

LENTE | ZOMER 2023

GROEPS- MENU'S





ROBINSONMENU

€ 49 | pers. - aan tafel geserveerd - min. 10 pers.

*Gelieve minstens drie dagen op voorhand alle keuzes door te geven.
Het aantal gereserveerde couverts wordt tot 24 u voor uw evenement
als definitief beschouwd en dient als basis voor de facturatie.*

Voorgerechten

Holstein-rundscarpaccio, komkommertartaar, kappertjes, tomaten,
pesto en Parmezaanse kaas
of
In rode biet gemarineerde zalm, crème van mierikswortel,
mangotartaar, avocado
of
Gekonfijte aubergine, bulgur, granaatappel, yoghurt, pesto, tomaten
en munt

Hoofdgerechten

Zeebaars met twee pestovarianten, gegrilde asperges en
Parmezaanse kaas
of
Traaggegaard kalfsvlees, tian van groenten, truffeljus
of
Auberginelasagne, zongedroogde tomaten, feta, Parmezaanse kaas,
mozzarella

Desserten

Chocolademoelleux
of
Pavlova met rood fruit

*Gelieve vanaf 50 personen slechts één voorgerecht, hoofdgerecht en
dessert voor de hele groep te selecteren, ofwel kiest u de optie 'buffet'. Wij
passen ons uiteraard aan eventuele allergieën aan.*

SLOW FOOD MENU

€ 39 | pers. - aan tafel geserveerd - min. 10 pers.

*Gelieve minstens drie dagen op voorhand alle keuzes door te geven.
Het aantal gereserveerde couverts wordt tot 24 u voor uw evenement
als definitief beschouwd en dient als basis voor de facturatie.*

Voorgerechten

Vitello tonnato, gemarineerde kappertjes, kerstomaten, truffelcrème
of
Burrata, erwtengazpacho, munt, basilicum en croutons

Hoofdgerechten

Zwarte koolvis, fondant van prei, look- en kruidenboter
of
Gevogelte, rozemarijnjus, worteltjes met loof en kurkaardappelen
of
Robinsonsalade, avocado, feta, koraallinzen, jonge spinaziescheuten,
radijs, zurige vinaigrette

Desserten

Crème brûlée met Madagaskar-vanille
of
Panna cotta met rood fruit

*Gelieve vanaf 50 personen slechts één voorgerecht, hoofdgerecht en
dessert voor de hele groep te selecteren, ofwel kiest u de optie 'buffet'. Wij*



A child's menu card is centered on a table. The background shows a white tablecloth, a bowl of salad, a glass of water with a lemon slice, and a plate of food. The menu card is white with green and black text.

KINDERMENU

€ 19 | pers. - aan tafel geserveerd - voor kinderen onder de 12 jaar

Voorgerecht

Kaasfondue

Hoofdgerecht

Burger, klein slaatje, frieten en ketchup

of

Kipvingers, klein slaatje, frieten en ketchup

Dessert

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



OFYRMENU

Barbecue au feu de bois

€ 42 | pers. - min. 45 pers.
Bent u met minder dan 45?
Stuur ons een mail !

Gelieve minstens drie dagen op voorhand alle keuzes door te geven. Het aantal gereserveerde couverts wordt tot 24 u voor uw evenement als definitief beschouwd en dient als basis voor de facturatie.



VLEES & VIS

Geel gevogelte gemarineerd in gekonfijte
citroen, bonenkruid, fijne basilicum,
koriander.

Kraaibiefstuk, chimichurri-saus,

Kalfskefta met granen, muntyoghurt en
salie,

Zeebaarsfilet met sauce vierge

GARNITURES CHAUDES

Venkelhoning & komijn

Courgette citroen tijm

Maïs chimichurri

Aubergine tahini, oregano

Bloemkool komijn, rozemarijn

Tomatentrossen, salie

Aardappelen, zure room met bieslook

SALADES

Quinoa met groene groenten, sumak

Sperziebonen, tomaten, feta, zaatar

Salade met vijgen, waterkers, radijs,
geroosterde hazelnoten

Caesar Romaine, parmezaan

ZONDER DESSERTEN



Veggie & vegan
mogelijk op aanvraag



BUFFET

€ 40 / pers. - Buffet - Min. 30 pers.

Gelieve minstens drie dagen op voorhand alle keuzes door te geven. Het aantal gereserveerde couverts wordt tot 24 u voor uw evenement als definitief beschouwd en dient als basis voor de facturatie.



