

Liefkensmenu in bistro green
zaterdag en zondag 10 & 11 februari 2018



Sint-jakobsvrucht, scheermesje, kokkels
gremolata van bladpeterselie, citroenrasp en gember,
crème van aardpeer

Heldere kreeftenbouillon
pastinaakspaghetti, kruidige toast

Kalfs
lende, bout en hartzwezerik
primeurbloemkooltje, jus van morieljes, aardappelsoezen

Chocoladehartje
kers, braambes, basilicum € 55,00

Champagne, passende wijnen, bru en koffie € 30,00



dinner & dance
Sparrenhof, 20u - 2u30
68 euro all-incl.

DJ Yves vermunicht
'80 - '90 - 2000

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

DJ Briz
klassiekers, pop, dance en urban

Zaterdag 27 januari
Zaterdag 17 maart
Vrijdag 20 april

Zondagsmenu's februari - maart - april 2018



Zondag 4 februari

Flinterdunne zalm met tagliatelli
met basilicum en honingtomaat
Letterkens in selder-kippenbouillon
Orloffgebraad en winters groen
Bananenoliebollen met bruinesuikerijs

Zondag 11 februari

Pré liefkensmenu onder 't riet
Macaronikroketten met ham en kaas
Wortel-butternutroomsoep met
gember en korianderblaadjes
Kalfsmedaillon, passende groentjes en jus
gesterkt door sherry en tuinkers
Kaneelbiscuit en blauwebes verliefd met
honing-appelijsje



Zondag 18 februari

!! Jaarlijks verlof !!

Zondag 25 februari

Vitello tonato met rucola, honingtomaatjes en
appelkapper
Gijmels witloofsoepje met krokante mortadello
Rundsgebraad met de laatste wintergroenten
Vanillerijstkroket op saffraansaus

Zondag 4 maart

Toost champignon met kruidenboter
Soepje van 3 selders
Jong varkenslende met rib, korst van honing en
groenkruid, seizoensgroenten
Poire "Belle Hélène"

Zondag 11 maart

Gewokte hoevenoedels met scampi,
brunoisegroen en yakitorisau
Paprikasoepje met kleine spekjes
Kalkoenmedaillon "fine champagne"
Gelaagd taartje van pure chocolade
en gepocheerde peer

Zondag 18 maart

Koude zalmschelp
Agnes sorelroomsoep
Rundsgebraad met peperroom en jong groen
Flensjes met ijs en chocolade

Zondag 25 maart

Gegratineerde vissersschelp
Preisoep met korstjes
Lamsbout "Villerois"
OF
Kippenborstfilet in jagerssaus,
aardappelstampot en jonge groenten
Nutella-ijs op sinaasschijfjes
(* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst

Zondag 1 april

PAASMENU Onder 't Riet
PAASBRUNCH in het Sparrenhof
PASEN bij je thuis
- zie keerzijde -

Zondag 8 april

Bruschetta met Gijmels lof,
Ardeense ham en mozzarella
Roomsoep "Groene weide"
Konijn met geuze, spek, zilverui en mosterd
of
Victoriabaars met mosterd en marjolein
Italiaanse ijskoffie met z'n ijsje

Zondag 15 april

Ragout van hoevekip in bladerdeegdriehoek
Kervelroomsoep met ballekens
Varkenshaasje in vleesbrood,
jonge groenten en champignons
Dame blanche

Zondag 22 april

Salade Niçoise
Carmensoep met zilvervliesrijst
Gebakken zalm met sesam, paksoy
en teriyakisaus en puree
OF

Rundertong met madeira-champignonsaus,
passende groentjes en puree
Krieken en roomkaas op
chocoladekoekjesbodem

(* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst

Zondag 29 april

Tartaar van aardappel, knolselder,
groene appel en gelakte zalm
Oosterse kippensoep
Kalkoenfilet met cranberrie en noten
in baconkorst
Loempia van banaan en chocolade en
hazelnotenijs

Paasbrunch 1 april 2018 Sparrenhof 10 uur



Glaasje cava als verwelkoming

Ontbijtbuffet

minibroodjes – sandwiches – rozijnen- en notenbrood
assortiment kleine koffiekoeken

eierbereidingen
assortiment broodbeleg
charcuterie - paté - gerookte vis
gerookt spek - chipolataworstjes – gebakken aardappellen met ui en spek

Belgische kazen van Meester van Tricht met gedroogde vruchten, notengarnituur en confituren

Pauze

Rond 13 uur à 13.30 uur

Warm middagbuffet

Pladijs onder een notenkorst, jonge prei, shi-itake en kervelsaus
Kort gebakken zalm, linguine, courgette, zongedroogde tomaat en limoenboter
Geroosterde lamsbout met tym, sjalot en knoflook op jus van oude port
Haasje van Duroc d'Olives-zwijntje met zuiderse ratatouille

Krokante oesterzwammen, spinazie en geconfijte zilveruitjes
Wok van wortelreepjes, sluiserwtjes, broccoli en kropsla
Geprakte aardappel met bladpeterselie
Gegratineerde aardappeltjes
Frieten en kroketten

Dessertenbuffet

Koffie

€ 52,00

Beste gasten,
Wij wensen iedereen al het beste voor 2018 met vooral een goede gezondheid en veel Lekkers om naar uit te kijken én om te ontdekken!

* Zondagsmenu's à € 29,90

* Op zondag 1 april vieren we Pasen:

“PAASBRUNCH” in het Sparrenhof

“PAASMENU” onder 't riet of bij u thuis

* Dinner & dance à € 68,00

Jos, Gaby, Stijn en Vanesa

016 / 56 43 95

Paasmenu 1 april 2018 bij u thuis



Gegrilde pladijs

tomatensalsa, zwarte quinoa met koolrabi, radijs met mayonaise en brunoise van avocado

Roomsoepje van primeurbloemkool

groene aspergepunten, gerookte paling en Roomse kervel

Runderhaas onder noten-pancettakruim

eerste asperges, spinazie, snijboon en doperwtjes, jus van ossenstaart en morieljes
gekonfijte aardappeltjes in rozemarijnnolie

OF

Op vel gebakken dorade royal

eerste asperges, spinazie, snijboon en doperwtjes in blanke botersaus
Bintjespuree met bladpeterselie

Citrusvruchten in zwarte chocoladeganach

druppels limoncello en ijsje van bergamot

Paaszoetje

€ 49,00

Paasmenu 1 april 2018 Onder 't Riet



Cava Val Dollina

Gegrilde pladijs

tomatensalsa, zwarte quinoa met koolrabi, radijs met mayonaise en brunoise van avocado

Roomsoepje van primeurbloemkool

groene aspergepunten, gerookte paling en Roomse kervel

Runderhaas onder noten-pancettakruim

eerste asperges, spinazie, snijboon en doperwtjes, jus van ossenstaart en morieljes
gekonfijte aardappeltjes in rozemarijnnolie

OF

Op vel gebakken dorade royal

eerste asperges, spinazie, snijboon en doperwtjes in blanke botersaus
Bintjespuree met bladpeterselie

Citrusvruchten in zwarte chocoladeganach

druppels limoncello en ijsje van bergamot

Paaszoetje

€ 53