

Menu "Baron De Maere"

Menu periode februari & maart 2024 - All-in € 72,00/p.p.

Verwelkoming met aperitief

Aperitief brut "Marie-Julie" - Kir "les Grands Seigneurs" - appelsiensap met bijservering
Amuse van de chef

Mogelijkheid tot upgraden naar staande receptie
(zaterdag start om 18u30 - zondag start om 11u30 - binnen of openlucht naar gelang het weer)
Duur: 1 uur, fingerfood, 3 hapjes, 1 walking dinner gerechtje


+€ 10,00/p.p.

Om te starten (Het eerste gerechtje aan tafel geserveerd, daarna kunt u zich bedienen aan de comptoirs)

Voorgerecht: Scampi | tomatenfondue | pastaparels

Huisgemaakte kleine delicatessen (Aanbod kan wijzigen volgens markt- en seizoensaanbod)

Vrij te bedienen na het voorgerecht aan onze comptoirs

Op een bordje: trio van Noorse zalm | oesters | carpaccio van rund | steak tartare | tomaat met buratta 

Vrij te bedienen: kaas- en garnaalkroketjes | bladerdeeggebakje met vol au vent van kip

Bladerdeeggebakje met Noordzeevis | gamba's met kruidenboter | rolletje met ham & kaas

Hoofdgerecht naar keuze (Aan tafel geserveerd)

Tournedos Belgisch Wit Blauw
Bearnaisesaus - bordelaisesaus
Seizoensgroenten


of

Skreihaasje
Kruidenjasje
Beurre Blanc

of

Varkenswangetjes
Vlaamse wijze
Bruin bier - Torhoutse mosterd

of

Bloemkoolflan 
Rucolla
Sausje fijne kruiden

Carrousel van nagerechten (Het eerste gerechtje aan tafel geserveerd, daarna kunt u zich bedienen aan de comptoirs)

DESSERTCREATIE VAN DE CHEF (Aan tafel geserveerd)

ZOETIGHEDEN NAAR BELIEVEN (Te bedienen aan de desserttafels)

Lekker fris: vanilleroomijs | mokkaroomijs | sorbet van citroen | ijsparfait van framboos & citroen | fruitsalade

Bijhorende garnituren: licht opgeklopte slagroom, warme chocoladesaus, frambozencoullis

Oma's tafel: rijsttaart | carré confituur | Sablé Breton met fruit | frangipanetaart | snoep uit onze bokalen

Onze klassiekers: chocolademousse | tiramisu | brésiliennetaartjes | Baileys mousse | panna cotta

Heerlijk warm: Brusselse wafels | moelleux van Belgische chocolade | amandelcrumble van Jonagold
crème brûlée | Pastel de nata | mini Irish coffee

Kaasassortiment: Selectie van 3 kazen met garnituren zoals rozijnen, druiven, Luikse stroop,...

Kidsmenu

Aperitief

"Robby Bubble" met chipjes

Voorgerecht

Kaaskroketje of halve portie volwassenen

Hoofdgerecht

Kipnuggets* of kindersteak* of halve portie volwassenen (*Steeds met frietjes, appelmoes en saus)

Dessert

Kinderijsje nadien vrij te bedienen aan de desserttafel

"Kidsmenu" MET dranken inbegrepen tot aan de koffie*.

Van 3 t.e.m. 6 jaar = € 35,00

Van 7 t.e.m. 14 jaar = € 50,00

Allergenen of vegetarisch

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Geef ons zeker vooraf een seintje.

De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen

Menu “Baron De Maere”

Drinks & information

Verwelkoming en aperitief

Aperitief brut “Eccellenza” - vin mousseux (8,5% vol) met bijservering
Appelsiensap – mocktail van het huis

Wenst u liever de receptie rechtstaand	1 u	1u30
Sélection brut «Eccellenza» - Vin mousseux (8,5% vol.)	+ € 10,00/p.p.	+ € 15,00/p.p.
Sélection crémant “Eccellenza” - méthode traditionnelle	+ € 19,00/p.p.	+ € 27,00/p.p.
Sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs « Jean Milan »	+ € 28,00/p.p.	+ € 34,00/p.p.

Wijnen

Onze huissommelier selecteerde passende kwaliteitswijnen.

Toch liever een andere keuze, hieronder vindt u onze alternatieven:

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	+ € 25,00/fles
Saint Véran, Bourgogne	+ € 32,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	+ € 32,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	+ € 32,00/fles

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	+ € 25,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	+ € 33,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	+ € 32,00/fles
Zédé de Labégorce, Margaux	+ € 40,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru	+ € 44,00/fles

Dranken

Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue, Leffe blond/bruin, Leffe 0,0%, Carlsberg 0,0%, Tripel Karmeliet, waters en softdrinks, Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis.

Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije bubbels, wijnen en bier.