



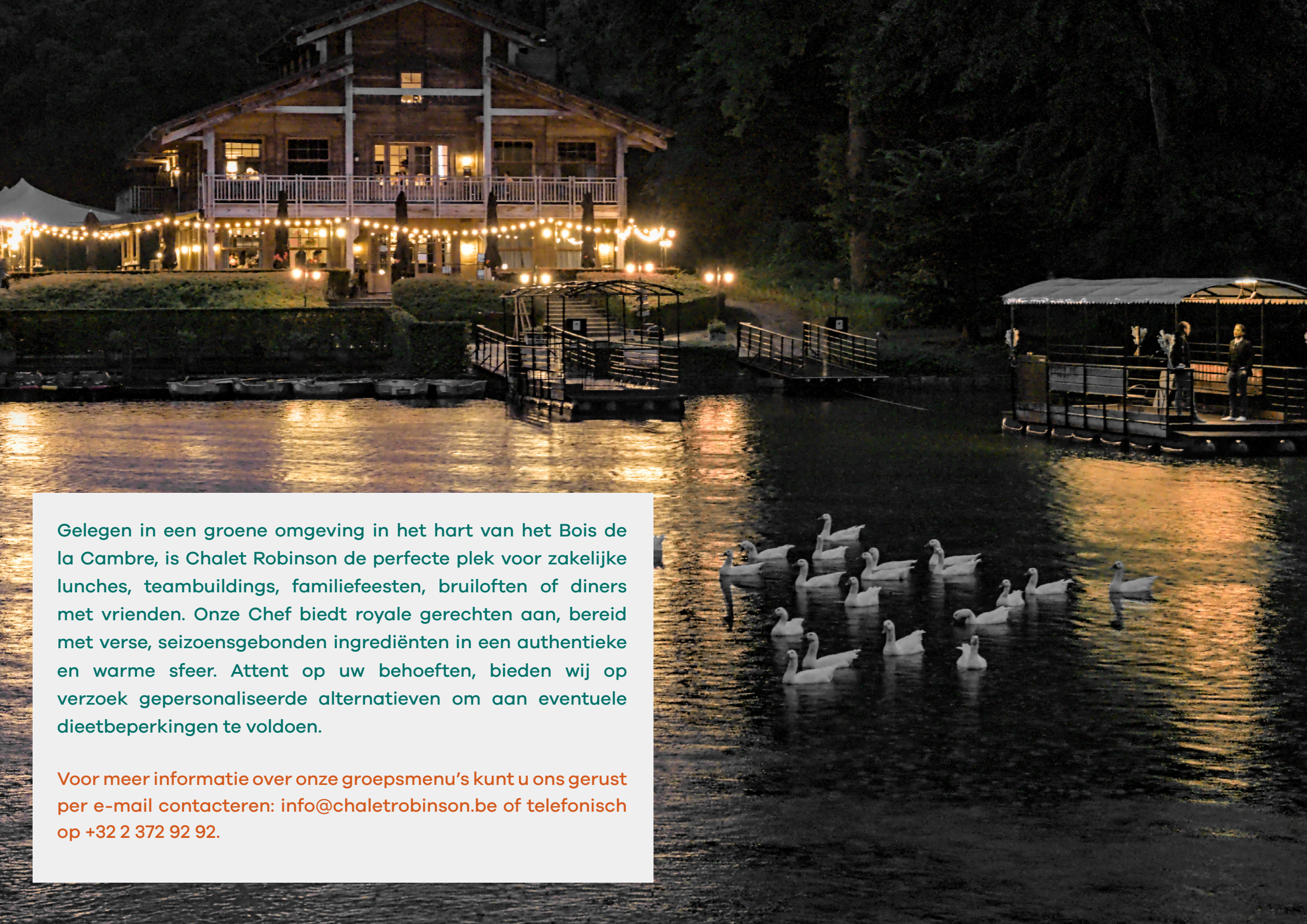
CHALET ROBINSON

WINTER 2024 | 2025

# GROEPSMENU







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.

## MENU ROBINSON

Aan tafel  
geserveerd

### VOORGERECHTEN

Garnaalkroketten, beurre blanc met kokkelsap, kruidensalade, citroen  
of  
Gerookte Holstein rundscarpaccio, paddenstoelen, sojabonen, parmezaanse kaas  
of  
Artisjok, gegrilde geitenkaas, pastinaakmousseline, verse kruiden

### HOOFDGERECHTEN

Zeebaarsfilet, wortelmousseline met gember, snijbiet, krielaardappelen  
of  
Tagliata\* van rundvlees, snijbiet, sjalotten, parmezaanse kaas, béarnaisesaus, kri-  
elaardappelen  
of  
Wintergroentelasagne met truffel en parmezaanse kaas

### DESSERTS

Chocolade moelleux met vanille-ijs  
of  
Appel- en perencrumble, amandelmelk-ijs

\* Wij raden aan om het vlees rood te serveren. Deze bereiding 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.

