



HERFST | WINTER 22-23

GROEPS- MENU'S





MENU ROBINSON

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

Voorgerechten

Garnaalkroketten, emulsie van kokkels met boter

Of

Zachte prei, vinaigrette met curry, pittige yoghurt

Of

Gerookte Holstein rundscarpaccio, gebakken paddenstoelen, gekonfijte tomaten met Parmezaanse kaas en hazelnoten

Hoofdgerechten

Traag gegaard kalfsvlees, mousseline van flespompoe, artisjok, poivrade en gratin dauphinois

Of

Mi-cuit van zalm, tian van pesto-groenten, hazelnoten, spinazie, krieltjes

Of

Speltrisotto met seizoenspaddenstoelen, pompoe, Parmezaankrokantje

Desserten

Chocolade moelleux, bolletje vanille-ijs

Of

Tarte tatin, gezouten boterkaramel, speculaas-ijs

SLOW FOOD MENU

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

Voorgerechten

Oud Brugge kaaskroketten, geroosterde pompoen, verse peterselie en citroen

Of

Bladerkoekje van auberginekaviaar, gekonfijte ui en geglaceerde wortel

Of

Burrata, met tijm geroosterde portobello, auberginekaviaar

Hoofdgerechten

Borstfilet van Mechelse Koekoek, seldermousseline, gekonfijte flespompoen en geroosterde hazelnoten

Of

Gebakken zeebaars, gegrilde aubergines, houmous met kurkuma, honingsaus en tahin

Of

Romige polenta, gebakken mix van paddenstoelen, Parmezaanse kaas (optie vegan)

Desserten

Crème brûlée

Of

Crumble van appel en peer, amandelmelk-ijs





Zonder dessert



Belgisch Buffet

Luikse salade

Salade van gerookte eendenborst,
geitenkaas

Witloofsalade, appel, geroosterde noten

Zalm Bellevue met chimichurri

Rundstartaar « américain »

Garnaalkroketten

Luikse balletjes

Gegrilde seizoensgroenten

Stoomaardappelen

Italiaans Buffet

Rundscarpaccio, raketsla, Parmezaanse kaas

Mozzarella di Bufala, citroenolie, tuinkruiden

Italiaanse rundstartaar

Charcuteriebordje

Broccolisalade, Pecorino Sarde

Farfalle salade, rode pesto

Truffelravioli

Gegrilde seizoensgroenten

Op zijn Italiaans gesauteerde aardappelen
met rozemarijn

BUFFETTEN

40 € / pers - Buffet - Min. 30 pers



3 KAZEN FONDUE

30€ | pers - Min. 4 pers
Fonduepannen aan tafel geserveerd

Fondue met eekhoorntjesbrood, naturel, tomaat, Tartufata

Gepekeld groenteschotel

Salade met verse kruiden en jonge scheuten, wintergroenten

Artisanale zilveruitjes en augurken

Artisanale vleeschotel

Hompjes brood

SAYOYARD BUFFET

39€ | pers - buffet - min. 40 pers

Raclette Bagnes

Tartiflette geparfumeerd met truffel, gesmoorde groene groenten

Vleesschotel en « viande des Grisons »

Kruidensalade, bloemetjes en jonge scheuten

Aardappelpuree met Reblochon

Hoevekip, zacht gegaard met gerookt hooi

Artisanale zilveruitjes en augurken

Zuurdesembrood

Desserten assortiment





WALKING DINNER

40€/pers - Min 35 pers

Mini-bordjes en glaasjes:
Selectie van 4 hartige en 2 zoete gerechten

Koude mini-bordjes:

Rundstartaar

Holstein rundscarpaccio, gebakken paddenstoelen, truffelvinaigrette

Zalm gemarineerd met biet, wasabicrème

Warme mini-bordjes:

