



CHALET ROBINSON



LENTE | ZOMMER 2024

# GROEPSMENU

[WWW.CHALETROBINSON.BE](http://WWW.CHALETROBINSON.BE)



CHALET ROBINSON

Gelegen in een groene omgeving in het hart van het Bois de la Cambre, is Chalet Robinson de perfecte plek voor zakelijke lunches, teambuildings, familiefeesten, bruiloften of diners met vrienden. Onze Chef biedt royale gerechten aan, bereid met verse, seizoensgebonden ingrediënten in een authentieke en warme sfeer. Attent op uw behoeften, bieden wij op verzoek gepersonaliseerde alternatieven om aan eventuele dieetbeperkingen te voldoen.

Voor meer informatie over onze groepsmenu's kunt u ons gerust per e-mail contacteren: [info@chaletrobinson.be](mailto:info@chaletrobinson.be) of telefonisch op +32 2 372 92 92.



€55€ | pers.  
Min. 10 pers.

## MENUROBINSON

Aan tafel  
geserveerd

### VOORGERECHTEN

Burrata, green asparagus and basil lemon gazpacho, smoked almonds  
or  
Beetroot-marinated salmon, pickled vegetables, green herb tahini sauce

### MAIN COURSES

Sea Bass fillet, grilled eggplant caviar, tahini, lemon, fresh herbs, rosemary baby potatoes  
or  
Beef tagliata with basil pesto, rocket, Parmesan, Italian-style potatoes\*  
or  
Pappardelle with green asparagus, pistachio pesto

### NAGERECHTEN

Chocolade lava cake met vanille-ijs  
of  
Pavlova met rood fruit

\* Wij raden aan de steak medium-rare te bereiden. Dit geldt voor de hele groep en kan niet worden aangepast

Om de planning van uw evenement te vergemakkelijken, verzoeken wij u om de keuzes van elke gast minstens drie dagen van tevoren aan ons door te geven. Het aantal gereserveerde plaatsen tot 24 uur voor uw evenement wordt als definitief beschouwd en dient als basis voor de facturering.

Voor groepen van 50 personen of meer vragen wij u vriendelijk om één optie te kiezen voor het voorgerecht, hoofdgerecht en dessert voor de hele groep, of te kiezen voor de 'buffet'-optie. Laat ons alstublieft weten of er voedselallergieën zijn.

€45 | pers.  
Min. 10 pers.

## SLOWFOOD MENU

Aan tafel  
geserveerd

### VOORGERECHTEN

Oud-brugge kaas kroketten met truffel, kruidensalade, citroen  
of  
Gerookte holstein rundscarpaccio met stracciatella, geroosterde courgettes

### HOOFDGERECHTEN

Zwarte kabeljauw, zure yoghurt, gekonfijte preien, korianderolie, krielaardappelen  
met rozemarijn  
of  
Geroosterde aubergine met korianderpesto, labneh, granaatappel, hazelnoten,  
libanees brood  
of  
Gevogelte op lage temperatuur gevuld met gerookte scamorza en spinazie,  
doperwtenmousseline, pepersaus, krielaardappelen

### NAGERECHTEN

Vanille crème brûlée  
of  
Chocolademousse

Om de planning van uw evenement te vergemakkelijken, verzoeken wij u om de keuzes van elke gast minstens drie dagen van tevoren aan ons door te geven. Het aantal gereserveerde plaatsen tot 24 uur voor uw evenement wordt als definitief beschouwd en dient als basis voor de facturering.

Voor groepen van 50 personen of meer vragen wij u vriendelijk om één optie te kiezen voor het voorgerecht, hoofdgerecht en dessert voor de hele groep, of te kiezen voor de 'buffet'-optie. Laat ons alstublieft weten of er voedselallergieën zijn.



€19 | pers.  
Up to 12 years old

## KINDERMENU

Aan tafel  
geserveerd

### VOORGERECHT

Kaas kroketten

### HOOFDGERECHTEN

Pasta met verse tomatensaus, parmezaanse kaas  
of  
Kippenfingers, salade, frietjes, ketchup

### NAGERECHTEN

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



## OFYR MENU

€ 45 | Pers.

### BARBECUE OP HOUTVUUR

Min. 45 Pers.

