

# Zondagsmenu's mei - juni - juli 2010

## *Barbecue 18 juli 2010 onder 't riet en op het terras*

Sangria als verwelkoming

Koele rijst zoals paella met pijlinktvis, grote garnaal, Zeeuwse mossel en ijsje van chorizo

Breydelham in pompoenfluweel met gemberschuim

Aan de grill

Stoomoventje van lengfilet met kerstomaat, citroen, olijf, venkel en ricard

Goudbrasem in zoutkorst

Zalmhaasje met de kruiden van gravad lax geaard in corsette van z'n vel

Nijlbaars met Thaise curry, rode peper, gemberwortel en kokos

Parelhoen met een vulling van fetta en roze peper onder een lak van honing en oregano

Kalfszwezerik in beenham geveegd met een brij van ansjovis, ananas en basterdsuiker

Lamsbout in een munt-yoghurtmarinade

Gemarineerde spare ribs in cajun styl

Warme en koude groentjes

Warme en koude aardappeltjes

Warme en koude grillsausen

Dessertenbuffet

€ 39,50



### Zondag 2 mei

Runder-hammedaillon met een zachte frambozenvinaigrette

Agnes sorelroomsoep

Kalkoenfilet onder een romige

ballekenssaus in 't groen

Tutti-frutti-ijsje

### Zondag 9 mei

Cannelloni van kabeljauw en zalm

met een rode-uicompote

Kervelroomsoep met korstjes

Rundsgebraad onder een Provençaalse saus

in het groen

Dame blanche

### Zondag 16 mei

Caesarsalade

(kip – parmezaan-ijsbergsla-croutons)

Lentebouillon met ballekens

Involtini van runds en varkens

met een Afrikaans tintje

(fruit-groenten en zoete aardappel)

Appelcrumble met een ijsje van speculoos

### Zondag 23 mei

Huzarenslaatje met gebakken victoriabaars

Aspergeroomsoep met kervelpluksels

Gevogelte met een zuiderse farce en zomers groentenlof

Chocolade-ijs van callebaut

met een passievruchtencoulis

### Zondag 30 mei

Koude zalmschelp

Komkommerfluweel met dille

Kalfsmedaillon op Toscaanse wijze en cappellini met basilicumpesto

Absoluut-exoten-tiramisu

### Zondag 6 juni

In filo gewikkeld koolvishaasje met snippergroen en fijn kruid

Venkelsoepje met garnituur van mosterdsla

Varkensgebraad onder een zigeunersaus met

jong groen

Hasselts koffie-ijs

### Zondag 13 juni

Trioetje van een zalm-, hagelands-

en kipkroketje

Zomerse minestrone

Speenvarkenbout geaard met komijnzaad,

bloemkool "Villerois"

Vanille-ijs op rabarber met banaan

### Zondag 20 juni

Cocktail van gerookte kippenfilet,

sinaas en venkel

Doperwtjes in fluweel van warmoes

Kabeljauw met een gemberroomsaus en

passende groentjes

Condérijst met aardbeisnippers

in een aardbeicoulis

### Zondag 27 juni

Spaans paellabordje

Broccoliroosjes in bloemkoolsoep

Orloffgebraad in het groen

Soepje van rood fruit en ijsje van limoncello

### Zondag 4 juli

Cannelloni van kalkoen, ricotta en rode peper met een passievruchtensaus

Exotische kruidensoep

Gegrilde kalfsmedaillon "Choron" met een fris

slaatje

Flensjes "Suzette"

### Zondag 11 juli

Visdriehoekkroketjes met een Normandische

saus en fris slaatje

Getomateerde courgettensoep

Pojarsky van scampi en gevogelte,

zomers groen en jus van kalfs

Ananasijs in soepje van tijm en munt

### Zondag 18 juli

Barbecue

(zie links hiernaast)

### Zondag 25 juli

Zomerse loempia

Lente-erwtensoepp met korstjes

Lamsgebraad op jus van rozemarijn en

groentjes van de maand juli

Milkshake van framboos en banaan

met z'n ijsje



# Selfbarbecue in de tuin

## Ter Vense barbecue

Qbag gevuld met scampi, citroengras, rode curry en lente-uitjes  
Gegrilde zalmsteaks met een parfum van Ricard en sinaas

Chavroux geweven in kalkoenfilet en zwarte woudham  
Entrecote met een glazuur van zongedroogde tomaat, rode peper en oregano  
Gemarineerde spare ribs met accaciahoning en tijm  
Dubbele varkenscotelet in een groenkruidmarinade

Koude slaatjes \* Aardappeltjes \* Penne met pesto  
Fritjes \* Sausen

Zoete lekkernijentapaz  
(bordje met 5 verschillende nagerechtjes)  
Koffie

€ 32,00

## Western barbecue

Makreel met tomaat en zuiderse aromaten

Gekruid lamspiesje  
Dubbele varkenscotelet in een groenkruidmarinade  
Gemarineerde spare ribs met accaciahoning en tijm

Koude slaatjes  
Aardappeltjes  
Penne met pesto  
Fritjes  
Sausen

Nagerecht van de dag

Koffie

€ 26,00



## Kleuterbarbecue

Chipolataworstje op stokje  
Kippenspiesje  
Minihamburger

Koude slaatjes  
Sausen  
Fritjes

Kinderijsje

€ 11,50



Beste klanten,

Nu we reeds enkele keren van het mooie weer mochten genieten en alles groen wordt, denken we volop aan onze lentemenu's, communicantjes en meer zonnige dingen

Onze communicantjes kunnen de zondagsmenu's (€ 21,30 p.p.) uitbreiden met volgende gerechten:

Tagliatelli van het Zeeuws meisje

€ 11,50 p.p.

Tongfilets op Normandische wijze

€ 18,50 p.p.

Koffie en lievelingsgebak

€ 6,20 p.p. ( telkens vermelden bij reservatie ).

De mosselen zijn er weer vanaf zondag 4 juli.

18 juli: Organiseren we onze jaarlijkse barbecue, een aanrader ! Alle andere zondagen selfbarbecue. (zie laatste blad).

30 juli is er een eerste dinner & dance.

Nog warme, zomerse groetjes,

Jos, Gaby

Heidi en Stijn

016 / 56 43 95

Vrijdag 30 juli 2010

**dinner & dance (1st editie)**

*aanvang 20 uur onder 't riet*

"Cava" Cuvée Especial Oriol Rossell met passend hapje

**Koud vis- en vleesbuffet**

**Wokbuffet**

De gasten kiezen uit volgend buffetje en laten deze wokken:

Schelvis - scampi - rundsvlees - gevogelte

Seizoensgroenten

Tagliatelli - penne - spirelli

**Warm vis- en vleesbuffet**

Met spek omwikkelde zalmmedaillon, broccoli en courgette

Lengfilet met gewokte venkel en sluiwerwten op een paprika-essence

Gegrild lamss aan het spit met een Grieks slaatje tzatziki

Stoofpotje van kalfs en boskampnoelies

Lasagne Bolognese

Aardappelmousseline van prei en breydelham

**Kamer vol zoetigheden**

**Kaasbuffet**

**Koffie**

Wijnen, frisdranken, bieren en party DJ inbegrepen tot 3.30 uur

€ 62,00

Dinner & dance is speciaal voor kleine groepen waarvoor een DJ te duur is.

Bij deze editie is er muziek voor jong en oud van de laatste hits tot zumba en tango

Reserveer tijdig voor de beste plaatsen.

