

THE TASTE OF CHRISTMAS

- ♦ CHRISTMAS ALLEY
- ♦ MAISON MATHIS
- ♦ HET CORDAAT
- ♦ THE CENTURY
- ♦ TRENTANOVE
- ♦ MIA MENSA
- ♦ ATELIER V
- ♦ BRAGOÛT
- ♦ TERLAND
- ♦ ODIEL

2027



THE CENTURY
SINCE 1914
HASSELT

BAR & FINE DINING
BRAGOUT
BY HASHOTEL

HET
CORDAAT
BISTROUWERY & CORDA

MAISON MATHIS

TRENTA
NOVE

the
Christmas
Alley

ATELIER
V
THE CATERING COMPANY

**MIA
MENZA**

8.50°57'48.600"
TERLAND
0.5°41'47.200"

Odiel
bistronomie

267

THE TASTE OF CHRISTMAS

De feestdagen smaken nét dat tikkeltje beter wanneer we ze samen vieren. Een mooi gedekte tafel, klinkende glazen, gerechten om naar uit te kijken en vooral: tijd voor elkaar en om te genieten.

Ook dit eindejaar nodigt C.Group u uit om de feestdagen op verschillende manieren te beleven. Geniet van de Parijse flair van **The Century**, laat u verwennen met fine dining en feestelijke brunches bij **Bragoût by HasHotel** of ontdek de warme gastvrijheid en seizoenssmaken van **Het Cordaat**. Proef de bruisende sfeer van **Maison Mathis**, beleef la dolce vita bij **Trentanove** en laat u verrassen door de heerlijke keuken van **Mia Mensa**. Bij **Terland** wacht elegant tafelen in een unieke setting, **Odiel** serveert feestelijke creaties en **Atelier V** geeft de feestdagen een eigen creatieve culinaire toets. En voor wie helemaal wil opgaan in de kerstsfeer, wacht de winterse magie van **The Christmas Alley**.

Blader door dit boekje, ontdek de feestelijke menu's en arrangementen en kies waar u dit jaar wilt aanschuiven.

Reserveer tijdig, bij voorkeur online
via de website van uw favoriete zaak.

Op een eindejaar vol smaak, warmte en mooie momenten.
C. you around the table.

C.
GROUP



THE CENTURY

SINCE 1914

H A S S E L T

◆
Christmas
menu

P. 5

◆
Sylvester
menu

P. 7

◆
New Year
menu

P. 9

RESERVATIES

T. 011 22 47 99 + THECENTURY.BE

THE CENTURY

◆ CHRISTMAS ◆

Menu

VRIJDAG 25 & ZATERDAG 26 DECEMBER

KEUKEN OPEN TUSSEN 10U EN 22U

Op deze dagen heeft u de keuze tussen dit menu OF à la carte te dineren
(andere menu's zijn niet mogelijk).

Crème van Nicola-Aardappel

Truffel

◆ ◆ ◆

Gegratineerde Sint-Jakobsschelp

Coquilles + Grijze Garnalen + Noilly Prat

◆ ◆ ◆

Kerstsorbet

◆ ◆ ◆

Farce van Kalkoen

Witloof + Appel + Veenbessen + Kroketten

◆ ◆ ◆

Kerstbuche 'Century'

€ 65,00/PP
excl. dranken

Drankenformule

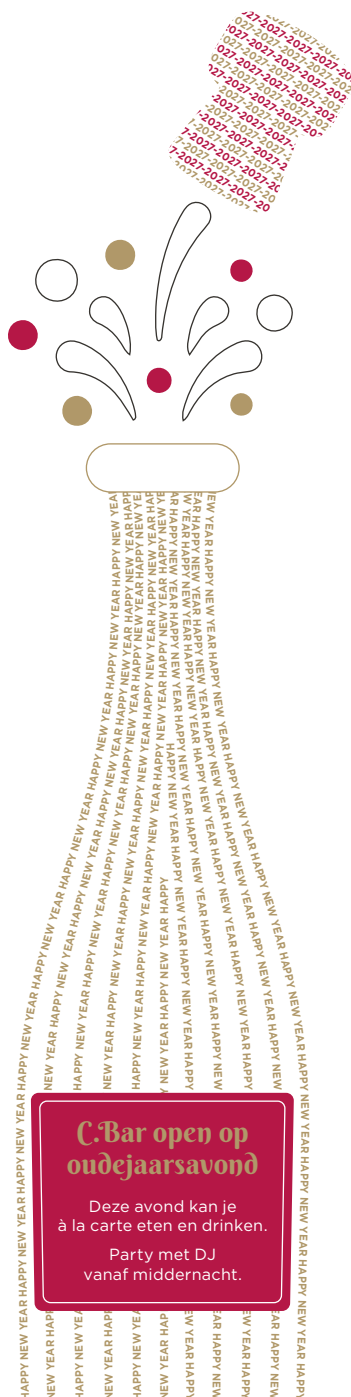
Prosecco, Huiswijnen, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Alle dranken voor het aperitief en na de koffie worden aangerekend aan het reguliere tarief.

€ 27,00/PP

thecentury.be

THE CENTURY
SINCE 1914
H A S S E L T

T. 011 22 47 99



THE CENTURY

SYLVESTER

Menu

DONDERDAG 31 DECEMBER

Vanaf 18u is er uitsluitend dit menu te verkrijgen.

— ♦ ♦ **AANVANG OM 18U** ♦ ♦ —

Champagne & Amuses

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut

VANAF 19U30

Gravad Lax

Tartaar van Rode Biet + Mierikswortelsaus
Bourgogne Chardonnay ~ Richard & Stéphane Martin ~ 2023

Crème van Boschampignons

Breydelham

Staart van Canadese Kreeft à l'Ostendaise

Fine Champagne
Bourgogne Chardonnay ~ Richard & Stéphane Martin ~ 2023

Feestelijke Sorbet

Filet van Hert

Wintergarnituur + Grand-Veneursaus + Amandelkroketter
Château Lafleur du Roy ~ Pomerol ~ 2022

New Year's Caramel

Mokka & Gezellen

€ 175,00/PP

DRANKEN INBEGREPEN

Champagnebuffet om 24u + Afterparty met DJ in C.Bar !

Champagne, Wijnen zoals vermeld, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Dranken zijn inbegrepen t.e.m. het champagnebuffet, hierna worden deze aangerekend aan het reguliere tarief.

RESERVATIE VOOR SYLVESTER IS PAS GELDIG NADAT WE DE VOLLEDIGE BETALING ONTVANGEN HEBBEN

THE CENTURY

NEW YEAR

Menu

VRIJDAG 1 JANUARI

KEUKEN OPEN TUSSEN 10U EN 22U

Op deze dag heeft u de keuze tussen dit menu OF à la carte te dineren
(andere menu's zijn niet mogelijk).

Pollo Tonnato

Rucola + Kip + Tonnatosaus + Tonijn + Kwartelei

+ + +

Crème Andalouse

Tomaat + Paprika + Wilde Rijst

+ + +

Tournedos Rossini

Truffelsaus + Boschampignons + Pommes Duchesse

+ + +

Cheesecake

Speculoos + Rood Fruit

€ 55,00/PP
excl. dranken

Drankenformule

Prosecco, Huiswijnen, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Alle dranken voor het aperitief en na de koffie worden aangerekend aan het reguliere tarief.

€ 27,00/PP

THE CENTURY

thecentury.be

THE CENTURY
SINCE 1914
HASSELT

T. 011 22 47 99

VERRASSEND VEELZIJDIGE
WENSEN VOOR 2027

THE CENTURY
SINCE 1914
HASSELT



BAR & FINE DINING
BRAGOUT
BY HASHOTEL

◆
Christmas
brunch & dinner

P. 12-13

◆
Sylvester
dinner
P. 15

◆
New Year
brunch
P. 16

◆
January
menu
P. 17

RESERVATIES

T. 011 23 06 55 ◆ BRAGOUT.BE



Pure verwennerij in hartje Hasselt



56
ROOMS

- 26 ROOMS DE LUX
- 4 SUITES DE LUX
- 15 ROOMS DE LUX BALCONY
- 3 PENTHOUSES WITH A VIEW
- 1 PENTHOUSE XXL
- Long Stay
- 6 STUDIOS
- 1 APARTMENT WITH TERRACE

Hashotel, da's thuiskomen. Want of het nu voor business, pleasure of een combinatie is, ons hotelteam geeft je een warm, persoonlijk welkom. En dat doen we met oog voor detail. Zodat je hier niet gewoon verblijft, maar echt belééft. Van een hemels bed om in weg te dromen, en een sfeervol plekje aan de ontbijt-, lunch- of dinertafel tot originele attenties in je luxekamer. Maar Hashotel is meer dan een uniek hotel in Hasselt. Onze volledig uitgeruste vergaderzalen hebben alles in huis voor een efficiënte meeting, maar ook voor jouw privé- of bedrijfsfeest.

