

Liefkensmenu in green  
14 & 15 februari 2020



## Zondagsmenu's februari - maart - april 2020

### Amuses

Venusschelpen, huisgerookte zalm, oester in tempura gebakken  
crème van jonge bloemkool

Heldere garnalenbouillon met fijne groenten

Kalfstournedos  
jonge artisjok, knolselder en zwarte truffel, bouchonaardappel  
Rossini (+ 6 euro)

Passie van framboos, mango en fruitige chocolade uit Ecuador  
€ 57,00

Champagne, passende wijnen, bru en koffie  
€ 33,00

### Zondag 2 februari

Pot au feu van scampi, linguini,  
basilicum en zongedroogde tomaat  
Soepje van butternut met pijpajuin,  
kokos en rode currypasta  
Kalfsmedaillon in mosterdmeel, uiringen en  
oesterzwam in kalfsjus  
Flensjes met ijs en chocolade

### Zondag 9 februari

Bruschetta met guacamole, gerookte sprout, to-  
matensalsa en gemarineerde rode ui  
Preisoep met rijstkorrel en bieslooksnippers  
Orloffgebraad in het groen onder een champi-  
gnongratin  
Bloedappelsien met kaneel en z'n ijsje



### Vrijdag 14 en zaterdag 15 februari

Liefkensmenu in green  
- Menu zie hiernaast -

### Zondag 16 februari

Zalmtartaar, venkelslaatje en verse kruiden  
Parijse champignonfluweel  
Kalkoenborst met zoethoutkruid, spitskool,  
gekonfijte prei en woudvruchten  
Passie van chocolade, rode vruchten en ricotta

### Zondag 23 februari & 1 maart

!! Jaarlijks verlof !!

### Zondag 8 maart

Macaronikroketten zoet-zuur  
Kervelsoep met ballekens  
Gebakken zalm met sesam, paksoy en  
teriyakisaus, aardappel-preistamppot  
OF  
Kippenborstfilet in jagerssaus,  
aardappel-preistamppot en jong groen  
Banaan-karameltompoes

(\* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst)

### Zondag 15 maart

Whiskyglazuur op traag gegaarde varkenswang,  
frisse koolsla  
Gijmels witloofsoepje met spekjes en bieslook-  
snippers  
Runds "Forestière" en zacht voorjaarsgroen  
Nutella-ijs, kruidensuiker op sinaas en crumble  
van hazelnoot

(\* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst)

### Zondag 22 maart

Krokante tortillawrap, zalm, bladspinzie, papri-  
kapesto, lente-ui en basilicum  
Soep van 3 selders  
Kalkoen met een sinaas-abrikozenglazuur in  
een weelde van fruit en groen  
Oreo-ijs

### Zondag 29 maart

Vitello tonato met rucola, honingtomaatjes  
en appelkapper  
Fluweelsoep van erwten met munt  
en mascarpone  
Lamstournedos "Villerois"  
OF  
Stoofpotje van varken met lentegroenten  
Poire "Belle Hélène"

(\* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst)

### Zondag 5 april

Cavaillon met zwartewoudham en  
frambozenvinaigrette  
Bloemkool-kokosfluweel met dille en gele curry  
Pojarisky van scampi en gevogelte,  
seizoensgroen en jus van kalfs  
Dame blanche

### Zondag 12 april

PAASMENU Onder 't Riet  
PAASBRUNCH in het Sparrenhof  
PASSEN bij je thuis  
- zie op zijde -

### Zondag 19 april

Normandische visragout tussen bladerdeeg-  
kraker  
Agnes sorelroomsoep  
Kalfssteak, flageolet en patatas bravas  
Panna cotta met rood fruit en Jägertee

### Zondag 26 april

Hagelands kroketje met witloofsla,  
rucola en graantjesmosterd  
Ajuinsoep met kaas  
Koolvisfilet onder vadouvankorst,  
lentegroen en selderpuree  
of  
Rundertong met madeira-champignonsaus,  
lentegroen en selderpuree  
Ijsroom Ter Venne  
(\* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst)

## 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 8 februari 2020 DJ Yves (Volzet)

Zaterdag 14 maart 2020 DJ Yves

Zaterdag 28 maart 2020 DJ Briz

Vrijdag 24 april 2020 DJ Yves

Vrijdag 15 mei 2020 DJ Briz

Vrijdag 26 juni 2020 DJ Yves (barbecue)

€ 70,00

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



**Paasbrunch 12 april 2020 Sparrenhof 10 uur**



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**

Lentesoepje met groene groenten, roomkaas, munt en geroosterde amandelen

Zalm op vel gebakken, salsa van komkommer, romeinse sla, mango en tuinkers, gelepaprikasaus  
Schartong gevuld met duxelle van champignons, gandraham & parmezaan  
Romige aardappel met tuinkruiden en zongedroogde tomaat

**Onder de lamp**

Gegrilde varkenskroon met de heerlijke umami aroma's  
Krokant gekorste eendenborst, jus van oude port, honing, limoen en soja

Gratin van zoete aardappel, prei en knolselder onder kaas-notenkorst  
Pan van krieltjes, broccoli, erwten, kikkererwten en shi-itake  
Gemengde kruidensalade  
Frieten

**Dessertenbuffet**

**Koffie**

€ 55,00

Beste gasten,  
Wij wensen iedereen al het beste voor 2020 met vooral een goede gezondheid  
en veel lekkers op jullie bord! Je kan al is kijken in onze menu's :)

\* Zondagmenu's à € 32,00

\* 12 april vieren we Pasen:

“PAASBRUNCH” in het Sparrenhof

“PAASMENU” onder 't riet of bij u thuis

\* Dinner & dance

Jos, Gaby, Stijn en Vanesa

016 / 56 43 95

**Paasmenu 12 april 2020 bij u thuis**



**Gegrilde schartong met canneloni van gerookte paling**  
panna cotta van asperges, groene asperge en tuinkruiden, koele dijonaaisesaus

**Romig venkelsoepje**  
grijze garnaal en basilicumolie

**Op vel gebakken rode poon**  
witte asperge, romanesco, emulsie van rode paprika, blanke botersaus met tomaat en groene uitjes  
OF

**Kalfshaasje met korst van mosterd en dragon**  
witte asperge, romanesco, emulsie van rode paprika, romige kalfsjus gesterkt door mortadello  
aardappellen met rozemarijnolie  
(uw keuze medelen bij reservatie aub)

**Bombe van citroen en witte chocolade**  
gemarineerde aardbei met limoncello, ijsje van yoghurt en kokos

Paaszoetje

€ 51,00

**Paasmenu 12 april 2020 Onder 't Riet**



Cava Val Dollina

**Gegrilde schartong met canneloni van gerookte paling**  
panna cotta van asperges, groene asperge en tuinkruiden, koele dijonaaisesaus

**Romig venkelsoepje**  
grijze garnaal en basilicumolie

**Op vel gebakken rode poon**  
witte asperge, romanesco, emulsie van rode paprika, blanke botersaus met tomaat en groene uitjes  
OF

**Kalfshaasje met korst van mosterd en dragon**  
witte asperge, romanesco, emulsie van rode paprika, romige kalfsjus gesterkt door mortadello  
aardappellen met rozemarijnolie  
(uw keuze medelen bij reservatie aub)

**Bombe van citroen en witte chocolade**  
gemarineerde aardbei met limoncello, ijsje van yoghurt en kokos

Paaszoetje

€ 56