

Zondagsmenu's november - december - januari & eindejaarsmenu's 2018 - 2019

Donderdagmiddag 1 november

(enkel menu)

Traaggegaard everzwijn, ficelle van eendenlever, chutney van vijgen, bundelzwammen en rodebietengel

Butternutroomsoep met varkenswang en saliepesto

Kabeljauw in kruidenkorst, spinazierisotto, cantharellen en romige kalfsjus
of

Parelhoen met dragon, crème van pastinaak, spruitjes met spekcrumble, kroketje van spitskool

Brussels wafeltje, luchtige kokosmousse, structuren & stroop van clementine

Koffie of thee

€ 47

zonder voorgerecht

€ 35

Zondag 2 december

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

Macaronikroketje op zoet-zure saus

Tomatenroomsoep met ballekens

Orloffgebraad in het groen onder een champignongratin

Melkijse en appeltjes op verloren speculaasbrood

Zondag 9 december

Cromisque van wild op eikenbladsla, met walnoot en veenbessenjus

Gijmels witloofsoepje en krokante mortadello

Koolvishaasje met kruidenkorst, groenten, selderpuree of

Speenvarkenrug, groenten, jagerssaus, selderpuree

Brownie met hazelnoot, passievrucht en crème anglaise

Zondag 16 december

Scampi met linguine en rivierkreeftenroom

Pompoenenroomsoep met radijsbladolie

Saltimbocca van kalfs en zongedroogde tomaat "Clamart"

Tarte tatin van ananas, rum en karamel

Zondag 23 december

Strudel van groenekool en pladijs, tomatenspeksaus

Agnes sorelroomsoep

Gevulde kerstkalkoen met boskampernoelies, seizoensgroenten en braambes met babypeer

Roomsoezen met ijs en chocolade

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



Zondag 30 december

Zalmkroket op Normandische wijze

Veldwortelroomsoep

Ardennergebraad met fruit en groenten

Ijsje "Heiße Liebe"

Zondag 4 november

Risotto met boskampernoelies, parmezaan en gerookte kip

Wortel-gemmersoepje met rode curry

Ardennergebraad met rode kool, peer en braambes

Warme noordkrieken met chocolade-ijs

Zondag 11 november

Gewokte noedels, varkensreepjes en broccoli

met zwarte bonensaus

Romige seldersoep met kruidenkaas

Visvangst van de week, groenten en pastinaakpuree of

Kippenborst in marsalasaus met passende groentjes

Appelbeignet met bruinesuikerijs

(laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst)

Zondag 18 november

Walldorfsalade met kroketje van gandaham

Getomateerde uiensoep, broodkorstjes & kaas

Met miso geglaceerde rundersteak

Mascarpone glaasje met kiwi en pistache

Zondag 25 november

Zalm "Wellington" met spinazie en boursin

Doperwtenroomsoep met ringworst en kruidenkaas

Geroosterde kalkoenfilet met Hagelandse druiven

en rozemarijn

Tiramisu met chocolade en granaatappel

oud op nieuw

2018 - 2019

Onder 't riet

Cava Vall Dolina
Welkomsthapjes

Sint-jakobsvrucht & wilde zalm
crème en chips van aardpeer, tentakels en kroepoek van inktvis, avocado en zilte kruiden

Oostendse vissoep
grijze garnalen, tournedos van kreeft, courgettenslierten, kruidenrogetoost

Kabeljauw "Royale" (+ € 18,-)
crème van erwten, kroket van vongole & rucola

Damhert & everzwijn
peterseliewortel, girollen, chiconette, vergeten wintergroenten en aalbessen in grand-veneursaus

Buffet Ter Vense zoetjes
Middernachtbuffet

Soave, Corte del Sole, garganega- trebbiano
Navarra, bodega Inurieta, sensaciones
Frisdranken en bieren, Champagne om 0.00 uur

DJ Hans Wittockx muziekdoelgroep 40+

€ 140,00

Sparrenhof

Cava Vall Dolina
Welkomsthapjes

Sint-jakobsvrucht & wilde zalm
crème en chips van aardpeer, tentakels en kroepoek van inktvis, avocado en zilte kruiden

Soepje van pastinaak
met gebakken doradefilet en druppels korianderolie

Wilde eend
peterseliewortel, girollen, chiconette, bittere chcolade, zoet-zuur van framboos en cabernet sauvignon

Buffet Ter Vense zoetjes
Middernachtbuffet

Cocktailbar 23u - 1u

Soave, Corte del Sole, garganega- trebbiano
Navarra, bodega Inurieta, sensaciones
Frisdranken en bieren

**DJ Yves Vermunicht met live percutie en mr. trumpet :
muziekdoelgroep 25+**

€ 140,00

Maandag 31 december 2018

Oud op Nieuw

Dinsdag 1 januari 2019

Nieuwjaarsmenu

Zondag 6 januari

Gegratineerde vissersschelp

Erwtenfluweel met korstjes

Rundsgebraad, vierpepersaus en passende groenten

Driekoningentaart

(Een fles wijn voor de gelukkige met de boon)

Zondag 13 januari

Salade "Niçoise"