Portobello gevuld met feta, ricotta, kruiden

Accras van vis, curry, krokante groenten

Gefrituurde gamba, chimichurri

Traag gegaard kalfsvlees, gegrilde artisjok poivrade

Grijze garnaalkroketten, citroen, gefrituurde boerenkool

Oud Brugge- en truffelkroketjes

Gegrilde aubergines met zwarte look, basilicum, granenmix,
houmous

Glaasjes:

Risotto van bospaddenstoelen, jonge scheuten

Velouté van flespompoe, Sint-Jakobsnoten, espuma van Fourme
d'Ambert

Traag gegaard ei, gebakken paddenstoelen, truffelemulsie

Desserten:

Crème brûlée met vanille

Chocolademousse of Pavlova

Tiramisu met speculaas

Rijstpap, gezouten boterkaramel

Mini huisgemaakte wafel (chocolade, karamel of slagroom)

KINDERMENU

18€ | pers – geserveerd aan tafel – voor kinderen tot 12 jaar

Voorgerecht

Kaaskroketten

Hoofdgerecht

Rundsgehakt, kleine salade, frietjes en ketchup

of

Fish & chips

Dessert

Twee bolletjes ijs naar keuze (vanille, chocolade, aardbei, framboos)

DEGUSTATIES

Aperitief & dessert

Hapjes (3stuks) 7,5€ | pers

*Hapjesschotel (voor ongeveer 10 pers)
25€ | schotel*

Houmous, auberginekaviaar, tapenade, Oud Brugge kaas,
Serranoham, Coppa, truffelham

*Assortiment van mini-dessertglaasjes
8€ | pers*

Bijvoorbeeld: crème brûlée, chocolademousse, panna cotta, enz

*Robinson wafels – 9€ | pers
(min 30 pers)*

Mini-wafels om te delen met toppings (warme chocolade, verse
slagroom, karamel zeezout, suiker, jam)



DRANKEN & APERITIEF

Aperitief formule

Champagne Monopole Heidsieck gedurende 30 min à volonté – 18€/pers

Cava Herencia Jarras gedurende 30 min à volonté – 10€/pers

Twee glazen Champagne Monopole Heidsieck aan 15€/pers

Forfait 34€

Bru water, frisdrank (coca-cola, coca-cola zero), Cristal bier van het vat, koffie en thee

WIT: Pouilly Fumé « Argile à Silex » Domaine Bouchié Chatelier - Sauvignon

ROUGE: Epicure – Château Valcombe – Côtes du Rhône – Réserve - Biologisch

Forfait 26€

Bru water, frisdrank (coca-cola, coca-cola zero), Cristal bier van het vat, koffie en thee

WIT: Réserve - AOC Côtes du Rhône

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

Forfait 22€

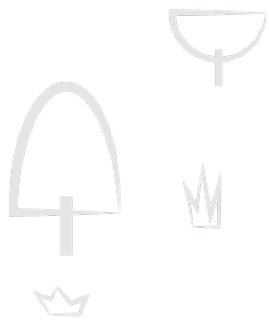
Bru water, frisdrank (coca-cola, coca-cola zero), Cristal bier van het vat, koffie en thee

WIT: La Salette Côtes de Gascogne – Duffour - Biologisch

ROOD: L'Oc de la Bouysse Languedoc-Roussillon - Biologisch



De wijnen kunnen veranderen in functie van het seizoen, de beschikbaarheden en de voorkeuren van de chef.



CHALET ROBINSON



Chalet Robinson is de ideale locatie voor uw zakelijke lunches, uw bedrijfsetentjes, uw familiefeesten of etentjes onder vrienden. Van een groepsmenu tot een totale privatisatie, kan u genieten van een unieke beleving dankzij het restaurant Chalet Robinson, de traiteur Choux de Bruxelles, het concept KTCHN of zelfs onze foodtrucks.

Voor al uw evenementen die binnen de maand georganiseerd worden, kan u hier meer informatie over de menu's verkrijgen:

info@chaletrobinson.be

Om het Chalet Robinson te privatiseren en een offerte voor een traiteurdienst op maat te bekomen, kan u ons contacteren via:

event@chaletrobinson.be