HasHotel.be

BRAGOÛT

CHRISTMAS

Brunch

VRIJDAG 25 & ZONDAG 27 DECEMBER

KERSTBRUNCH START OM 11U30 EN EINDIGT OM 16U00

Breakfast Champagne Moët & Chandon Impérial Brut
Uitgebreid Ontbijt vol Lekkernijen
Feestelijke Hapjes van de Chef

Starters ♦ ♦ ♦
Oesters 2x Anders — Oosters + Puur Natuur
Garnalencocktail + Cocktailsaus + Sla
Tataki van Tonijn + Furikakekorst + Frisse Wasabimayo
Carpaccio van Hert + Parmezaan + Rucola + Vijg
Blini's + Zure Room + Haringkaviaar
Pan Con Tomato
Tartaar van Rode Biet + Geitenkaas
Burrata + Pistache + Tomatencompote
Garnalenstaarten + Cocktailsaus

Soup ♦ ♦ ♦
Crème van Butternut + Geroosterde Pitjes + Room

Mains ♦ ♦ ♦
Beef Wellington + Rodewijnjus
Varkenshaasje + Honing-mosterdsaus
Gebakken Kabeljauw + Beurre Blanc + Citroen
Groentelasagne (vegetarisch)
Kalkoenrollade + Cranberry + Champignonroom

Side Dishes Geroosterde Wintergroenten | Krieltjes met Rozemarijn
Geroosterd Witloof met Honing en Tijm | Aardappelgratin

Dessert ♦ ♦ ♦
Kerstbuffet met Feestelijke Desserten



Inclusief Dranken



VOLWASSENEN
€ 95,00/PP

KIDS -12 JAAR
€ 40,00/PP

KIDS -3 JAAR
GRATIS

inclusief glaasje champagne, wijnen, bieren, waters, frisdranken, koffie en thee

bragout.be

BAR & FINE DINING
BRAGOÛT
BY HASHOTEL

T. 011 23 06 55

BRAGOÛT

CHRISTMAS

Dinner

25, 26 & 27 DECEMBER

KEUKEN OPEN TUSSEN 10U EN 22U

Op deze dagen heeft u vanaf 17u de keuze tussen dit menu OF à la carte te dineren
(andere menu's zijn niet mogelijk).

Krabcocktail

Limoenmayonaise + Bieslook
Lugana ~ Vintage 2025 ~ Marangona

♦ ♦ ♦

Coquilles

Pastinaak + Citrus
Marlborough ~ Estate Sauvignon Blanc 2025 ~ Clos Henri

♦ ♦ ♦

Sgroppino

Perzik + Champagne

♦ ♦ ♦

Farce van Kalkoen

Boschampignons + Truffeljus + Veenbes + Pommes Duchesse
Lalande de Pomerol ~ Vintage 2020 ~ Château Perron

♦ ♦ ♦

Framboos met Witte Chocolade

Pistache
Lombardije ~ Moscato d'Asti 2025 ~ Cordero San Giorgio

€ 67,00/PP
excl. dranken

Drankenformule

Cava, Suggestiewijnen, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Alle dranken voor het aperitief en na de koffie worden aangerekend aan het reguliere tarief.

€ 36,00/PP

bragout.be

BAR & FINE DINING
BRAGOÛT
BY HASHOTEL

T. 011 23 06 55



BRAGOÛT

SYLVESTER

Dinner

DONDERDAG 31 DECEMBER

Vanaf 18u is uitsluitend deze menu binnen te verkrijgen. Enkel op het terras is à la carte mogelijk.

— ♦ ♦ **AANVANG OM 18U** ♦ ♦ —

Champagne & Amuses

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut

VANAF 19U30

Tartaar van Tonijn

Dillemayonaise + Zeewierkaviaar + Citroen + Krokante Prei
Rheingau ~ Hallgarten Alte Reben 2024 ~ Weingut Peter Jakob Kühn

Kreeftenstaart

Bisque + Beurre Blanc + Zure Room + Bieslook
Soave Classico ~ Le Bine de Costiola 2023 ~ Azienda Agricola Tamellini

Crème Brûlée van Ganzenlever

Brioche + Vijgen + Walnoot
Soave Classico ~ Le Bine de Costiola 2023 ~ Azienda Agricola Tamellini

Sgroppino

Citrus + Champagne

Hertenfilet

Portosaus + Pommes Fondant + Peer + Veenbes
Saint-Emilion ~ Grand Cru 2019 ~ Fleur De Lisse

Chocolade

Sinaasappel + Speculoos
Maury ~ Vintage 2023 ~ Mas Amiel

Mokka & Gezellen

€ 185,00/PP

DRANKEN INBEGREPEN

Champagnebuffet om 24u

Champagne, Wijnen zoals vermeld, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Dranken zijn inbegrepen t.e.m. het champagnebuffet, hierna worden deze aangerekend aan het reguliere tarief.

RESERVATIE VOOR SYLVESTER IS PAS GELDIG NADAT WE DE VOLLEDIGE BETALING ONTVANGEN HEBBEN

bragout.be

BAR & FINE DINING
BRAGOÛT
BY HASHOTEL

T. 011 23 06 55

BRAGOÛT

NEW YEAR

Brunch

VRIJDAG 1 & ZONDAG 3 JANUARI

NIEUWJAARSBRUNCH START OM 11U30 EN EINDIGT OM 16U00

Breakfast Champagne Moët & Chandon Impérial Brut
Uitgebreid Ontbijt vol Lekkernijen
Feestelijke Hapjes van de Chef

Starters ♦ ♦ ♦
Oesters 2x Anders — Mignonette + Puur Natuur
Krabcocktail + Cocktailsaus + Sla
Gravad Lax + Venkel + Sinaas
Vitello Tonnato + Kappertjes + Rucola
Terrine van Ganzenlever + Brioche
Brioche + Steak Tartaar
Börek + Spinazie + Feta
Arancini + Yoghurtdip

Soup ♦ ♦ ♦
Bisque + Room + Bieslook

Mains ♦ ♦ ♦
Gebakken Zeebaars + Beurre Blanc + Citroen
Kalfsentrecote + Fine Champagnesaus
Ravioli van Pompoen + Salieboter + Parmezaan (vegetarisch)
Varkengebraad + Kroketjes
Babykreeft + Belle Vue

Side Dishes Geroosterde Wintergroenten | Krieltjes met Rozemarijn
Rösti | Aligot | Aardappelgratin

Dessert ♦ ♦ ♦
Nieuwjaarsbuffet met Feestelijke Desserten

VOLWASSENEN
€ 95,00/PP



Inclusief Dranken

KIDS -12 JAAR
€ 40,00/PP



KIDS -3 JAAR
GRATIS

inclusief glaasje champagne, wijnen, bieren, waters, frisdranken, koffie en thee

bragout.be

BAR & FINE DINING
BRAGOÛT
BY HASHOTEL

T. 011 23 06 55

BRAGOÛT

JANUARY

Menu

HEEL DE MAAND JANUARI

KEUKEN OPEN TUSSEN 12U EN 22U

Velouté van Knolselder
Hazelnoot + Krokante Prei

♦ ♦ ♦
Zeebaars
Prei + Aardpeer + Beurre Blanc

♦ ♦ ♦
Sgroppino
♦ ♦ ♦
Fazant
Fine Champagnesaus + Witloof + Amandelkroket

♦ ♦ ♦
Gepocheerde Peer
Vanille + Amandel + Kaneel

€ 59,00/PP
excl. dranken

Drankenformule

Cava, Suggestiewijnen, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Alle dranken voor het aperitief en na de koffie worden aangerekend aan het reguliere tarief.