Romige kippensoep met duxelle van champignons

Keuze uit ons warm vis- en vleesbuffet

Naked cake met blauwe bessen

Zondag 20 januari

Wildkroketje met eikenbladsla, mandarijn, en veenbes

Winterse minestrone

Kalfsmedaillon in mosterdmeel, uiringen en

oesterzwam in kalfsjus

Appelstrudel met vanillesaus en z'n ijsje

Zondag 27 januari

Spareribs met honing-chiliglazuur en koolsla

Soepje van zoete aardappel, gember en koriander

Zalmgebraad, gesmolten spinazie, licht kerriesausje en selderpuree

of

Konijntje van 't begijntje met mandarijntjes en selderpuree

Springerolletje met banaan & chocolade, hazelnotenijs



Feestdagen bij u thuis

Menu 1

Sliptong - St.-jakobsvrucht

pittige crème van zoete aardappel, crèmeux van biobietjes en pancettacrunch

Soepje van aardpeer

met zeewolf, klein lof en essence van roomse kervel

Fazant

rode kool met cranberries, kweeper met hibiscus, scala van winterse groenten en krachtige wildfond
Spekkroketjes of bintjesgratin
of

Springbokfilet gekorst met macadamianoot en groene kruiden (+3 euro)

rode kool met cranberry's, kweeper met hibiscus, scala van winterse groenten en krachtige wildfond
Spekkroketjes of bintjesgratin

Kerst dessertenbord

het bittere van "Sao Thomé"-chocolade, het zoete van veenbessen & griottines en het zure van sinaasappel

€ 61,00

Menu 2

Roodpootpatrijs

gel van duindoornbes, zalf van witte bonen en sinaasazeste, bonbon van eendenlever en mango

Oostends soepje van grijze garnaal

schelvishaasje bedekt met bieslookpuree en jonge groentensliertjes

Kalfshaasje bedrenkt met crumble van groenkruid met zwartewoudham

peterseliewortel, girollen en chiconette met vergeten wintergroenten, reductie van kalf & "Buffalo Grand Cru"
Spekkroketjes of bintjesgratin
of

Kabeljauwhaas "Royal"

spitskool, girollen op spinazie, gegrild slahart, chiconette en blanke garnalenjus
Aardappelstampot met bloemkool en bladpeterselie

Kerstmythe

pâtisserie met chocolade, peer "Doyenne du comice", yuzu en boterkaramel

€ 61,00

Kindermenu

Hawaïaans scampischaaltje

Soepje van tomaat en ballekens

Kipfilet in krokant jasje, passende groentjes en puntzakje frit

Chocomousse met discoparels

€ 27,00

Kerststronk:

gebak met vanille- en koffie "crème au beurre"

€ 6,00

Aperitiefhapjes

Zalmforel gemarineerd met mosterd, dille en Griekse yoghurt

Carpaccio van inktvis met scampi, zurerroom, rosépompelemoes & ramanas

Ibericovarken, emulsie van chorizo en pickels van rode ui

* Pladijsfilet, hummus met chili, tomaat en honing

* Koelgerookte canette-eend a l'orange

3 hapjes € 8,30

* 5 hapjes € 13,80

Passende wijnen:

Bubbels

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

Champagne, Jean Noël Haton, Cuvée Héritage € 26,00

Wit

Vallée du Rhône, Château de Nages, vieilles vignes € 12,10

Loire, Sancerre, dom. Naudet à €13,70

Italië, Soave, Corte del Sole, garganega - trebbiano € 10,00

Chile, Brisa, chardonnay € 9,50

Rood

St. Emilion, Chateau Pistouley € 11,70

Médoc, Clos Manou 2011 € 27,50

Navarra, Bodega Inurrieta, sencaciones € 9,50

Valpolicella, Le Calendre, classico superiore € 13,80

Argentinië, Altosur, malbec € 10,00

**VRAAG NAAR ONZE
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 !

- 02/12/2018 om 16.30 uur wordt er op de deur geklopt (kinderanimatie vanaf 15.00 uur)
- 24/12/2018 Kerstavond Onder 't Riet
- 25/12/2018 Kerstdag Onder 't Riet & Sparrenhof
- 31/12/2018 'Nacht van Oud op Nieuw' Onder 't Riet & Sparrenhof (tijdig reserveren, beperkte plaatsen!)
- 01/01/2019 Nieuwjaarsmenu Onder 't Riet
- Dinner & dance: www.tervenne.be/evenementen

Vanaf 6 januari kan je elke zondag genieten van ons zondagsmenu aan € 31,00 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



maandag 24 december "Kerstavond" in Gasthof Ter Venne

(onder 't riet) vanaf 18 uur

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

vanaf 12 uur

Cava Vall Dolina

Sliptong & Sint-jakobsvrucht

pittige crème van zoete aardappel, crèmeux van biobietjes en pancettacrunch

Fazantenroomsoep

kleine oesterzwam, sponszwam en steppegas van knolselder

Geglacéerde hertenbout

gebrande amandelen in boerenkool, pastinaak-eekhoortjesbroodpuree en eindejaarsgroenten
kroketjes

Chocoladebiscuit

spiegel van mineola en yuzu, kokosmousse, Valrhone chocoladecrumble, roomijs met zoete veenbes

Koffie met kerstsnoepje

€ 60,00

Kindermenu:

Kinderbubbels of fruitsap

Hawaïaans scampischaaltje

Soepje van tomaat en ballekens

Kipfilet in krokant jasje, passende groentjes en puntzakje frit

Chocomousse met discoparels

€ 28,50



maandag 1 januari 2019

Onder 't riet (enkel middag)

Cava Vall Dolina

Op vel gebakken zeebaars

spinazie-erwtewok, tijgergarnaal, minchiitake en peterseliecoulis
overgoten met aardappelbouillon

Soepje van butternut & gember

espuma van brie de meaux & pluksels wild

Kloostervarkenshaas

gemarineerd met tandoorikruid, crème van ui en bospeen,
nieuwjaarsgroenten en jus met Limburgse stroop en tijmkroketten

Dessertenverheerlijking 2019

Koffie

€ 55,00



dinner & dance
DJ Yves Vermunicht
DJ Briz
www.tervenne.be
evenementen