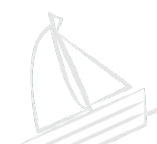


LENTE | ZOMER 2022

GROEPS- MENU





MENU ROBINSON

47 € | pers. - aan tafel geserveerd - min. 10 pers

Voorgerechten

Garnaalkroketten, salade van kruiden en citroen

of

Vitello tonnato, krokantje van parmezaan, kappertjes en jonge
scheutens

of

Burrata met kaviaar van aubergine, basilicum, zwarte look en
gerookte amandelen

Hoofdgerechten

Rundsvlees met sesam, salade, knapperige groenten, rijst

of

Heek, kerstomaten, olijven, basilicum, jus met gekonfijte citroen
of

Lasagne van zomergroenten, champignons, aubergine, courgette,
gedroogde tomaten, zomertruffel

Desserts

Chocolademoelleux, bolletje vanille-ijs

of

Panna cotta met rood fruit, munt, basilicum

MENU SLOW FOOD

37 € | pers. - aan tafel geserveerd - min. 10 pers

Voorgerechten

Zalm gemarineerd in rode biet, tartaar van mango, komkommer, granaatappel en venkel met citroen

of

Fondue van Oud Brugge, gefrituurde peterselie en citroen

Hoofdgerechten

Filet van maïs-scharrelkip, salade van courgette-tagliatelle en gedroogde tomaat

of

Zeebrasem met twee pesto's, gegrilde asperges, rucola, parmezaan en krieltjes

of

Falafel met rode linzen, zomerse salade, sausje van kaas en daslook

Desserts

Appeltaart, amandel, bolletje vanille-ijs

of

Crème brûlée met vanille



KINDERMENU

18 € | pers. - aan tafel geserveerd – voor kinderen jonger dan 12

Voorgerechten

Kaasfondue

Hoofdgerechten

Rundsgenhakt, kleine salade, frietjes met ketchup

of

Fish & chips

Dessert

Twee bolletjes ijs naar keuze: vanille, chocolade, aardbei of framboos)

OFYR MENU

Barbecue en kampvuur

40 € | pers. min. 45 pers.

Ben je met minder dan 45 personen? Stuur ons een mailtje!



Vlees & vis

Gemarineerde maïskip met gekonfijte citroen, bonenkruid, pistou, koriander

Belgisch Holstein-rund met sumakpeper

Kefta van kalfsvlees en granen, yoghurtsaus met munt en salie

Zalm op één zijde gebakken, kruidensalsa

Warme garnituren

Venkel met honing en karwij

Courgette met citroentijm
Maïs met chimichurri
Aubergine met tahini en oregano

Bloemkool met komijn en rozemarijn

Kerstomaten met salie

Aardappelen met zure room en bieslook

Salades

Quinoa met groene groenten, sumakpeper

Groene bonen, tomaten, feta, za'atar

Salade van vijgen, tuinkers, radijzen, geroosterde hazelnoot

Romeinse sla, parmezaan

▷ Vegan en vegetarische opties op aanvraag

▽
Geen dessert



Geen dessert



Belgisch buffet

Luikse salade

Salade van gerookte eendenborstfilet en
fijne geitenkaas

Salade van witloof, appel, geroosterde
hazelnoot

Zalm Bellevue met chimichurri

Rundstartaar

Garnaalkroketten

Luikse balletjes

Gegrilde seizoensgroenten

Gestoomde aardappelen

Italiaans buffet

Rundscarpaccio, rucola, parmezaan

Buffelmozzarella, citroenolie, verse kruiden

Rundstartaar op z'n Italiaans

Charcuterieschotel

Salade van broccoli en Sardische pecorino

Salade van farfalle en rode pesto

Ravioli met truffel

Gegrilde seizoensgroenten

Gesauteerde aardappelen met rozemarijn

BUFFET

40 €/ pers. - In buffetvorm - min.
30 personen



WALKING DINNER

40€/pers - Min 35 pers

Minibordjes en glaasjes
Kies 4 zoute en 2 zoete gerechtjes

07

Koude minibordjes

Rundstartaar

Carpaccio van Holstein-rund, gebakken champignons,
truffelvinaigrette

Gemarineerde zalm met rode biet en wasabicroème

Mini assiettes chaudes

Portobello gevuld met feta, ricotta en kruiden

Visbeignets met curry en krokante groenten Gefrituurde gambà's
met chimichurri

Kalfsvlees op lage temperatuur gegaard, kruidige en gegrilde artisjok

Kroketten van grijze garnalen, citroen en boerenkool Fondue van
Oud-Brugge met truffel

