

## Communie en Lentefeesten 2019

### Voorgerechten

Tartaar van zalm, gerookte zalm, gemarineerde asperges en prunella tomaat  
Rundscarpaccio, Oosterse noedels, groenteparels en Parmezaan  
Lauwe carpaccio van kabeljauw, witte asperges, sabayon met garnaal  
Asperges klassiek “op Vlaamse wijze”

### Soepen

Velouté van gele wortel, garnaal en zure room  
Roomsoepje van witte asperges en rijke garnituur  
Tomatenroomsoep, balletjes, liaison  
Helder nat van kalf, julienne groenten, bieslook en jonge scheutjes

### Hoofdgerechten

Rollade van parelhoen, wokje van groene en witte asperges, jus met Citroentijm en kroketten  
Eendenborst rosé, lentegroen, crème van erwt, stevige jus  
Kalfsmédailon “Bordelaise”, groentepalet, pommes dauphines  
Asperges omwikkeld met tongfilet, blanke boter met kervel, Hertoginne aardappeltjes

### Nagerechten

Ijsslam of ijstaart of patisserietaart

**€ 67,50 all-in**

\*inclusief 2 glazen schuimwijn, 2 hapjes per persoon, huiswijn, frisdrank, water en koffie of thee

\*1 keuze uit het menu voor heel de tafel

\*Formule kan uitgebreid worden naar 1 uur receptie of dessertenbuffet (+30 pers.) mits toeslag.

### *Kindermenu*

Tomatensoep met balletjes of Kaaskroketten

§

Kipfilets met appelmoes, of  
Fishsticks met puree en tartaar, of  
Vol-au-vent in koek met frietjes, of  
Frikandel met frietjes en sausjes

§

Ijsslam of ijstaart of patisserietaart

**€ 35,00 all-in**

\*inclusief Kinderchampagne en frisdranken tijdens het menu

Bij deze communiemenu's bieden wij **menukaarten** aan en een **geschenkje** voor de communicant.

**Springkasteel** is altijd voorzien.

Een bezoek van de **clown** is voorzien naargelang het aantal inschrijvingen op de desbetreffende dag.