## MENU SLOWFOOD

Aan tafel  
geserveerd

### VOORGERECHTEN

Oud-brugge kaas kroketten met truffel, peterselie en citroen  
of  
Wortelmousseline met gember, gebrande sjalotten, zadencrumble, parmezaanse kaas

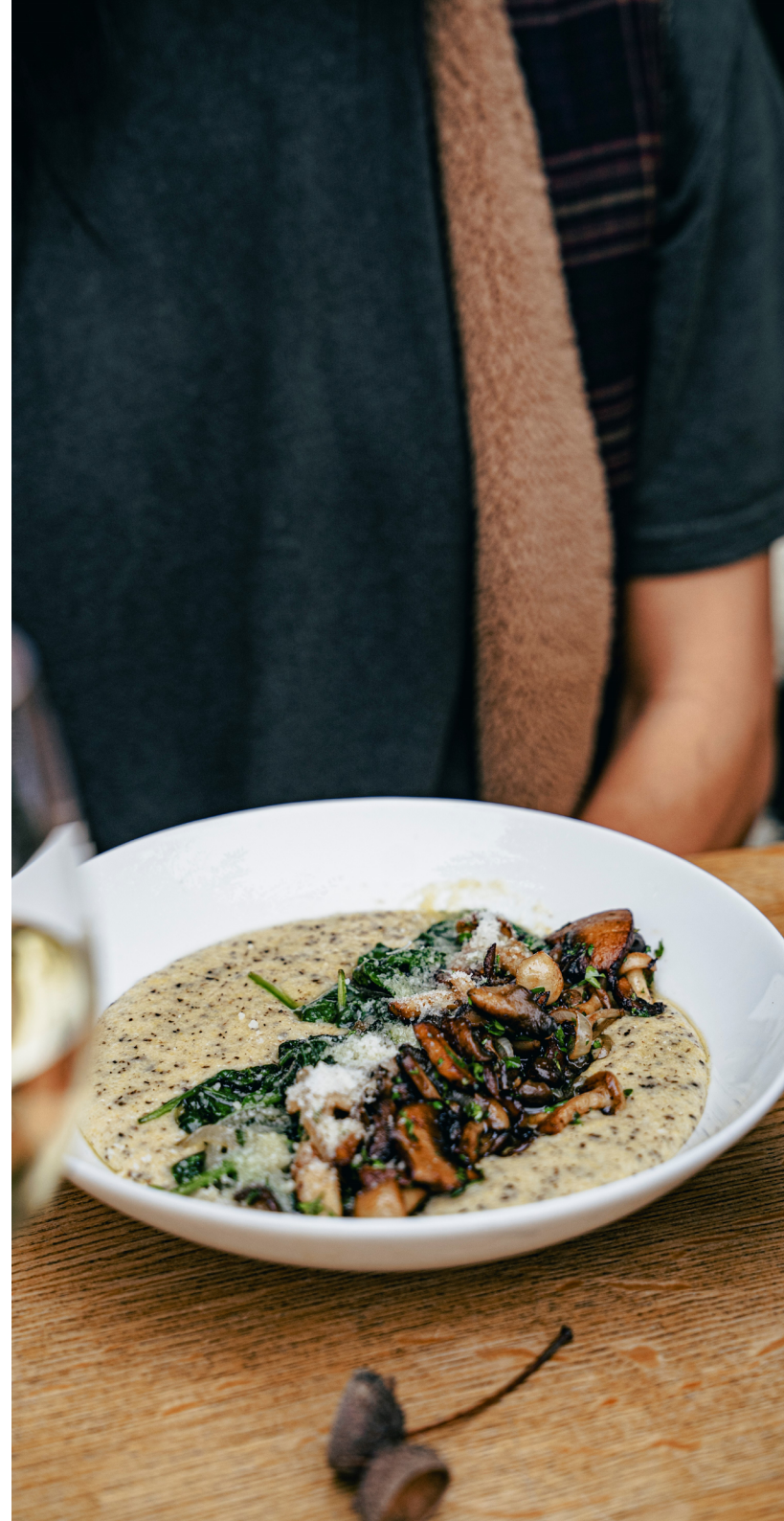
### HOOFDGERECHTEN

Doradefilet, mousseline van peultjes, fregola sarda, geroosterde zaden  
of  
Kippenfilet suprême, geroosterde flespompoen, gebakken paddenstoelen, tijmsaus,  
krielaardappelen  
of  
Romige polenta met truffel, gebakken paddenstoelen, spinazie, parmezaanse kaas  
(vegan optie op aanvraag)

### DESSERTS

Crème brûlée met hazelnoot  
of  
Chocolademousse met gekarameliseerde pecannoten

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.  
tot 12 jaar

## KINDERMENU

Aan tafel  
geserveerd

### VOORGERECHTEN

Kaasfondue

### PLATS

Pasta met verse tomatensaus, parmezaanse kaas  
of  
Kippenfingers en huisgemaakte compote, frietjes met ketchup

### DESSERT

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





45 € | Pers.  
Min 45 pers.