#### MEAT & FISH

Gevolgte gemarineerd in gekonfijte citroen,  
bonenkruid, pistou en koriander  
Belgisch Holstein rundvlees met sumakpeper  
Kalfskefta met kruiden, munt- en salieyoghurt  
Zeebaarsfilet, vierge olie

Veganistische en vegetarische opties beschikbaar op aanvraag

#### WARME BIJGERECHTEN

Venkel met honing en karwij  
Courgette met citroentijm  
Chimichurri maïs  
Aubergine tahini, oregano  
Bloemkool met komijn en rozemarijn  
Tomatentrossen, salie  
Aardappel, zure room met bieslook

#### SALADES

Quinoa met groene groenten en sumak  
Sperziebonen, tomaten, feta, za'atar  
Salade met vijgen, waterkers, radijs, geroosterde hazelnoten  
César salade met romaine sla, parmezaanse kaas

#### EXCLUSIEF DESSERT

Het aantal gereserveerde plaatsen tot 24 uur voor uw  
evenement wordt als definitief beschouwd en dient als basis  
voor de facturering.

€45 | pers.  
Min. 30 pers.

## BELGISCH BUFFET

Luikse salade

Salade van gerookte eendenborstfilet en fijne geitenkaas

Salade van witloof, appels, geroosterde hazelnoten

Zalmfilet Bellevue met chimichurri

Amerikaanse rundvleestartaar

Garnaalkroketten

Luikse gehaktballetjes

Gegrilde seizoensgroenten

Gestoomde aardappelen

Verse frietjes

EXCLUSIEF DESSERT

€45 | pers.  
Min. 30 pers.

## ITALIAANS BUFFET

Kalfssaltimbocca met salie

Rundscarpaccio, rucola, parmezaan kaas

Buffelmozzarella, citroenolie, verse kruiden

Italiaanse rundvleestartaar

Cannelloni met ricotta en salie

Charcuterieschotel

Broccolisalade, Sardijnse pecorino

Farfallesalade, rode pesto

Truffelravioli

Gegrilde seizoensgroenten

Italiaans gebakken aardappelen met rozemarijn

EXCLUSIEF DESSERT

Het aantal gereserveerde plaatsen tot 24 uur voor uw evenement wordt als definitief beschouwd en dient als basis voor de facturering.





€45 | pers.  
Min. 35 pers.

## WALKING DINNER

4 zoute  
+  
2 zoete

### KLEINE KOUDE SCHOTELS

Rundertartaar

Holstein-rundscarpaccio, gebakken champignons, truffelazijn  
Gemarineerde zalm met rode biet, wasabicrème

### 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

Pavlova met rood fruit

Tiramisu met speculoos

Rijstepap, gezouten boterkaramel

Miniwafels met chocolade of karamel of room

Panna cotta met rood fruit

Om de planning van uw evenement te vergemakkelijken, verzoeken wij u om de keuzes van elke gast minstens drie dagen van tevoren aan ons door te geven. Het aantal gereserveerde plaatsen tot 24 uur voor uw evenement wordt als definitief beschouwd en dient als basis voor de facturering.



## DEGUSTATIE

### AMUSE-BOUCHE

ZAKOUSKI'S (3 STUCKS) – €7.5 | PERS.

“AMUSETTES” PLATEAU – €25

Voor ongeveer 10 pers.

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

### DESSERTS

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

### APERIFORMULES

- Eén glas mousserende wijn Herencia Jarras – €6 | pers.
- Twee glazen mousserende wijn Herencia Jarras – €11 | pers.
- Eén glas Champagne Heidsieck & Co Monopole Brut silver – €9,5 | pers.
- Twee glazen Champagne Heidsieck & Co Monopole Brut silver – €17 | pers.

### FORFAIT €22 | PERS.

½ fles witte, rode of rosé huiswijn + ½ fles plat of bruisend water + 1 koffie of thee of kruidenthee

### FORFAIT €26 | PERS.

½ fles witte of rode wijn + ½ fles plat of bruisend water + 1 koffie of thee of kruidenthee

WITTE: Réserve - Côtes du Rhône AOC  
ROOD: Ju de vie - Domaine de la Graveirette – biodynamische

### FORFAIT €34 | PERS.

½ fles witte of rode wijn + ½ fles plat of bruisend water + 1 koffie of thee of kruidenthee

WITTE: Pouilly Fumé « Argile à Silex » - Domaine Bouchié Chatelier - Sauvignon  
ROOD: Chianti Rufina "Frascole" Sangiovese, Canaiolo, Colorino – organische

Het geselecteerde drankarrangement is vereist voor de hele tafel. Alternatieven zijn mogelijk voor mensen die geen alcohol drinken.