



gasthof green ter venne

winter 2017-2018

Kerst

24 december onder 't riet vanaf 18 uur

25 december onder 't riet en Sparrenhof vanaf 12 uur (enkel middag)

Cava Vall Dolina

Vlaswijting gegaard in citroenverbena-bouillon

kruidige tijgergarnaal, romanesco, druppels ansjovismousse en koraalzwam

Fazantenroomsoep

pluksels vederwild, spekkraakers en sherry

Hertenbout

compote van rodekool, gebrande appel en eindejaarsgroenten, wildjus met de aroma's van steranijs & kaneel
kroketjes

Williamspeer

in crèmeux en Luikse stroop, gekarameliseerde hazelnoten, ganache & ijsje van chocolade

Koffie met kerstsnoepje

€ 58,00

Kindermenu:

Kinderbubbels of fruitsap

Macaronikroketje "zoet-zuur"

Soepje van tomaat en ballekens

Kipfilet in krokant jasje, passende groentjes en puntzakje frit

Sneeuwman met chocolade korrels

€ 27,00



26 december 2017

lunch onder 't riet (enkel menu)

Zeebaarsfilet met venkelslaatje

doperwtencrème, kwartelei en avocado

Wildroomsoepje

mini shiitake en wildpluksels

Kalfs dunnelende in cederhout

mortadellacrunch, jong groenten op butternutzalf

Dessertenbuffet 2° Kerst

Koffie of thee

€ 42



oud op nieuw

19 uur, sparrenhof, onder 't riet

Aperitiefhapjes

Gerookte osterscheldepaling

daikonwortel, krokante brioche, friseline, rodebiet en avocadomayonaise

Soepje van peterseliewortel

gegrilde pladijs met porseleinzwam en kervel-olie

of

Zeeduivel (+ € 18)

gebraiseerde prei, spinazie in porta bellini, minipaksoi en chiconette in romige rielingsaus

Damhart & fazant

spruitjes op zoete aardappel, babywitloof, hanenkam en schorseneel, reductie van wild en oude port
amandel-spekkroketjes

Buffet Ter Vense zoetjes

Middernachtbuffet

Champagne JN Haton, Héritage - Argentinië, Alamos viognier - Navarra, bodega Inurietta, sensaciones
Frisdranken en bieren, Champagne om 0.00 uur
Onder 't riet DJ Hans Wittockx muziekdoelgroep 40+
Sparrenhof DJ Yves Vermunicht muziekdoelgroep 25+

€ 135

nieuwjaar (onder 't riet middag)

Cava Val Dollina

Sliptong

tapenade van scampi, mayonaise van gele paprika, koraalzwam, parmezaankraker en jonge veldsla

Cappuccino van pastinaak

Noorse zalmnippers curryroom

Parelhoenfilet "Brabançonne"

grondwitloof, spruitjes, knolselderzalf, shiitake en jus met dragon
kroketten

Dessertenverheerlijking 2018

Koffie

€ 52,00 p.p.



Kerstmis, nieuwjaar bij u thuis

Aperitiefhapjes

Glaasje gerookte forelmousse, chibouste van waterkers
Zalmbuik met Indische kruiden en opgelegde groentjes
Mechels hoen op avocadomayonaise

* Slibtong op crème van tuinboon, kerstomaat en chorizocrumble
* Holsteinrund, koud gerookt met duindoornbes en beukenzwam

3 hapjes € 8,00 - *5 hapjes € 13,00

Kindermenu:

Hawaiaans scampischaaltje
Soepje van tomaat en ballekens
Kipfilet in krokant jasje, passende groentjes en puntzakje frit
Chocomousse met discoparels

€ 25,50

Kerst - nieuwjaarsgebak met vanille en mokaocrème au beurre

€ 5,80

Kerstmis, nieuwjaar bij u thuis

(menu 1)

