



Graag stellen wij u via deze brochure onze culinaire mogelijkheden voor vanaf 15 personen. In een oase van groen en rust maken wij van uw feest een uniek en origineel succes. Laat u bekoren door al dit lekkers en neem gerust contact met ons op voor een afspraak, zodat we ook uw feestje tot in de culinaire puntjes kunnen plannen!

Tot binnenkort in Hof ter Linden!

BV Melkerij Hof Ter Linden

Drie Eikenstraat 5

2650 Edegem

Tel : 03/808.03.28

www.brasseriehofterlinden.be

info@brasseriehofterlinden.be

SUGGESTIEMENU'S

Om uw keuze te vergemakkelijken, stellen wij u graag een aantal interessante menu's voor ;

PRINSENMENU

Amuse van de Chef

Kippen Groentensoep

Witte zeebaars op Oostende wijze met aardappelpuree en fijne brunoise groentjes

of

Rundsgebraad van Filet d'Anvers met warme seizoen groentjes en verse frietjes

Dame Blanche

37 pp

KONINGSMENU

Amuse van Marie Antoinette (mini-videetje)

Couscous met groene pesto, brunoise groentjes en Black Tiger scampi

of

Steak Tartaar met traditionele garnituur en koude Béarnaise

Zalmfilet Béarnaise met Pomme Duchesse en julienne groentjes

of

Eendenborstfilet Magret de Canard met warme seizoensgroentjes
met braadjus en verse kroketjes

Tarte Tatin van appel met vanille-ijs

43 pp

KEIZERSMENU

Amuse van de Chef

Halve Kreeft Belle Vue met avocado en Thousand Island dressing

of

Trio van Ganzenlever met confit van appelsien en rozijntoast

Chateaubriand van Ierse Rundsteak met warme marktgroentjes, verse Béarnaise en keuze van verse frietjes of kroketjes

Of

Kabeljauwfilet Florence versierd met grijze garnaltjes en julienne van prei en wortel, geserveerd met Dijon-Hollandaise en aardappelpuree

Follie van Chocoladetaart en vers rood fruit

59 pp

Bij een keuze van ijs- of biscuittaart wordt een supplement gevraagd van 3,50 pp

KREEFTENMENU

Amuse van de Chef

½ kreeft Belle Vue

Bisque van kreeft

½ kreeft à l'Armoricaïne



Dessert naar keuze

65 pp

MENU'S À LA CARTE

Creatief zijn met onze gerechten: geef uw feestje dat persoonlijk tintje en stel zelf uw menu samen! Keuze tussen 2 verschillende gerechten (2 voorgerechten, 2 hoofdgerechten en 2 desserts), op voorhand door te geven.

VOORGERECHTEN

Kippen groentesoep	7
Gevulde avocado met basilicum hummus en fijne brunoise groenten 	16
Rode biet crème met crumble van geitenkaas, komkommer, croutons en bieslook 	14
Tomaat garnaal met peterselie-mayonaise en cocktail	24
Kalfszwezeriken met crème van bloemkool en kalfsjus	24
Camembert Krokette met confituur van rood fruit	18
Gemarineerde octopus met aardappelsalade	17
Tempura van Kikkerbiljetjes met knoflook-tartaar	18
Escargots met ravioli van champignon en tartufata	17

HOOFDGERECHTEN

Traag gegaard buikspek met kaaskorst op met wortel en geplette aardappel	23
Steak Teriyaki met krokante paksoi, appelsien en rösti-aardappel	24
Zeebaars met wokgroentjes en Cappellini	24
Uitsmijter van Kalfstong met wortel, sojascheutjes, hoeve eitje en braadjus	26
Tempura van Varkenswangetjes met warme seizoensgroentjes en puree van bloemkool	25
Parelhoenfilet Véronique: met polderaardappel en velouté van witte druiven geserveerd met fijne seizoen groentjes	28
Roodbaars op Mechelse wijze: van spinazie, zongedroogde tomaat met mimosa van peterselie met stoemp	28
Vol au vent De Luxe: Kippenpasteitje met kalfszwezerik en grijze garnalen	32

DESSERT

Mini Dame Blanche	7
Gebakje van Javanais	7
Millefeuille van Framboos en Mascarpone	9
Fantasie van Chocolade	11
Panna Cotta met vers rood fruit	8

DRANKFORMULES

Niet alleen kan u tijdens uw feestjes lekker smullen, ook voor drankjes zorgen wij voor een fantastisch festijn: geen zorgen over wie wat wil drinken, maar ongestoord genieten. Kiezen voor de drankformule kan vanaf 20 personen.

