



# Zondagsmenu's augustus - september - oktober 2017

## dinner & dance

Sparrenhof 20 uur  
€ 68,00

Lekker eten en nadien..... disco  
Aperitief met hapjes, voorgerecht, warm vis- en vleesbuffet  
wijnen, frisdranken en bieren inbegrepen tot 3.30 uur

### DJ Yves vermunicht

'80 - '90 - 2000

2017

Vrijdag 6 oktober  
Vrijdag 10 november  
Vrijdag 8 december  
Zondag 31 december

Gastronomisch menu aan tafel

2018

Zaterdag 20 januari  
Zaterdag 3 maart  
Zaterdag 24 maart  
Vrijdag 27 april  
Vrijdag 25 mei  
Vrijdag 29 juni

### DJ Briz

Dance, Urban & Tropical vibes

2017

Vrijdag 24 november

2018

Zaterdag 27 januari  
Zaterdag 17 maart  
Vrijdag 20 april



### Zondag 6 augustus

Tzatziki met gevogelte en kerstomaatjes  
Portugees soepje van zoete paprika's  
Rundsgebraad met passende groentjes en jus  
gesterkt door sherry-tuinkerssaus  
Melkijsje met munt en lichtgestoofde aardbei

### Zondag 13 augustus

Perzik, witpuntradijs, bloemkoolroosjes  
& tonijnslaatje  
Soepje van Parijse champignons  
**Keuze uit ons warm vis- en vleesbuffet**  
Kersen en romige zoete kaas op  
chocoladekoekjesbodem

### Zondag 20 augustus

Fijne zalmneetjes op radicchioblaf,  
avocado & pijpajuin, pittige chilidressing  
Kervel-groentenbouillon met ballekens  
Kalfsgebraad, scala van zomers groen  
en kruidenjus  
Pêche melba met vanille-ijs

### Zondag 27 augustus

Cesar salade met bosbessen & frambozen  
Letterkens in selderkippenbouillon  
Varkensgebraad met zigeunersaus en pril groen  
Watermeloen met sinaas-limoenijs

### Zondag 3 september

Krokante camenbert, brunoise en oude balsamic  
Komkommersoep met dille  
Kalkoenmedaillon met muskaatdruiven geblust  
met pineau de charentes  
Koude zabaglione met vers fruit

### Zondag 10 september

Romeins slaatje met gerookte ham, cavaillon,  
walnoot en meloensalsa  
Soepje van 3 selders  
Koolvis "Dugléré" met jonge groenten  
puree met spekjes \*  
of  
Cordon bleu, champignonsaus  
en jonge groentjes \*  
Flensjes met rabarbervulling

\* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst

### Zondag 17 september

Slaatje van gevogelte & blauwe druif op veldsla  
en gevogeltejus gesterkt door mierikswortel  
Roomsoep "groene weide"  
Kippenborstfilet "Oostendse wandeling"  
Amandelkoek op mascarponemousse met  
gouden meloen & passievruchtenjus

### Zondag 24 september

Pladijsslaatje met scampi, gerookte forel,  
groene appel en honingmayonaise +7 euro  
of  
Fluweelsoepje van knolselder  
Gegrild ibericovarkenshaas, vijfkruidenjus met  
de allereerste herfstgroentjes,  
'Belle de Louvain'-pruimen onder een koko-  
scrumble met een melkijsje

\* laat bij reservatie uw keuze voorgerecht of soep weten

### Zondag 1 oktober

Beignets van koolvis, prei en veldsla met  
compote van tomaat en basilicum  
Waterkerssoep met radijsjes  
Kalfsmedaillon "Bordelaise" en jong groen  
Baileys Irish Creamijsje

### Zondag 8 oktober

Open ravioli van kip en bospaddenstoelen  
Kervelroomsoep met korstjes  
Orloffgebraad in het groen  
Gebakken ananas met yoghurtijs

### Zaterdag 14 oktober

Opening van de jacht  
(zie op zijde)

### Zondag 15 oktober

Cromiscque van hert op eikenbladsla  
Soepje van butternut & gember met bieslook en  
mascarpone  
Gemarineerd vals wild met appel en veenbessen  
Rijstkroketten op vanillesaus

### Zondag 22 oktober

Gevulde champignons Bolognese  
Gijmels witloofsoepje met spekjes  
Rundsgebraad, vier pepersaus en jong herfst-  
groen  
Tiramisutaart bedekt met speculoosroom

### Zondag 29 oktober

Visserspasteitje  
Aardappelroomsoep met worstjes  
Kip op een koolbedje en lichte cherrysaus  
Crêpes Suzette

### Zondag 12 november

Sparrenhof  
Lunch dansant  
(zie op zijde)



Zaterdag 14 oktober 2017, Onder 't riet om 19 uur

## opening van de jacht

Champagne Haton  
voorproevertjes

Wildzwijnschouder  
gekonfijt en getrokken tot vezels, Oosters getint

Heldere fazantensoep  
pluksels fazant, beukenzwam en sherry

Roodpootpatrijs  
frambozen, pastinakenzalf & spruitjesblad

Eekhoortjesbrood, shiitake, cantharellen  
risotto en pecorino

Reekroon  
chiconette, butternut en veenbes, gratin met pancetta  
wildjus gesterkt door rodebiet

Pistache, chocolade  
met toffeepraline, munt en yuzu

Koffie - thee  
Kleine zoetjes

Menu, aperitief, water, passende wijntjes en koffie inbegrepen  
130 euro p.p.

Beste gasten,

hierbij vindt u onze nieuwe menu's tot en met oktober met een reeks zonnige zondagsmenu's, zuiders geïnspireerde snacks en niet te vergeten, ... onze lekkere goudmerk mosselen met ambachtelijk bereide mayonaise en mosselsaus

- Zondagsmenu: € 28,50
- Mosselen natuur 1 kg: € 22,40
- Mosselen witte wijn / look / provençaal: € 24,40

Van al dit lekkers kan je genieten in onze zondagstaverne Onder 't Riet (met airco) of op ons nieuw tuinterras.

Op zaterdag 14 oktober vieren we de opening van de jacht !!  
Je wordt ontvangen door de jachthoornblazers, om vervolgens te genieten van de meest verrassende wildcreaties geserveerd met lekkere wijntjes.

Graag tot binnenkort !

Jos, Gaby  
Vanessa en Stijn

016 / 56 43 95  
[www.tervenne.be](http://www.tervenne.be)

## **lunch dansant**

Sparrenhof 13 uur, muziekdoelgroep +60  
Klassieke stijldansen tot disco van toen

**Zondag 12 november 2017**

Aperitief met hapjes  
Tongschar met krokant gebakken oktopus  
toetsen van groene appel, druppels spinazie en kleine shiitake  
Sherrysoepie  
Parelhoenfilet gelakt met szechuanpeper in accaciahoning,  
jonge herfstgroenten en saus "Fine champagne"  
Zoetjes buffet  
Koffie - thee

wijnen, frisdranken en bieren inbegrepen tot 20 uur  
DJ Hans Wittockx

€ 68,00

[www.tervenne.be/evenementen](http://www.tervenne.be/evenementen)