



CHALET ROBINSON



LENTE - ZOMER 2026

GROEPSMENU'S

WWW.CHALETROBINSON.BE



In een groene oase midden in het bos van La Cambre is Chalet Robinson de ideale plek voor uw zakenlunches, teambuildings, familiefeesten, bruiloften of diners met vrienden. Onze chef-kok serveert u royale gerechten, bereid met verse seizoensproducten in een authentieke en gezellige sfeer. Wij hebben oog voor uw wensen en bieden op verzoek gepersonaliseerde alternatieven aan om rekening te houden met eventuele dieetwensen.

Voor meer informatie over onze groepsmenu's kunt u contact met ons opnemen via e-mail: info@chaletrobinson.be of telefonisch op +32 2 372 92 92.

Wij staan tot uw beschikking voor alle informatie over allergenen.



GLUTENVRIJ



VEGETARISCH



LACTOSEVRIJ



VEGAN



55 € | pers.
Min. 10 pers.

MENU ROBINSON

Aan tafel
geserveerd

VOORGERECHTEN

Garnalenkroketten met gebakken peterselie en citroen
of

- 🌿 Rundercarpaccio met kappertjes, parmezaan crème, ingelegde uien, gedroogde tomaten en rucola

HOOFDGERECHTEN

- 🌿 Tagliata van rundvlees, rucola, knapperige parmezaan, gedroogde tomaten, olijven, basilicumolie met jonge uitjes
of

- 🌿🌱 Zeebaars à la plancha, auberginekaviaar, kerstomaatjes, sjalotten, kleine aardappeltjes, kruiden
of

- 🌿🌱 Gebrande aubergine, pesto, labneh, granaatappels, hazelnoten, quinoa
🌿 Veganistische optie op aanvraag

DESSERTS

Chocoladetaartje met fleur de sel, vanille-ijs
of

- 🌿 Pavlova met rode vruchten

Om de planning van uw evenement te vergemakkelijken, verzoeken wij u ons ten minste drie dagen van tevoren de keuzes van elke gast door te geven. Het aantal gereserveerde couverts tot 24 uur voor aanvang van uw evenement wordt als definitief beschouwd en vormt de basis voor de facturering. Vanaf 30 personen vragen wij u om één keuze te maken voor het voorgerecht, het hoofdgerecht en het dessert voor de hele groep, of om te kiezen voor de "buffet"-optie. Uiteraard blijven we flexibel wat betreft allergieën.

45 € | pers.
Min. 10 pers.

MENU SLOWFOOD

Aan tafel
geserveerd

VOORGERECHTEN

- ✓ Krokotjes met Vieux Brugge-kaas met truffel, gebakken peterselie, citroen
of
- ✓ 🌱 Burrata, venkel, citrusvruchten, hazelnootpesto, dille, geroosterde
boekweit

HOOFDGERECHTEN

- 🌱 Zeebrasem met venkel, romige gerookte vis, kleine aardappeltjes
of
- 🍷 Kipfilet met rode curry, Thaise groenten, wilde rijst
of
- ✓ 🌱 Knapperige quinoa, jonge spinaziescheuten, feta, olijven, watermeloen,
avocado, radijsjes, granaatappels
🌱 Veganistische optie op aanvraag

DESSERTS

- 🌱 Crème brûlée met vanille
of
- Chocolademousse, knapperige hazelnootpraliné, fleur de sel

Om de planning van uw evenement te vergemakkelijken, verzoeken wij u ons ten minste drie dagen van tevoren de keuzes van elke gast door te geven. Het aantal gereserveerde couverts tot 24 uur voor aanvang van uw evenement wordt als definitief beschouwd en vormt de basis voor de facturering. Vanaf 30 personen vragen wij u om één keuze te maken voor het voorgerecht, het hoofdgerecht en het dessert voor de hele groep, of om te kiezen voor de "buffet"-optie. Uiteraard blijven we flexibel wat

4 betreft allergieën.





19 € | pers.
Tot 12 jaar

KINDERMENU

Aan tafel
geserveerd

VOORGERECHTEN

✓ Kaaskroketten

HOOFDGERECHTEN

- 🌾 Kalfsgehaktballetjes, verse tomatensaus, Parmezaanse kaas, frietjes
of
Fish & chips met ketchup, salade

DESSERT

- 🌾 Twee bolletjes ijs (vanille, chocolade, aardbei, framboos)

47 € | pers.
Min. 30 pers.

