DE JACHT
FEESTZAAL · TRAITEUR · ONTHAAL
HEVERLEE

DE JACHT × ONGEFILTERD

SAMEN VOOR NOG MEER SMAAKVOLLE FEESTDAGEN

EINDEJAARSFOLDER

24-25-26-31 DECEMBER 2026
1 JANUARI 2027

BESTELLEN

Gelieve tijdig te bestellen via:

www.dejachtheverlee.be
info@dejachtheverlee.be
016 43 87 55

Op aanvraag vermijden we bepaalde allergenen in het menu

AFHAALDATA

24-25–26–31 december 2026
1 januari 2027

Donderdag: 10u-17u
vrijdag: 10u-14u
Zaterdag: 10u-14u

Andere dagen in feestperiode op aanvraag van 22 dec t/m 3 jan

AFHAALLOCATIES

Feestzaal DE JACHT
Naamsesteenweg 581
3001 Heverlee

DE JACHT

OF

Gastropub Ongefilterd
's Meiersstraat 1
3000 Leuven

ONGEFILTERD
eten & drinken

WWW.DEJACHTHEVERLEE.BE
FEESTZAAL · TRAITEUR · BEDRIJFSFEESTEN

EINDEJAARSMENU'S

Gezellige en smaakvolle feestdagen

Dit eindejaar slaan Feestzaal De Jacht en Gastropub Ongefilterd de handen in elkaar. Vanuit een gedeelde passie voor smaak en kwaliteit bundelen we onze krachten om jouw feesttafel dit jaar extra bijzonder te maken.

MENU GOUD

92 €/P.P.

3 smaakmakers van de chef
Spread van potjeskaas met zuurdesemcrackers
Eiercrème met bataat
Krokant bladerdeeghapje met pompoen en dukkah
***
Gerookte koolrabi - raita (Indische tzatziki) – pesto - walnoot
***
Gekaramelliseerde wortelsoep – geitenkaas - dragon
***
Duroc de Riegel varkensrug - droge ham – aardappel-pastinaakmoelleux – witloof - rozemarijnjus
Of
Vis van de chef - structuur van bloemkool - kooljus
***
Trio: tartelette peer - ganachetaartje - Dubai-soes
***
Huisgemaakte speculaas
voor bij de koffie

Dit menu wordt geserveerd met broodjes (1p.p.) en boter

MENU BRONS

49 €/P.P.

2 smaakmakers van de chef
Eiercrème met bataat
Krokant bladerdeeghapje met pompoen en dukkah
***
Rillette van makreel - aardappeltorentje - opgelegde ui - frisse wintersalade
***
Feestelijk gevulde kalkoenfilet - kruidenmix 'De Jacht' – pastinaakcake - wintergroenten in fijne brunoise – dragonsaus - verse kroketten
Of
Zeetongrolletjes - winter julienne groenten - smeuïge aardappelpuree - romige bisquesaus
***
Dessertglas: mascarpone – chocoladebiscuit – ganacheparel - brunoise van peer in witte wijn en vanille

MENU ZILVER VEGAN

52 €/P.P.

2 smaakmakers van de chef
Hapjes zijn vegan
Gekaramelliseerde bataat met miso
Krokant bladerdeeghapje met pompoen en dukkah
***
Gerookte koolrabi - vegan raita (Indische tzatziki) – pesto - walnoot
***
Hasselback knolselder - lak - wilde champignons - zero-wastejus - knolseldercrème
***
Tarte tatin van kweepeer

FEESTBUFFET

44 €/P.P.

vanat 2 personen

Gegaarde zalm met kruiden – Vis terrine -
Gerookte forelfilet – Kabeljauw-zeewiersalade -
Duroc beenham - Duroc gebraad met tuinkruiden
Paté van gevogelte met chutney - Chimichurri kalkoen -
Provençaalse rosbief 'Ten Halve'
Cocktailsaus – Honing-mosterddressing

Salade assortiment koud:
sla - koolrabisalade met mosterd -
salade met spitskool, courgette, wortel –
wortelsalade - aardappelsalade

Dit menu wordt geserveerd met broodjes (2p.p.) en boter

KINDERMENU

26 €/P.P.

Tomatensoep, room, balletjes (0,5 l)
***
Kalkoenfilet, gestoofde wortelschijfjes, aardappel wafeltjes, appelcompote
***
Rendier van chocolade

V.U. Steppe Wouters, BVBA DE JACHT HEVERLEE, Naamsesteenweg 581, 3001 Heverlee