



KLOKHOF

Hotel – restaurant – feestzalen – business center
Feesten in stijl, groot en klein

“Ofyr Klokhof style” | The art of outdoor cooking.

Tijdens de zomermaanden stoppen we ‘Les Dimanches’ in een dito kleedje!

Als aperitief schenken we naast een glaasje brut of mocktail ook een heerlijk ijsgekoelde ‘Summerwine – Rosé’. Tijdens het apero moment worden enkele luchtige amuses geserveerd en kan u zich ook aan de comptoir vol met lekkere delicatessen bedienen.

De zomerse hoofdgerechten worden voor de gelegenheid op het terras op de Ofyr klaargemaakt en kan u één voor één proeven. De bijpassende salades en sides worden deze keer ook in buffetvorm aangeboden.

Traditioneel sluiten we af met de klassieke ‘Grand Dessert’, een buffet van fijne dessertjes.

Hostellerie Klokhof



“Ofyr Klokhof style”

Amuses & comptoir

Dips

- Noorse zalm
Zure room - fijne kruiden
- Italiaanse mousse
Aubergine en paprika
- Krokante zuurdesemtoast

Tasty appetizer

- Gevuld flensje
Afwerking volgens seizoen

Comptoir met delicatessen (Aanbod kan wijzigen volgens markt- en seizoensaanbod)

Vrij te bedienen tijdens het aperitief.

Sashimi van zalm en tonijn | Noorse gerookte zalm | Gravlax | Twee soorten oesters | Tartaar van zalm en tonijn
Mousse van forel | Salami fuet | Pata negra Iberico | Truffel van foie | Comté kaas

BUFFET OFYR MET LIVE BEREIDINGEN OP DE OFYR

Buffet Ofyr

- Pasta salade
Pesto - zongedroogde tomaat - rucola - parmezaan
- Ceasar salade
Romeinse salade - ei - croutons - caesar dressing - ansjovis
- Buratta
Tomaten - basilicum - pijnboompitten - olijven
- Pastrami
Salade - rucola - rode ui - gegrilde paprika
- Griekse pasta
Kip - erwtjes - mossels - rode puntpaprika
- Taboulé
Fijne groenten
- Gepofte aardappelen - Pommes rissolée
- Antipasti
Italiaanse olijven - peperino gevuld met kaas - gegrilde uitjes - uitjes met balsamico - artisjok partjes in olijfolie - gegrilde courgette - gegrilde champignons - mini augurken - tartaar van zuiderse tomaat - tapenade - zongedroogde tomaten
- Chimichurri - bearnaise - peperroom - kruidenboter

Live @ Ofyr

- Dunne lende
- Argentijns gamba's
- Papilot van vis
- Lamsheupje
- Onze gekende spiesjes
Hoevekip
Brasvar varkensvlees
Witte pensjes
- Halloumi

“Grand dessert”: buffet van lekkernijen

À la minute

Pannekoekjes
Brusselse wafels
Sabayon

Pousse cafébar

Irish coffee
Italian coffee

Chef's sweets

Steeds drie
dessertbordjes &
drie ijscoupes

Kazen

Steeds 3 verschillende
soorten kazen

Fruitbar seasonal

Steeds 4 verschillende
soorten volgens
seizoens-aanbod

Chef's classics

Moelleux
Tarte tatin “Klokhof”
Amandelcrumble
van Jonagold

Snoepbar

Breekchocolade
Antwerps spek
Marshmallows
Cuberdons
Turks fruit

Koffie & thee

Grootmoeders koffie
Thee-selectie

Allergenen of vegetarisch

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Welkom, maar geef zeker vooraf een seintje.
De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen

Drinks & information

Verwelkoming en aperitief

Aperitief brut "Eccellenza" - vin mousseux (8,5% vol) met bijservering
Appelsiensap – mocktail van het huis

Wenst u een sprankeltje meer? Gelieve dit bij reservatie door te geven.

Sélection crémant "Eccellenza"
Méthode traditionnelle
Suppl. € 19,00/fles

|
of
|

Champagne Grand Cru Blanc
de Blancs « Jean Milan »
Suppl. € 33,00/fles

Wijnen

Onze huissommelier selecteerde volgende wijnen voor deze formule:

- Castillo de Aresan, Chardonnay, Bio Végan (Spanje)
- Château Petite Barbe, Montagne Saint Emilion (Frankrijk)

Toch liever een andere keuze, hieronder vindt u onze alternatieven:

Kasteelwijnen

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	(+ € 32,00/fles)
Saint Véran, Bourgogne	(+ € 46,00/fles)
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	(+ € 42,00/fles)
Château Tour Léognan, Pessac	(+ € 40,00/fles)
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	(+ € 41,00/fles)

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	(+ € 32,00/fles)
Aguaribay, Malbec, Baron Edmond Rotschild (Argentinië)	(+ € 32,00/fles)
Château Edmond de la Fontaine – Pinot Noir – Réserve Barrique (Luxemburg)	(+ € 35,00/fles)
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	(+ € 40,00/fles)
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	(+ € 41,00/fles)
Zédé de Labégorce, Margaux	(+ € 47,00/fles)
Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru	(+ € 54,00/fles)

Dranken

Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue, Leffe blond/bruin, Tripel Karmeliet, waters en softdrinks,
Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis.

Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije bubbels, wijnen en bier.

Prijzen voor volwassenen en kids

"Ofyr Klokhof style" MET APERITIEF AAN TAFEL, wijnen & dranken
inbegrepen tot aan de koffie*.

€ 84,00/p.p.

"Kidsmenu" MET dranken inbegrepen tot aan de koffie*.

Kids genieten mee van amuses en comptoir, aangepast voor- en hoofdgerecht en les grand dessert

Van 3 t.e.m. 6 jaar = € 35,00

Van 7 t.e.m. 14 jaar = € 50,00