BELGISCHE BUFFET

Buffet

- ✓🌿 Sla met gerijpte geitenkaas en walnoten
- 🌿🌾 Salade van witlof, appels en geroosterde hazelnoten
 - 🍷🌿 Bellevue-zalm met chimichurri
 - 🍷🌿 Tartaar van Amerikaans rundvlees
 - Garnalenkroketten
 - 🍷🌿 Oude tomaten, grijze garnalen, kervelmayonaise
 - Bollentjes op Luikse wijze
 - 🍷 Vlaamse stoofpot van runderwang
 - 🌿🌾 Gegrilde seizoensgroenten
 - 🌿🌾 Gestoomde aardappelen
 - 🌿🌾 Verse frietjes

ZONDER DESSERT

47 € | pers.
Min. 30 pers.

ITALIAANSE BUFFET

Buffet

- 🍷 Kalfsvlees saltimbocca met salie
 - 🍷 Rundercarpaccio, rucola, parmezaan
 - ✓🍷 Mozzarella di Bufala, citroenolie, kruiden
 - 🍷 Rundertartaar op Italiaanse wijze
 - ✓ Cannelloni met ricotta en salie
 - 🍷🌿 Vleeswarenplateau
 - ✓🍷 Broccolisalade, Sardijnse pecorino
 - ✓ Farfalle-salade, rode pesto
 - ✓ Ravioli met truffel
 - 🌿🍷 Gegrilde seizoensgroenten
 - 🌿🍷 Italiaanse gebakken aardappelen met rozemarijn
- ZONDER DESSERT



Het aantal gereserveerde couverts tot 24 uur voor aanvang van uw evenement wordt als definitief beschouwd en vormt de basis voor de facturering







47€ | pers.
Min 45 pers.

MENU OFYR

Buffet





EIWITTEN

-  Gele kip gemarineerd met gekonfijte citroen, bonenkruid, pistou en koriander
-  Belgisch Holstein-rundvlees met sumakpeper
Kalfskeftas met kruiden, yoghurt met munt en salie
-  Zeebaarsfilet, extra vierge olijfolie
-  Vegetarische en veganistische opties op aanvraag

WARME VULLINGEN

- Venkel met honing en karwij
- Courgette met citroentijm
- Maïs met chimichurri
- Aubergine met tahini en oregano
- Bloemkool met komijn en rozemarijn
- Trostomaten met salie
- Aardappel met zure room en bieslook

SALADES

-  Quinoa met groene groenten en sumak
-  Sperziebonen, tomaten, feta, zaatar
-  Salade van vijgen, waterkers, radijsjes en geroosterde hazelnoten
-  Caesarsalade met romaine en parmezaan

ZONDER DESSERT

Het aantal gereserveerde couverts tot 24 uur voor aanvang van uw evenement wordt als definitief beschouwd en vormt de basis voor de facturering

47 € | pers.
Min. 35 pers.

STANDBUFFET

4 hartige + 2 zoete

Staan diner,
geserveerd op
dienbladen

MINI KOUDE BORDJES

Rundertartaar

Carpaccio van Holstein-rundvlees, gebakken champignons, truffelazijn

 Met rode biet gemarineerde zalm, wasabicrème

MINI WARBORDEN

  Portobello gevuld met feta, ricotta en kruiden

 Visbeignets, curry, knapperige groenten

 Gebakken gamba's, chimichurrisaus,

 Kalfsvlees op lage temperatuur, gegrilde artisjokken

Kroketten van grijze garnalen, citroen, gebakken boerenkool

 Fondues met Vieux-Brugge en truffel

  Gegrilde aubergines met zwarte knoflook, basilicum, zadenmix, hummus

GLASJES

Risotto met bospaddestoelen en jonge scheuten

Romige pompensoep met sint-jakobsschelpen en espuma van Fourme d'Ambert

Eitje op lage temperatuur, gebakken paddestoelen en truffelschuimffe

DESSERTS

 Crème brûlée met vanille
Chocolademousse

 Pavlova met rode vruchten
Tiramisu met speculaas

 Rijstpudding met gezouten karamel
Mini-wafeltjes met chocolade, karamel of crème fraîche

 Panna cotta met rode vruchten

Om de planning van uw evenement te vergemakkelijken, verzoeken wij u ons ten minste drie dagen van tevoren te laten weten welke gerechten u kiest (4 hartige en 2 zoete). Het aantal gereserveerde couverts dat tot 24 uur voor aanvang van uw evenement is vastgelegd, wordt als definitief beschouwd en vormt de basis voor de facturering.