€ 34,00/PP

bragout.be

BAR & FINE DINING
BRAGOÛT
BY HASHOTEL

T. 011 23 06 55



HET
CORDAAT
BISTROLOGY @ CORDA

◆
Christmas
menu
P. 19

◆
Sylvester
menu
P. 21

◆
January
menu
P. 23

RESERVATIES

T. 011 23 06 51 + HETCORDAAT.BE

HET CORDAAT

◆ CHRISTMAS ◆

Menu

25, 26 & 27 DECEMBER

KEUKEN OPEN TUSSEN 12U EN 22U

Op deze dagen heeft u de keuze tussen dit menu OF à la carte te dineren
(andere menu's zijn niet mogelijk).

Champagne & Amuses

Champagne Monthuys Pere & Fils 'Brut Reserve'

◆ ◆ ◆

Zalm Mi-Cuit

Snow Crab + Knolselder + Dille

* Pinot Blanc 'Kritt' BIO Magnum ~ Dom. M. Kreydenweiss
50% Pinot Blanc, 50% Pinot Auxerrois

◆ ◆ ◆

Bisque d'Homard

Sangwa-Koffie

◆ ◆ ◆

Ballotine van Kalkoen

Ganzenlever + Spinazie + Fine Champagnesaus + Pommes Dauphine

* Haut-Médoc ~ Château Cambon La Pelouse
54% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot

◆ ◆ ◆

Mandarijn

Chocolade + Praliné + Vanille

* Sauternes ~ Château Camperose du Hayot ~ 100% Sémillon

€ **70,00**/PP
excl. dranken

Drankenformule

Wijnen zoals vermeld, Waters, Frisdranken en Koffie tijdens de maaltijd.
Alle dranken voor het aperitief en na de koffie worden aangerekend aan het reguliere tarief.

€ **38,00**/PP

hetcordaat.be

HET
CORDAAT
BISTROLOGY @ CORDA

T. 011 23 06 51

HET CORDAAT

SYLVESTER

Menu

DONDERDAG 31 DECEMBER

Vanaf 18u is er uitsluitend dit menu te verkrijgen.

♦ ♦ AANVANG OM 18U ♦ ♦

Champagne & Amuses

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut

VANAF 19U30

Coquille

Aardpeer + Vadouvan

Vin de France 'Stella Ducit' BIO ~ Famille Isabel Ferrando ~ 100% Clairette

Consommé van Langoustine

Knolselder + Appel + Kaviaar

Tarbot

Prei + Mossel + Gerookte Aardappel

Langhe Arneis ~ Ugo Lequio ~ 100% Arneis

Hert

Ganzenlever + Pastinaak + Pommes Anna

Châteauneuf-du-Pape 'Vieilles Vignes' BIO ~ Dom. Le Prieuré des Papes

70% Grenache Noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

Champagne - Citrus - Amandel

Witte Chocolate

Sauternes ~ Château Camperose du Hayot ~ 100% Sémillon

Koffie en Mignardises

€ 185,00/PP

DRANKEN INBEGREPEN

Champagnebuffet om 24u

+ Aftelklok en Digitaal Vuurwerk @ Corda Arena !

Champagne, Wijnen zoals vermeld, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd. Dranken zijn inbegrepen t.e.m. het champagnebuffet, hierna worden deze aangerekend aan het reguliere tarief.

RESERVATIE VOOR SYLVESTER IS PAS GELDIG NADAT WE DE VOLLEDIGE BETALING ONTVANGEN HEBBEN

hetcordaat.be

HET
CORDAAT
BISTROLOGY @ CORDA

T. 011 23 06 51

2027

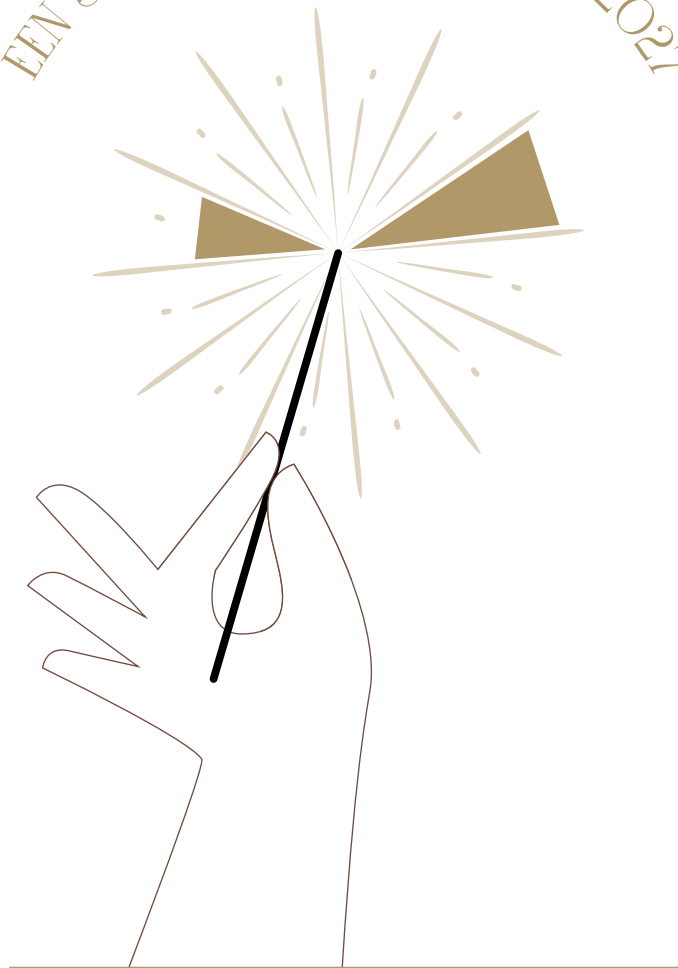
GROOTSE AFTELKLOK
EN DIGITAAL VUURWERK !

3, 2, 1... Happy New Year!

Na het Sylvesterdiner bij Het Cordaat maken we ons rond middernacht klaar voor het grote moment. Op de gloednieuwe Corda Arena tellen we samen af naar 2027, omringd door digitaal vuurwerk en een feestelijke sfeer. Daarna klinken we verder bij Het Cordaat.

corda  arena
beyond reality

EEN SCHITTEREND EN VERFIJND 2027



FROM TEAM CORDAAT

HET CORDAAT

JANUARY

Menu

HEEL DE MAAND JANUARI

KEUKEN OPEN TUSSEN 12U EN 22U

Kabeljauw

Tuinkruiden + Radijs + Algen

♦ ♦ ♦

* Consommé van Bosduif *

Wilde Champignons

♦ ♦ ♦

Kalfs

Schorseneren + Kweepeer

— OF —

Zeeduivel

Aardpeer + Grijze Garnaal + Beurre Blanc

♦ ♦ ♦

Chocoladecoulant

Vanille + Rood Fruit

3-GANGENMENU

€ 65,00/PP
excl. dranken

♦

4-GANGENMENU

€ 75,00/PP
excl. dranken

Drankenformule

Prosecco als aperitief, wijnen, Waters, Frisdranken en Koffie tijdens de maaltijd.
Alle dranken voor het aperitief en na de koffie worden aangerekend aan het reguliere tarief.

€ 27,00/PP

HET CORDAAT

hetcordaat.be

HET
CORDAAT
BISTROLOGY @ CORDA

T. 011 23 06 51



MAISON  MATHIS

◆
Christmas
menu

P. 25

◆
Sylvester
menu

P. 27

RESERVATIES

T. 011 23 06 56 ◆ MAISON-MATHIS.BE

MAISON MATHIS

◆ CHRISTMAS ◆

Menu

VRIJDAG 25 & ZATERDAG 26 DECEMBER

KEUKEN OPEN TUSSEN 9U EN 22U

Op deze dagen heeft u de keuze tussen dit menu OF à la carte te dineren

Carpaccio van Sint-Jakobsvrucht

Witloof + Citroendressing

◆ ◆ ◆

Kreeftensoep

Zeekraal + Zure Room

◆ ◆ ◆

Kerstsorbet

◆ ◆ ◆

Gevulde Kalkoen

Appeltjes + Portosaus + Amandelkroketjes

◆ ◆ ◆

Kerstbuche

€ **60,00**/PP
excl. dranken

Drankenformule

Cava, Huiswijnen, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Alle dranken voor het aperitief en na de koffie worden aangerekend aan het reguliere tarief.

