



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 € 69 pp (incl. Aperitief en dranken)

Carpaccio van rosbief 'op de Green Egg' met gemarineerde groenten en ailoli ---	Zeebaars, in de oven gebakken, met kappertjes en tomaat en sojasaus ---
Kabeljauwhaas onder kruidenkorst met asperges en garnalen, waterkerssaus ---	Wit van hoeveparelhoen op lage temperatuur gegaard met quinoa en seizoensgroenten ---
Panna Cotta van vanille met zoute karamel, chocolade en mokka ---	Gebakken ananas met coulis van kalamansi en roomijs van basilicum en citroen ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen	Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 3 à € 72 pp (incl. Aperitief en dranken)

Zeebaars - mousseline van prei - Bouchots - coulis van waterkers ---	Gebakken jakobsnootjes - lamsoor en curry geflambeerd met 'Pastis 51' ---
Ossenhaas met witloof en jus van knolselder, stro-aardappelen ---	Piepkuiken met dragonsaus en krielaardappelen ---
Moëlleux van bittere chocolade met crème van sinaas en vanilleroomijs ---	Profiteroles met frambozencoulis en vanilleroomijs ---
Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen	Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 4 à € 67 pp (incl. Aperitief en dranken)

Menu 5 à € 70 pp (incl. Aperitief en dranken)

Gemengde salade - gegrilde jacobsnoot - gedroogde
tomaat - basilicumolie

Lamsfilet met wokgroenten en bonenkruid
jus met rozemarijn

Crêpes Suzette 'Modern Art'

Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 6 à € 70 pp (incl. Aperitief en dranken)

Kabeljauwhaasje met venkel en risottokroketje,
mousseline met venkel

Picanha met gegrilde groenten en choronsaus

Tiramisu met frambozen

Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 7 à € 75 pp (incl. Aperitief en dranken)

Gebakken jacobsnoot - boschampignons - crumble
parmesaan - olie van bosui

Lamsfilet - groentenlasagne - krieltjes
jus rozemarijn

Crème Brûlée van kokosmelk - ananas -
witte chocolade

Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 8 à € 75 pp (incl. Aperitief en dranken)

Rijstblad - zeetong - scampi - Jakobsoester - fijne
groenten - kreeftensaus

Licht gegrilde eend 'Mulard' - pickels van
knolgroentjes - groene pepersaus

Risotto geparfumeerd met vanille - rode vruchten -
siroop - gefriseerde munt

Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

Menu 9 à € 68 pp (incl. Aperitief en dranken)

Gravad Lax - rode biet - mierikswortelyoghurt -
tuinkers

Mechelse koekoek - gelakt - prei - rijst - sojasaus

Mousse van passievruchten - ganache van
chocolade - kokostoast

Mokka of thee met huisgemaakte versnaperingen

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

In de oven gebakken zalm - fijne groenten - verse
paprika - mierikswortelsaus

Ossenhaas 'Scotch Aberdeen' - witloof - jus van
knolselder - stro-aardappelen

Korstgebakje - rode vruchten - vanille-ijs -
passievruchtencoulis

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.

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

Bestelde aantallen worden aangerekend.

Met vriendelijke groet,

Nicolas Dubois

All-in lente 2022