



CHALET ROBINSON

WINTER 2026 - 2027

GROEPSMENU'S



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.

Wij staan tot uw beschikking voor alle informatie over allergenen.



GLUTENVRIJ



LACTOSEVRIJ



VEGETARISCH



VEGAN



55 € | pers.
Min. 10 pers.

MENU ROBINSON

Aan tafel
geserveerd

VOORGERECHTEN

- 🍷🌱 Zeebrasem ceviche, ponzu, sesam, augurkuien, oma Smith
of
🌿🌱 Burrata, geroosterde peren met honing, thym, geroosterde hazelnoten
of
Garnalenkroketten, gebakken peterselie, citroen

HOOFDGERECHTEN

- 🍷🌱 Geroosterde zalm, kokos-lemongrassaus, snijbiet, Chantenay-wortels,
gegrilde aardappelen
of
Confit kalfsvlees, wilde paddenstoelen, pastinaakmousseline, tijmsap
of
🌿🌱 Salade van rode linzen, butternut, kikkererwten, yogurtcrème, feta
🌿 Vegan-optie op aanvraag

DESSERTS

- Chocolade lava cake fleur de sel, vanille-ijs
of
Romige speculoosmousse, gekarameliseerde appels

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.

47 € | pers.
Min. 10 pers.

MENU SLOWFOOD

Aan tafel
geserveerd

VOORGERECHTEN

- ✓ Vieux-Brugge kaasfondue met truffel, gefrituurde peterselie, citroen
of
- 🌿 Rundvlees carpaccio, wilde champignons, pesto, knapperige parmezaanse kaas

HOOFDGERECHTEN

- Geel gevogelte, zoete aardappelmousseline met gember, brocolini, rundersap
of
- 🌿 Snacked sea brasem, Napolitaanse saus, aubergine kaviaar, gegrilde aardappelen
of
- 🌿 Geroosterde bloemkool met komijn, hummus, hazelnoten, basilicumolie, bulgur

DESSERTS

- 🌿 Lichte mousse van pure chocolade, gekonfijte sinaasappel,
gekarameliseerde walnoten
of
- Fijne appeltaart, vanille-ijs

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

MENU ENFANT

Aan tafel
geserveerd

VOORGERECHTEN

✓ Kaaskroketten

HOOFDGERECHTEN

✓ Pasta met verse tomatensaus Parmezaanse kaas
of

🍷 Fish & chips, ketchup

DESSERT

🍦 Twee bolletjes ijs (vanille, chocolade, aardbei, framboos)

35/38€ | pers.
Min 2 pers.

3 KAZEN FONDUE

Aan tafel
geserveerd

FONDUEPAN AAN TAFEL GESERVEERD NATUUR - 35 € | PERS of TRUFFEL - 38 € | PERS*

** Een keuze aan fondue per tafel*

✓🌿🍷 Comté, beaufort et emmental (200 gram per persoon)

🍷🍷 Artisanale vleesschotel

🌿🍷 Salade met verse kruiden en jonge scheuten, wintergroenten

🌿🍷 Gepekelde groenteschotel

🌿🍷 Artisanale zilveruitjes en augurken

🌿🍷 Aardappelen met tijm en rozemarijn

✓🍷 Hompjes brood

EXCLUSIEF DESSERT





47€ | pers.
Min 45 pers.

SAVOYARD BUFFET

Buffet

✓🌿🌾 Raclette Bagnes

✓🌿🌾 Tartiflette 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

✓🌿🌾 Zuurdesembrood

EXCLUSIEF DESSERT

Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation

47 € | pers.
Min. 30 pers.