ZONDER
DESSERTEN

6

BELGISCH BUFFET

Luikse salade

salade van gerookte eendenborst, gerijpte
geitenkaas

witloofsalade, appels, gebrande hazelnoten

Bellevue-zalm met chimichurri

Amerikaanse rundertartaar

Garnaalkroketten

Bouletten à la liégeoise

Gegrilde seizoensgroenten

Gestoomde aardappelen - verse frieten

ITALIAANS BUFFET

Rundercarpaccio, rucola, Parmezaanse kaas
mozzarella di bufala, citroenolie, jonge
kruiden

Italiaanse rundertartaar

charcuterieschotel

broccolisalade, pecorino sardo

Farfallesalade, rode pesto

Truffelravioli

Gegrilde seizoensgroenten

Gebakken aardappelen à l'italienne met
rozemarijn



WALKING DINNER

€ 40/ pers. - Min. 35 pers.

Gelieve minstens drie dagen op voorhand alle keuzes door te geven. Het aantal gereserveerde couverts wordt tot 24 u voor uw evenement als definitief beschouwd en dient als basis voor de facturatie.

7

Kleine schotels en verrines:
kies 4 zoute en 2 zoete gerechten

Kleine koude schotels

Tartare de boeuf

Rundertartaar, Holstein-rundscarpaccio, gebakken champignons, truffelazijn

Gemarineerde zalm met rode biet, wasabicerème

Kleine warme schotels

Gevulde portobello met feta, ricotta, kruiden

Akra's van vis, curry, knapperige groenten

Gebakken garnalen, chimichurri-saus

Laaggegaard kalfsvlees, gegrilde artisjokken à la poivrade

Grijze garnaalkroketten, citroen, gebakken boerenkool

Oud Brugge-fondues met truffel

Gegrilde aubergines met zwarte knoflook, basilicum, zadenmix, hummus

Verrines

Risotto van bospaddenstoelen, jonge scheuten

Butternutcrème, coquilles, espuma van Fourme d'Ambert

Zachtgegaard ei, gebakken champignons, schuim van truffel

Desserten

Crème brulée met vanille

chocolademousse of pavlova

Tiramisu met speculoos

Rijstepap, gezouten boterkaramel

Miniwafels met chocolade of karamel, of room met

Panna cotta aux fruits rouges

DEGUSTATIE

Aperitief & desserts

Gelieve minstens drie dagen op voorhand alle keuzes door te geven. Het aantal gereserveerde couverts wordt tot 24 u voor uw evenement als definitief beschouwd en dient als basis voor de facturatie.

ZAKOUSKI'S (3 STUKS) - € 7,5/ PERS.

AMUSETTES PLATEAUS (VOOR ONGEVEER 10 PERS) – 25€/PLATEAUS

Hummus, auberginekaviaar, tapenade, Oud-Bruggekazen, serranoham, coppa, truffelham

ASSORTIMENT KLEINE VERRINES EN DESSERTJES – 9€/PERS

Voorbeeld: crème brûlée, chocolademousse, panna cotta, enz.

ROBINSONWAFELS - 10 €/ PERS. (MIN. 30 PERS.)

Miniwafeltjes om te delen met toppings (warme chocolade, huisgemaakte slagroom, karamel met fleur de sel, suiker, confituur).

Live-cooking vanaf 50 personen



DRANKEN & APERITIEVEN

Aperoformules

Twee glazen cava Herencia Jarras - € 14/ pers.

Twee coupes champagne Heidsieck & Co Monopole Brut silver - € 17/ pers.

Forfait 34 € / pers

½ fles witte of rode wijn + ½ fles mineraalwater + 1 koffie

WITTE: Pouilly Fumé 'Argile à Silex' - Domaine Bouchié Chatelier - Sauvignon

ROOD: Epicure – Château Valcombe – Côtes du Rhône - Biologisch

Forfait 26 € / pers

½ fles witte of rode wijn + ½ fles mineraalwater + 1 koffie

WITTE : Réserve - Côtes du Rhône AOC

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

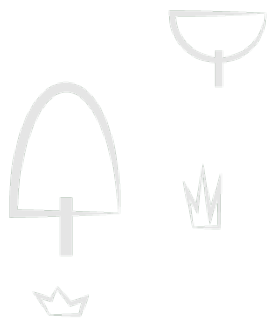
Forfait 22 € / pers

½ fles witte of rode wijn + ½ fles mineraalwater + 1 koffie

WITTE : La Salette - Côtes de Gascogne – Biologisch

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





Chalet Robinson is de ideale plek voor uw zakenlunches, society-diners, familiefeesten en etentjes met vrienden. Kies tussen onze groepsmenu's of organiseer een privéfeest en beleef een unieke ervaring met restaurant Chalet Robinson, traiteur Choux de Bruxelles, het KITCHN-concept of onze foodtrucks.

Contacteer ons voor onze groepsmenu's en uw evenementen de komende maand: info@chaletrobinson.be

Wilt u Chalet Robinson afhuren en wenst u een traiteurofferte op maat? Contacteer ons op event@chaletrobinson.be

