

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 01/07/2022 tot 31/08/2022

Ontvangst (+/- 1 uur)

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

Koud voorgerecht

Ceviche tartaar van kabeljauw en zalm - aardappel blini - guacamole - zure room
Of

Tataki van hoevevlees 'Ten Halve' - quinoa uit Herent - prei - misosaus
Of

Bloemkoolcouscous - quinoa - frisse kruiden - feta

Warm voorgerecht

Mini pulled burgers met huisgemaakte pickel mayonaise - opgelegde groentjes
Of

Klassieke vis vidée met mosseltjes - peterselie - citroen
Of

Korfje met geitenkaas, wortel en pesto

Soep

Soepje van gegrilde paprika - kip krokantje
Of

Bouillabaise soep - Noordzeevis - venkel

Hoofdgerecht

Roulade van hoevekip met zongedroogde tomaat, groene kruiden en Italiaanse ham
aardappeltaartje - groentenboeket met romanesco, oventomaat, wortel - jus
Of

Lamsheupje - Brabants groentekorfje - Pommes Charlotte rissolées - tomatencoulis
Of

Paella Royal (kip, vis, inktvis, mosseltjes) - saffraan - groene kruiden - zomergroenten
Of

Roodbaars - zomers groentekorfje - Pommes Charlotte rissolées - tomatencoulis
Of

Bouillabaise 'De Jacht' met tongrolletje - zalm - mosseltjes - inktvis - krielaardappel
Of

Gelakte aubergine - groentekorfje - bataat - BBQ saus

Dessert

Bavarois van aardbei en basilicum - bisquit - coulis
Of

Espuma sabayon - gemarineerd fruit - vanille ijs - kletskop
Of

Dessertenpalet 'De Jacht' met 4 variëteiten : € 4 suppl. (€ 6 suppl. indien in buffetvorm)