

Menu “Baron De Maere”

Menu periode oktober & november 2024 - All-in € 75,00/p.p.

Verwelkoming zaterdag 19u00 & zondag 12u00

Verwelkoming met aperitief (steeds zittend aan tafel)

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)

+€ 10,00/p.p.

Duur: 1 uur, fingerfood, 3 hapjes, 1 walking dinner gerechtje

Tip! Onze aanrader voor gezelschappen met meer dan 20 personen

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

Voorgerecht: Gebakken scampi – vongole - venkelpuree - kruidenroom (bediend aan tafel)

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

Vrij te bedienen na het voorgerecht aan onze comptoirs

Op een bordje: gerookte zalm | oesters | carpaccio van rund | oesters slaatje met tonijn | pannacotta van erwten met scarmorza kaas

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 (u maak uw keuze de dag zelf aan tafel)

Mals stukje Belgisch Wit Blauw
Heerlijke roomsaus

Catch of the day
Hollandaise saus

Bourgondisch verkenshaasje
Roomsaus met Dijonmosterd

Truffelrisotto
met boschampionns



Steeds 2 aardappelbereidingen & seizoensgroenten voorzien op tafel 'to share'

Gerechten kunnen gewijzigd worden volgens het marktaanbod

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

Verse sabayon met winterfruit en vanilleroomijs (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 | Sablé Breton met fruit | 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.

Einduur

Wij eindigen in schoonheid op zaterdag omstreeks 23u, op zondag omstreeks 16u