

# Groepsformules

vanaf 9 volwassenen kunnen wij u volgende mogelijkheden aanbieden.

## De linde

3 Amuses  
\*\*\*

Grijze garnalen  
tomaat | salade | kwartelei  
of

Gelakt buikspek Duroc D'olives  
tarte tatin van wortelen  
\*\*\*

Parelhoenfilet  
seizoensgroenten | saus van morilles |  
kroketten

of  
Kabeljauwhaasje  
kruidenkorst | seizoensgroenten | puree  
\*\*\*

Dame blanche  
of  
Crème brûlée

70,0/ pers  
Deze menu kan gluten- en lactosevrij

## De eik

Steak tartaar  
parmezaan | zongedroogde tomaat

of  
Scampi's Boshoeve  
tomaat | champignons  
\*\*\*

Chateaubriand Belgisch Wit-Blauw  
gegrilde groenten | kroketten

of  
Hondshaai van de chef  
seizoensgroenten | puree  
\*\*\*

Signature dessert  
of  
Irish coffee

59,0/ pers  
Deze menu kan glutenvrij

## De kastanje

Seranoham met meloen  
\*\*\*

Varkenswangetjes  
salade | frieten  
of

Koninginnehapje  
salade | frieten  
\*\*\*

Chocolademousse  
of  
Koffie of thee

39,0/ pers

## De berk

Carpaccio van rund  
parmezaan | zongedroogde tomaat  
of

Risotto van de chef  
okt - feb: boschampignons | truffel  
ma - jun: witte & groene asperges  
jul - sept: tomaat | basilicum  
\*\*\*

Haasje van Duroc D'olives  
boontjes | mosterdsaus | kroketten  
of

Noordzeevis  
seizoensgroenten | puree  
\*\*\*

Dame blanche  
of  
Crème brûlée

53,0/ pers  
Deze menu kan gluten- en lactosevrij

**tip!** Wil je graag nog net dat ietsje meer? Dan hebben we enkele bijkomende opties:

- 3 amuses, overheerlijk voor tijdens het aperitiefmoment 7,0/ pers
- Koffie met versnaperingen, ideaal om een gezellig tafelmoment mee af te sluiten 6,5/ pers
- Wijnarrangement: wijn en water tijdens het voor -en hoofdgerecht (voor de volledige groep) 19,0/ pers

Voor alle info omtrent allergenen of vegetarische opties gelieve contact met ons op te nemen via mail.