€ **28,00**/PP



MAISON MATHIS

SYLVESTER

Menu

DONDERDAG 31 DECEMBER

Vanaf 18u is er uitsluitend dit menu te verkrijgen.

— ♦ ♦ AANVANG OM 18U ♦ ♦ —

Champagne & Amuses

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut

VANAF 19U30

Tartaar van Tonijn

Granny Smith + Sesam + Ponzu

Langhe DOC 'Stissa d'le Favole' Montaribaldi ~ 2024 ~ Chardonnay

♦ ♦ ♦

Crème van Knolselder

Geroosterde Hazelnoten + Crispy Pancetta

♦ ♦ ♦

Ravioli met Kreeft

Bisque + Limoenolie

Langhe DOC 'Stissa d'le Favole' Montaribaldi ~ 2024 ~ Chardonnay

♦ ♦ ♦

Sgroppino

♦ ♦ ♦

Hertfilet

Pastinaak + Gebrande Wortel + Wildjus

Barbera d'Alba DOC Frere ~ Montaribaldi ~ 2024 ~ Barbera

♦ ♦ ♦

Trio van Belgische Chocolade

♦ ♦ ♦

Mokka & Gezellen

€ 175,00/PP

DRANKEN INBEGREPEN

Champagnebuffet om 24u

Champagne, Wijnen zoals vermeld, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Dranken zijn inbegrepen t.e.m. het champagnebuffet, hierna worden deze aangerekend aan het reguliere tarief.

RESERVATIE VOOR SYLVESTER IS PAS GELDIG NADAT WE DE VOLLEDIGE BETALING ONTVANGEN HEBBEN

START YOUR DAY WITH MM BREAKFAST



MM BREAKFAST

MAISON  MATHIS

Drinks

Glaasje Bubbels of Smoothie + Vers Fruitsap
Koffie, Thee of Warme Choco (2 stuks p.p.)

Breakfast

Vers gesneden Fruit
Assortiment Brood + Pistolets + Croissants
Confituur en Choco + Charcuterie + Kaas + Spread
Gerookte Zalm met Zure Room + Avocado
Roer- of Spiegelei met Gebakken Spek

€ 29,50/PP

vegetarisch alternatief is mogelijk

BUON APPETITO



LUNCHMENU

tot 15u00

TRENTA 
NOVE

Beleef de Italiaanse keuken zoals het hoort:
puur en met passie.

LunchMenu

Voorgerecht + Hoofdgerecht + Koffie of Thee

€ 34,00/PP

GRATIS PARKEREN

Tijdens de lunch kan u gratis parkeren
bij TrentaNove

Vraag ernaar!



TRENTA
NOVE

Menu
di Natale

kerstmenu

P. 31

Vigilia di
Capodanno

sylvestermenu

P. 33

Buon
Anno

januarimenu

P. 35

RESERVATIES

T. 011 93 31 39 + TRENTANOVE.BE

TRENTANOVE

♦ MENU DI NATALE ♦

Kerst

VRIJDAG 25 & ZATERDAG 26 DECEMBER

KEUKEN OPEN TUSSEN 12U EN 22U

Op 25 december is uitsluitend deze menu te verkrijgen,
op 26 december heeft u de keuze tussen dit menu OF à la carte te dineren
(andere menu's zijn niet mogelijk).

Gravlax di Pesce Spada con Barbabietola Rossa

Gravlax van Zwaardvis + Rode Biet

♦ ♦ ♦

Risotto allo Zafferano con Guancia di Vitello

Saffraanrisotto + Kalfswang

♦ ♦ ♦

Sgroppino Royale

♦ ♦ ♦

Filetto d'Agnello con Sedano Rapa Arrosto e Consistenze di Carota

Lamsfilet + Geroosterde Knolselder + Bereidingen van Wortel

♦ ♦ ♦

Panettone con Vaniglia e Amarena

Panettone + Vanille + Amarena

€ 69,00/PP
excl. dranken

Drankenformule

Prosecco, Huiswijnen, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Alle dranken voor het aperitief en na de koffie worden aangerekend aan het reguliere tarief.

€ 34,00/PP

trentanove.be

TRENTA
NOVE

T. 011 93 31 39



TRENTANOVE

VIGILIA DI CAPODANNO

Sylvester

DONDERDAG 31 DECEMBER

Vanaf 18u is er uitsluitend dit menu te verkrijgen.

— ♦ ♦ AANVANG OM 18U ♦ ♦ —

Bicchieri di Bollicine con Stuzzichini

Glaasje Ca'del Bosco + Amuses

VANAF 19U30

Strutture di Gambero Rosso

Structuren van Rode Garnaal

Vermentino Solosole Bolgheri DOC - Toscana

♦ ♦ ♦

Vitello Cotto Lentamente con Consommé agli Agrumi e Fregola

Traaggegaard Kalfsvlees + Citrusconsommé + Fregola

Valpolicella Ripasso DOC Superiore - Veneto

♦ ♦ ♦

Sgroppino alla Sambuca

♦ ♦ ♦

Filetto di Manzo con Patate e Zucca e Salsa Vino Rosso

Filet Pur + Rodewijnsaus + Lasagna Aardappel & Pompoen

Valpolicella Ripasso DOC Superiore - Veneto

♦ ♦ ♦

Tartelletta agli Agrumi, Ricotta e Vaniglia

Citrustaartje + Ricotta + Vanille

♦ ♦ ♦

Caffè, Biscotti e Cioccolatini



€ 185,00/PP

DRANKEN INBEGREPEN

Champagnebuffet om 24u



Ca'del Bosco, Wijnen zoals vermeld, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Dranken zijn inbegrepen t.e.m. het champagnebuffet, hierna worden deze aangerekend aan het reguliere tarief.

RESERVATIE VOOR SYLVESTER IS PAS GELDIG NADAT WE DE VOLLEDIGE BETALING ONTVANGEN HEBBEN

trentanove.be

TRENTA
X
NOVE

T. 011 93 31 39



TRENTANOVE

BUON ANNO

Januari Menu

VAN 1 T.E.M. 30 JANUARI

KEUKEN OPEN TUSSEN 12U EN 22U

Prosecco Montelliana & Stuzzichini

Glaasje Prosecco + Amuses

+ + +

Carpaccio di Barbabietola Rossa con Capesante

Carpaccio van Rode Biet + Sint-Jakobsvrucht

+ + +

Orecchiette con Cavolo Cappuccio e Brodo di Vitello

Orecchiette + Witte Kool + Kalfsbouillon

+ + +

Sgroppino

+ + +

Filetto di Cervo con Zucca e Sedano Rapa

Hertenfilet + Pompoen + Knolselder

— OF —

Scorfano con Pomodorini, Olive Taggiasca e Crocchette di Polenta

Roodbaars + Kerstomaat + Taggiasche Olijven + Polentakroket

+ + +

Caffè, Caramello e Nocciola

Koffie + Karamel + Hazelnoot

€ 75,00/PP
excl. dranken

Drankenformule

Huiswijnen, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Alle dranken voor het aperitief en na de koffie worden aangerekend aan het reguliere tarief.

€ 28,00/PP



Kadettenplein - Hasselt



Hasselt maakt zich opnieuw op voor The Christmas Alley.
Verwacht een sfeervolle wintersetting vol fonkelende lichtjes, muziek,
verrassende nieuwe smaken en warme momenten
met een vleugje Londen in hartje Hasselt.

Fondue Royale à Volonté

The Christmas Alley fondue experience: cheesy fondue vibes met ambachtelijk brood om heerlijk in te dippen, gecombineerd met zorgvuldig geselecteerde premium vleesspecialiteiten. Aangevuld met gegrilde seizoensgroenten, pickles & zuren, aardappelnutten, warme en koude sauzen en ambachtelijke broodsoorten. Als zoete afsluiter serveren we een etagère met mignardises.

Sweet Afternoons

Je namiddag wordt een verwenmoment met koffie of thee, taart van *Pâtisserie Brabanders* en fijne mignardises. Kies voor een stukje taart, een winterse gâteau of onze *Verwenkoffie* eventueel met een jenevertje erbij.

