



DINEREN MET EEN GROEP

Een groep is een gezelschap vanaf 11 volwassenen. Om de kwaliteit en doorlooptijd van het diner te waarborgen voor zowel uw gezelschap als alle andere gasten; serveren wij aangepaste menuopties voor gezelschappen van deze omvang. Onze koks selecteerde de volgende opties voor jou:

OPTIE 1: 3 GANGEN MENU MET SOEP à 39.9 P.P.

- Soep vh moment of Pomodorisoep
- Vleesbereiding vh moment – visbereiding vh moment – vegetarische bereiding vh moment
- Verrassingsdessert of Dame Blanche

OPTIE 2: 3 GANGEN MENU à 47.9 P.P.

- De Heere genieten (uitgebreide proeverij van voorgerechtjes)
- Vleesbereiding vh moment – visbereiding vh moment – vegetarische bereiding vh moment
- Verrassingsdessert of Dame Blanche

OPTIE 3: 4 GANGEN MENU à 52.9 P.P.

- De Heere genieten (uitgebreide proeverij van voorgerechtjes)
- Soep vh moment of Pomodorisoep
- Vleesbereiding vh moment – visbereiding vh moment – vegetarische bereiding vh moment
- Verrassingsdessert of Dame Blanche

OPTIE 4: A LA CARTE GROEPENMENU

- Het actuele Groepenmenu vindt u op de volgende pagina
- Gerecht keuze maakt u op de avond zelf.
- ***optie 4 is mogelijk t/m 20 personen**

Graag vernemen we **uiterlijk 5 dagen** op voorhand voor welke optie jullie kiezen. Dit is tevens het moment waarop we graag eventuele diëten/beperkingen vernemen.

Tot en met 12 personen kunt u bij ons normaliter aan 1 tafel plaatsnemen. Vanaf 13 personen zal er een tafelschikking zijn van meer dan 1 tafel.

Vier het leven!



OPTIE 4: A LA CARTE GROEPENMENU – DINER

Om de doorloop en kwaliteit van het diner te waarborgen serveren we voor gezelschappen vanaf 11 personen een selectie van de kaart. Onze koks selecteerde voor u de volgende gerechten.

VOORGERECHTEN

Geserveerd met brood en smeersels

Rundercarpaccio 15.5

carpaccio – truffelmayonaise – Parmezaanse kaas – rucola – krokante tuinbonen – cherrytomaatjes

Biertip: Kwaremont Blond

Tostade met tonijntartaar 16.9

Gemarineerde tonijn – tortilla – soja-boontjes – wasabimayonaise – gele bloemkool

Biertip: La Chouffe

Tartaar hertenham en shiitake 16.5

tartaar van hertenham en shiitake – roggebrood – balsamico druiven – crème van eekhoorntjesbrood

Biertip: Gouden Carolus Classic

Gamba pannetje (6 of 8 st) 13.5/16.5

Josper gegrilde black tiger garnalen – stokbrood – chorizoboter

Biertip: Filou

Salami van gedroogd fruit met buratta [V] 14.9

salami van gedroogd fruit – buratta – vijgen – pistache noten – rucola **[vegan is mogelijk]**

Biertip: Octopus Blond

Vier het leven!

SOEPEN

Geserveerd met brood en smeersels

Wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

Soep van het moment 7.9

ons team informeert u graag

Romige bospaddenstoelensoep [V] 8.6

crostini met duxelles van champignons – truffelcrème

Vier het leven!





HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet en mayonaise

Stoofpotje van wild 22.5

stoofpotje van hert, wildzwijn, paddenstoelen en herfstgroente gegaard in Leffe Bruin – gegrilde groente

Biertip: Leffe Bruin

Rundersukade 28.5

gegrilde en zachtgegaarde rundersukade – gegrilde groente – eigen jus – grain fed

Biertip: La Trappe Isid'or

Paddenstoelen risotto [V] 20.9

risotto – paddenstoelen – beukenzwammetjes – truffeljus – paddenstoelencrumble –

[vegan is mogelijk]

Biertip: La Trappe Dubbel

Maminha [180/250/320 g] 25.9/31.9/36.9

uniek stuk rundvlees bereid op Zuid-Amerikaanse wijze – gegrilde groente – chimichurri

Biertip: Gouden Carolus Classic

Visbereiding van het moment 25.0

wisselende visbereiding – passend groentegarnituur – saus

Maak het hoofdgerecht compleet met:

3 Black Tiger garnalen	4.9
Gemengde salade [2 pers.]	4.5
Crispy uienringen [8 stuks]	3.5
Zoete aardappel friet	
met truffelmayonaise klein/groot	4.5/6.5

DESSERTS

Verrassingsdessert 9.8

zoete verrassing van het moment

Koffie compleet 6.9

koffie* – chocoladebonbon – bol vanille ijs
+ extra chocoladebonbon 1.6

**Keuze uit koffie, espresso of thee.*

Cappuccino, latte macchiato, verse thee ook mogelijk tegen meerprijs.

Dame blanche 9.8

vanille ijs – warme chocoladesaus – slagroom – crumble

Kaneelmousse met crème brûlée 9.8

kaneelmousse met stukjes appel, karamelsaus en crumble – vanille crème brûlée

Vier het leven!