



# Zondagsmenu's augustus - september - oktober 2019

## dinner & dance

Sparrenhof 20 uur

Lekker eten en nadien..... disco  
Aperitief met hapjes, voorgerecht, warm vis- en vleesbuffet  
wijnen, frisdranken en bieren inbegrepen tot 3.30 uur

**Vrijdag 27 september 2019 DJ Yves**

**Vrijdag 8 november 2019 DJ Briz**

**Vrijdag 13 december 2019 DJ Yves**

**Dinsdag 31 december 2019 DJ Yves**  
Sparrenhof, Cocktailbar, live 90's

**Dinsdag 31 december 2018 DJ Hans Wittockx**  
Onder 't riet, Gastronomisch menu aan tafel

**Zaterdag 18 januari 2020 DJ Yves**

**Zaterdag 8 februari 2020 DJ Yves**

**Zaterdag 16 maart 2020 DJ Briz**

**Zaterdag 28 maart 2020 DJ Yves**

**Vrijdag 24 april 2020 DJ Yves**

**Vrijdag 15 mei 2020 DJ Briz**

**Vrijdag 26 juni 2019 DJ Yves (barbecue)**

€ 70,00 (uitgenomen oudjaar)

[www.tervenne.be/evenementen](http://www.tervenne.be/evenementen)



### Zondag 4 augustus

Jaarlijks Verlof

### Zondag 11 augustus

Kruidige visballetjes met aiolidip

Seldervelouté met brocoliroosjes

Met abrikoos, pancetta en tijm gevulde kalkoen-  
borst op sinaas-szechuasaus

Kinder Bueno ijscream

### Donderdag 15 augustus

Salsa van cavaillon, mozzarella,

spekjes en honingvinaigrette

Soepje van bintje en preiringen

**Keuze uit warm vis- en vleesbuffet**

Panna cotta met kokosmelk, ananasschutney,

roze peper en munt

### Zondag 18 augustus

Italiaans mosselpotje

(tomaat – pesto – basilicum)

Gele paprikasoep met bloemkoolcouscous en  
koriander

Kalfsmedaillon met witte wijn, salie en citroen,  
lintpasta en shi-itake

Stracciatella-ijs op chocoladespiegel

### Zondag 25 augustus

Tataki van runds, sesam, groene ui en  
ponzudressing

Courgettenroomsoep met breydelham en dille

Gegrilde zalmsteak, romanesco, salsa verde met  
mosterdsaus en venkelpuree

OF

Kruidige lamsbout, romanesco salsa verde met  
mosterdsaus en aardappelgratin

Gemarineerde nectarine en vanille-ijs

### Zondag 1 september

Vitello tonato met radijs en rucola-olie

Tomaten-basilicumsoep met balletjes

Filet van hoevekip met spitskool in  
dragonmarinade

Dame blanche

### Zondag 8 september

Scampi diabolique

Kervelbouillon met balletjes

Kalfsblanquette met zomers slaatje

OF

Pladijs onder amandel-kruidenkorst met blanke  
botersaus

Gegrilde ananas met kokosijsje en rumsaus

\* laat bij reservatie uw keuze voorgerecht of soep weten

### Zondag 15 september

Champignon-spekkroketje met boursinroom

Soepje van doperwten en ringworst

Varkensmedaillon "Stroganoff"

Oreo-ijs met schijfjes banaan

### Zondag 22 september

Caesersalade met knoflookscampi

Wortelfluweel met gember en kurkuma

Boeuf "Bourgignon" met aardappelkrieltjes

Jonge pruimenrumble

### Zondag 29 september

Spies met sesamkip, salade van rode kool en  
cashewnoten

Bloemkoolsoep met baconkruim en pistache

Kalkoenmedaillon gevuld met

notencrumble en kaas

OF

Nijlbaars met stampot van jonge prei,

Hollandse Saus

Ijs Ter Venne

\* laat bij reservatie uw keuze voorgerecht of soep weten

### Zondag 6 oktober

Gegratineerde vissersschelp

Roomsoep van 3 selders

Kalfsmedaillon in 't groen met champignon-  
madeirasaus

Panna cotta met framboencoulis

### Zaterdag 12 oktober

Opening van de jacht

(zie op zijde)

