

# Menu "Baron De Maere"

Menu periode juni & juli 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 | lichte currysaus | Tagliatelle

**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

Kabeljauw  
Witte wijnsaus  
Geprakte aardappel

of

Filet van parelhoen  
Champignonsausje  
Seizoensgroenten

of

Asperges   
Mousseline

## Carrousel van nagerechten

**DESSERTCREATIE VAN DE CHEF** (Het eerste gerechtje aan tafel geserveerd, daarna kunt u zich bedienen aan de comptoirs)  
(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, frambozencoulis

**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.