

Liefkensmenu in Green
11, 12 en 14 februari 2012

dinsdag om 19 uur met live jazzmuziek



Glaasje Recaredo & amourhapjes



Langoustine

tartare, crème van jonge bloemkool,
handgepelde grijze garnaal, kokkels, scheermes en petoncles



Tonijn

mi-cuit van tonijn, drie bereidingen van knolselder
zeewierpoeder, dashibouillon in kroketje



Livar varken

rug gegaard op lage temperatuur, beignet van wang,
primeurgroentjes met vroege lentekruiden



Vijgen - yoghurt

gemarineerde vijgen, crumble van suikerriet,
notenkraker en yoghurtijsje



Koffie en knabbeltjes

Menu € 73
passende wijnen € 21



dinner & dance

www.tervenne.be/events
Sparrenhof 20 uur
Volgende edities:

Vrijdag 3 februari 2012
Zaterdag 3 maart 2012
Vrijdag 12 oktober 2012
Vrijdag 9 november 2012
Vrijdag 7 december 2012
Maandag 31 december 2012

Zondagsmenu's februari - maart - april 2012

Zondag 5 februari

Zwartewoudham rond witloof-
mandarijntjessla
Soepje van butternut met gember
en korianderblaadjes
Orloffgebraad in 't groen
Nutella-ijsje op mascarponé-sinaascrème

Zondag 12 februari (pré-Valentijn)

Zalmkroket op Normandische wijze
Erwtensoepp met kaaskorstjes
Kalfslapjes op z'n Romeins en cappellini
in een basilicumpesto
Frambozenhartje op een koffiesabayon

Green: Liefkensmenu
met Valentijn: live muziek



Zondag 19 februari

Cromisque van wild op eikenbladsla, walnoot
en veenbessenjus
Soepje van Parijse champignons
Varkensgebraad met seizoensgroen en een
Epoissesaus
Vanillerijstkroket op een saffraansaus

Zondag 26 februari

Flinterdunne zalm met koude pasta, dille en
zongedroogde tomaat
Kervelroomsoep met rijstkorrels
Lamstournedos "Villerois"
Zoete pizza met seizoensfruit gekoeld door een
viervruchtenijsje

Zondag 4 maart

Ribbetjes op gemarineerde witte kool,
ras el hanout en oosterse lak
Fluweelsoepje van wortel en kerry
Varkenshaasje in vleesbrood, scala van
pril groen en champignons
Honing-appelijsje op gebakken appeltjes

Zondag 11 maart

Gegratineerde vissersschelp
Preiroomsoep met snipperham
Rundergebraad met peperroom en
voorjaarsgroen
Coupe Negresco

Zondag 18 maart

Ham-rijstkroketje op gelakte ananas
en currysaus
Bloemkoolsoepje met bieslooksnippers
Kippenfilet "Oostendse wandeling"
Poire "Belle Hélène"

Zondag 25 maart

Peer gewikkeld in Ardeense ham en
een koele blauwekaasroom
Aardappelsoepje met worstjes
Kalkoenborst met zoethoutkruid, spitskool,
gekonfijte prei en boskampernoelies
Passievruchtenijs op bosbessencoulis

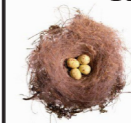


Zondag 1 april

Champignon "Bolognese"
Selder-kippenbouillon met letterkens
* Vlaswijting "Florentine" (geen aprilvis)
* Navarin van 't varkentje met z'n groentjes
buikspek, worstjes en oesterzwam
Flensjes met ijs en chocolade
(* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst)

Zondag 8 april

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



Zondag 15 april

Koude zalmsehlp
Tomatenroomsoep met ballekens
Kalkoenfilet op wittedruivenaroma
met verse vruchten
Bounty-ijs met chocolade

Zondag 22 april

Kabeljauwbeignets op gemarineerde
preispaghetti met tomaten-basilicumsaus
Agnes sorelroomsoep
Varkensgebraad "blackwell" met lentegroen
Minibananasplit

Zondag 29 april

Spiraal van Groenlandse tarbot op een
koel aardappelstampotje
Exotische kruidensoep
Runds "Forestière"
Tiramisù met limoncello

Paasbrunch 8 april 2012
Sparrenhof 11 uur



Glaasje cava als verwelkoming

Ontbijtbuffet

minibroodjes – sandwiches – rozijnennotenbrood
croissants – chocoladebroodjes – koffiekoekjes –
confituren – ontbijtgranen – yoghurt

spiegeleieren – roerei – gekookt ei
assortiment broodbeleg zoals: kaas – salami – chorizo –
varkenshaasje in vleesbrood – zacht gerookte zalm met snipperui en klein groen
mozzarellaparels met kleine tomaat en olijf

zacht gerookt spek - chipolataworstjes – aardappel gebakken met ui en spek

kazen van Meester van Tricht met gedroogde vruchten, notengarnituur en vijgenmarmelade

Pauze

Rond 13 uur à 13.30 uur

Warm middagbuffet

Vul uw soepkommeke met groentjes, spekjes, snippergroen en kalfs-tomatenbouillon

Zalm onder een mosterd-kruidenkorst, wok van venkel, prei en sjalot
Vlaswijting “dugléré”
Mortadellostampotje

Mechels hoen met cajunkruid en gamba
Schots lendestuk agnus zacht gegaard met béarnaise, dikke fritten en slamix

Bloemkool “villerois”
Mix van groene groentjes met bonenkruid
Knolselder-bintjesgratin

Dessertenverheerlijking

Koffie

€ 47,50



Beste gasten,

Wij wensen iedereen een prachtig 2012, maar vooral een goede gezondheid.
Ondertussen zijn wij reeds eind januari en reiken onze gedachten tot Pasen.

Welke menu's vind je in deze folder:

* Onze zondagsmenu's € 23,50

* 14 februari “Liefkensmenu” in Green

* Op zondag 8 april vieren we Pasen:

“PAASBRUNCH” in het Sparrenhof

“PAASMENU” onder ‘t riet of bij u thuis

Lekkers om naar uit te kijken en om te ontdekken!

Jos, Gaby

Heidi, Stijn en Vanesa

016 / 56 43 95

Pasen 8 april 2012 bij je thuis

Tongscharfilet

bedekt met kleingroen, Hongaarse gerookte mangaliciaham en de eerste asperges op een crème van sinaas, parmezaan en bintje

Lentefluweel

met groene kerrie, scampi en erwtjes

Bressehoen

Filet, verpakt en zacht gegaard, stoofpotje van het billeke, krakend hoenevel met primeurgroen
of

Lamskroon

met een persillade van pistachenootjes, lamsstoofpotje en primeurgroen
(je keuze meedelen bij reservatie aub)

Exotische vruchten

In chocoladepaasei, gel van framboos en azuleta, muntroom

€ 41,00



Paasmenu 8 april 2012 Onder 't Riet



Cava, Vall Dolina als verwelkoming

Tongscharfilet

bedekt met kleingroen, Hongaarse gerookte mangaliciaham en de eerste asperges op een crème van sinaas, parmezaan en bintje

Lentefluweel

met groene kerrie, scampi en erwtjes

Bressehoen

Filet, verpakt en zacht gegaard, stoofpotje van het billeke, krakend hoenevel met primeurgroen
of

Lamskroon

met een persillade van pistachenootjes, lamsstoofpotje en primeurgroen
(je keuze meedelen bij reservatie aub)

Exotische vruchten

In chocoladepaasei, gel van framboos en azuleta, muntroom

Koffie en het paasklokje

€ 46,70