Vlaswijting gegaard in citroenverbena-bouillon

kruidige tijgergarnaal, romanesco, druppels ansjovismousse en koraalzwam

Soepje van peterseliewortel

gegrilde pladijs met porseleinzwam en kervelolie

Reefilet in kruiden-sinaaskorst

stoofpeertje met braambes, grotchampignons en passend eindejaarsgroen, wildjus gesterkt door oude port
Amandelkroketjes of bintjesgratin

of Zeeduivel

gebraseerde prei, spinazie in porta bellini, minipaksoi en chiconette in romige rieslingsaus
Puree met hoeveboter en pijpajuin

Kerst-Nieuwjaar Passion

patisserie met mango, kokos, ananas en bittersweet van Guanaja chocolade
(afgewerkt bord p.p.)



€ 61,00

Kerstmis, nieuwjaar bij u thuis

(menu 2)

Smient met Oosterse lak (wilde eend)

mango, zoete paprika en paars viooltje

Noordzeevisserssoep

op vel gebakken rode poon, venkelroom en dille

Duroc d'Olives varkenskroon

korst van honing en groenkruid, spekjes in gesmoorde groenekool, chiconette, bospeen en perigordsaus
Amandelkroketjes of bintjesgratin

Kerstexplosie

Bankettaart met Baileys, koffie, yuzu en chocoladecaramel

€ 58,00

minikoudbuffet bij u thuis

Grijze garnaal in trostomaat met dragon-citroenmayonaise
Zalmfilet gegaard in bouillon van citroengras, gember en tuinkruiden
Varkenslende, in witte wijn gestoofd peertje en blauwebesmarmelade
Rundskogel met ratatouille en Manchego (kaas van La Mancha)
Kalkoen met cranberries en pistache in baconkorst
Gouden meloen, Ardeense ham en rode bosvruchten
Eksterperzik / vogelnestjes

€ 30,50

Geleverd op schotels +1€

kinderkoudbuffet bij u thuis

Hapjes

kwartelei met druppels ketchup / Meloen met worstje op stokje / Chips van groentjes en bintje

Buffet

Eksterperzik / Minitomaatje met garnaal
Kippendrum op couscous met klein fruit / Met ham gevuld paddenstoelie
Disney Pasta met scampi

Chocomousse met discoparels

€ 25,20

zonder hapjes en dessert: €16,80



koud buffet bij u thuis

Grijze garnaal in trostomaat met dragon-citroenmayonaise
Zalmfilet gegaard in bouillon van citroengras, gember en tuinkruiden
Kabeljauwhaasje met picklesgroentjes in venkelschaaltje
Tongschar gevuld met koningskrab, ei en dille
Black tiger scampi
Gevuld ei met spekjes en curry
Gouden meloen, Ardeense ham en ananaskers
Eksterperzik

Varkenshaasje met kleine beukenzwam, sinaasmarmelade, sweet chilly en koriander
Parelhoen met cranberries en pistache in baconkorst
Kalfsneetjes onder tonijnsaus en blaadjes rucola
Belgisch wit-blauw rund met provolone en Rioja olijfolie

Rijstsalade / Pastasalade met groene pesto, paprika en komkommer
Aardappeltjes / Cocktailsaus / Tartaresaus
Groentenslaatjes / Assortiment broodjes en boter

desserten in coupe (2 per pers.)

Chocolademousse
Mokkacrémeux met mascarpone
Mango en passievrucht, after-eightroom, brownie
Bosbessen en kaneelappel onder stroh-rummousse

€ 51,00

€ 44,10 zonder dessert



koud visbuffet bij u thuis

Grijze garnaal in trostomaat met dragon-citroenmayonaise
Zalmfilet gegaard in bouillon van citroengras, gember en tuinkruiden
Kabeljauwhaasje met picklesgroentjes in venkelschaaltje
Tongschar gevuld met koningskrab, ei en dille
Black tiger scampi
Met tonijnsla gevulde babypeer
Pladijs, zongedroogde tomaat en babyspinazie
Linguine met gerookte zalm, scampi, erwtes en kerstomaatjes
Gevuld ei met ansjovis, bieslook en zongedroogde tomaat
Rijstsalade / Pastasalade met groene pesto, paprika en komkommer
Aardappeltjes / Cocktailsaus / Tartaresaus
Groentenslaatjes / Assortiment broodjes en boter

