

Liefkensmenu in bistro green
14 - 17 februari 2019



Schotse zalm uit loch fyne
scheermesjes, sepia, knolseldercanneloni, haringkaviaar en limoenvi-
naigrette

Heldere bosduivenbouillon
eikhaas, witloofscheuten

Griekse black pig varkenskroon
olijftapenade en primeurgroenten op zandwortel met sinaas
aardappelwafeltjes

Zoet-zuur & licht bitter
mandarijn, napoleon, hangop

€ 56,50

Champagne, passende wijnen, bru en koffie

€ 30,00

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

Zaterdag 26 januari 2019 DJ Yves

Zaterdag 16 februari 2019 DJ Yves (Volzet)

Zaterdag 16 maart 2019 DJ Briz

Zaterdag 30 maart 2019 DJ Yves Onder 't riet (Volzet)

Vrijdag 26 april 2019 DJ Yves

Vrijdag 17 mei 2019 DJ Briz

Vrijdag 28 juni 2019 DJ Yves (barbecue)

€ 70,00

www.tervenne.be/evenementen



Zondagsmenu's februari - maart - april 2019



Zondag 3 februari

Cornflake kippennuggets, fris slaatje en bbqsaus
Soepje van butternut met pijpajuin,
kokos en rode kerriepasta
Orloffgebraad en winterse groenten
Poire "Belle Hélène"

Zondag 10 februari

Gevulde aardappel met gerookte zalmsnippers
en mousselinesaus
Letterkens in selder-kippenbouillon
Kalkoenmedaillon "fine champagne"
Sachertorte met witte chocoladesneeuw

Donderdag 14 tot 17 februari

Liefkensmenu in bistro green
- zie hiernaast -



Zondag 17 februari

Parijse champignonroomsoep en knolselderstro
Zeebaarsfilet, pastinaak, pied-de-mouton,
chiconette, honingtomaatjes, olijf en balsamic
OF
Canette-eend, pastinaak, pied-de-mouton,
chiconette, bittere chocolade, zoet-zuur van
framboos en cabernet sauvignon
Hartje van tiramisu, passievrucht en aardbei

(* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst

Zondag 24 februari

Zalm "Wellington" met spinazie en boursin
Kervelsoep met ballekens
Pojarsky van scampi en gevogelte,
seizoensgroenten en jus van kalfs
Nutella-ijs, sinaas en crumble van hazelnoot

Zondag 3 & 10 maart

!! Jaarlijks verlof !!

Zondag 17 maart

Vitello tonato met rucola,
honingtomaatjes en appelkapper
Carmenroomsoep met zilverrijst
Gebakken zalm met sesam, paksoy en
teriyakisaus, aardappel-preistamppot
OF
Kippenborstfilet in jagerssaus,
aardappel-preistamppot en jonge groenten
Flensjes met ijs en chocolade

Zondag 24 maart

In witte porto gepocheerde peer
met Ardeense ham
Broccolisoepp met bloemkoolroosjes
Kalfsmedaillon met duxelle van champignons,
lentegroenten en kruidenvleesjus
Rode vruchten, jonagold en philadelphia
(* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst

Zondag 31 maart

Hoevenoedels, spinazie, zoete paprika, scampi
en parmezaanse kaas
Roomsoep "Groene weide"
Runds "Forestière" en zachte voorjaarsgroenten
Tompoes met "Williamspeer"

Zondag 7 april

Bruschetta met Ardeense ham en mozzarella
Knolselderfluweel met spekjes en bieslook
Kalkoenfilet, wittedruivenaroma, verse vruchten
Dame blanche

Zondag 14 april

Toast champignon (sjalot, balsamic, look)
Exotische kruidensoep
Varkensgebraad, groentenweelde en
zachte époissesaus
Italiaanse ijskoffie

Zondag 21 april

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

Zondag 28 april

Gegratineerde vissersschelp
Groenten-kervelbouillon met
letterkens en ballekens
Jong varkenslende met rib, korst van honing en
groene kruiden, seizoensgroenten
Panna cotta met braambes en citroengras

Paasbrunch 21 april 2019 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
Fruitsalade

Pauze

Rond 13 uur à 13.30 uur

Warm middagbuffet

Lentebouillon met snipperasperges en kervelpluksels

Gegrilde zalm “gin tonic” met tijgernaal, paksoi en rosé pompelmoes
Nijlbaars op Toscaanse wijze
Aardappelstampot

Onder de lamp

Kalfslende met panade van mosterd en dragon
Lamsbout, gremolata van bladpeterselie en citroenrasp
Mix van flageolet, boterboon, sluimerwt en rode ui
Gebakken krieltjes met roomboter
Kruidenslaatje met carpaccio van coeur de boeuf en balsamicodressing

Dessertenbuffet

€ 55,00

Koffie

Beste gasten,
Wij wensen iedereen al het beste voor 2019 met vooral een goede gezondheid en veel lekkers op jullie bord! Je kan al is kijken in onze menu's :)

* Zondagmenu's à € 31,00

* 21 april vieren we Pasen:

“PAASBRUNCH” in het Sparrenhof

“PAASMENU” onder ‘t riet of bij u thuis

* Dinner & dance

* Bistro green tot 21 april 2019 www.bistrogreen.be

Jos, Gaby, Stijn en Vanesa

016 / 56 43 95

Paasmenu 21 april 2019 bij u thuis



Mi-cuit van zalmhaasje

geroosterde sesam op avocado-slamousse, couscous van bloemkool en noorzeekrab

Aspergeroomsoep

snipperasperges en kervelolie

Lamskroon met kruidenkorst

Mechelse asperges, jonge bladspinazie, erwtjes en krachtige vleesjus met munt
Gratin van bintje en zoete aardappel

OF

Gebakken zeewolf

Mechelse asperges, jonge bladspinazie, erwtjes en saus van witbier en graantjesmosterd
Stampot met asperges en pijnboompitten

Lentevruchten zoet & zuur

aardbei en rabarber met yoghurt en basilicum

Paaszoetje

€ 50,00

Paasmenu 21 april 2019 Onder 't Riet



Cava Val Dollina

Mi-cuit van zalmhaasje

geroosterde sesam op avocado-slamousse, couscous van bloemkool en noorzeekrab

Aspergeroomsoep

snipperasperges en kervelolie

Lamskroon met kruidenkorst

Mechelse asperges, jonge bladspinazie, erwtjes en krachtige muntjus
Gratin van bintje en zoete aardappel

OF

Gebakken zeewolf

Mechelse asperges, jonge bladspinazie, erwtjes en saus van witbier en graantjesmosterd
Stampot met asperges en pijnboompitten

Lentevruchten zoet & zuur

aardbei en rabarber met yoghurt en basilicum

Paaszoetje

€ 54