

Groepformules

Vanaf 9 volwassenen kunnen wij u volgende mogelijkheden aanbieden. Gelieve **1 menu** per gezelschap te kiezen. Voor een vlotte organisatie vragen we om uw **keuze** van de **voorgerechten, hoofdgerechten en desserts** min. 1 week op voorhand door te geven.

Bij laattijdige annulatie (<48u), zal 50% van de menu aangerekend worden.

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

of

Scampi's Boshoeve

tomaat | champignons

Chateaubriand Belgisch Wit-Blauw

warme groenten | kroketten

of

Hondshaai van de chef

seizoensgroenten | puree

Signature dessert

of

Irish coffee

59,0/ pers

Deze menu kan glutenvrij

De kastanje

Serranoham 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

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.

tip!