

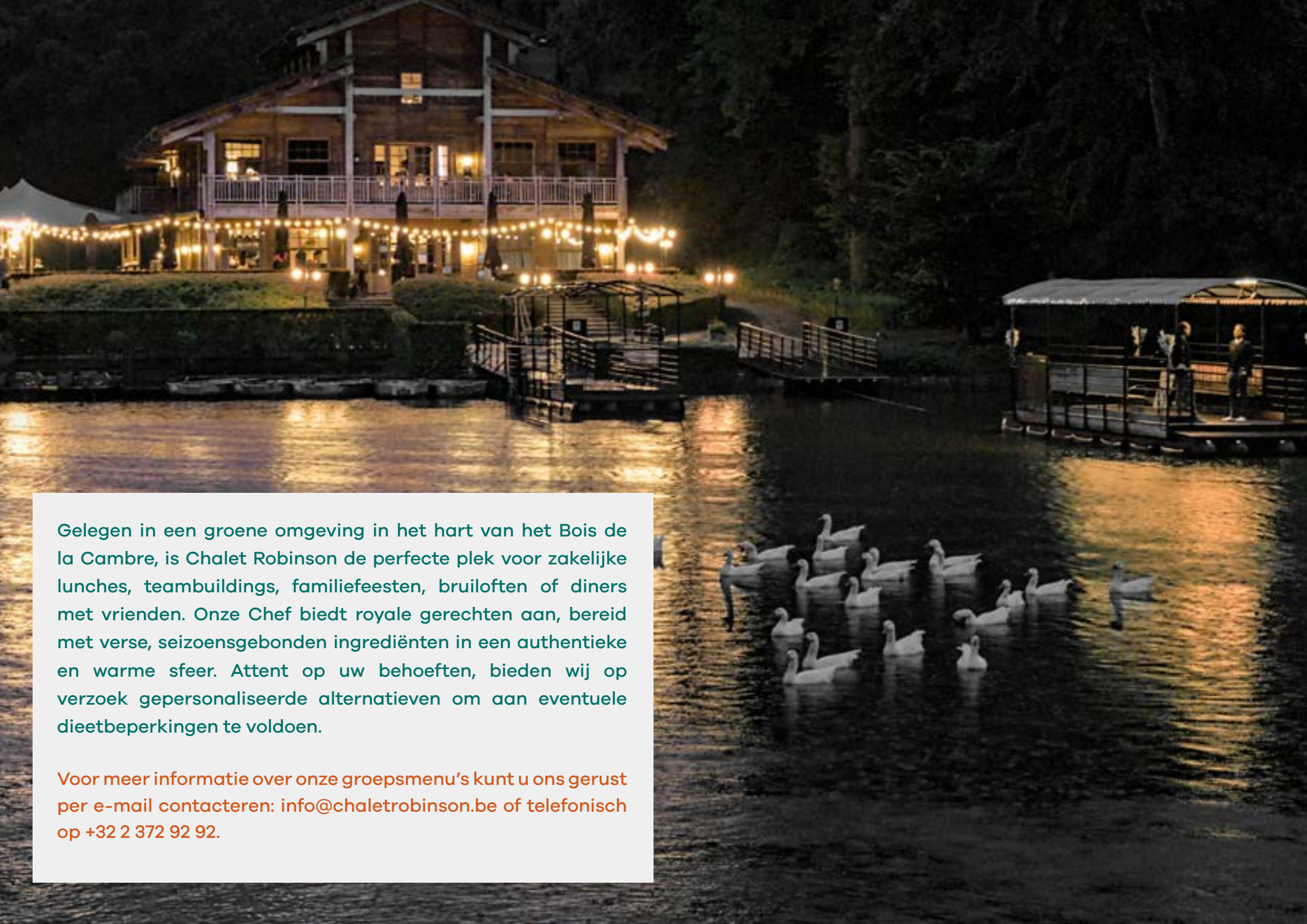


CHALET ROBINSON

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 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

