



GROEPSMENU'S (VANAF 10 PERSONEN)

Toeslag voor groepen met minder dan 10 personen: +10%

Toeslag voor groepen met minder dan 5 personen: +15%

Indien u kiest voor meerdere menu's vernemen wij graag de gekozen menu's één week voor de reservatie (maximum 2 verschillende menu's per groep)

Wij vernemen 4 werkdagen vooraf graag het exact aantal personen.

OPGELET !

Indien er op de dag zelf minder personen aanwezig zijn, zullen de dranken voor de afwezige personen niet aangerekend worden maar de gerechten wel.

Drankenarrangement 28.00 EURO

½ fles 'Les Jardins Cathares' witte of rode wijn per persoon
water inbegrepen

APERRO | HAPJES

HAPJES

Kaaskroketje
Mini loempia | zoetzure saus
Mousse van beenham
Toast | huisgerookte zalm
Garnaalkroketje
Cocktail van Zeebrugse garnalen
Croque 'Patyntje'
Gefrituurde scampi | filodeeg | basilicum
Gebakken St.-Jacobsvruchten | beurre blanc
Tomaat | mozzarella
Spicy lamsgehaktballetje | yoghurtsausje
Toast | ganzenlever | uienkonfijt
Trio van tapenades
Tongreepjes | tartaarsaus

5 hapjes naar keuze: 19,00 EURO per persoon

3 hapjes naar keuze: 11,50 EURO per persoon



MENU'S

MAANDMENU

Amuse van de chef

-

Huisgemaakte kaaskroketten van 3 kazen (2st.)

of

Vitello tonato

-

Dorade met purée, prei en witte wijnsaus

of

Kalkoen met kroketjes en 'fine champagne' saus en wintergarnituur

-

Panna cotta van Hierbas 'Secro 29'

€65.00 per persoon

MENU MEANDER

Artisanale kaaskroket

--

Chateaubriand 'Hoeveslagerij Lippens' met verse frietjes en sla

--

Dame Blanche

€55,00 per persoon

MENU SYMPA

Rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan

--

Gebakken sliptongen 2st. met tartaarsaus

--

Mousse van donkere chocolade

€55,00 per persoon



MENU VOSSELAERE PUT

Burrata, kerstomaat, basilicum en olijfolie

--

Lotte, mousseline en grijze garnalen

--

Panna cotta Hierbas 'Secro 29'

€65,00 per persoon

MENU DU CHEF

Artisanale kroketten van kalfszwezeriken, tartaar

--

Paling in 't groen of in de room

--

Irish coffee

€69,00 per persoon

MENU VEGETARISCH

Artichoc met dipsaus

--

Groentenlasagne

--

Rijstepap met bruine suiker

€55,00 per persoon



MENU MOSSELPUT

Kirr of Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 of Glas Champagne +€5

-

Maatje met boontje en rode ui

-

Mosselen natuur
(witte wijn +€3)
(Nenuphar +€4)
(Room +€3)

-

Pavlova
Koffie

€69,00 per persoon,

LENTE MENU

(VAN 01/04 TOT 30/06)

Kirr of Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 of Glas Champagne +€5

-

Asperges à la Flamande

-

Kabeljauw mousseline | asperges

-

Panna cotta hierbas 'Secro 29'
Koffie

€89 per persoon



SPRING MENU

(VAN 01/04 TOT 30/06)

Kirr of Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 of Glas Champagne +€5

-

Asperges mousseline

-

Lamskroon | asperges
Sablé Bretons | vers fruit | sabayon | vanille ijs
Koffie

€95 per persoon

WILD MENU

(VAN 15/10 TOT 31/12)

Kirr of Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 of Glas Champagne +€5

-

Bique van grijze garnalen

of

Zeebaars met blanke botersaus en spinazie

-

Hazenrug Harlekijn, appelmoes, veenbessen, witloof en kroketten

-

Sabayon hierbas 'Secro 29'

-

Koffie

€75 per persoon