

## “Les Dimanches” | zalig culinair genieten.

Menu periode januari 2024

Het team van Klokhof verwelkomt je graag voor een zondagse culinaire uitstap elke eerste zondag van de maand.

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”

## Zalig culinair genieten

Menu periode januari 2024

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

Gegrilde grietfilet  
Crème van bloemkool  
Beurre blanc

of

Degustatie van terrine  
Lucallus Suppl. € 3,00/p.p.  
Vruchtenchutney

of

Risotto champignon  
Truffel - Parmezaan



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

Hertenkalf  
Crème pastinaak  
Rode wijnsaus  
Suppl. € 3,00/p.p.

of

Tournedos van  
kabeljauw  
Mosterdkruidenkorts

of

Canneloni  
Ricotta - spinazie  
Tomaat



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-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

“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

“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. 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 doorgeven 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/](http://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 doorgeven zodat we de zaalopstelling kunnen klaarzetten voor een vlot verloop.

**VOORGERECHT** (maak uit onderstaande uw keuzes per gezelschap)

- Gegrilde grietfilet - crème van bloemkool - beurre blanc
- Degustatie van terrine Lucallus (+ € 3,00/p.p.)
- Risotto champignon - truffel - parmezaan 
- 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
- Hertenkalf - crème pastinaak - rode wijnsaus (+ € 3,00/p.p.)
- Tournedos van kabeljauw - mosterdkruidenkorst
- Canneloni - ricotta - spinazie - tomaat 
- Volledige kreeft - ovengebakken - tomatenfondue - tagliolini - basilicum (+ € 12,00/p.p.)

**AANTAL**

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

---

**Voor akkoord**

Handtekening + naam + datum.