### Zondag 13 oktober

Risotto met kastanjechampignon

Herfstminestrone

Orloffgebraad met bloemkool "Villerois" en  
champignonroom

Appelstrudel in vanillesaus met z'n ijsje

### Zondag 20 oktober

Gevulde aardappel met kruidenpuree en  
gerookte kip

Butternutroomsoep met rode puntpaprika

Stoverij van hert, peperkoek, appel en veenbes  
met amandelkroketjes

OF

Varkens-ardennergebraad met peer & veenbes

Wentelteeftje met rode vruchten en bosbessenijs

### Zondag 27 oktober

Everzwijnkroketje op krokante Waldorfsla

Pastinaak-knolseldersoep met crumble van ui  
en bieslook

Gemarineerde rundersteak met sjalot en rode  
wijnsaus

Chocolademousse met peer en Toblerone

### Donderdag 1 november

Allerheiligenmenu

(zie op zijde)



Zaterdag 12 oktober 2019 Onder 't riet om 19 uur

## opening van de jacht

Jachtoornblazers  
Verwelkoming om 19 uur

**Champagne "Haton" met hapjes op ofyr**  
Sint-jakobsnoot, pastinaak, groene appel en rode biet  
Zalm gegaard op kaneel en basilcum  
Pulled pork van everzwijn, met whisky geflambeerd, cranberriesaus



### Duif

huisgerookt, gekonfijt boutje, ganzenleverpraline,  
kleurrijke knolgroenten



### Heldere wildbouillon

gevuld morielje, spaghettigroenten en pluksels wild



### Polderhaas

Glühwein, knolselder, aardappelrooster



### Ree

nootjes in kruim van pancetta, wilde champignons  
& jonge herfstgroenten



### Basajo

Italiaanse blauwe kaas van rauwe schapenmelk, gerijpt in "Passito"  
(italiaanse dessertwijn) en afgewerkt met geweekte druiven



### Geroosterde bananensorbet

bitterzoete chocolade, toets van zwarte sesam, yuzukaramel



### Koffie - thee

Kleine zoetjes

Menu, aperitief, water, passende wijnen en koffie  
139 euro p.p.

Beste gasten,

hierbij vindt u onze nieuwe menu's tot en met oktober met een reeks zonnige zondagsmenu's, zuiders geïnspireerde snacks en niet te vergeten, ... onze lekkere goudmerk mosselen met ambachtelijk bereide mayonaise en mosselsaus

- Zondagsmenu:	€ 31,00
- Mosselen natuur 1 kg:	€ 24,00
- Mosselen witte wijn / look :	€ 25,00
- Mosselen provençaal	€ 26,00
- Mosselen rode curry, kokosmelk, koriander	€ 26,00

Van al dit lekkers kan je genieten in onze zondagstaverne Onder 't Riet of op het terras.

Op zaterdag 12 oktober vieren we de opening van de jacht !!  
Je wordt ontvangen door de jachthoornblazers, om vervolgens te genieten van de meest verrassende wildcreaties geserveerd met lekkere wijn.

Graag tot binnenkort !

Jos, Gaby  
Vanessa en Stijn

016 / 56 43 95



**Donderdag 1 november 2019**  
(enkel 's middags)

Tompoes van Noorse zalm, gerookte forel,  
knolseldermousseline, Granny-smith en rucola-olie

Romig witloofsoepje,  
chorizokraker, oesterzwam en waterkersblad

Schelvishaasje onder kruidenkorst, vissersbrandade, dooierzwam,  
gesmolten spinazie, kappertjesboter  
of

Zwartpootkip, filet en krokante bout, chutney van appel, salie en sjalot,  
boskampernoelies en gevogeltejus

Opgerold flensje met sinaas - mascarpone mousse,  
gekonfijte kumquat en cointreau-ijs

Koffie

€ 47,50