Gegrilde aubergine met zwarte look, basilicum, granenmix, hummus

Glaasjes

Risotto met bospaddenstoelen, jonge scheuten

Velouté van butternut, sint-jakobsvruchten, espuma van Fourme d'Ambert

Ei op lage temperatuur gegaard, gebakken champignons,
schuimpje van truffel

Desserts

Crème brûlée met vanille

Chocolademousse of pavlova Tiramisu met speculoos

Rijstpap, karamel met gezouten boter

Miniwafel met chocolade of karamel of slagroom

Crumble van peer en kweeper

PROEVERTJES

Aperitief & dessert

Zakoeshi's (3 stuks) – 7,5 €/ pers.

*Plateau vol lekkers (voor ca. 10 pers.) -
25€/ plateau*

Hummus, kaviaar van aubergine, tapenade, Oud Brugge-kazen,
serranoham, coppa, ham met truffel

*Assortiment van kleine dessertglaasjes –
8€/pers*

Bijvoorbeeld: crème brûlée, chocolademousse, panna cotta, etc

Robinson-wafels - 9 €/ pers. (min. 30 pers.)

Miniwafels om te delen met toppings (warme chocolade, slagroom
van het huis, zoute karamel, suiker, confituur)



DRANKEN & APERITIEVEN

Aperitief formule

Champagne Monopole Heidsieck, 30 minuten à volonté - 18 €/ pers.

Cava Herencia Jarras, 30 minuten à volonté - 10 €/ pers.

Twee coupes champagne Monopole Heidsieck voor 15 €/ pers.

Forfait 34€

Bru-waters, frisdranken (Coca-Cola, Coca-Cola Zero), Cristal van de tap, koffie, thee

WIT: Pouilly Fumé Argile à Silex 2017 - Domaine Chatellier

ROOD: Château Patache d'Aux 2011 - Médoc Cru Bourgeois

Forfait 24€

Bru-waters, frisdranken (Coca-Cola, Coca-Cola Zero), Cristal van de tap, koffie, thee

WIT: Château Mémoires - Bordeaux - Sauvignon

ROOD: Ju de vie - Domaine de la Graveirette, biodynamisch

Forfait 20€

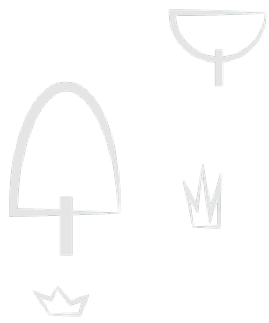
Bru-waters, frisdranken (Coca-Cola, Coca-Cola Zero), Cristal van de tap, koffie, thee

WIT: Clos de Belloc Réserve - Pays d'Oc 2018

ROOD: Haut de Belloc - Pays d'Oc 2018



De wijnselectie
is afhankelijk van
het seizoen, de
beschikbaarheid en de
keuze van de chef.



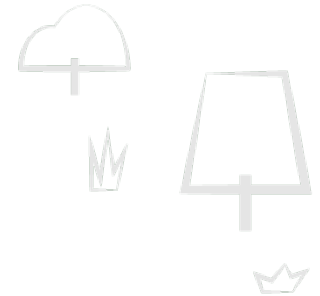
CHALET ROBINSON



Chalet Robinson is de ideale plek voor een zakenlunch, etentje met het team, familiefeest of diner met vrienden. Geniet van het groepsmenu of huur de locatie volledig af en beleef een onvergetelijke tijd bij Chalet Robinson, met traiteur Choux de Bruxelles, het KTCHN-concept of onze foodtrucks.

Vindt je event binnen de maand plaats? Je krijgt meer info over het groepsmenu via info@chaletrobinson.be

Wil je Chalet Robinson afhuren? Contacteer ons voor een offerte op maat via event@chaletrobinson.be



WWW.CHALETROBINSON.BE