



Uw Einde- of Nieuwjaarsfeest in Stijl !



● MENU 'LE CHÂTEAU' ●

Papillotte van Sint Jacob vruchten en rode garnaalstarten met kleine groenten en zachte paprika boter

Duo van gebakken ganzenlever op een chutney van witloof en een terrine van ganzenlever met zijn gekonfijte uien, balsamico van karamel

Gebakken gambas met olijfolie en koriander, vergezeld door hun ijs van curry en kokosmelk

Gegrilde zwaardvis, 'sauce vierge' met kruiden, salade van jonge scheuten met sesam en granaat appel

Halve kreeft 'mi-chaud' op een bedje van wakamé met zijn espuma, 'croquant' van groene punten en 'vitelotte' aardappelen

Filet pur' van kalf op een bedje van seizoenspaddestoelen, crème van rozemarijn en aardappelen 'duchesse'

'Mi-cuit' van chocolade en zijn ijs van caramel met gezouten boter

Assortiment van extravagant sorbetijs, seizoensfruit en zijn garnering

Macaron met crème 'chibouste' van rood fruit, 'croquant' van chocolade

Euro 41,00 per persoon, incl. btw
Drank à la carte of met arrangement



Uw Einde- of Nieuwjaarsfeest in Stijl !



● MENU 'LA TOUR' ●

Papillotte van kalfszwezerik met kleine groenten en morielje boter

Salade 'folle' van kreeft en krullen ganzenlever, sla van jonge scheuten
geparfumeerd met notenolie

Langoustines 'kort gegrild' op een bedje van zeekraal, witte boter
'crustacé'

Medaillons van zeeduivel omwikkeld door parma ham, bij lage
temperatuur gekookt, aardappelen 'corne de gatte' en jonge groenten

Lamsfilet in deeg van broodkruim met kruiden, geparfumeerde lamsjus
met wasabi, 'gratin dauphinois' en seizoensgroenten

Ierse 'filet pur' Rossini, Porto saus, seizoensgroeten en 'Pont Neuf'
aardappelen

Het assortiment nagerechten « van de Chef »

'Tarte tatin' en zijn bol zijn ijs van caramel met gezouten boter

Krokante hazelnoot feuillantine en zijn trio van mousses, engelse vanille
crème

Euro 51,00 per persoon, incl. btw
Drank à la carte of met arrangement.



Uw Einde- of Nieuwjaarsfeest in Stijl !



● BUFFET 'DU CHEF' ●

Zalmfilet 'Belle vue' en zijn crème 'aigrettes'

Rundscarpaccio geparfumeerd met 'Tartufata', roquette en parmezaan

Assortiment van vleeswaren 'van bij ons en elders'

Assortiment van gegrilde groenten

Noodle salade met krokante groenten en sesamolie

Salade van mini tomaat en mozzarella, geparfumeerd met basilicum

Sla van krokante jonge scheuten en droog fruit

Kabeljauwhaasje, gembersaus en sesam

Medaillons van gebraden kipfilet, zoetzure saus

Ratatouille van provençaaalse groenten

Aardappelen 'grenaille' met zeezout

Gebakken tarwe met kleine groenten

Fruitsalade

Mini chocolade mousse

Mini suikerbrood 'Religieuse'

Mousse 'Maracuja' met rood fruit

Mini pannekoeken met noten chocolade

Panacotta met puree van groene appels

Euro 43,00 per persoon, incl. btw

Minimaal 35 pers. | Drank à la carte of mer arrangement