GASTHOF TER VENNE

FEESTZALEN - RESTAURANT - CATERING

minikoudbuffet

Trostomaat gevuld met Zeebrugse garnalen
Noorse zalm met verse kruiden "Belle Vue"
Varkenslende op z'n Italiaans
Runderkogel, bbq-rub van Oosterse kruiden, hummus en rode biet
Gevuld ei met breydelham en prei
Cavaillon met zwartewoudham en rode bosvruchten
Eksterperzik / vogelnestjes

Farfalle, zongedroogde tomaat, olijf, gele bosuitjes, rode ui, pijpajuin, grove peterselie
Rijstsalade met paprika, tomaat en erwtjes
Aardappeltjes / Cocktailsaus / Tartaresaus
Groentenslaatjes / Assortiment broodjes en boter

€ 42,20
geleverd op schotels +1€

met desserten in coupe +9,30€
met dessertensymfonie +13,80€

---

kinderkoudbuffet

Hapjes
kwartelei met druppels ketchup / Meloen met worstje op stokje / Chips van groentjes en bintje

Buffet
Eksterperzik / Minitomaat met garnaal
Kippendrum op couscous met klein fruit / Met ham gevuld paddenstoelei
Disneypasta met scampi

Chocomousse met discoparels

€ 31,50
zonder hapjes en dessert: €18,90

---

koud buffet

Trostomaat gevuld met Zeebrugse garnalen
Noorse zalm met verse kruiden "Belle Vue"
Blauwe lenghaas onder kruidenkorst
Tijgergarnaal

Gevuld ei met zoete paprika en broccoliroosje
Cavaillon met zwartewoudham en rode bosvruchten // Eksterperzik
Maïskip suprême, vleugelboutje gekonfijt in ganzenvet, filet met vulling van katenspek en boskampernoelies
Varkenslende op z'n Italiaans
Kalfs, traaggegaard in speculoosjenever met balsamico, sterappeltje, sinaas en rode biet

Farfalle, zongedroogde tomaat, olijf, gele bosuitjes, rode ui, pijpajuin, grove peterselie
Rijstsalade met paprika, tomaat en erwtjes
Aardappeltjes / Cocktailsaus / Tartaresaus
Groentenslaatjes / Assortiment broodjes en boter

desserten in coupe (2 per pers.)
Chocomousse
Lemoncurd met bramen en tijmkoekje
Mascarponemousse, tropische vruchten, honing en balsamico
Trifle van brownie, Griekse yoghurt, zwartewoudvruchten en witte chocolade

€ 64,90
€ 55,60 zonder dessert

koud degustatiemenu

aperitiefhapjes

Rillette van zalm, lente-ui, zure room en druppels pittige spinazie
Panna cotta van knolselder met hazelnoot en zachte chorizo
Kalfspastrami met roomkaas en rodebiet

fijne gerechten in menuvorm

St.- jakobsnoot, tataki van tonijn, zwarte sesamzaadjes, lente-uitjes, koriander, radijs, pickels, Japans sausje

Gebrande langoustine in zoet-zure kweepeer, crémeux van wortelsap en olijfolie, minipeentjes, king boleet en groenebonensap

Gebrande zalm, groente-escabeche, gekonfijte sjalot, zilte kruiden & wasabicrumble

Canette-eend met chocolade "Guanaja", zandwortelzalf met sinaas, "Aigre doux" van framboos en cabernet sauvignon

Lamskoteletje, zalf van sojabonen, romanesco en muntjus

dessertensymfonie

Glaasjes
Chocomousse // Trifle van brownie, Griekse yoghurt, zwartewoudvruchten en witte chocolade
Mascarponemousse, tropische vruchten, honing en balsamico // Lemoncurd met bramen en tijmkoekje

Huisbereide patisserie
Entremets met chocolade, aardbei en mango

Hazelnootbiscuit met witte chocolade crémeux gesterkt door espresso

Hertoginbiscuit, krokante melkchocolade, amarenakers en limoenmousse

aperitiefhapjes **€ 11,00**
menu **€ 66,00**
dessertensymfonie **€ 13,80**

PASSENDE WIJNEN BIJ U THUIS

bubbels

Cava Vall Dolina, brut nature reserva bio **€** 16,00
Champagne, Jean Noël Haton, Cuvée Pure **€** 31,50

wit

Italië, Custoza, Monte del Fra, garganega - trebbiano à **€** 10,40
Loire, Sancerre, Les Caillottes, dom. De La Garenne à **€** 19,80
Bourgogne blanc, Mercurey - Dom. Duverney à **€** 26,40

rood

Navarra, Bodega Inurrieta, Sur roble **€** 9,30
Côtes Catalanes, dom. Lafage, Tordores, grenache à **€** 14,30
Médoc, Clos Manou 2012 à **€** 30,80
Veneto, Antonio rosso, cabernet sauvignon, cabernet franc en merlot 2019 à **€** 21,50

Gasthof Ter Venne, Diepvenstraat 2, 3201 Langdorp - 016 56 43 95 - info@tervenne.be