



# Zondagsmenu's augustus - september - oktober 2018

## dinner & dance

Sparrenhof 20 uur

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

**Vrijdag 5 oktober 2018 DJ Yves**  
**Zaterdag 10 november 2018 DJ Briz**  
**Zaterdag 1 december 2018 DJ Yves**

€ 68,00 (prijs 2018)  
(uitgenomen oudjaar)

**Maandag 31 december 2018 DJ Yves**  
**Sparrenhof, Cocktailbar, live saxofoon**

**Maandag 31 december 2018 DJ Hans Wittocx**  
**Onder 't riet, Gastronomisch menu aan tafel**

**Zaterdag 26 januari 2019 DJ Yves**  
**Zaterdag 16 februari 2019 DJ Yves**  
**Zaterdag 16 maart 2019 DJ Briz**  
**Zaterdag 30 maart 2019 DJ Yves Onder 't riet !!**  
**Vrijdag 26 april 2019 DJ Yves**  
**Vrijdag 17 mei 2019 DJ Briz**  
**Vrijdag 28 juni 2019 DJ Yves (barbecue)**

€ 70,00 (prijs 2019)

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



### Zondag 5 augustus

Mosselpotje op Oosterse wijze  
Komkommerroomsoep met dille  
Kalkoen met gremolata van hazelnoot,  
sinaas en kardemon  
Gegrilde ananas met limoncello-ijs en sesam

### Zondag 12 augustus

Koel slaatje van gemarineerde kip, citrus,  
waterkers en yoghurtvinaigrette  
Soepje van gele en oranje wortel  
**Keuze uit warm vis- en vleesbuffet**  
Tiramisu met aardbei

### Zondag 19 augustus

Bloemkool-hamkroketje, rucola en  
pickelsmayonaise  
Tomaten-groentenbouillon  
Kort gegrilde zalm, mimosa-ei,  
spinaziesaus en selderpuree  
of  
Kalfsblanquette, champignons,  
jonge prei en selderpuree  
Nectarine met honing-amaretto-ijs

### Zondag 26 augustus

Scampi "Diabolique" met linguini  
Fluweelsoep van 3 selders  
Pladijs met peterseliekorst, doperwtenspuree  
of  
Lamsbout met kruidensalsa,  
jus van munt en doperwtenspuree  
Wentelteeftje, mango-ijs en rozemarijn

\* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst

### Zondag 2 september

Toast champignons met knoflook-kruidenboter  
Soepje van bintje, preiringen en bieslook  
Kippenborst, saus van sjalot, tomaat en boursin  
Chocoladetaart met rum, slagroom en abrikoos

### Zondag 9 september

Tonijnsalade met perzik, witpuntradijs  
bloemkoolroosjes  
Roomsoep "Groene weide"  
Rundsgebraad, vierpepersaus en  
passende groenten  
Koude zabaglione met vers fruit

### Zondag 16 september

Taartje "Chili Con Carne" met zure room  
Gele paprikaroomsoep met romanescoroosjes  
Varkenshaasje in vleesbrood met pistache,  
basilicum en parmazaan  
Appelstrudel met vanilleijsje

### Zondag 23 september

Open ravioli van zalm en citroen-saliebiter  
Waterkersfluweel met spekjes  
Stoofpotje van konijn, sjalot en witte wijn  
of  
Op florentijnse wijze gevuld runderlapje  
Condérijst met sinaas en kaneel

\* laat bij reservatie uw keuze voorgerecht of soep weten

### Zondag 30 september

Quiche met Gijmels witloof, ham en kaas  
Tomatensoep met balletjes  
Kalfsmedaillon 'Bordelaise' en jong groen  
Ijs Ter Venne

### Zondag 7 oktober

Krokante toast met visserssla en rucola  
Erwtenroomsoep met cheddarkorstjes  
Kalkoenfilet gevuld met appel, salie en pancetta  
Vanilleijs op ananas-tompoes

### Zaterdag 13 oktober

Opening van de jacht  
(zie op zijde)

### Zondag 14 oktober

Camembertkroket, witloofsalade en eikeblad  
Bospaddenstoelenroomsoep met knolselder  
Gemarineerd vals wild met peer en veenbes  
Speculoosijs op chocoladespiegel

### Zondag 21 oktober

Remoulade van noordzeevis met tempura van  
scampi  
Vergeten-groentensoeppje met witte bonen  
Rundsgebraad "stroganoff"  
Crumble met peer, cacao en amandel

### Zondag 28 oktober

Tartaar van zalm met gekleurde bietjes  
en mierikswortel  
Ossenstaartsoep  
Koolvis op "Oosterse" wijze  
of  
Cordon bleu in parmazaankorst  
Oreotaart met frambozen

### Donderdag 1 november

Allerheiligenmenu  
(zie op zijde)



Zaterdag 13 oktober 2018 Onder 't riet om 19 uur  
**opening van de jacht**

Opgeluisterd door jachthoornblazers  
**Champagne "Haton"**

voorproevertjes  
zoals Horsmakreel, Rode poon, bonbon van everzwijnbout

**Hert**

filet in javanais, toetsen van noten en chocolade

**Bospaddenstoelenroom**

infuus van eekhoortjesbrood, espuma van gerookte ham en  
roomse kervelolie

**Houtduif**

gegaard op karkas, gevulde morilles, spinazie, daslook en slakken

**Fazant**

filet, chiconette, peterseliewortel, spruitjes en herfsttruffel

**Rossini Erborinato**

De atypische zoete smaak van de Noord-Italiaanse kaas zal geserveerd worden met  
abrikoos, amandel en druppels zoete wijn

**Durondeau peer**

gebrand, crumble feuilletine praliné en sinaas, gerookte whiskykaramel met zure room,  
peperkoekmousse, madagascarvanille in roomijs

**Koffie - thee**

Kleine zoetjes

Menu, aperitief, water, passende wijntjes en koffie inbegrepen  
135 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: € 29,90
- Mosselen natuur 1 kg: € 24,00
- Mosselen witte wijn / look : € 25,00

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

Op zaterdag 13 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)



**Donderdag 1 november 2018**  
(enkel 's middags)

Traag gegaard everzwijn, ficelle van eendenlever,  
chutney van vijgen, bundelzwammekens en gel van rode biet

Fluweel van butternut, varkenswang en saliepesto

Kabeljauw in kruidenkorst  
risotto van spinazie en cantharellen op romige kalfsjus  
of  
Parelhoen met dragon, crème van pastinaak, spruitjes met spekcrumble  
kroketje van spitskool en kruidenpeerkroketjes

Brussels wafeltje, luchtige kokosmousse  
structuren & stroop van clementine

Koffie

€ 47,00