



# gasthof green ter venne

## winter 2018-2019

### Kerst

24 december onder 't riet vanaf 18 uur  
25 december onder 't riet en Sparrenhof vanaf 12 uur (enkel middag)

---

#### Cava Vall Dolina

#### Sliptong & Sint-jakobsvrucht

pittige crème van zoete aardappel, crèmeux van biobietjes en pancettacrunch

#### Fazantenroomsoep

kleine oesterzwam, sponszwam en steppegas van knolselder

#### Geglaceerde hertenbout

gebrande amandelen in boerenkool, pastinaak-eekhoortjesbroodpuree en eindejaarsgroenten  
kroketjes

#### Chocoladebiscuit

spiegel van mineola en yuzu, kokosmousse, Valrhone chocoladecrumble, roomijs met zoete veenbes

#### Koffie met kerstsnoepje

€ 60,00

#### Kindermenu:

Kinderbubbels of fruitsap  
Hawaïaans scampischaaltje  
Soepje van tomaat en ballekens  
Kipfilet in krokant jasje, passende groentjes en puntzakje frit  
Chocomousse met discoparels

€ 28,50

### nieuwjaar (onder 't riet middag)

---

#### Cava Val Dollina

#### Op vel gebakken zeebaars

spinazie-erwtenwok, tijgergarnaal, minichitake en peterseliecoulis overgoten met aardappelbouillon

#### Soepje van butternut & gember

espuma van brie de meaux & pluksels wild

#### Kloostervarkenshaas

gemarineerd met tandoorikruid, crème van ui en bospeen,  
nieuwjaarsgroenten en jus met Limburgse stroop en tijmkroketten

#### Dessertenverheerlijking 2019

Koffie

€ 55,00 p.p.



## oud op nieuw

19 uur, sparrenhof

---

**DJ MET LIVE PERCUTIE  
& MR TRUMPET  
COCKTAILBAR**

### **Cava Vall Dolina & hapjes**

#### **Sint-jakobsvrucht & wilde zalm**

crème en chips van aardpeer, tentakels en kroepoek van inktvis, avocado en zilte kruiden

#### **Soepje van pastinaak**

met gebakken doradefilet en druppels korianderolie

#### **Wilde eend**

peterseliewortel, girollen, chiconette, bittere chocolade, zoet-zuur van framboos en cabernet sauvignon

#### **Buffet Ter Vense zoetjes**

Middernachtbuffet

#### **Cocktailbar 23u - 1u**

Soave, Corte del Sole, garganega & trebbiano - Navarra, bodega Inurieta, sensaciones

Frisdranken en bieren, cocktailbar 23u - 1u

Onder 't riet DJ Yves vermuncht met live percutie muziekdoelgroep 25+

**€ 140**

## oud op nieuw

19 uur, onder 't riet

---

### **Aperitiefhapjes**

#### **Gerookte oosterscheldepaling**

daikonwortel, krokante brioche, friseline, rodebiet en avocadamayonaise

#### **Soepje van peterseliewortel**

gegrilde pladijs met porseleinzwam en kervel-olie

of

#### **Zeeduivel (+ € 18)**

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

#### **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 Inurieta, sensaciones

Frisdranken en bieren, Champagne om 0.00 uur

Onder 't riet DJ Hans Wittockx muziekdoelgroep 40+  
Sparrenhof DJ Yves Vermuncht muziekdoelgroep 25+

**€ 140**

## Kerstmis, nieuwjaar bij u thuis

---

### Aperitiefhapjes

Zalmforel gemarineerd met mosterd, dille en Griekse yoghurt  
Carpaccio van inktvis met scampi, zure room, rosépompelemoes & ramanas  
Ibericovarken, emulsie van chorizo en pickels van rode ui  
\* Pladijsfilet, hummus met chili, tomaat en honing  
\* Koelgerookte canette-eend a l'orange

**3 hapjes € 8,30 - \*5 hapjes € 13,80**

### Kindermenu:

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

**€ 27,00**

**Kerst - nieuwjaarsgebak met vanille en moka-crème au beurre**

**€ 6,00**

## Kerstmis, nieuwjaar bij u thuis

(menu 1)

---

### Sliptong - St.-jakobsvrucht

pittige crème van zoete aardappel, crèmeux van biobietjes en pancettacrunch

### Soepje van aardpeer

met zeewolf, klein lof en essence van roomse kervel

### Fazant

rode kool met cranberries, kweepeer met hibiscus, scala van winterse groenten en krachtige wildfond  
Spekkroketjes of bintjesgratin

of

### Springbokfilet gekorst met macadamianoot en groene kruiden (+3 euro)

rode kool met cranberry's, kweepeer met hibiscus, scala van winterse groenten en krachtige wildfond  
Spekkroketjes of bintjesgratin

### Kerst dessertenbord

het bittere van "Sao Thomé"-chocolade,  
het zoete van veenbessen & griottines en het zure van sinaasappel



**€ 61,00**

## Kerstmis, nieuwjaar bij u thuis

(menu 2)

---

### Roodpootpatrij

gel van duindoornbes, zelf van witte bonen en sinaaszaai, bonbon van eendenlever en mango

### Oostends soepje van grijze garnaal

schelvishaasje bedekt met bieslookpuree en jonge groentensliertjes

### Kalfshaasje bedrenkt met crumble van groenkruid met zwartewoudham

peterseliewortel, girollen en chiconette met vergeten wintergroenten, reductie van kalf & "Buffalo Grand Cru"  
Spekkroketjes of bintjesgratin

of

### Kabeljauwhaas "Royal"

spitskool, girollen op spinazie, gegrild slahart, chiconette en blanke garnalenjus  
Aardappelstampot met bloemkool en bladpeterselie

### Kerstmythe

pâtisserie met chocolade, peer "Doyenne du comice", yuzu en boterkaramel

**€ 61,00**

### 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

€ 32,00

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

€ 26,00

zonder hapjes en dessert: €17,30



### 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 mousse

Mango en passievrucht, after-eightroom, brownie

Bosbessen en kaneelappel onder stroh-rummousse

€ 52,50

€ 45,50 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

**€ 56,00**

**€ 45,00 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

**€ 54,50**

**€ 43,50 zonder dessert**

## koud buffet taste bij u thuis

### aperitiefhapjes

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

### in schaal of glas

Canadese kreeft, kruidige jasmijnrijst, minigroen, advocado, appel en zurerroomdressing  
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



€ 69,00

€ 56,30 zonder dessert

**PASSENDE WIJNEN  
BIJ U THUIS**

### bubbels

Cava Vall Dolina, brut nature reserva bio € 10,50  
Champagne, Jean Noël Haton, Cuvée Héritage € 26,00

### wit

Vallée du Rhône, Château de Nages, vieilles vignes à € 12,10  
Loire, Sancerre, dom. Naudet à € 13,70  
Italië, Soave, Corte del Sole, garganega - trebbiano à € 10,00  
Chile, Brisa, chardonnay à € 9,50

### rood

St. Emilion, Chateau Pistouley à € 11,70  
Médoc, Clos Manou 2011 à € 27,50  
Navarra, Bodega Inurrieta, sencaciones à € 9,50  
Valpolicella, Le Calendre, classico superiore à € 13,80  
Argentinië, Altosur, malbec à € 10,00

**dinner & dance 2018 - 2019**  
**[www.tervenne.be/](http://www.tervenne.be/) evenementen**