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, parmezaancrème, 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

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

HOOFDGERECHTEN

Zeebrasem met venkel, romige visbouillon, 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 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. 50 pers.

STANDBUFFET

1 mini koude bordjse + 2 mini warmborden + 1 glaasje + 2 dessert

Staand diner, geserveerd op dienbladen

MINI KOUDE BORDJES

Rundertartaar
Carpaccio van Holstein-rundvlees, gebakken champignons, truffelazijn
Met rode biet gemarineerde zalm, wasabicrème

MINI WARMBORDEN

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 pompoensoep 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

Staand diner,
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

Staand diner,
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 : crême brûlée, chocolademousse, panna cotta, kokosmousse, ...

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

APEROFORMULES

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 wijnassortiment 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.