Kerst- en Nieuwjaarsborrels

The Christmas Alley vormt ook het perfecte decor voor privé-evenementen, eindejaars- en personeelsfeesten, van kleine gezelschappen tot grote groepen. In *The Gathering*, onze sfeervolle overdekte resto-zone, maken we van elk feest een bijzondere winterse beleving. Ontdek de mogelijkheden op www.thealleys.be

Praktische informatie:

Vrijdag 20 november om 20u: Feestelijke opening met DJ Mellemans

Elke dag open vanaf 11u - vanaf 21 november 2026 tem 9 januari 2027

Locatie: de 3 Kadettesteegetjes, het Kadettenplein en 't Kookpunt in Hasselt.
Adres: The Alleys - Hemelrijk 13, 3500 Hasselt

Parkeren: Q-Park Tweekorenwijk - Parking Blauwe Boulevard - Parking Dusartplein

Toegang is gratis & rolstoeltoegankelijk.
Sfeermuziek op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag.

Reserveren kan op nummer +32 472 94 18 48
of via info@thealleys.be



A
hidden
bar
that
sparkles



Op oudejaarsdag zijn we vanaf 11u open voor iedereen
om samen het jaar sfeervol af te sluiten.
Geniet van de beste feelgood muziek, verzorgd door onze party-DJ's!

Wil je 's avonds aanschuiven voor ons Sylvestermenu?
Hiervoor is reserveren verplicht.
Sylvestermenu enkel op reservatie via +32 472 94 18 48 of info@thealleys.be

Sylvestermenu

Ontvangst _18u-20u:
1 glas Moët & Chandon champagne
Winterse belevingshapjes by Atelier V

Luxe BBQ _20u - 21u30:
Scampi's in een duivels sausje
Op beukenhout gebakken zalmfilet met limoen & dille
Gegrilde pulpo by Atelier V

Luxe ribben by Atelier V
Hoevekip forestière
200 dagen grain-fed Entrecôte
Diamanthaas 'Chimichurri'

Op houtskool gegrilde seizoensgroenten:
prei, venkel, radicchio, pastinaak, Romeinse sla
Gegrilde krielaardappelen met kruidenboter
Gebakken boschampignons

Ambachtelijke broodjes
Pastasalade, pepersaus & koude sauzen

Dessert _21u30 - 22u30
Celebration desserts by Atelier V & free gadgets

€75 pp

CHRISTMAS ALLEY

thealleys.be

the
Christmas
Alley

T. 0472 94 18 48



**Atelier V wenst iedereen
net dat tikkeltje extra voor 2027**

GEMAKKELIJK ONLINE BESTELLEN: **WWW.ATELIERV.BE**
AFHALEN: 24 december (14-17u) | 25 december (10-12u)

ATELIER V

◆ ATELIER V MENU ◆

AfhaalMenu

DONDERDAG 24 & VRIJDAG 25 DECEMBER

De afhaalformules van Atelier V zijn er om uw feestdagen zorgeloos en ontspannen te maken. Kies voor een Atelier V Menu, een Premium Menu of stel zelf uw diner à la carte samen. U haalt de gerechten eenvoudig op en serveert ze moeiteloos aan uw gasten, met een absoluut minimum aan voorbereiding.

Noorse Zalm

Gepekeld Venkel & Agrum + Gel van Tomasu-soja + Sinaas + Zalmkaviaar

◆ ◆ ◆

Crème Agnès Sorel

◆ ◆ ◆

Kalkoen

Truffelsalami + Boschampignon + Perzik + Knolselderpuree + Porto

◆ ◆ ◆

Dessert Royal

Rode Vruchten + Crème Diplomate + Meringue Italienne

€ **49,50**/PP
afhaalmenu

GEMAKKELIJK ONLINE BESTELLEN: **WWW.ATELIERV.BE**
AFHALEN: 24 december (14-17u) | 25 december (10-12u)

Broodjes

Bij het afhaalmenu zijn ambachtelijke broodjes en boter inbegrepen.

Vegetariër

Geef ons een seintje en we voorzien een vegetarisch alternatief.

Leveren

Leveringen zijn mogelijk op aanvraag, de leveringskost is afhankelijk van de locatie.



atelierv.be



T. 0476 28 24 29

ATELIER V

À LA CARTE DINER

AfhaalGerechten

DONDERDAG 24 & VRIJDAG 25 DECEMBER

Stel zelf uw diner à la carte samen of vul een afhaalformule aan met extra gerechten.

Hapjes	Hapjesbox (5 stuks per persoon) Vis, Vlees, Veggies naar Inspiratie van de Chef Kaviaar + Blini's + Zure Room	€ 19,50/PP 30g: € 69 50g: € 95 100g: € 175
Oesters	Natuur (open) + Garnituur Gegratineerd + Champagnemousseline	6 stk: € 16,50 12 stk: € 32,50 6 stk: € 17,50 12 stk: € 34,50
Starters <i>koud</i>	Burrata + Pistache + Citrus + Cœur de Boeuf + Pompoenpitten Noorse Zalm Gepekeld Venkel + Agrum + Gel van Tomasu-soja + Sinaas + Zalmkaviaar Steak Tartar + Truffel + Zure Room Krabcocktail Atelier V Kreeft + Livar + Komkommer + Dille + Yoghurt	€ 19,50/PP € 21,50/PP € 22,50/PP € 24,50/PP € 27,50/PP
Soep	Tomatensoep met Balletjes Crème Agnès Sorel Bisque d'Homard + Zeebrugse Garnalen + Schaaldieren + Zeekraal	€ 12,50/L. € 16,50/L. € 22,50/L.
Kreeft	Kreeft au Four Risotto + Fijne Groentjes + Verse Kruiden + Kruidenboter Kreeft à la Nage + klassieker Kreeft Thermidor	½ kreeft: € 27,50/PP hele kreeft: € 55,00/PP ½ kreeft: € 28,50/PP hele kreeft: € 57,00/PP ½ kreeft: € 28,50/PP hele kreeft: € 57,00/PP
Mains	Vegetarische Ravioli + Aubergine-Paddenstoelvulling + Truffeljus + Crumble Kalkoen + Truffelsalami + Boschampignon + Perzik + Knolselderpuree + Porto Parelhoenfilet Véronique + Butternut + Blonde Druifjes + Vin Jaune Tongrolletjes Atelier V Champagne + Julienne van Fijne Groenten + Mousseline van Aardappel Pavé van Hert Forestière + Cantharellen + Wildjus + Aardappelwafel + Witloof Filet Pur Atelier V (Grain-Fed) + Feestboeket + Pommes Pont-Neuf + Duo van Sauzen	€ 29,50/PP € 32,50/PP € 34,50/PP € 37,50/PP € 39,50/PP € 44,50/PP
Dessert	Dessert Royal + Rode Vruchten + Crème Diplomate + Meringue Italienne Tiramisu + Hasseltse Koffie + Speculoos Kerstdessert Atelier V + Chocolade + Framboos + Hazelnoot + Pistache Mignardisesbox (4 stuks per persoon)	€ 12,50/PP € 12,50/PP € 13,50/PP € 12,50/PP

atelierv.be


T. 0476 28 24 29

ATELIER V

PREMIUM MENU

AfhaalMenu

DONDERDAG 24 & VRIJDAG 25 DECEMBER

De afhaalformules van Atelier V zijn er om uw feestdagen zorgeloos en ontspannen te maken. Kies voor een Atelier V Menu, een Premium Menu of stel zelf uw diner à la carte samen. U haalt de gerechten eenvoudig op en serveert ze moeiteloos aan uw gasten, met een absoluut minimum aan voorbereiding.

Krabcocktail Atelier V

Bisque d'Homard

Zeebrugse Garnalen + Schaaldieren + Zeekraal

SUPPLEMENT: Halve Kreeft + € 27,50 PP

Halve Kreeft au Four + Risotto + Fijne Groentjes + Verse Kruiden + Kruidenboter

Sharing Hoofdgerechten

Tongrolletjes Atelier V

Champagne + Julienne van Fijne Groenten + Mousseline van Aardappel

& Parelhoenfilet Véronique

Butternut + Blonde Druifjes + Vin Jaune

& Pavé van Hert Forestière

Cantharellen + Wildjus + Aardappelwafel + Witloof

Kerstdessert Atelier V

Chocolade + Framboos + Hazelnoot + Pistache

€ 69,50/PP
afhaalmenu

GEMAKKELIJK ONLINE BESTELLEN: WWW.ATELIERV.BE
AFHALEN: 24 december (14-17u) | 25 december (10-12u)

Kindermenu met Verrassing

Tomatensoep met Balletjes + Koninginnenhapje met Puree + Chocoladefantasie
€ 27,50/PP

Broodjes

Bij het afhaalmenu zijn ambachtelijke broodjes en boter inbegrepen.