22€ | pers.
Min. 10 pers.

AFTERWORK OPTION 1

1 selectie per categorie

Om te delen
aan hoge
tafels

CATEGORIE 1

- Mini-kroketjes met grijze garnalen
- ✓ Mini-kroketjes met Vieux Brugge & truffel
- 🍷 Gefrituurde scampi's met tartaarsaus
- Gambas op houtskool, met sojasaus
- ✓ 🌿 Warme Mont d'Or

CATEGORIE 2

Robinson-plankje:
gerijpte kazen, seizoensham, rauwkost

🌿 Vegetarisch plankje:
ingemaakte groenten, groentetempura, rauwkost

CATEGORIE 3

- 🌿 🍷 Auberginekaviaar, verse kruiden, dipsauzen
- ✓ Hummus, gekonfijte citroen, za'atar, naanbrood
- 🌿 Boontjes van boekweit, linzen en groenten
- 🌿 Boontjes van tarwe op Thaise wijze

CATEGORIE 4

- 🌿 🍷 Verse frietjes
- 🌿 🍷 Frietjes van zoete aardappel
- 🍷 🍷 Gebakken spiering, verse kruiden, tartaarsaus
- 🍷 Gebakken inktvis, tartaarsaus
- 🌿 Groentespringrollen
- 🌿 Groentesamosa's

Om de planning van uw evenement te vergemakkelijken, verzoeken wij u ons ten minste drie dagen van tevoren uw keuze (één per categorie) door te geven. Het aantal gereserveerde couverts dat tot 24 uur voor aanvang van uw evenement is vastgelegd, wordt als definitief beschouwd en vormt de basis voor de facturering.





23€ | pers.
Min. 10 pers.

AFTERWORK OPTION 2

Aan hoge
tafels

ROBINSON-BURGER

100% rundergehakt, spek, gekarameliseerde uien,
cheddar, licht gekruide Robinson-saus

🌿🌾 Kommetjes met verse frietjes

🥛🌾 Mayonaise

🌿 Vegetarische optie beschikbaar

Het aantal gereserveerde couverts tot 24 uur voor aanvang van uw evenement wordt als definitief beschouwd en vormt de basis voor de facturering

DEGUSTATIES

APERITIEVEN

HAPJES (3 STUKS)- 8€ | PERS

“AMUSETTES” DIENBLAD - 25 €

Voor 10 pers.

Hummus, auberginekaviaar, tapenade, Oude Brugge-kaas, serranoham, coppa

DESSERTS

ASSORTIMENT VAN MINI-DESSERTGLAASJES - 10 € | PERS

BIJVOORBEELD: CRÈME BRÛLÉE, CHOCOLADEMOUSSE, PANNA COTTA, KOKOSMOUSSE, ENZ.

ROBINSON WAFELS - 10 € | PERS

Mini-wafeltjes om te delen, met verschillende toppings
(warme chocolademelk, slagroom, karamel met zeezout, suiker, jam)

Live cooking vanaf 50 personen





DRANKEN & APERITIEVEN

APERIFORMULES

Mousserende wijn Royal de Jarras, Blanc de Blancs

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

Champagne Heidsieck & Monopole Brut Silver

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

DRANKENFORFAIT 26 € | PERS

1 cocktail (gin-tonic, Aperol Spritz, cocktail van de barman of mocktail)

2 glazen huiswijn (wit of rood)

½ fles plat of bruisend water van BRU

DRANKENFORFAIT 23 € | PERS

1 glas bubbels

2 glazen huiswijn (wit of rood)

½ fles plat of bruisend water van BRU

DRANKENFORFAIT 19 € | PERS

2 glazen huiswijn (wit of rood)

½ fles plat of bruisend water (BRU)

1 kopje koffie, thee of kruidenthee

Het wijnessortiment kan variëren afhankelijk van het seizoen en de beschikbaarheid. Het gekozen drankenarrangement geldt voor de hele tafel. Voor gasten die geen alcohol drinken, zijn er alternatieven beschikbaar.