Dessertensymfonie

Glaasjes

Chocolademousse / Mokka crèmeux met mascarpone mousse
Mango en passievrucht, after-eightroom, brownie

Huisbereide patisserie

Romige baileys, witte chocolade en yzucurd
Vanilleroom, jonagold, kaneel en licht gezouten karamel
Pistachemousse op kraker van rode vruchten en biscuitbodem

€ 54,90

€ 44,10 zonder dessert

koud vleesbuffet bij u thuis

Breydelham, erwtes en bieslook verscholen in trostomaat
Varkenshaasje met kleine beukenzwam, marmelade van sinaas, sweet chilly en koriander.
Suprême van parelhoen met cranberries en pistache in baconkorst
Belgisch wit-blauw rund met provolone en Rioja olijfolie
Canette-eend, gemarineerde kastanjechampignon, chilli-sinaas marmelade en braambes
Kalfsmedaillon gegaard in muscaatdruif en madeira
Lamskotelet met gremolata van munt, peterselie, citroenrasp en gember
Gevuld ei met spekjes en curry
Gouden meloen, Ardeense ham en ananaskers
Eksterperzik
Rijstsalade / Pastasalade met groene pesto, paprika en komkommer
Aardappeltjes / Cocktailsaus / Tartaresaus
Groentenslaatjes / Assortiment broodjes en boter

Dessertensymfonie

Glaasjes

Chocolademousse / Mokka crèmeux met mascarpone mousse
Mango en passievrucht, after-eightroom, brownie

Huisbereide patisserie

Romige baileys, witte chocolade en yzucurd
Vanilleroom, jonagold, kaneel en licht gezouten karamel
Pistachemousse op kraker van rode vruchten en biscuitbodem

€ 52,80

€ 42,00 zonder dessert

koud buffet taste bij u thuis

aperitiefhapjes

Carpaccio van gesmoorde zeeduivel, limoncello en citrus
Gegrilde pladijs, bloemkool, shiitake, hazelnootcrumble en zureroom
Sliptong, crème van tuinboon en bieslookdressing

in schaal of glas

Canadese kreeft, kruidige jasmijnrijst, minigroen, advocado, appel en zureroomdressing
Sint-jakobsnoot, chorizokraker, bosui, courgette en kruim van gerookte paprika
Zeebaars op vel gebakken, vierge van tomaat, olijf en basilicum
Teriyaki van zalm, daikon en noedels met peultjes
Bressehoen en "Black tiger"-garnaal, tandoori-wortelcrème, kokosrasp en jonge radijsscheutjes

Kalfshaas, gelakte paling, knolselder-appelsla, en anijs in Griekse yoghurt
Barberie-eend, duindoornbes en sinaas, zoete paprika en paars viooltje
Ierse zesrib in korst van szechuapeper, beukenzwam, ruccola en pecorino

minizoetjes in glas of schaaltes

Chocolademousse / Mokka-crèmeux met mascarpone-mousse
Mango en passievrucht, after-eightroom, brownie / Bosbessen en kaneelappel onder stroh-roummousse
Wilde kersen in likeur op krakende chocoladebodem / Romige baileys, witte chocolade en yuzucurd
Vanilleroom, jonagold, kaneel en licht gezouten karamel
Pistachemousse op kraker van rode vruchten en biscuitbodem



€ 67,00

€ 54,60 zonder dessert

dinner & dance

DJ Yves Vermunicht
80 - 90 - 00

Vr 8 dec 17 // zat 20 jan 18 // zat 3 maart 18 // zat 24 maart 18
Vr 27 april 18 // vr 25 mei 18 // vr 29 juni 18

dinner & dance

DJ Briz
House, urban, tropical

vr 24 nov 17 // zat 27 jan 18 // zat 17 maart 18 // vr 20 april 18

www.tervenne.be/ evenementen