BELGISCHE BUFFET

Buffet

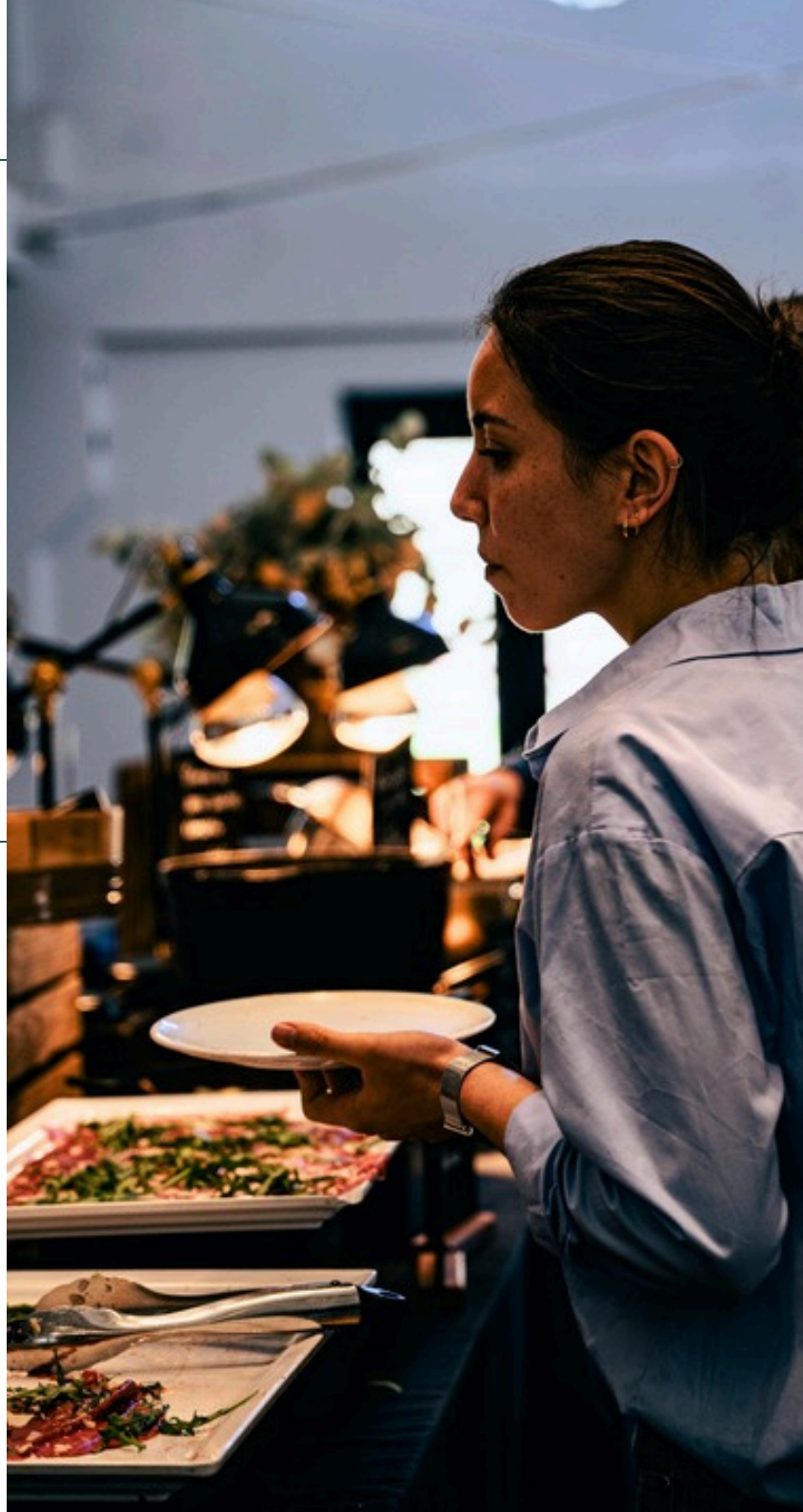
- ✓🌿Sla met gerijpte geitenkaas en walnoten
 - 🌿🌿Salade van witlof, appels en geroosterde hazelnoten
 - 🍷🌿Bellevue-zalm met chimichurri
 - 🍷🌿Tartaar van Amerikaans rundvlees
 - Garnalenkroketten
 - Bollentjes op Luikse wijze
 - 🍷Vlaamse stoofpot van runderwang
 - 🌿🌿Gegrilde seizoensgroenten
 - 🌿🌿Gestoomde 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





47 € | pers.
Min. 50 pers.

STANDBUFFET

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

Staan 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.

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, ...

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

TAART(EN) - 10 € | PERS

Naar keuze (vanaf 8 personen):
Amandelcheesecake en rood fruit
of

Chocolade praline koekjeskoek, verbrande room en pure chocolademousse





DRANKEN & APERITIEVEN

APEROFORMULES

Mousserende wijn Royal de Jarras, Blanc de Blancs

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

Champagne Charles Lafitte

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.

Voor groepen van 20 personen of meer die geen drankarrangement willen, wordt een beperkte drankenkaart aangeboden.