

Beste klanten,

Hieronder vindt u enkele van onze samengestelde menu's aan voordelige prijzen. Deze menu's zijn speciaal samengesteld en kunnen ook niet worden veranderd. Deze menu's zijn enkel te verkrijgen bij op feesten en op voorhand besproken.

Menu 1

18,45€

Tomatensoep met balletjes

Varkensgebraad "estragon"
vergezeld met een warme groentekrans & aardappelkroketjes

Dessertbordje van de chef



Menu 2

21,65€

Kreeftensoep met armagnac

Varkensgebraad "au poivre"
vergezeld met een warme groentekrans & aardappelkroketjes

Dame blanche met warme chocoladesaus



Menu 3

22,30€

Agnes Sorelroomsoep

Vispannetje van het huis
koude groentjes & frietjes

Tiramissu



Menu 4

23,30€

Aspergeroomsoep

Huwelijk van zalm & kabeljauw
vergezeld met z'n sausjes en aardappelkroketjes

Symfonie van witte en bruine chocolademousse



Menu 5

23,20€

Glaasje shuimwijn

Agnes Sorelroomsoep

Kalkoenfilet "Calvados"
aangevuld met warme groeten

Crème bruleé



Menu 6

26,50€

Aperitief van het huis

Tomatensoep met balletjes

Varkenshaasje "archiduc"
vergezeld met een warme groentekrans & aardappelkroketjes

Dessertbordje van de chef



Wachtbordje van de chef

Aspergeroomsoep

Lamskroontje “ mosterdsaus”
vergezeld met een warme groentekrans & aardappelkrokantje

Trio van dessert



Krabcocktail

Varkensgebraad “graantjesmosterdsaus”
warme groenten & kroketjes

Duo van bavarois



Trio van pate met huisbereide uienconfituur

Varkenshaasje “choron”
warme groentekrans & kroketjes

Huwelijk van witte en bruine chocolademousse



Menu 10

26,10€

Scampi's maison

Gebraad Prins Orloff
warme groentenkrans & kroketjes

Dessertbordje van de chef



Menu 11

26,10€

Paling in 't groen

Varkensgebraad "estragon"
warme groentenkrans & kroketjes

Tiramissu



Menu 12

26,30€

Salade met grijze garnalen

Kalkoenfilet "archiduc"
Vergezeld met een warme groentenkrans & aardappelkroketjes

Warme appeltaart



Menu 13

26,50€

Duo van garnaalkroketjes met gefruite peterselie

Kalkoenfilet “Peperroomsaus”
Warme groentekrans & aardappelkroketjes

Tulpje met vanilleroomijs & verse fruitsalade



Menu 14

29,00€

Gerookte zalm met toast

Tongrolletjes “maison”
Vergezeld met groentjes & kroketjes

Trio van dessert



Menu 15

30,95€

Vispannetje van de chef

Lamskroontje “mosterdsaus”
Vergezeld met z'n groentjes & aardappelkroketjes

Mokka met versnaperingen



Hapjesbordje van de chef

Bordje met lekkers uit de Noordzee

Kalkoenfilet “archiduc”

vergezeld met een warme groentekrans & aardappelkroketjes

Krokant tulpje gevuld met vanilleroomijs & fruitsalade



Kirr

Duo van Kaas & Garnaalkroket

Varkenshaasje “graantjesmosterdsaus”

vergezeld met een warme groentekrans & aardappelkroketjes

Fantasie van witte & bruine chocolademousse



Menu 18

34,50€

Sprankelend glaasje schuimwijn

Paling in 't groen

Ossehaas "bearnaise"
Koude groentjes & frietjes

Trio van dessert



Menu 19

34,50€

Kirr

Trio van pate met uienconfituur

Huwelijk van zalm & kabeljauw met z'n sausjes
Groentjes & aardappelkroketjes

Trio van chocoladedessertjes



Krabcocktail

Tomatensoep met balletjes

Varkensgebraad “ estragon”
warme groentekrans & aardappelkroketjes

Trio van dessert



Roomsoep “Agnes Sorel”

Scampi's op z'n indisch met torentje wilde rijst

Kalkoenfilet “ calvados”
Vergezeld met een warme groentekrans & aardappelkroketjes

Warme appeltaart
geserveerd met vanilleroomijs en slagroom



Champignonsoep

Vispannetje van de chef

Varkenshaasje “ graantjesmosterdsaus ”
Vergezeld met een warme groentekrans & aardappelkroketjes

Dessertbordje van de chef



Ham met meloen

Aspergeroomsoep

Huwelijk van zalm & kabeljauw met z'n sausjes
aangevuld met groenten & aardappelkrokantje

Dame blanche met warme chocoladesaus



Sprankelend glaasje schuimwijn

Gerookte zalm met z'n garnituur & toast

Tomatensoep

Kalkoenfilet "archiduc"
aangevuld met warme groentenkrans & aardappelkroketjes

Mokka met versnaperingen



Aperitief maison

Trio van pate met huisbereide uienconfituur

Cressonsoep

Varkenshaasje "choron"
aangevuld met warme groentenkrans & aardappelkroketjes

Trio van dessert



Wachtbordje van de chef

Aspergeroomsoep

Scampi's in de room

Tongrolletjes "maison"
Vergezeld met groentjes & aardappelkroketjes

Dessertbordje van de chef



Kirr

Bloemkool/broccolisoepe

Paling in 't groen

Ossehaas "bèarnaise"
vergezeld met koude groentjes & verse frietjes

Symfonie van witte & bruine chocolademousse

Garnalencocktail

Vispannetje van de chef

Kalkoenfilet “ Archiduc ”

Vergezeld met warme groentjes & aardappelkroketjes

Tulpje met vanilleroomijs & verse fruitsalade



Sprankelend glaasje schuimwijn

Gerookte zalm met z'n garnituur & toast

Paling in 't groen

Varkenshaaje “ choron”

vergezeld met een warme groentekrans & aardappelkroketjes

Duo van bavaois



Wenst u een volledige uitgebreide formule met alles inclusief hieronder vindt u een formule die aan deze wens voldoet. Deze is uiterst geschikt voor huwelijken, jubileums,

Formule 1

Ontvangst gasten met een sprankelend glaasje
(gedurende 1 uur)

Aangevuld met enkele mondgeneugten

Trio van paté met uienconfituur

Agnes sorelroomsoep

Scampi's op z'n indisch

Liefdes sorbet

Varkenshaasje "choron"
vergezeld met een warme groentekrans

Uitgebreid dessertbuffet van de chef

Mokka

| | |
|--|--------|
| Prijs voor de menu zonder dranken | 54,50€ |
| Menu met wijnen | 68,00€ |
| Menu met wijnen & alle dranken tot in de vroege uurtjes (geen sterke dranken of aperitieven inbegrepen) | 80,00€ |