## SAVOYARD BUFFET

Raclette Bagnes

Tartiflette gearfumeerd met truffel, gesmoorde groene groenten

Vleeschotel en « viande des Grisons »

Kruidensalade, bloemetjes en jonge scheuten

Aardappelpuree met Reblochon

Hoevekip, zacht gegaard met gerookt hooi

Artisanale zilveruitjes en augurken

Gerookte kip, rundspastrami en gerookt spek

Zuurdesembrood

EXCLUSIEF DESSERT

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



35 € | pers.  
Min. 4 pers.

## 3 KAZEN FONDUE

### FONDUEPAN AAN TAFEL GESERVEERD

Fondue met comté, beaufort et emmental (200 gram per persoon)

Gepekeld groenteschotel

Salade met verse kruiden en jonge scheuten, wintergroenten

Artisanale zilveruitjes en augurken

Artisanale vleeschotel

Aardappelen met tijm en rozemarijn

Hompjes brood

EXCLUSIEF DESSERT





45 € | pers.  
Min. 30 pers.

## BELGISCH BUFFET

Luikse salade  
Salade van gerookte eendenborstfilet en fijne  
geitenkaas  
Salade van witloof, appel, geroosterde  
hazelnoot  
Zalmfilet Bellevue met chimichurri  
Rundstartaar  
Garnaalkroketten  
Luikse gehaktballetjes  
Gegrilde seizoensgroenten  
Gestoomde aardappelen  
Verse frietjes

EXCLUSIEF DESSERT

45€ | pers.  
Min. 30 pers.

## ITALIAANS BUFFET

Kalfssaltimbocca met salie  
Rundscarpaccio, rucola, parmezaan  
Buffelmozzarella, citroenolie,  
verse kruiden  
Rundstartaar op z'n Italiaans  
Cannelloni met ricotta en saus  
Charcuterieschotel  
Broccolisalade, Sardijnse pecorino  
Farfallesalade, rode pesto  
Ravioli met truffel  
Gegrilde seizoensgroenten  
Gesauteerde aardappelen met rozemarijn

EXCLUSIEF DESSERT







45 € | pers.  
Min. 35 pers.

## WALKING DINNER

4 zoute  
+  
2 zoete

### MINI KOUDE BORDJES

Rundstartaar

Holstein rundscarpaccio, gebakken paddenstoelen, truffel vinaigrette  
Gemarineerde zalm met rode biet en wasabicrème

### MINI WARME BORDJES

Gevulde portobello met feta, ricotta en kruiden

Beignet met vis, curry en krokante groenten

Gefrituurde gamba's met chimichurri,

Kalfsvlees op lage temperatuur gegaard, gegrilde artisjok met peper

Grijze garnaalkroketten, citroen, gefrituurde boerenkool

Oud Brugge- en truffelkroketjes

Gegrilde aubergines met zwarte look, basilicum, granenmix, houmous

### GLASGERECHTJES

Risotto met bospaddenstoelen en jonge scheuten

Velouté van butternut, sint-jakobsschelp en espuma van Fourme d'Ambert

Traag gegaard ei, gebakken paddenstoelen, truffelemulsie

### DESSERTS

Vanille crème brûlée

Chocolademousse of pavlova

Tiramisu met speculaas

Rijstpap met karamel en gezouten boter

Mini huisgemaakte wafel (chocolade, karamel of slagroom)

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. 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.



## DEGUSTATIES

### APERITIEVEN

HAPJES (3STUKS) 7,5€ | PERS

HAPJESSCHOTEL - 25 €

Voor 10 pers.

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

### DESSERTS

ASSORTIMENT VAN MINI-DESSERTGLAASJES 10 € | PERS.

Bijvoorbeeld: crème brûlée, chocolademousse, panna cotta, etc.

ROBINSON WAFELS - 10 € | PERS.

Mini-wafels om te delen met toppings (warme chocolade, verse slagroom,  
karamel zeezout, suiker, jam)  
Live cooking vanaf 50 pers.







## DRANKEN & APERITIEVEN

### APERIFORMULES

Eén glas mousserende wijn Herencia Jarras, Blanc de Blancs  
1 glas : 6 € | pers. – 2 glazen : 11 € | pers.

Champagne Heidsieck & Monopole Brut silver  
1 glas : 9,5 € | pers. – 2 glazen : 17 € | pers.

### DRANKENFORFAIT 25 € | PERS.

1 cocktail (Gin tonic, Apérol spritz, cocktail van de barman of mocktail)  
2 glazen witte of rode huiswijn  
½ fles plat of bruisend BRU water

### DRANKENFORFAIT 22 € | PERS.

1 glas mousserende wijn  
2 glazen witte of rode huiswijn  
½ fles plat of bruisend BRU water

### DRANKENFORFAIT 19 € | PERS.

2 glazen witte of rode huiswijn  
½ fles plat of bruisend BRU water  
1 koffie of thee of kruidnthee

De wijnen kunnen variëren afhankelijk van de seizoenen en de beschikbaarheid.

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