



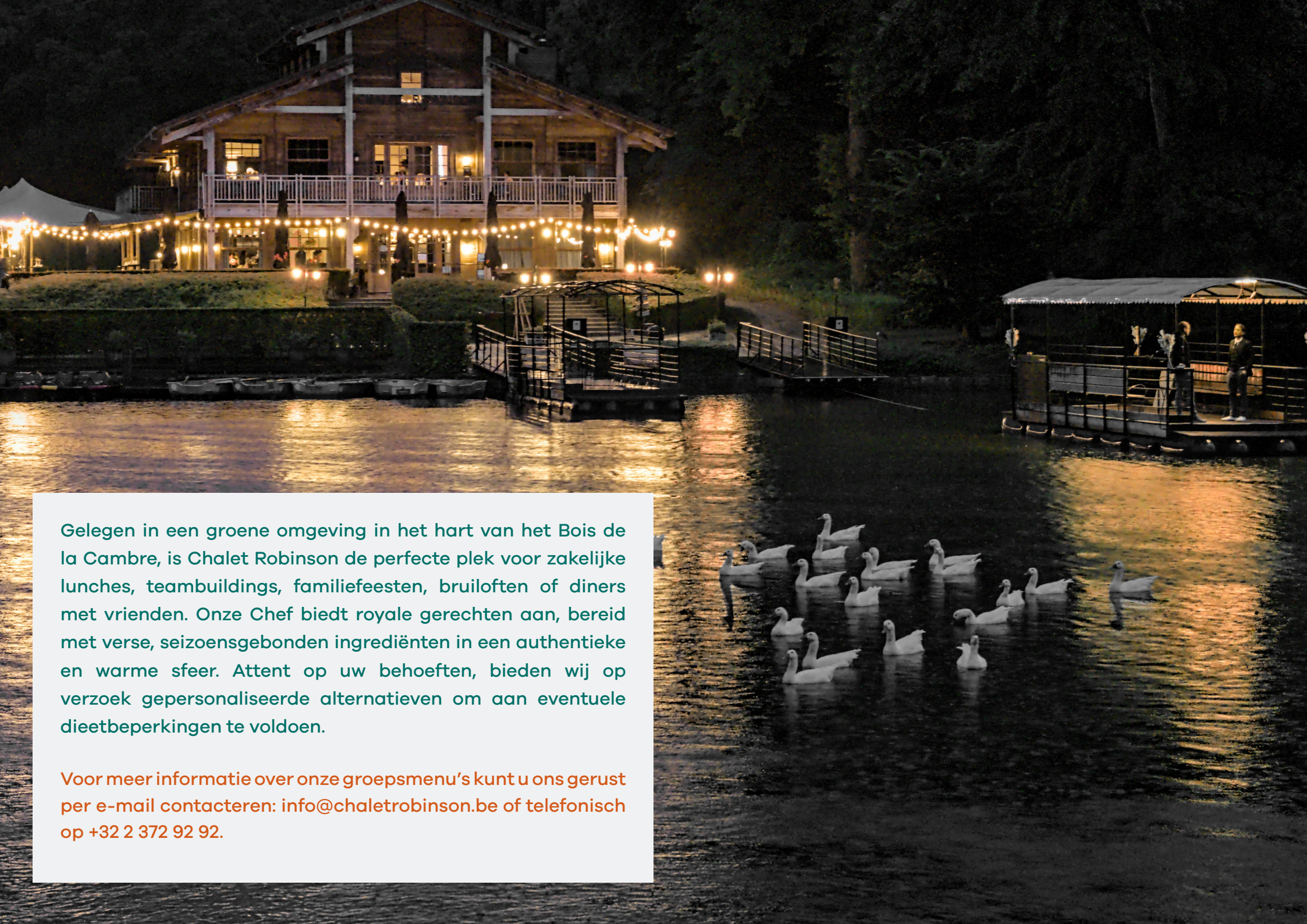
CHALET ROBINSON

LENTE - ZOMMER 2025

GROEPSMENU



WWW.CHALETROBINSON.BE



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

Gemarineerde zalm met biet, romige avocado, venkel en citrus
of

Gerookte holstein rundercarpaccio, groene asperges, stracciatella di bufala, pesto
en ingelegde uitjes

of

Pugliese burrata, andalusische gazpacho met fijne croutons

HOOFDGERECHTEN

Tagliata van rundvlees, chimichurrisauce, rucola, Parmezaanse kaas en mini-aardap-
pelrösti met kruiden

of

Zalmfilet met za'atar, tahinisaus, gegrilde asperges en krielaardappelen

of

Groentelasagne met geitenkaas, zongedroogde tomaat en jonge spinazie

DESSERTS

Kokosmousse gekarameliseerde ananas, geroosterde kokoschilfers, chocoladecrumble
of

Citruscheesecake rood fruit en geroosterde amandelen

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

Vitello tonnato met truffel kappertjesappels, radijs, zongedroogde tomaaten en parmezaanrumble

of

Oud-brugge kaas kroketten met truffel, peterselie en citroen

HOOFDGERECHTEN

Pollak met twee pesto's, confit prei, rucola en Parmezaanse kaas

of

Coucou kipfilet, artisjokpuree en krielaardappelen

of

Falafels van rode linzen, saus met feta en yoghurt, kruidensalade (vegan op aanvraag)

DESSERTS

Crème brûlée met vanille

of

Vanille pannacotta, passievrucht en mango

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

HOOFDGERECHTEN

Pasta met verse tomatensaus, parmezaanse kaas
of
Fish and chips met ketchup en huisgemaakte compote

DESSERT

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



€47 | p.
Min 45 p.

MENU OFYR

Buffet

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.

47 € | pers.
Min. 30 pers.

BELGISCH BUFFET

Luikse salade
Sla met gerijpte geitenkaas en walnoten
Salade van witloof, appels, geroosterde hazelnoten Zalmfilet Bellevue met chimichurri
Amerikaanse rundvleestartaar
Vlaamse stoof van runderswang
Garnaalkroketten
Erfgoedtomaten met grijze garnalen en kervelmayonaise
Luikse gehaktballetjes
Gegrilde seizoensgroenten
Gestoomde aardappelen
Verse frietjes

EXCLUSIEF DESSERT

47€ | 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 garnaalkroketter, 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

HAPJESSHOTEL - 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

APEROFORMULES

Eén glas mousserende wijn Herencia Jarras, Blanc de Blancs

1 glas : 7 € | pers. – 2 glazen : 13 € | pers.

Champagne Heidsieck & Monopole Brut silver

1 glas : 10 € | pers. – 2 glazen : 18 € | pers.

DRANKENFORFAIT 26 € | 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 23 € | 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.