CHALET ROBINSON

WINTER 2025 – 2026

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

Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen, citrusvruchten, butternutpompoen, hazelnoten
of
Burrata, erwtensaus met wasabi, knoflooktoast, ingelegde groenten

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw, courgette met zwarte knoflook, rode curry, krielaardappelen
of
Kalfsvlees langzaam gegaard in een kruidenkorst, wortel-gemberpuree, rijke jus, geroosterde portobellochampignons
of
Truffelravioli, Parmezaanse kaas, verse kruiden

DESSERTS

Kokosmousse, gekaramelliseerde peer, witte chocoladekruimel en kokosschilfers
of
Chocoladefondant met fleur de sel, amandelmelkijs

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

Vieux-Brugge kaasfondue, gefrituurde peterselie, citroen
of
Holstein rundercarpaccio, champignons, krokante Parmezaanse kaas, pesto

HOOFDGERECHTEN

Zeebrasem, jonge spinazie, pastinaakpuree, saffraanboter
of
Kippenvol-au-vent, bospaddenstoelen, verse kruiden, huisgemaakte frieten
of
Spelt, emulsie van Parmezaanse kaas en Beaufort, gebakken cantharellen, groene salade

DESSERTS

Crème brûlée (vegan) met kokosmelk en vanille
of
Pompoenpannacotta, gekaramelliseerde noten

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)

35€ | pers.
Min 2 pers.

3 KAZEN FONDUE

Aan tafel
geserveerd

FONDUEPAN AAN TAFEL GESERVEERD

Comté, beaufort et emmental (200 gram per persoon)

Gepekelde groenteschotel

Salade met verse kruiden en jonge scheuten, wintergroenten

Artisanale zilveruitjes en augurken

Artisanale vleesschotel

Aardappelen met tijm en rozemarijn

Hompjes brood

EXCLUSIEF DESSERT

45€ | pers.
Min 45 pers.

SAVOYARD BUFFET

Buffet

Raclette Bagnes

Tartiflette geparfumeerd met truffel, gesmoorde groene groenten

Vleesschotel 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.

47 € | pers.
Min. 30 pers.

BELGISCH BUFFET

Buffet

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

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

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

47 € | 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.

DEGUSTATIES

APERITIEVEN

HAPJES (3 STUKS) 8€ | PERS

"AMUSETTES" DIENBLAD - 2 5 €

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.