

Communie & Lentefeest 2026



Voorgerechten:

Asperges - beenham gegrild - eitje zonder dop
- graanmosterd

OF

Tartaar yellowfin tonijn - crème edamame boon - wakamé -
limoenmayo

OF

Buikspek gelakt - coquilles - gele wortel - crème van zoete ui
OF

Zeetong - asperges - mousseline - miso - garnaal

Soepen:

Aspergeroomsoep - garnituur

OF

Heldere bouillon van Bresse kip - ravioli secreto -
groentenparels

OF

Oma's tomatensoep met balletjes

Hoofdgerechten:

Kabeljauwhaas "Royal" - karnemelkpuree - groene groenten -
beurre blanc - lavas

OF

Eendenborst - groene / witte asperges - jus calvados
Anna aardappelen

OF

Châteaubriand "klassiek" - groentenkrans - 2 sauzen - kroketten
OF

Gevulde parelhoenborst - pastinaak - artisjok - truffel - gratin

Nagerechten:

Ijsslam of ijstaart of biscuittaart

€ 89,00 P.P. ALL IN

Kids:

Tomatensoep met balletjes of
kaaskroket

Kipfilet met appelmoes

OF

Fishticks met puree en tartaar
OF

Vol-au-vent in koek met frietjes

Ijsslam of ijstaart of biscuittaart

€ 38,- p.p all-in



- Inclusief 1 glas schuimwijn, 1 hapje, huiswijn, frisdrank, water en koffie of thee
- Keuze uit het menu voor heel de tafel
- Formule kan uitgebreid worden naar 1 uur receptie of dessertsbuffet (>40 pers.) mits toeslag
- Menukaarten met gepersonaliseerde foto
- Geschenkje voor de communicant
- Springkasteel