Vegetariër

Geef ons een seintje en we voorzien een vegetarisch alternatief.

Leveren

Leveringen zijn mogelijk op aanvraag, de leveringskost is afhankelijk van de locatie.

atelierv.be


T. 0476 28 24 29



◆ C.GIFT CARD ◆

Geef een moment om naar uit te kijken.

Met de C.Gift Card geef je een feestelijk moment cadeau. Van een uitgebreid ontbijt of gezellige brunch tot verfijnd dineren of een heerlijke overnachting: de ontvanger kiest zelf waar en wanneer het genieten begint.

Met één kaart geef je heel wat moois onder de boom.



Deze cadeaubon is geldig in

- ✦ The Century ✦ C.Bar ✦ HasHotel ✦ Bragoût ✦ Het Cordaat ✦
- ✦ Corda.Bar ✦ Corda.Cuisine ✦ Trentanove ✦ Maison Mathis ✦
- ✦ Mia Mensa ✦ Terland ✦ BarBouffe ✦ Odier ✦ Atelier V ✦
- ✦ The Alleys ✦ Jardin du Commandeur ✦ Plage Odette ✦

Bestellen:

De C.Gift Card, de cadeaukaart van C.Group, is verkrijgbaar in al onze zaken.

Je kan ook een digitale cadeaubon bestellen via:

www.cgroup.be/cadeaubonnen



MIA
MENSA

Christmas
menu

P. 47

Sylvester
à la carte

P. 49

RESERVATIES

T. 011 93 33 93 + MIAMENSA.BE

MIA MENSA

CHRISTMAS

Menu

VRIJDAG 25 & ZATERDAG 26 DECEMBER

KEUKEN OPEN TUSSEN 11U30 EN 21U

Op deze dagen heeft u de keuze tussen dit menu OF à la carte te dineren
(andere menu's zijn niet mogelijk).

Feestelijk Erwtensoepje

Croutons + Breydelham + Zure Room

♦ ♦ ♦

Bengaalse Wilde Scampi

3 stuks

Pernod + Venkel + Kerstomaat

♦ ♦ ♦

Kerstsorbet

♦ ♦ ♦

Kalkoenrollade

Veenbes + Jonagold + Sausje op basis van Calvados

♦ ♦ ♦

Kerstbuche 'Mia Mensa' Style

€ 59,00/PP
excl. dranken

Drankenformule

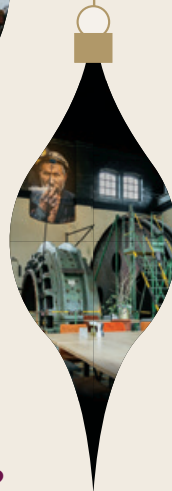
Cava, Huiswijnen, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Alle dranken voor het aperitief en na de koffie worden aangerekend aan het reguliere tarief.

€ 27,00/PP

miamensa.be

MIA
MENSA

T. 011 93 33 93



MIA
MENZA

Uw feest of event bij Mia Mensa?

Het historische ophaalgebouw vormt het unieke decor voor jouw bijzondere moment. **Kies voor een zittend diner tot 55 gasten of een receptie tot 120 personen.**

Het menu? Dat stemmen we volledig af op jouw wensen, met verse seizoensgebonden ingrediënten boordevol smaak.

Interesse?

contacteer Mia Mensa op 011 93 33 93
www.miamensa.be

MIA MENSA

SYLVESTER À LA CARTE

DONDERDAG 31 DECEMBER

Vier sylvester helemaal op jouw manier.

Kies à la carte uit onze gerechten
en stel zelf jouw feestelijke diner samen.
En wanneer de klok twaalf slaat?
Dan verwelkomen we het nieuwe jaar samen met
een feestelijk champagnebuffet.



RESERVEREN AANBEVOLEN

Champagnebuffet om 24u

We luiden het nieuwe jaar feestelijk in met een glaasje champagne voor al onze tafelende gasten.



N 50°57'48,609"

TERLAND

O 5°41'47,201"

Christmas
dinner

P. 51

Christmas
ontbijt

P. 52

Lake House
brunch

P. 53

Sylvester
dinner

P. 55

New Year
ontbijt

P. 57

RESERVATIES

T. 089 39 93 39 + TERLAND.BE

TERLAND

CHRISTMAS

Dinner & Drinks

DONDERDAG 24 DECEMBER

Op deze 24 december is er uitsluitend deze menu te verkrijgen (andere menu's zijn niet mogelijk).

— ♦ ♦ AANVANG OM 18U ♦ ♦ —

Champagne en Amuses

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut

Ceviche van Sint-Jakobsvrucht

Granny Smith + Koriander

Crème van Witloof

Grijze Garnaal + Bieslook

Kalkoen

Champignonsaus + Wintergroenten + Amandelkroket

Kerstbuche

Chocolade



Inclusief Dranken

€ 98,00/PP

Wijnen, Waters, Bieren, Frisdranken en Koffie inbegrepen.
Alle dranken na de koffie worden aangerekend aan het reguliere tarief.

Christmas Dinner

25, 26 & 27 DECEMBER

Op deze dagen kan je kiezen tussen de kerstmenu of à la carte te dineren.

Het bovenstaande menu is beschikbaar
exclusief dranken op 25, 26, 27 december.€ 59,00/PP
excl. dranken

♦ ♦ vegetarisch alternatief is mogelijk ♦ ♦

terland.be

N 50°57'48,609"
TERLAND
O 5°41'47,201"

T. 089 39 93 39

TERLAND

CHRISTMAS

Ontbijt

VRIJDAG 25 DECEMBER

ONTBIJTBUFFET MOGELIJK VAN 8U30 TOT 11U00

Feestelijke Ontvangst

Begin de kerstochtend met een glaasje Moët & Chandon Impérial Brut voor de volwassenen of fruitsap voor jong en oud. Een sprankelende start van een gezellige kerstdag!

Dranken

Koffie + Thee + Warme Chocolademelk
Water + Assortiment Verse Fruitsappen + Chocomelk + Melk

Zoete Verwennerijen

Versgebakken Koffiekoeken + Croissants + Zoetigheden

Brood & Beleg

Broodjes en Pistolets + Fijne Charcuterie + Kazen
Gerookte Zalm + en nog veel meer

Eiergerechten & Hartige Lekkernijen

Versbereide Eiergerechten + Smaakvolle Quiche

Koud Buffet

Een kleurrijk assortiment Seizoensfruit
Diverse Salades + Verfijnde Koude Gerechtes

Kerstbuche

Inclusief Dranken

VOLWASSENEN
€ **38,00**/PP



KIDS -12 JAAR
€ **20,00**/PP

terland.be

N 50°57'48,609"
TERLAND
O 5°41'47,201"

T. 089 39 93 39

TERLAND

LAKE HOUSE BRUNCH

Champagne Brunch

VRIJDAG 25 DECEMBER

THE LAKE HOUSE BRUNCH IS VAN 10U30 TOT 14U30

Vier kerstmis aan het meer met onze exclusieve champagnebrunch to share. Geniet van een feestelijke brunch met zoete lekkernijen, koude en warme hapjes, verfijnde voorgerechten, een uitgebreid warm buffet en heerlijke desserts.

Breakfast Moët & Chandon Impérial Brut + Gegratineerde Oesters
Zoetigheden op Etagères
Mini-Koffiekoeken Deluxe

Starters Blini + Zure Room + Viseitjes
Toast + Paté + Breydelham + Uiencompote
Macaron + Witte Truffel + Hazelnoot

Quiche + Ham + Prei
Empanada
Gegratineerde Oesters

Tataki van Tonijn + Ponzu + Soja + Sesam
Rundscarpaccio + Truffelmayonaise
Pompoensoepje + Zure Room + Pompoenpitten + Kruidenolie

Mains Kalkoen + Champignonroomsaus
Vispannetje + Dille + Wittewijnsaus
Seitansteak (vegetarisch)

Side Dishes Gratin | Krieltjes | Kroketten | Witloofrolletjes | Warme Groenten

Kids Buffet Assortiment Warme Kindergerechten

Dessert Tiramisu + Chocolademousse + Cheesecake
Assortiment Feestelijke Desserts + Kerstbuchen



Inclusief Dranken



VOLWASSENEN
€ **98,00**/PP

KIDS -12 JAAR
€ **38,00**/PP

KIDS -3 JAAR
GRATIS

inclusief glaasje champagne, wijnen, bieren, waters, frisdranken, koffie en thee

terland.be

N 50°57'48,609"
TERLAND
O 5°41'47,201"

T. 089 39 93 39



TERLAND

SYLVESTER

Menu

DONDERDAG 31 DECEMBER

Op 31 december is er uitsluitend deze menu te verkrijgen.

