

“Les Dimanches” | elke zondag culinair genieten.

Menu periode november 2023 - december 2023

Het team van Klokhof verwelkomt je graag voor een zondagse culinaire uitstap.

Een uniek concept dat het beste van comptoirs, sharing, klassieke tafelbediening én dessertenbuffet combineert.

Ontdek hier les Dimanches, de invulling van de gerechten wisselt 6 keer per jaar.

Op zoek naar een andere formule? Aarzel niet om ons te contacteren wij helpen je graag verder met ons ervaren team.

Groots in feesten.

Hostellerie Klokhof



“Les Dimanches”

Elke zondag zalig culinair genieten

Menu periode november 2023 - december 2023

Verwelkoming tussen 12u00 & 13u00

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

Vrij te bedienen tijdens het aperitief.

Koud

Pata negra | truffel van foie | fuet salami | comté kaas | een selectie aan antipasti |
2 seizoenssalades | gerookte zalm | gravad lax | kroepoek tartaar van zalm en tonijn | 2 soorten oesters |
sashimi van tonijn | sashimi van zalm | mouse van forel

Warm

Garnaalkroketjes | bladerdeeggebakje met vol au vent van kip | bladerdeeggebakje met krab | gamba's met kruidenboter | bladerdeegrolletjes met ham & kaas | mini Sint-Jacobsvrucht

Suggestie

Extra genieten bij uw gerecht naar keuze met een doosje kaviaar heritage “foudroyante”: € 25,00/per 10 gr.

Voorgerecht naar keuze

Zeebaars
Op vel gebakken
Duxelle van bospaddestoelen

of

Slaatje gebakken
kwartel

of

Toast 
bospaddestoelen

of

Halve kreeft Suppl. € 12,00/p.p.
Ovengebakken
Tomatenfondue - tagliolini
(Min. per 2 pers. mits reservatie 2 dagen vooraf)

Hoofdgerecht naar keuze

Tournedos
Belgisch Wit-Blauw
Bordelaisesaus
Bearnaisesaus

of

Stoofpotje
van wild
Peertje in rode wijn

of

Zeewolf
Gekamerliseerd
witloof
Kreeftenbearnaise

of

Bloemkoolsteak
Granaatappel
Rucolla


of

Volledige kreeft Suppl. € 18,00/p.p.
Ovengebakken - tomatenfondue
Tagliolini - basilicum
(Min. per 2 pers. mits reservatie 2 dagen vooraf)

Bijgerechten “To share”.

Steeds 2 aardappelbereidingen | 1 seizoensrisotto of pasta | assortiment warme seizoensgroenten |
klassieke salade | passende sauzen

“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

“Les Dimanches”

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-View, 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

“Les Dimanches” **MET** aperitief, wijnen & dranken inbegrepen tot aan de koffie*. **€ 78,00/p.p.**

* Voor gezelschappen vanaf 8 personen, keuze voorgerecht en hoofdgerecht vooraf doorgeven, aub.

* Vraag onze voorwaarden voor een **privé-formule** van “Les dimanches” vanaf 40 personen

“Kismenu” **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. 13 jaar = **€ 50,00**

BESTELBON

In te vullen vanaf 8 personen.

Menu op:

Datum:...../...../..... Startuur:

Aantal volwassen personen (vanaf 14 jaar):

Aantal kinderen:(0 -2 jaar gratis).....(3 - 6 jaar € 35,00).....(7 - 13 jaar € 50,00)

Feestgelegenheid :

Reservatiegegevens

Naam:.....

Email:.....

Adres:.....

Contactpersoon:.....

Postcode/Stad:.....

Geboortedatum:.....

Telefoon:.....

Wenst graag een factuur.

BTW:.....

Factuuradres:.....

Praktische informatie

- Definitief aantal 14 dagen vooraf schriftelijk te bevestigen.
- Last minute wijzigingen kunnen tot 4 dagen vooraf schriftelijk of per mail doorgegeven worden. Dit aantal zal dan ook in rekening worden gebracht. Om praktische en administratieve redenen worden telefonische wijzigingen niet aanvaard.
- Eventuele tafelschikking 14 dagen vooraf mee te delen.
- Betalingsvoorwaarden:
Een voorschot van € 25,00/p.p. bij reservatie via bancontact, cash ter plaatse of via overschrijving.
NV Klokhof Hostellerie - BE 13 4600 3138 9139 met vermelding: naam + datum feest + telefoonnummer
Saldo één week vooraf of op dag van feest
- Algemene verkoopsvoorwaarden "Eccellenza" zijn van toepassing.
www.klokhof.be/algemene-voorwaarden/

"Les Dimanches"


Les Dimanches Dranken inbegrepen tot aan de koffie	<input checked="" type="checkbox"/> 78 euro/p.p.
--	--

Wenst u een sprankeltje meer?	
Sélection crémant "Eccellenza" Méthode traditionnelle	<input type="checkbox"/> Suppl. € 19,00/fles
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs « Jean Milan »	<input type="checkbox"/> Suppl. € 33,00/fles

TAFELSCHIKKING

- Gewenste tafelschikking 14 dagen voordien telefonisch of via mail doorgegeven zodat we de zaalopstelling kunnen klaarzetten voor een vlot verloop.


VOORGERECHT (maak uit onderstaande uw keuzes per gezelschap)

- Zeebaars op vel gebakken - duxelle van bospaddestoelen
- Slaatje gebakken kwartel
- Toast bospaddestoelen 
- Halve kreeft - ovengebakken - tomatenfondue - tagliolini (+ € 12,00/p.p. (Min. per 2 pers.))

AANTAL

.....
.....
.....
.....

HOOFDGERECHT maak uit onderstaande uw keuzes per gezelschap)

- Tournedos Belgisch Wit Blauw - bearnaisesaus - bordelaisesaus
- Stoofpotje van wild - peertje in rode wijn
- Zeewolf - gekarameliseerd witloof - kreeftenbearnaise
- Bloemkoolsteak - rucolla - granaatappel 
- Volledige kreeft - ovengebakken - tomatenfondue - tagliolini - basilicum (+ € 12,00/p.p.)

AANTAL

.....
.....
.....
.....
.....

Voor akkoord

Handtekening + naam + datum.