



# 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, spekkrakers 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

doperwtencreme, 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 biscuitboderm

**€ 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 biscuitboderm

**€ 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-cremeux 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/](http://www.tervenne.be/) evenementen