ALL-IN DRANKENFORMULE 11 EURO/UUR (MINIMUM 4 UUR)

Een geslaagde happening waarbij u de heerlijke dranken zorgeloos wil laten vloeien? Ook hiervoor hebben we de geschikte formule! Voor 11€ per uur per persoon (met een minimum van 4 uur) vullen we de glazen met:

- Aperitief – Cava Brut: ‘Maria Amoros’, Kir Royal en Sinaasappelsap
- Frisdranken
- Bieren
- Witte, Rode en Rosé Wijnen van het Huis
- Koffie en thee

A LA CARTE

Natuurlijk kan u ook opteren voor de formule ‘à la carte’, waarbij u elk drankje door ons laat opschrijven en u achteraf betaalt aan het tarief van de prijslijst. Hierbij kunnen u en uw gasten feesten zonder grenzen.

Voorgerechten (2 keuzes)

Gepelde tomaat gevuld met Noordzee garnalen, peterselie mayonaise, cocktail en een fijne salade

(+ 4 pp)

Of

Bereide Steak Tartar : Gemalen Belgisch rundsvlees met kappertjes, sjalotjes en peterselie,
rucola en zachte kruidenmayo

Of

Wellness van gerookte zalm en asperges, dille, waterkers en radijs

Of

Gevulde avocado met fijne groentjes, humus en basilcumpesto

Of

Tomatensoep of Kippen-groentensoep

Hoofdgerechten (2 keuzes)

Parelhoenfilet Veronique : Boterzachte filet met crème van wortel, doperwten en aardappelpuree, zachte
roomsaus met kleine gepelde druifjes

Of

Gebakken tofu met seizoens wokgroentjes en zachte soja

Of

iers rundsgebraad met verse marktgroentjes en braadjus met frietjes of kroketjes

Of

Gebakken roodbaars met lasagne van courgette en natuuraardappel, zachte tomatensaus

Dessert

Met persoonlijke vermelding van de communicant of vormeling

Ijsslaam

Of

IJstaart

Of

Biscuittaart

UITVAARTEN

Ook voor deze minder aangename bijeenkomsten kan u bij ons terecht. Wij voorzien diverse mogelijkheden voor een arrangement op maat. Dit arrangement bieden wij aan vanaf 20 personen en tot maximaal 50 personen en dit gedurende 2 uren. (Niet mogelijk op zondagen en feestdagen.)

GEWONE KOFFIETAFEL

- Verse botercroissant
- Uitgebreide waaier aan koffiekoeken
- Ovenverse pistolets en zachte sandwiches
- Vers beleg: kaas, ham, kippenwit
- Jus d'orange
- Koffie of thee

29 pp

LUXE KOFFIETAFEL

- Glasje Cava of Kirr
- Verse botercroissants
- Uitgebreide waaier aan koffiekoeken
- Ovenverse pistolets, zachte sandwiches, wit tijgerbrood
- Granola met yoghurt en vers fruit
- Vers beleg: kaas, ham, kippenwit en préparé
- Roerei met krokant ontbijtspek
- Vegetarisch beleg van avocado en kruidenkaas
- Jus d'orange
- Koffie of thee

32 pp

SUPPLEMENT

- Supplement wijnen: (wijn of cava gedurende 2 uur) 12 pp
- Supplement soep naar keuze 5 pp

RECEPTIEFORMULES

RECEPTIE 1

Deze formule bieden wij U aan in onze privézaal. Dit vanaf 25 personen tot maximaal 50 personen aan 35€ pp inclusief drank. U kan deze formule verlengen aan 11€ per uur/per persoon. Gedurende 2 uur serveren wij u en uw gasten volgende dranken en culinaire hapjes

- Cava Brut: 'Maria Amoros'
- Kirr Royal
- Vruchtensap en frisdranken
- Koffie of thee

Inbegrepen culinaire hapjes

- Sushi van zalm, avocado en zachte soja
- Humus van basilicum met komkommer batonettes
- Steak tartaar traditioneel
- Springroll van Black Tiger scampi
- Mini Beignets van hazelnoot

LUXE RECEPTIE 2

Deze formule bieden wij U aan in onze privézaal. Dit vanaf 25 personen tot maximaal 50 personen aan 39€ pp inclusief drank. U kan deze formule verlengen aan 11€ per uur/per persoon. Gedurende 2 uur serveren wij U en Uw gasten volgende dranken en culinaire hapjes

- Cava Brut: 'Maria Amoros'
- Kirr Royal
- Vruchtensap en frisdranken
- Bieren van het vat
- Witte en rode huiswijnen
- Koffie of thee

Inbegrepen culinaire hapjes

- Verse Franse oesters klasse | |
- Sushi van zalm, avocado en zachte soja
- Humus van basilicum met komkommer batonettes
- Steak tartaar traditioneel
- Springroll van Black Tiger scampi
- Crème van rode biet, geitenkaas crumble en rood witloof
- Macarons en Belgische pralines