Zondagsmenu's februari - maart - april 2024

SUGGESTIEMENU FEBRUARI 54,00 EURO

Gegrilde Sint jakobsnoot op salsa en crème van pompoen

Skreihaasje bedekt met chorizoboter,
structuren van pastinaak en blanke botersaus
of
Boerderij-eend met sesamkorstje, citroengras, bosui,
sinaas en chinese kool

Semifreddo van chocolade en amarenokers onder eiwitschuim,
geflambeerd met kirsch

SUGGESTIEMENU MAART 54,00 EURO

Crémeux van schaaldieren, in kruidenolie traaggegaarde grietfilet en
tijgergarnaal

Waterzooi van noordzeevis "Aziatisch getint",
zeekraal en kasteelaardappelen
of
Onglet, boskampernoelies, sucrine en veldwortel op jus van sjalot

Gelaagde pannenkoekjes met gekarameliseerde jonagold
en hazelnotenijs

SUGGESTIEMENU APRIL 54,00 EURO

Vitello tonato, jonge bladspinazie en focaccia toast

Op vel gebakken dorade, gegrilde asperges,
tuingroenten en emulsie van kervel
of
Mechelse koekoek met kruidenvulling, gelakte sot l'y laisse, bimi en
witte asperges, misosaus

Rabarber met Griekse yoghurt en gemarineerde aardbeisorbet

Zondag 4 februari
Champignonkroketje met pancetta en graanmosterd
Roomsoep van witte wintergroenten
Gegratineerde koolvis met prei en krielpatatjes
Of
Lamsnavarin met jonge groenten en krielpatatjes
Poire "Belle Hélène"
(*) laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst

Zondag 11 & 18 februari
!! Jaarlijks verlof !!

Zondag 25 februari
Zalm Wellington met dilleroom
Butternut-pompoenfluweel met kokos
Runds "Forestière" en zacht voorjaarsgroen
Nutella-ijs, sinaas met kruidensuiker en crumble van hazelnoot

Zondag 3 maart
Gemarineerd en gelakt buikspek met koolsla
Geroosterde bloemkoolroosjes in romige broccolisoep
Kalfsmedaillon "Stroganoff"
Dame blanche

Zondag 10 maart
Kibbeling met remouladesaus
Ossenstaartsoep, brunoisegroenten en kruidentoast
Orloffgebraad met bloemkool "Villerois" en champignonroomsaus
Bounty-ijs op chocoladespiegel

Zondag 17 maart
Caesarsalade met scampi look
Kippenbouillon met 3 selders
Blauwe lenghaas "Florentine" met linguine
of
Kalfsinvoltini met spinazie, tomaat-mascarponesaus met linguine
Coupe Negresco
(*) laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst

Zondag 24 maart
Minivispannetje
Kervelfluweel met pastinaaksnippers
Kalkoenborst, crumble van noten en esdoornsiroop met vruchtenwok
Appelbeignets met vanilleijs

Vrijdag - zondag 29, 30 en 31 maart
PAASMENU
PASEN bij u thuis

Zondag 31 maart
PAASBRUNCH in het Sparrenhof
- zie op zijde -

Vrijdag - zondag 5, 6 en 7 april
Bloedappelsien, veldsla, gerookte ham en Griekse yoghurt
Oosterse kippenbouillon, paksoi en kippluksels
In peperkorst gegaarde rosbief met jonge veldgroenten
Witte chocolademousse met speculaas

Vrijdag - zondag 12, 13 en 14 april
Zuiderse groentenquiche
Soep van kropsla met doperwten en breydelham
Varkenslende "Cross & Blackwell" scala van jonge groenten
Wentelteefje, coulis van rode vruchten en bosbessenijs

Zondag 21 april
Conchiglioni met feta, citroen en erwten
Bloemkoolfluweel met romanesco
Catch of the week met snipperchampignons bedekt, lentegroenten en selderpuree
Of
Rundertong in Madaira-champignonsaus, lentegroenten en selderpuree
Aardbei–rabarber clafoutis met z'n ijsje
(*) laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst

Zondag 28 april
Visballetjes in het groen
Paprika-tomatenfluweel met tijmcroutons
Saltimbocca van gevogelte met gnocchi en groene groenten
Minibananasplit

dinner & dance

Sparrenhof
19u30 tot 3u00

Lekker eten en nadien....
disco
Aperitief met hapjes, voorgerecht,
warm vis- en vleesbuffet en dessertenbuffet

wijnen, frisdranken en bieren inbegrepen

Zaterdag 16 maart 2024 DJ Yves
Vrijdag 26 april 2024 DJ Tom de Lobel
Vrijdag 24 mei 2024 DJ Yves
Vrijdag 21 juni 2024 DJ Briz
Vrijdag 11 oktober 2024
Zaterdag 9 november 2024
Zaterdag 14 december 2024

€ 85,00

www.tervenne.be/evenementen

Vrolijk Paasfeest

Het hele team van Ter Venne wenst je het allerbeste voor 2024! Mogen al je dromen uitkomen en moge dit jaar gevuld zijn met liefdevolle en gezellige momenten, waarbij Ter Venne graag aanwezig is!

- Ontdek onze heerlijke zondagsmenu's voor slechts € 39,50.
  De taverne is **extra geopend** op zaterdag 30 maart, 6 april en 13 april 2024

- Op 31 maart vieren we Pasen:
  Geniet van onze "PAASBRUNCH" in het Sparrenhof.
  Of kies voor het "PAASMENU" onder 't riet of bij jou thuis.

- Ervaar het plezier van lekker eten en feesten met je vrienden of familie tijdens onze **dinner & dance** evenementen in het Sparrenhof van 19u30 - 3u

We kijken ernaar uit je binnenkort te mogen verwelkomen!
Stijn, Gaby en de bende van Ter Venne 016 / 56 43 95

Paasmenu 29 en 30 maart 2024 in green
31 maart 2024 Onder 't Riet

Cava Val Dollina

Gemarineerde Mowizalm
met Sint jakobsnoot, panna cotta van groene curry, wasabi en zilte kruiden

Lentesoepje
met de eerste asperges

Lenghaas onder garnaalkorst
gegrilde groenten en knolselderboter
Of
Lamsnootjes onder olijftapenade
gegrilde groenten en aardappelgratin

Zoete paaszonde
abrikoos in knapperige chocoladebodem,
kalamsicrémeux, sinaas-citroenmelisse

Koffie en paaszoetje

€ 72

Take away zonder aperitief en koffie € 65

Paasbrunch 31 maart 2024 Sparrenhof 10 uur

Cava als verwelkoming

Ontbijtbuffet

minibroodjes – sandwiches – rozijnen- en notenbrood
assortiment kleine koffiekoeken

eierbereidingen
assortiment broodbeleg
charcuterie - paté - gerookte vis
gerookt spek - chipolataworstjes – gebakken aardappelen met ui en spek

Fruitsalade

Pauze

Rond 13 uur à 13.30 uur

Warm middagbuffet

Lentesoepje met de eerste asperges

Lenghaas, "florentine"
Goudbrasem met jonge prei, venkel en honingtomaat, dressing van mosterd en balsamicoazijn

Spicy hespengebraad met gebakken basmatirijst, "sweet & sour"
Geflambeerde steak met peper- of champignonsaus

Puree - Frieten - kroketten

Dessertenbuffet
Koffie

€ 74,00

Reserveren kan per mail info@tervenne.be of telefonisch 016 / 56 43 95