



Wautersdreef 27

9090 Melle

Tel. 09/230 89 05

E-Mail: info@salonstgroenhof.be

Website: www.salonstgroenhof.be

Betreft :

Aantal : tal personen

Aanvang :uur

Aperitief : Cava Pupitre, Brut of vers fruitsap
Assortiment van warme en koude hapjes geserveerd op lepeltjes, bordjes en mini-glaasjes (4 per persoon)

- Crémant d'Alsace ipv Cava = supplement van € 2,5 pp

- Champagne ipv Cava = supplement van € 5 pp

Menuvoorstellen :

Menu 1 à € 63 pp (incl. Aperitief en dranken)

Gemengde salade - gerookte eendenborst - appel - walnoten - geitenkaas ---
Kabeljauwhaasje - geconfijt witloof - hoegaardensausje ---
Panna cotta van mango - yoghurtspoonscake - meringue ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 2 à € 64 pp (incl. Aperitief en dranken)

Gemarineerde zalm - julienne van gepekeld groenten - rijstblad ---
Picanha - gegrilde wintergroenten - Bordelaisesaus ---
Crêpes suzette 'Modern Art' ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 3 à € 60 pp (incl. Aperitief en dranken)

Rosbief - On The Green Egg - gemarineerde groenten - aioli met curry ---
Zeebaars - bouillabaise - kokkels - gamba - rouille van gebrande paprika ---
Exotisch fruit - ananastaartje - honingijs ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 4 à € 62 pp (incl. Aperitief en dranken)

Gemengde salade - gegrilde jacobsnoot - gedroogde tomaat - basilicumolie ---
Op lage t° gegaarde parelhoen - wintergroenten - beukenzwammen - crème pastinaak ---
Peer - hazelnootcrème - passievruchtensorbet ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 5 à € 62 pp (incl. Aperitief en dranken)

Gravad Lax - rode biet - mierikswortelyoghurt - tuinkers ---
Fazantenhaan - gebakken witloof - knolselderpuree - Rodenbachsausje ---
Ijssoufflé van chocolade en meringue - vanilleroomijs ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 6 à € 68 pp (incl. Aperitief en dranken)

In de oven gebakken zalm - fijne groenten - verse paprika - mierikswortelsaus ---
Ossenhaas 'Scotch Aberdeen' - witloof - jus van knolselder - stro-aardappelen ---
Ijsnougat met honing en gekonfijt fruit ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 7 à € 64 pp (incl. Aperitief en dranken)

Zeebaars - mousseline van prei - Bouchots - coulis van waterkers ---
Fazantenhaan - boschampignons - oesterzwammen - 'Fine Champagne' ---
Moëlleux van bittere chocolade - confituur van sinaas - vanilleroomijs ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 8 à € 62 pp (incl. Aperitief en dranken)

Kabeljauwhaas - venkel - mousseline van venkel - risottokroketje ---
Op lage t° gegaarde parelhoen - gebakken witloof - knolselderpuree - Rodenbachsausje ---
Geglaceerde vruchten - amandelijs ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 9 à € 74 pp (incl. Aperitief en dranken)

Gebakken jacobsnoot - boschampignons - crumble parmesaan - olie van bosui ---
Filet van jong hert - herfstfruit - knolselderpuree - 'Harlekijn' ---
Duo van witte en zwarte chocolade - braambes - passievrucht ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 10 à € 74 pp (incl. Aperitief en dranken)

Rijstblad - zeetong - scampi - Jakobsoester - fijne groenten - kreeftensaus ---
Filet van jong hert - herfstfruit - knolselderpuree - 'Harlekijn' ---
Peer - Cointreau - vanilleroom - bresilienne ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Wijnen : Aangepaste wijnen en waters inbegrepen. (2x witte wijn en 2 x rode wijn)

Diensten:

Diensten inbegrepen voor 4 uur totale duur. (bv: van 12 u tot 16 u of van 19 u tot 23 u)
Supplementaire diensten in regie aan € 38 per uur per kelner.

Elk menu kan indien gewenst met soep (+ € 4) of sorbet (= € 2) worden uitgebreid.

Verschuivingen van gerechten in de verschillende menu's kunnen een prijsverandering tot gevolg hebben.
Bestelde aantallen worden aangerekend.

Met vriendelijke groet,

Nicolas Dubois