→ ♦ AANVANG OM 18U30 ♦ →

Champagne met Hapjes

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut

VANAF 19U30

Carpaccio van Hert

Wintergroentjes + Basilicumvinaigrette

Reuilly 'La Raie' BIO ~ Dom. C. Lafond 2024 ~ Sauvignon

♦ ♦ ♦

Soepje van Champignons

Gerookte Forel + Zure Room

♦ ♦ ♦

Ravioli van Kreeft

Knolselder + Bisque

Reuilly 'La Raie' BIO ~ Dom. C. Lafond 2024 ~ Sauvignon

♦ ♦ ♦

Kalfstournedos Rossini

Paddenstoelen + Porto + Millefeuille van Aardappel

Cahors 'Les Escures' BIO ~ Mas del Périé 2023 ~ Malbec

♦ ♦ ♦

Dessert Royal

♦ ♦ ♦

Koffie & Mignardises

vegetarisch alternatief is mogelijk

€ 165,00/PP

DRANKEN INBEGREPEN

Glaasje Champagne om 24u

+ Afterparty in the Lake House (tot 02u00) !

Champagne, Wijnen zoals vermeld, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Dranken zijn inbegrepen t.e.m. het champagnebuffet, hierna worden deze aangerekend aan het reguliere tarief.

RESERVATIE VOOR SYLVESTER IS PAS GELDIG NADAT WE DE VOLLEDIGE BETALING ONTVANGEN HEBBEN

terland.be

N 50°57'48,609"
TERLAND
O 5°41'47,201"

T. 089 39 93 39

Terland wishes you all the best for

2027

TERLAND

NEW YEAR

Ontbijt

VRIJDAG 1 JANUARI

ONTBIJTBUFFET MOGELIJK VAN 8U30 TOT 11U00

Feestelijke Ontvangst

Begin de ochtend met een glaasje Moët & Chandon Imperial Brut voor de volwassenen of fruitsap voor jong en oud. Een sprinkelende toast op het nieuwe jaar!



Dranken

Koffie + Thee + Warme Chocolademelk
Water + Assortiment Verse Fruitsappen + Chocomelk + Melk



Zoete Verwennerijen

Versgebakken Koffiekoeken + Croissants + Zoetigheden



Brood & Beleg

Broodjes en Pistolets + Fijne Charcuterie + Kazen
Gerookte Zalm + en nog veel meer



Eiergerechten & Hartige Lekkernijen

Versbereide Eiergerechten + Smaakvolle Quiche



Koud Buffet

Een kleurrijk assortiment Seizoensfruit
Diverse Salades + Verfijnde Koude Gerechtes

Inclusief Dranken

VOLWASSENEN
€ 38,00/PP



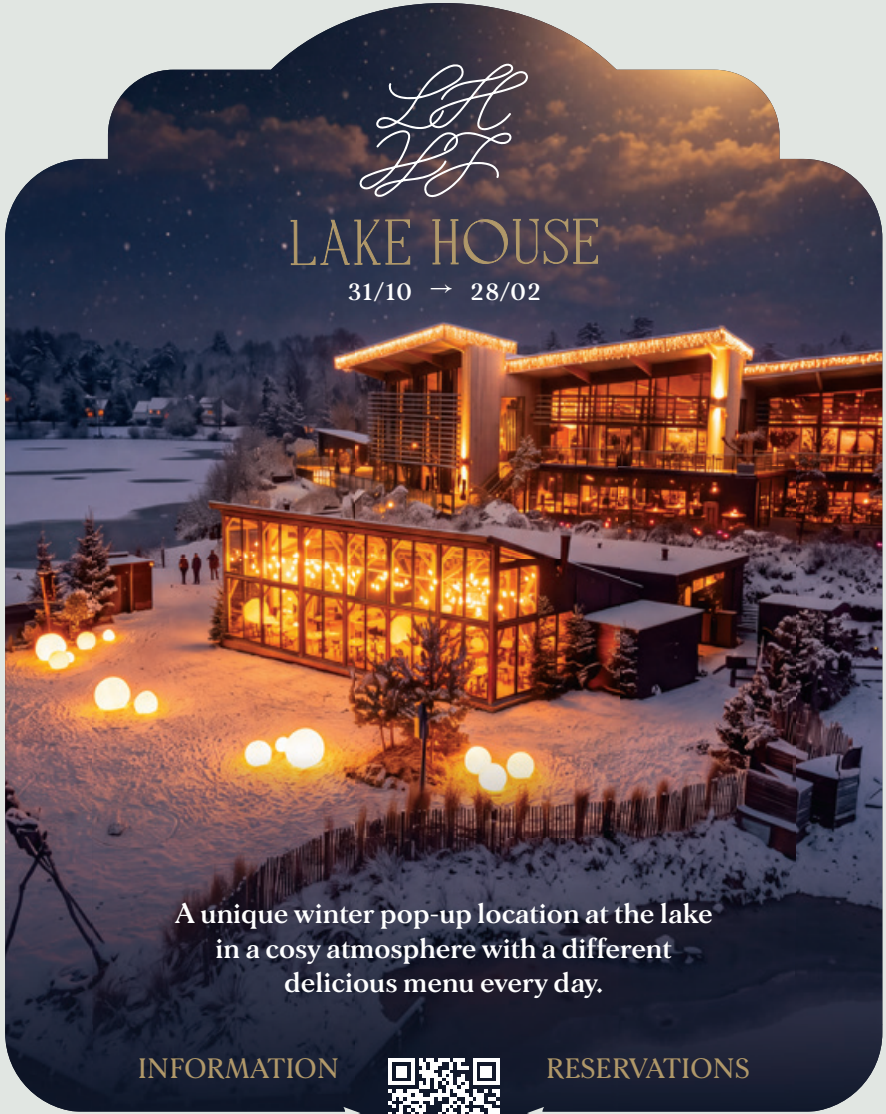
KIDS -12 JAAR
€ 20,00/PP

TERLAND

terland.be

N 50°57'48,609"
TERLAND
O 5°41'47,201"

T. 089 39 93 39




LAKE HOUSE
 31/10 → 28/02

A unique winter pop-up location at the lake
 in a cosy atmosphere with a different
 delicious menu every day.

INFORMATION



RESERVATIONS

www.terland.be/lakehouse


LAKE HOUSE

IEDERE WOENSDAG (17:30-23:00)
GRILL & CHILL

Wij zorgen voor de grill, de gezelligheid en de sfeer.
 Jij hoeft alleen te komen genieten en te chillen.

IEDERE DONDERDAG (18:30-23:00)
ITALIAN MENU TO SHARE
LIVE MUSIC

We verwelkomen je met een Italiaanse aperitivo en antipasti.
 Om 19.00 uur starten we met een uitgebreid Italiaans menu
 om samen te delen.

IEDERE VRIJDAG (18:30-23:00)
FIRE & FEAST

Vrijdagavond krijgt een extra dosis vuur.
 Geniet van een bijzonder OFYR-menu vol pure en intense smaken
 en een goed glas wijn. Vanaf het dessert gaan de stoelen aan
 de kant en dansen we op de leukste ambiancemuziek.

IEDERE ZATERDAG (18:30-23:00)
FLAMES & FLAVOURS

Bij de open haard serveren we een verfijnd vijfgangenmenu
 met de unieke smaken van de OFYR.

IEDERE ZATERDAG & ZONDAG (9:00-11:30)
MORNINGS BY THE FIREPLACE
WITH MOËT & CHANDON

Geniet van een uitgebreid en luxueus ontbijt in
 de sfeervolle omgeving van The Lake House
 met een prachtig uitzicht over het meer.



