

# SEIZOENSMENU DE JACHT 2024

*Van 01/04/2024 tot 15/07/2024*

## Ontvangst (+/- 1 uur)

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

## Koud voorgerecht

Gegrilde zeebaars – salade van asperge, venkel en sinaas  
Of  
Vitello tonato ‘De Jacht style’:  
Fijngesneden kalfsvlees – gekonfijte paprika – kruidensla – miso saus  
Of  
Blini – mousse van geitenkaas – waterkers – gebakken ui (Veggie)

## Warm voorgerecht

Gebakken kalfszwezerik – crème van bataat - gekonfijte gele biet - kalfsjus  
Of  
Gebakken scampi – Oosterse noedelsalade – pindanootcrumble  
Of  
Huisgemaakte aspergekroketten (2 st) – komkommer – groene groenten –  
dressing (Veggie)

## Soep

Aspergevelouté – petonkels – brunoise van asperge  
Of  
Waterkerssoep – kruidenroom - forel

### Hoofdgerecht

Poulet Jaune met Italiaanse ham - aardappeltaartje met courgette en ui - garnituur violetkroketje - tomatomaat - jus

Of

Kalfsblanquette - fondant aardappel - jonge wortel - spinazie

Of

Traag gegaarde lamsbout - Brabantse groenten - kroket van violette aardappel

Of

Kabeljauwfilet met peterseliekorst - lentegroenten - duchesse aardappel

Of

Zeewolffilet - risotto met seizoensgebonden groenten - salsa verde

Of

Oesterzwamschnitzel - stoemp - miso saus (Veggie)

### Dessert

Omelet Sibérienne (biscuit - ijs - merengue - fruit)

Of

Gemarineerd rood fruit met koude sabayon - duo van huisgemaakte chocoladebeignets

Of

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

Kaasbordje 'De Jacht' met kramiek en chutney : € 10 suppl.