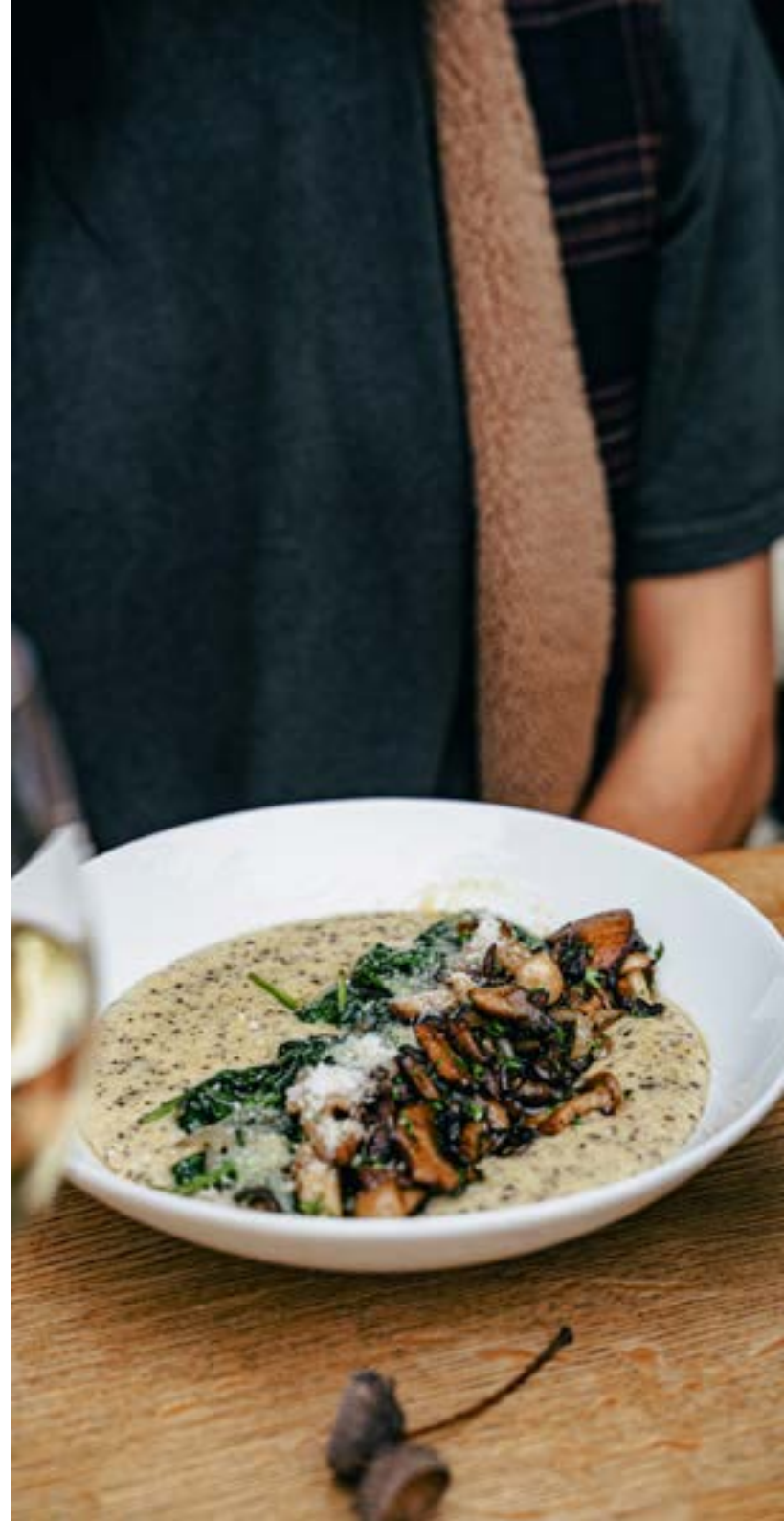
HOOFDGERECHTEN

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





47 € | pers.
Min. 35 pers.

WALKING DINNER

4 zoute
+
2 zoete

KOUDE BORDJES

Kurkuma hummus, zongedroogde tomaten, komkommer, radijs, granaatappel, versekruiden

Mini burrata, hazelnootpesto, krokante toast

Gerookte auberginekaviaar, labneh, naanbrood

Zalm tartaar, Granny Smith appel, courgettecrème met curry

Belgische rundstartaar, frietjes

Holstein rundercarpaccio, ricotta- en parmezaancreme, gekarameliseerde rode ui, bieten

Sint-jakobsschelpcarpaccio met citrus, roze peperkorrels, granaatappel

WARME GERECHTEN

Grijze garnalenkroketten, botersaus met kokkelsap, limoen

Vieux-Brugge en truffelkaasfondue, gefritseerde peterselie, citroen

Zeetongfilets, wortel-gembermousseline, botersaus

Zeebaars, auberginekaviaar met zwarte knoflook, aardappelpuree

Truffelravioli, geroosterde hazelnoten, parmezaan

Romige polenta, ricotta, spinazie, parmezaan

Malinese koekoek op lage temperatuur gegaard, tijmsaus, seizoenspaddenstoelen, krielaardappelen

Kalfsschenkel met kruidenkorst, artisjokken, saus van zwarte knoflook

DESSERTS

Vanille crème brûlée

Chocolademousse

Pavlova met rood fruit

Speculoos tiramisu

Panna cotta met seizoensfruit

Mini wafels en garnituren

Citroenroom, Italiaanse meringue

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.