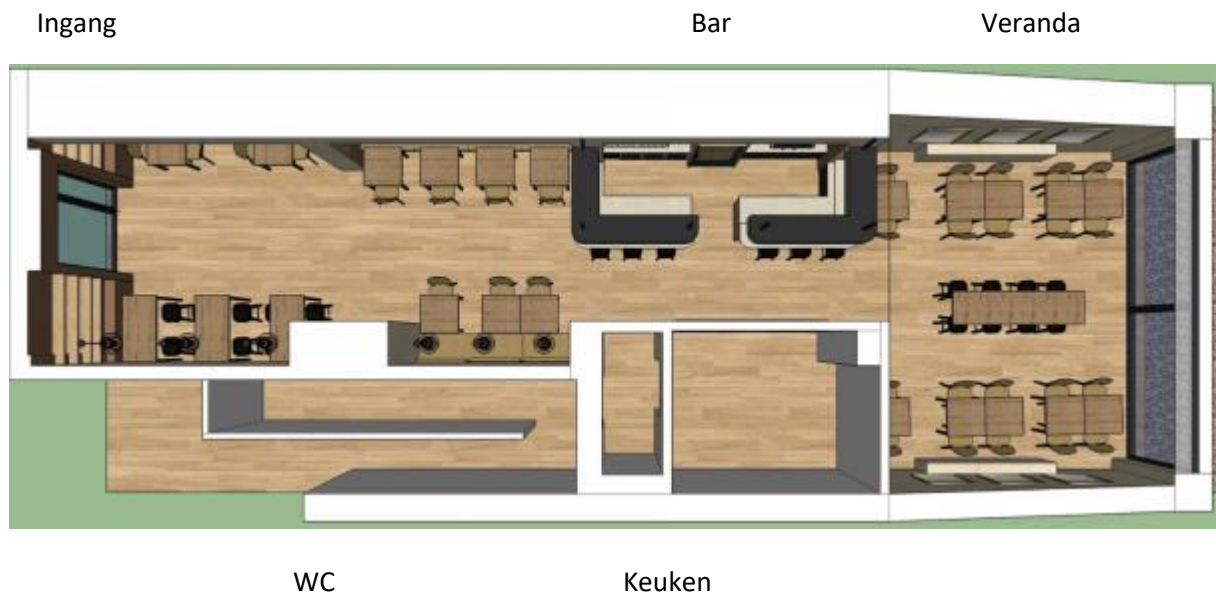


Le jardin du Sommelier

Het organiseren van maaltijden voor een groep

Voor tafels vanaf 8 personen, vragen wij u om de menukeuzes op voorhand te maken.



Tijdens de week

Het is mogelijk om een deel van het restaurant (de veranda) of het hele restaurant te privatiseren.

Privatisering van de veranda (ruimte helemaal achteraan in het restaurant)

Geen huurkosten. Minimale uitgaven 1000 €.

Geschikt voor 20 tot 40 personen met maaltijden aan tafel.

Privatisering van het hele restaurant

Geen huurkosten. Minimale uitgaven 2500 €.

Geschikt voor 40 tot 70 personen met maaltijden aan tafel.

In het weekend

Het restaurant is niet open voor andere klanten, dus wordt het automatisch geprivatiseerd. Er zijn geen openingskosten, maar er is wel een minimale uitgave van € 1.000 vereist.

Klassiek Groepsmenu 40 €

Voorgerechten

- ∞ Voorgerecht 1: Zalmtartaar, toast met guacamole
- ∞ Voorgerecht 2: Terrine van foie gras, peperkoek
- ∞ Voorgerecht 3: Veloutégroenten van het seizoen

Hoofdgerechten

- ∞ Hoofdgerecht 1: Zeebaars, preifondue en puree met olijfolie
- ∞ Hoofdgerecht 2: Mechelse koekoek, gestoofde witlof, gegratineerde aardappelen
- ∞ Hoofdgerecht 3: Millefeuille blad van zuidelijke groenten, tomatencoulis

Nagerechten

- ∞ Le gourmand: drie gevarieerde gebakjes
- ∞ Nagerecht 2: Pana cotta met rode fruit, pistachekruimeltaart
- ∞ Nagerecht 3: Duo van chocolademousse, slagroom

Menu 3-gangen (voor + hoofd + nagerecht) : 40 € pp (35.71 htva)

Menu 2-gangen (voor + hoofdgerecht) : 34 € pp (30.36 htva)

Menu 2-gangen (hoofd + nagerecht) : 30 € pp (26.79 htva)

Menu 1-gang (hoofdgerecht) : 24 € pp (21.43 htva)

Menuvoorwaarden

Het is mogelijk om verschillende keuzes te maken. Wij vragen u wel aan om deze op voorhand te communiceren a.u.b.

