

Zondagsmenu's november - december - januari & eindejaarsmenu's 2017 - 2018

Zondag 5 november

Bladerdeegtaart met kalkoen, prei en zongedroogde tomaat
Veldwortelroomsoep met emulsie van radijsblad
Kalfsmedaillon in 't groen, jus gesterkt door madeira
Appelbeignet met bruinesuikerijs

Zondag 12 november

Tempura van scampi met chilimayonaise
Doperwtroomsoep met ringworst en kruidenkaas
Gebraseerde lamsbout en gremolata van Citroentijm
of
Kippenborst in marsalasaas met passende groentjes
Kokosrijst met ananas & vruchtenstroop

(laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst)

Zondag 19 november

Waldorfsalade met kroketje van gandaham
Groene groentensoep met kervelpluksels
Rundsgebraad in korst van geplette pepers, herfstgroenten
Glaasje witte chocolademousse met blauwe bes

Zondag 26 november

Krokant filoblaadje gevuld met camembert, spekkraakers en
Luikse stroop
Soepje van 3 selders
Pladijsfilet op Normandische wijze met puree
of
Gemarineerd vals wild met appel en veenbes
Mango-ijsje op rozijnenwentelteeftje

(laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst)

Zondag 3 december

**Kinderanimatie vanaf 15 uur en bezoek
van de Sint met Piet om 16.30 uur !!**

Kruidige pladijsreepjes met citroen-dragonmayonaise
Tomatenroomsoep met ballekens
Met varkenshaas gevuld vleesbroodje, zacht groen en
champignonsaus
Speculaas in tiramisu en ijs met mandarijn
Voor de kinderen: speculaas in hoortje

Zondag 10 december

Wildpasteitje met veenbessenconfituur
Groentenkervelbouillon met letterkens
Zalmsteak, gesmolten spinazie en pastinaakpuree
of
Konijnenbout in lefebier en jonagold
Flensjestaart met hazelnoot en ijsje

Zondag 17 december

Gevulde aardappel met gerookte zalmsnippen en mous-
selinesaus
Knolselderreepjes in bospaddenstoelenfluweel
Kalfsescalope, ruccolaparmazaankorst, zacht najaarsgroen
Appelstrudel met vanillesaus en z'n ijsje



**24 en 25 december
Kerstdiner (zie ommezijde)**

Dinsdagmiddag 26 december (enkel menu)

Zeebaarsfilet met venkelslaatje, doperwtencrème,
kwartelei en avocado
Wildroomsoepje, mini shiitake en wildpluksels
Kalfsdunnelende in cederhout, mortadellacrunch, jong
groenten op butternutzalf
Dessertenbuffet 2°Kerst
Koffie of thee
€ 42

**Oud op nieuw in Gasthof Ter Venne & Sparrenhof
2017 - 2018 om 19 uur**

Champagne Jean-Noël Haton, cuvée Héritage
Welkomsthapjes

Gerookte Oosterscheldepaling
daikonwortel, krokante brioche, friseline, rodebiet en avocadomayonaise

Soepje van peterseliewortel
gegrilde pladijs met porseleinzwam en kervel-olie
of
Zeeduivel (+ € 18)
gebraseerde prei, spinazie in porta bellini, minipaksoi en
chiconette in romige rieslingsaus

Damhart & fazant
spruitjes op zoete aardappel, babywitloof, hanenkam en schorseneel, reductie van wild en oude port
amandel-spekkroketjes

**Buffet Ter Vense zoetjes
Middernachtbuffet**

Argentinië, Alamos viognier **€ 135,00**
Navarra, bodega Innurietta, sensaciones
Frisdranken en bieren, Champagne om 0.00 uur

**Onder 't riet DJ Hans Wittockx muziekdoelgroep 40+
Sparrenhof DJ Yves Vermunicht muziekdoelgroep 25+**

Zondag 31 december 2017
Oud op Nieuw

Maandag 1 januari 2018
Nieuwjaarsmenu

Zondag 7 januari

Visfricassee met groenten en kerrie op bladerdeegkraker
Erwtenuweel met korstjes
Kalkoenborst met zoethoutkruid, spitskool en
gekonfijte prei met woudvruchten
Driekoningentaart met een fles wijn voor de gelukkige

Zondag 14 januari

Slaatje van gepocheerde peer, selder en venkel
met zwartewoudham
Witloofsoepje, spekkrokantjes en gebrande amandel
Keuze uit ons warm vis- en vleesbuffet
Sachertorte met witte chocoladesneeuw

Zondag 21 januari

Krokantje brie, appel en balsamicostroop
Soepje van zoete aardappel, gember en koriander
Rundsgebraad, vierpepersaus en voorjaarsgroen
Loempia van banaan en chocolade op hazelnootijs

Zondag 28 januari

Risotto met rood lof, spekjes en pecorinorasp
Waterkersfluweel met chiffonade van krobsla
Filet van hoevekip in dragonmarinade en spitskool
Chocoladeijs op sinaascarpaccio bestrooid
met kaneelsuiker



Feestdagen bij u thuis

Menu 1

Vlaswijting gegaard in citroenverbena-bouillon

kruidige tijgergarnaal, romanesco, druppels ansjovismousse en koraalzwam

Soepje van peterseliewortel

gegrilde pladijs met porseleinzwam en kervelolie

Reefilet in kruiden-sinaaskorst

stoofpeertje met braambes, grotchampignons en passend eindejaarsgroen, wildjus gesterkt door oude port
Amandelkroketjes of bintjesgratin

of

Zeeduivel

gebraaseerde prei, spinazie in porta bellini, minipaksoi en chiconette in romige rieslingsaus
Puree met hoeveboter en pijpajuin

Kerst-Nieuwjaar Passion

patisserie met mango, kokos, ananas en bittersweet van Guanaja chocolade (afgewerkt bord p.p.)

