

SEIZOENSMENU DE JACHT

Onze seizoensmenu's starten met een vlotte ontvangstreceptie van één uur, 2 hapjes, cava, huisaperitief (ook alcoholvrij) of een glaasje lokaal appelsap inbegrepen. Hierna begeleiden we u aan tafel. Wij zorgen voor een stijlvolle aankleding van de tafels en stemmen deze af volgens uw voorkeur. U kan uit het menu aan de ommezijde één menu samenstellen voor de hele groep. Gelieve aanpassingen, allergieën en dieetwensen door te geven. De Chef past het menu voor hen aan.

De zaal wordt verhuurd (zie tarieven onderaan) in combinatie met onze menu formule. Deze zijn mogelijk vanaf 20 personen aan volwassenentarief. Bediening* en BTW zijn reeds inbegrepen. Aperitief, wijnen, pils, waters en frisdranken zijn inbegrepen t.e.m. het hoofdgerecht. Bij het dessert wordt er koffie of thee geserveerd. Andere dranken worden vanaf dan apart verrekend. Zware bieren worden altijd apart verrekend. Voor kinderen tot 12 jaar zijn aangepaste menu's mogelijk. Wenst u een bijkomende aanpassing, of een gerecht op maat? Vraag ons naar de mogelijkheden, we zoeken graag mee naar een gepast alternatief. Voor een vlotte werking vragen we om 2 weken op voorhand het aantal door te geven. Tot 48 uur op voorhand kunnen er kleine wijzigingen doorgegeven worden. Ter bevestiging van uw reservatie werken we met een voorschot.

MENU 1

Ontvangst
Voorgerecht koud
Soep
Hoofdgerecht
Dessert

€ 82,5 p.p.
*incl. 5 uur bediening

MENU 2

Ontvangst
Voorgerecht warm
Hoofdgerecht
Dessert

€ 77,5 p.p.
*incl. 4,5 uur bediening

MENU 3

Ontvangst
Soep / voorgerecht koud
Hoofdgerecht
Dessert

€ 72,5 p.p.
*incl. 4,5 uur bediening

MENU 4

Ontvangst
Voorgerecht koud
Voorgerecht warm
Soep
Hoofdgerecht
Dessert

€ 92,5 p.p.
*incl. 6 uur bediening

FEEST MENU

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

€ 8,5 p.p. suppl.
*extra 0,5 uur bediening

HUUR ZAAL

€ 180:
1 zaal - 1 dagdeel

€ 320:
1 zaal - volledige dag

dagdeel =
11-17u00 of 18u30-1u

SEIZOENSMENU DE JACHT

Van 01/04/2022 tot 30/06/2022

Ontvangst (+/- 1 uur)

Cava, huisaperitief, fruitsap à volonté
Borrelhapjes op de receptietafels
2 smaakmakers van de Chef (warm en koud)

Koud voorgerecht

Tartaar van zalm - dille room - bloemkoolcouscous - lompvis kaviaar
Of
Vitello tonato - salade van quinoa uit Herent - gele biet - opgelegde courgette
Of
Krokante tofu - gebakken asperges - gerookte ricotta - pesto

Warm voorgerecht

Sint-jacobsnootjes - asperge - gerookte ricotta - crumble - pesto
Of
Kroketjes van Duroc varken - lentesla - pickel mayonaise
Of
Brikdeegbootje uit de oven - pesto van groene kruiden - geitenkaas

Soep

Asperge velouté - brunoise van asperges - zalmsnippers
Of
Waterkerssoep - pancetta

Hoofdgerecht

Roulade van hoevekip met mozzarella en Italiaanse ham - aardappeltaartje
groentenspies met courgette, wortel, bloemkool, paprika - lentejus
Of
Traag gegaard lamsheupje - Brabants groentenboeket - aardappeltaartje - jus
Of
Gebakken schelvis - salsa van groene groenten - aardappelrosti - vissaus 'De Jacht'
Of
Tongrolletjes - asperges - duchesse aardappelen - kruidensaus
Of
Vegetarische risotto met salsa van groene groenten - miso - kruidensla

Dessert

Sorbet van ananas en roos - gemarineerd fruit - pistache tuile
Of
Snickers style kaastaart met pinda en caramel
Of
Dessertenpalet 'De Jacht' met 4 variëteiten : € 4 suppl.
(€ 6 suppl. indien in buffetvorm)

Kaasbordje 'De Jacht' met kramiek en chutney : € 8 suppl.