (vegetarisch)

Pot-au-feu van hoevekip met tuinkruiden

Visserspannetje uit de noordzee

Kroketjes of gebakken aardappeltjes

Warme groentenschotel

## Dessertenbuffet

Verschillende mousses en bavarois, ijs en fruit

Kleine taartjes, koekjes en zoete zaligheden

## Dranken

Frisdranken / Pils / Witte en rode huiswijn

Koffie of thee tijdens het dessert

€ 57,5 per volwassene / € 52,5 per volwassene alcoholvrij / € 27 per kind

Zware bieren zijn verkrijgbaar en worden per consumptie verrekend. Tijdens het dessert voorzien we koffie en thee. Vanaf dan worden alle andere dranken apart verrekend. Dit tarief is enkel geldig voor onze maandelijks luxe brunch. Interesse in een privé brunch? Contacteer ons vrijblijvend voor een offerte.

# Maandelijkse Luxe Brunch

*Data 2021: Zo 10-10 / Ma 1-11 / Do 11-11 / Zo 5-12  
Het brunchbuffet is geopend van 10u30 tot 14u30*

*Reserveer je tafeltje via [info@dejachtheverlee.be](mailto:info@dejachtheverlee.be) of 016 43 87 55*

## Ontvangst vanaf 10u15

Glaasje cava, huisaperitief of fruitsap

## Koud buffet

Verschillende broodsoorten en mini ontbijtkoeken  
Verschillende zacht geëete vleessoorten, rauwe ham,  
gekookte ham, gebrad en rosbief gearneerd op een grote schotel  
Verschillende groenten en salades  
Zacht gekookte zalm met zijn gerookte variant,  
gerookte heilbot, andere gerookte vissoorten en visbereidingen  
Pastasalade of aardappelsalade of taboulé  
Eibereidingen  
Kaasschotel

## Warm buffet

*Gevarieerd buffet dat we aanpassen volgens seizoensproducten.  
Onderstaande keuzes dienen als voorbeeld:*

Quiches met seizoensproducten  
Pastaschotel (vegetarisch)  
Pot-au-feu van hoevekip met tuinkruiden  
Visserspannetje uit de noordzee  
Kroketjes of gebakken aardappeltjes  
Warme groentenschotel

## Dessertenbuffet

Verschillende mousses en bavarois, ijs en fruit  
Kleine taartjes, koekjes en zoete zaligheden

## Dranken

Frisdranken / Pils / Witte en rode huiswijn  
Koffie of thee tijdens het dessert

€ 57,5 per volwassene / € 52,5 per volwassene alcoholvrij / € 27 per kind

Zware bieren zijn verkrijgbaar en worden per consumptie verrekenend. Tijdens het dessert voorzien we koffie en thee. Vanaf dan worden alle andere dranken apart verrekenend. Dit tarief is enkel geldig voor onze maandelijkse luxe brunch. Interesse in een privé brunch? Contacteer ons vrijblijvend voor een offerte.

# Maandelijkse Luxe Brunch

*Data 2021: Zo 10-10 / Ma 1-11 / Do 11-11 / Zo 5-12*

*Het brunchbuffet is geopend van 10u30 tot 14u30*

*Reserveer je tafeltje via [info@dejachtheverlee.be](mailto:info@dejachtheverlee.be) of 016 43 87 55*

## **Ontvangst vanaf 10u15**

Glaasje cava, huisaperitief of fruitsap

## **Koud buffet**

Verschillende broodsoorten en mini ontbijtkoeken

Verschillende zacht gegaarde vleessoorten, rauwe ham, gekookte ham, gebraad en rosbief gearneerd op een grote schotel

Verschillende groenten en salades

Zacht gekookte zalm met zijn gerookte variant, gerookte heilbot, andere gerookte vissoorten en visbereidingen

Pastasalade of aardappelsalade of taboulé

Eibereidingen

Kaasschotel

## **Warm buffet**

*Gevarieerd buffet dat we aanpassen volgens seizoensproducten.*

*Onderstaande keuzes dienen als voorbeeld:*

Quiches met seizoensprodukten

Pastaschotel (vegetarisch)

Pot-au-feu van hoevekip met tuinkruiden

Visserspannetje uit de noordzee

Kroketjes of gebakken aardappeltjes

Warme groentenschotel

## **Dessertenbuffet**

Verschillende mousses en bavarois, ijs en fruit

Kleine taartjes, koekjes en zoete zaligheden

## **Dranken**

Frisdranken / Pils / Witte en rode huiswijn

Koffie of thee tijdens het dessert

€ 57,5 per volwassene / € 52,5 per volwassene alcoholvrij / € 27 per kind

Zware bieren zijn verkrijgbaar en worden per consumptie verrekend. Tijdens het dessert voorzien we koffie en thee. Vanaf dan worden alle andere dranken apart verrekend. Dit tarief is enkel geldig voor onze maandelijkse luxe brunch. Interesse in een privé brunch? Contacteer ons vrijblijvend voor een offerte.



Volgende  
brunch  
zondag  
10 oktober



Volgende  
brunches  
1 & 11  
november

Zondag  
5 december