Indien de keuzes niet op voorhand kunnen worden gecommuniceerd, zullen deze aan tafel genomen worden; er zal wel een supplement van 5 € pp (4.46 htva) aangerekend worden aan de menuprijs.

Wij vragen u ook aan om het aantal gasten en de bestelling te bevestigen 24 uur op voorhand.

Dit aantal gecommuniceerde gasten zal worden opgenomen op de uiteindelijke factuur, zelfs bij afwezigheid van aantal gasten.

Indien u een voedselintolerantie heeft, laat het ons zeker weten op voorhand.

Opties

Kaasplateau i.p.v een nagerecht: 4 € pp (3.57 htva)

Kaasplateau voor het nagerecht: 10 € pp (8.93 htva)

Taart i.v.p. het nagerecht : 4 € pp (3.57 htva)

Gedekte tafels : 5 € pp (4.13 htva)

Prestige Groepsmenu 55 €

Voorgerechten

- ∞ Voorgerecht 1 : Gambero rosso ravioli, kort bisque-sap
- ∞ Voorgerecht 2 : Terrine van eendenlever, peperkoek
- ∞ Voorgerecht 3 : Quinoa met gegrilde groenten

Hoofdgerechten

- ∞ Hoofdgerecht 1 : kalkoenfilet, seizoensgroenten, oesterbéarnaise
- ∞ Hoofdgerecht 2 : pure filet van kalfsvlees op lage temperatuur, gebakken champignons
- ∞ Hoofdgerecht 3 : Risotto van knolselderij

Nagerechten

- ∞ Le gourmand : vier gevarieerde gebakjes
- ∞ Nagerecht 2 : Apple tarte tatin, speculaasijds
- ∞ Nagerecht 3 : Chocolade moelleux

Menu 3-gangen (voor + hoofd + nagerecht) : 55 € pp (49.11 htva)

Menu 2-gangen (voor + hoofdgerecht) : 47 € pp (31.96 htva)

Menu 2-gangen (hoofd + nagerecht) : 41 € pp (36.61 htva)

Menu 1-gang (hoofdgerecht) : 33 € pp (29.46 htva)

Menuvoorwaarden

Het is mogelijk om verschillende keuzes te maken. Wij vragen u wel aan om deze op voorhand te communiceren a.u.b.

Indien de keuzes niet op voorhand kunnen worden gecommuniceerd, kunnen deze ook aan tafel gegeven worden; er zal wel een supplement van 10 € pp (8.93 htva) aangerekend worden aan de menuprijs.

Wij vragen u ook aan om het aantal personen en de bestelling te bevestigen 24 uur op voorhand.

Dit aantal gecommuniceerde gasten zal worden opgenomen op de uiteindelijke factuur, zelfs bij afwezigheid van aantal gasten.

Indien u een voedselintolerantie heeft, laat het ons zeker weten op voorhand.

Opties

Kaasplateau i.p.v een nagerecht: 4 € pp (3.57 htva)

Kaasplateau voor het nagerecht: 10 € pp (8.93 htva)

Taart i.v.p. het nagerecht : 4 € pp (3.57 htva)

Gedekte tafels : 5 € pp (4.13 htva)

Drankformules

Basisformule - 6 € (4.96 htva)

Plat en bruisend water naar keuze, koffie of thee

Cava zachte formule – 10 € (8.26 htva)

Idem + een glas cava bij aankomst

Zachte champagneformule – 14 € (11.57 htva)

Idem + een glas champagne bij aankomst

Huiswijnen – 10 € (8.26 htva)

Witte : Côtes du Lubéron, Michel Chapoutier « La Ciboise » 2017

Rode : Côtes du Rhône, Paul Jaboulet « Parallèle 45 » 2017

De wijn wordt geserveerd aan een halve fles per persoon (wit en rood gecombineerd).

Passiewijn - 16 € (13.22 htva)

Witte : Chablis, Joseph Drouhin 2018

Rode : Haut-Médoc, Château Lamothe 2012

De wijn wordt geserveerd met een halve fles per persoon (wit en rood gecombineerd).

Het is niet verplicht om een drankformule te nemen. Alle dranken kunnen ook gewoon ter plaatse besteld en gefactureerd worden.