€ 61,00

Wil je iemand lekker verwennen?
Geef een cadeaubon van Ter Venne ;-)

Menu 2

Smient met oosterse lak (wilde eend)

mango, zoete paprika en paars viooltje

Noordzeevisserssoep

op vel gebakken rode poon, venkelroom en dille

Duroc d'Olives varkenskroon

korst van honing en groenkruid, spekjes in gesmoorde groenekool, chiconette, bospeen en perigordsaus
Amandelkroketjes of bintjesgratin

Kerstexplosie

Bankettaart met Baileys, koffie, yuzu en chocoladecaramel

€ 58,00

Kindermenu

Hawaïaans scampischaaltje

Soepje van tomaat en ballekens

Kipfilet in krokant jasje, passende groentjes en puntzakje frit

Chocomousse met discoparels

€ 25,50

Kerststronk: gebak met vanille- en koffie "crème au beurre" € 5,80

Aperitiefhapjes

Glaasje gerookte forelmousse, chibouste van waterkers

Zalmbuik met Indische kruiden en opgelegde groentjes

Mechels hoen op avocadomayonaise

* Slibtong op crème van tuinboon, kerstomaat en chorizocrumble

* Holsteinrund, koud gerookt met duindoornbes en beukenzwam

3 hapjes € 8,00

* 5 hapjes € 13,00

Passende wijnen:

Cava Vall Dolina, brut nature reserva bio €10,50

Champagne, JN Haton, Cuvée Héritage € 23,30

wit, Argentinië, Alamos viognier € 11,40

wit, Bourgogne, Dom. Guegnon, cuvée de l' Aurore € 17,40

rood, Navarra, Sensaciones, bodega Inurrieta € 10,00

rood, Valpolicella classico superiore, Le Calendre € 16,50

Vraag naar ons assortiment koude buffetten

Beste klanten,

de gezelligste tijd van het jaar is in aantocht!

Wij zorgen ervoor dat jullie onbezorgd lekker kunnen tafelen met vrienden en familie.

Prettig eindejaar !

- 03/12/2017 om 16.30 uur wordt er op de deur geklopt (kinderanimatie vanaf 15.00 uur)
- 24/12/2017 Kerstavond Onder 't Riet
- 25/12/2017 Kerstdag Onder 't Riet & Sparrenhof
- 26/12/2017 Tweede kerstdag Onder 't riet
- 31/12/2017 'Nacht van Oud op Nieuw' Onder 't Riet & Sparrenhof (tijdig reserveren, beperkte plaatsen!)
- 01/01/2018 Nieuwjaarsmenu Onder 't Riet
- Dinner & dance: www.tervenne.be/evenementen

Vanaf 7 januari kan je elke zondag genieten van ons zondagsmenu aan € 29,90 p.p.

Tip voor het eindejaar: Schenk een Ter Venne-kadobon, fijn om te geven, nog fijner om te krijgen!

Graag tot binnenkort !

Gaby - Jos - Stijn - Vanesa



Zondag 24 december "Kerstavond" in Gasthof Ter Venne

(onder 't riet) vanaf 18 uur

maandagmiddag 25 december "Kerstmis" in Gasthof Ter Venne en in het Sparrenhof

vanaf 12 uur

Cava Vall Dolina

Vlaswijting gegaard in citroenverbena-bouillon

kruidige tijgergarnaal, romanesco, druppels ansjovismousse en koraalzwam

Fazantenroomsoep

pluksels vederwild, spekkraakers en sherry

Hertenbout

compote van rodekool, gebrande appel en eindejaarsgroenten, wildjus met de aroma's van van steranijs & kaneel
kroketjes

Williamspeer

in crèmeux en Luikse stroop, gekarameliseerde hazelnoten, ganache & ijsje van chocolade

Koffie met kerstsnoepje

€ 58,00

Kindermenu:

Kinderbubbels of fruitsap

Macaronikroketje "zoet-zuur"

Soepje van tomaat en ballekens

Kipfilet in krokant jasje, passende groentjes en puntzakje frit

Sneeuwman met chocolade korrels

€ 27,00



maandag 1 januari 2018

Onder 't riet (enkel middag)

Cava Vall Dolina

Slibtong

tapenade van scampi, mayonaise van gele paprika, koraalzwam,
parmezaankraker en jonge veldsla

Cappuccino van pastinaak

Noorse zalmsnippers curryroom

Parelhoenfilet "Brabançonne"

grondwitloof, spruitjes, knolselderzalf, shiitake en jus met dragon
kroketten

Dessertenverheerlijking 2018

Koffie

€ 52,00

dinner & dance

DJ Yves Vermunicht
80 - 90 - 00

dinner & dance

DJ Briz
House, urban, tropical

lunch dansant

DJ Hans Wittockx
Klassieke stijldansen tot disco

www.tervenne.be
evenementen