Odiel
bistronomie

◆
December
menu
P. 61

◆
Christmas
menu
P. 63

◆
Sylvester
menu
P. 65

◆
January
menu
P. 67

RESERVATIES

T. 011 29 88 98 + ODIEL-BISTRONOMIE.BE

61

ODIEL

◆ DECEMBER ◆

Menu

1 DECEMBER - 23 DECEMBER

◆ ◆ STEL ZELF JE MENU SAMEN ◆ ◆

Noorse Krab

Appel + Curry + Selderolie

— OF —

Ibérico-Kroketjes

Gerookte Paprika + Salade

— OF —

Topinamboer

Velouté van Aardpeer + Geroosterde Hazelnoten

Kabeljauw

Spinazie + Aardappelpuree + Grijze Garnalen + Hollandaisesaus

— OF —

Fazant

Witloof + Appel + Calvados + Rösti

— OF —

Gnocchi

Pompoen + Spinazie + Feta + Salie

Appelstrudel

Kaneel + Crème Anglaise + Vanille-ijs

— OF —

Dame Blanche

Vanille-ijs + Slagroom + Chocoladesaus

€ 50,00/PP
excl. dranken

DrankenSpecial

Tijdens de maanden december en januari voorzien we een extra aanbod aan feestelijke wijnen en dranken. Santé !

RESERVATIE AANBEVOLEN

odiel-bistronomie.be

Odiel
bistronomie

T. 011 29 88 98

ODIEL



TEAM ODIEL WENST JE FIJNE FEESTDAGEN

Odiel
bistronomie

ODIEL

CHRISTMAS

Menu

25, 26, 27, 28 & 29 DECEMBER

KEUKEN OPEN TUSSEN 12U EN 21U

Op deze dagen heeft u de keuze tussen dit menu OF à la carte te dineren
(andere menu's zijn niet mogelijk).

Amuses 'Odiel'

♦ ♦ ♦

Ravioli van Kreeft

Groentenconsommé + Shiitake + Schorseneren

♦ ♦ ♦

Roulade van Parelhoen

Boschampignons + Wintertruffel + Gebraiseerde Savooikool + Jus van Dragon

— OF —

Heilbotfilet

Puree 'Robuchon' + Dugléré-Saus + Grijs Garnalen + Winterse Garnituur

♦ ♦ ♦

Kerstdessert Atelier V

€ 55,00/PP
excl. dranken

DrankenSpecial

Tijdens de maanden december en januari voorzien we een extra aanbod
aan feestelijke wijnen en dranken. Santé !

RESERVATIE AANBEVOLEN

odiel-bistronomie.be

Odiel
bistronomie

T. 011 29 88 98

ODIEL

SYLVESTER

Menu

DONDERDAG 31 DECEMBER

— ♦ ♦ AANVANG OM 18U30 ♦ ♦ —

Champagne & Amuses

♦ ♦ ♦

Noorse Zalm

Tartaar van Noorse Zalm + Crème d'Isigny
Komkommer + Royal Belgian Caviar

♦ ♦ ♦

Zeetongfilet

Gebrande Bloemkool + Miso-Beurre Blanc + Girolles

♦ ♦ ♦

Champagnesorbet

♦ ♦ ♦

Hertenkalf

Geroosterde Miniworteltjes + Witloof + Jagersaus

♦ ♦ ♦

Dessert Atelier V

♦ ♦ ♦

Koffie & Mignardises

€ 159,00/PP

DRANKEN INBEGREPEN

Champagnebuffet om 24u

+ Live optreden & sfeermuziek verzorgd door L&M-band

Champagne, Aangepaste Wijnen, Waters, Frisdranken, Bieren en Mokka tijdens de maaltijd.
Dranken zijn inbegrepen t.e.m. het champagnebuffet, hierna worden deze aangerekend aan het reguliere tarief.

RESERVATIE VOOR SYLVESTER IS PAS GELDIG NADAT WE DE VOLLEDIGE BETALING ONTVANGEN HEBBEN

odiel-bistronomie.be

Odiel
bistronomie

T. 011 29 88 98



Vier het nieuwe jaar
met Odiel op de tonen
van de L&M-band !



EEN HEERLIJKE CADEAUTIP



ODIEL ONTBIJT

Glaasje Bubbels
Vers Fruitsap
Koffie, Thee of Warme Choco



Vers gesneden Fruit + Yoghurt met Granola
Ruim Assortiment Pistolets + Ambachtelijke Koffiekoeken
Bananenbrood + Havermoutkoeken
Assortiment Charcuterie + Geaffineerde Kazen
Confituur + Choco
Schiacciata-brood met Gerookte Zalm, Kruidenkaas & Pijnboompitten
Roerei of Spiegelei + Gebakken Spek
Pancakes met Vanillekwark & Rode Vruchten

€ 29,50/PP

op 25 december en 1 januari
serveren we geen ontbijt

ODIEL

JANUARY

Menu

HEEL DE MAAND JANUARI

◆ ◆ STEL ZELF JE MENU SAMEN ◆ ◆

Carpaccio

Gerookte Simmentaler + Noorse Krab + Truffelmayonaise

— OF —

Tartaar

Rode Biet + Rode Kool + Sherryazijn + Mesclun

— OF —

Bloemkool

Velouté van Bloemkool + Bieslookolie + Grijze Garnalen



Filet Pur van Hert

Savooikool + Winterpeen + Wildpoivrade

— OF —

Rogfilet

Knolselder + Kappertjes + Andijvie

— OF —

Ravioloni

Boschampignons + Truffel + Parmezaan



Appelstrudel

Kaneel + Crème Anglaise + Vanille-ijs

— OF —

Dame Blanche

Vanille-ijs + Slagroom + Chocoladesaus

€ 50,00/PP
excl. dranken

DrankenSpecial

Tijdens de maanden december en januari voorzien we een extra aanbod
aan feestelijke wijnen en dranken. Santé !

RESERVATIE AANBEVOLEN

odiel-bistronomie.be

Odiel
bistronomie

T. 011 29 88 98



RESERVATIONS

makkelijk online reserveren



THE CENTURY

♦ Leopoldplein 1, Hasselt, 011 22 47 99, thecentury.be

BRAGOÛT

♦ Sint-Jozefsstraat 2-10, Hasselt, 011 23 06 55, bragout.be

HET CORDAAT

♦ Kempische Steenweg 311, Hasselt, 011 23 06 51, hetcordaat.be

MAISON MATHIS

♦ Slachthuiskaai 7C, Hasselt, 011 23 06 56, maison-mathis.be

ATELIER V

♦ Simpernelstraat 13-15, Hasselt, 0476 28 24 29, atelierv.be

TRENTANOVE

♦ Gelatineboulevard 9.03, Hasselt, 011 93 31 39, trentanove.be

MIA MENSA

♦ Be-Mine, Beringen, 011 93 33 93, miamensa.be

TERLAND

♦ Nationaal Parklaan 1, Dilsen-Stokkem, 089 39 93 39, terland.be

ODIEL

♦ Kerkstraat 151, Heusden-Zolder, 011 29 88 98, odiel-bistronomie.be

THE ALLEYS

♦ 3 Kadettesteegjes, Hasselt, 0472 94 18 48, thealleys.be



ALSO BEST WISHES FROM



C.BAR

♦ Leopoldplein 7, Hasselt, 011 22 47 99, c-bar.be

HASHOTEL

♦ Sint-Jozefsstraat 2-10, Hasselt, 011 23 06 55, hashotel.be

CORDA.BAR

♦ Kempische Steenweg 311, Hasselt, 011 96 99 86, corda.be

CORDA.CUISINE

♦ Kempische Steenweg 311, Hasselt, 011 96 99 86, corda.be

VANHARTE

♦ Synaps Park 1, Genk, 089 32 54 20, vanharte.be

BAR BOUFFE

♦ barbouffe.be

JESSA Stadsomvaart 11, Hasselt, 011 30 84 90

ZOL Synaps Park 1, Genk, 089 80 30 30

ST-BARBARA Bessemerstraat 478, Lanaken, 089 32 59 21

ZMK Diestersteenweg 425, Maaseik, 089 80 30 32

TRUDO Diestersteenweg 100, St-Truiden, 011 69 91 89



**Merry C.hristmas
& a Happy New Year !**

