



HOSTELLERIE
KLOKHOF

Les Dimanches

februari - maart



Les Dimanches

All-in € 78,00 pp
Verwelkoming op zondag om 12u00

Verwelkoming met aperitief (steeds zittend aan tafel)

Sélection brut "Comtesse Marie-Julie" | sinaasappelsap | mocktail van het huis
Amuse van de chef

TIP! Voor gezelschappen met meer dan 20 personen

Mogelijkheid tot opwaarderen naar een staande receptie
vanaf 11u30 - 1 uur - binnen of buiten naar gelang het weer

+ € 10,00 pp

fingerfood + 3 hapjes

Voorgerecht (Het eerste gerechtje aan tafel geserveerd, daarna kunt u zich bedienen aan de comptoirs)

Gegrilde gamba's - Thaise wok - zachte curryroom

Huisgemaakte kleine delicatessen (vrij te bedienen na het voorgerecht aan onze comptoirs)

Aanbod kan wijzigen volgens markt- en seizoensaanbod

Duo van Noorse zalm

Oesters

Rundstartaar met truffel

Mousse van erwtes en beukenzwam

Duo van foie gras

Kroketje van Oud Brugge kaas

Gegratineerde mini-Sint Jacobsschelp

Pladijsreepjes met verse tartaar

Bladerdeeggebakje met
vol-au-vent van hoevekip

Bladerdeeggebakje met
vol-au-vent van Noordzeevis

Hoofdgerecht naar keuze (u maakt uw keuze de dag zelf aan tafel)

Tournedos Belgisch Wit Blauw **OF** Ovengebakken skreihaasje **OF** Lamsheupje **OF** Groene asperge
(zachte peperroomsaus met cognac) (Beurre blanc) (rode wijnsaus) (jus van rozemarijn)

Wij voorzien een aardappelbereiding en warme groentjes bij elk gerecht

Dessert (aan tafel geserveerd)

Dessertcreatie van de chef

Carrousel van nagerechten (vrij te bedienen na het dessert aan onze comptoirs)

À la minute

Pannekoekjes

Brusselse

wafels

Sabayon

Pousse cafébar

Irish coffee

Italian coffee

Chef's sweets

3 dessertbordjes

3 ijscoups

Koffie & Thee

Grootmoeders koffie

Thee-selectie

Kazen

3 verschillende
soorten kazen

Fuitbar seasonal

4 verschillende
soorten volgens
seizoensaanbod

Snoepbar

Breekchocolade
Antwerps spek
Marshmallows
Cuberdons
Turks fruit

Chef's classics

Moelleux
Tarte tatin "Klokhof"
Amandelcrumble
van Jonagold

Kidsmenu

Aperitief

Kinderchampagne met chipjes

Voorgerecht

Kaaskroketje of halve portie volwassenen

Hoofdgerecht

Kipnuggets* of kindersteak* of halve portie volwassenen
*steeds met frietjes, appelmoes en saus

Dessert

Kinderijsje vrij te bedienen aan de desserttafel

"Kidsmenu" MET dranken inbegrepen tot aan de koffie

van 3 t.e.m. 6 jaar € 30,00
van 7 t.e.m. 14 jaar € 40,00

Les Dimanches

Drinks & information

Verwelkoming & aperitief

Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"
Sinaasappelsap | mocktail van het huis

Upgrade staande receptie	01u00	01u30
Sélection brut "Comptesse Marie-Julie"	+ € 10,00 p.p.	+ € 15,00 p.p.
Sélection cava "Chic" - méthode traditionnelle	+ € 19,00 p.p.	+ € 27,00 p.p.
Sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs "Jean Milan"	+ € 28,00 p.p.	+ € 34,00 p.p.

Alle onderstaande dranken zijn inbegrepen vanaf het aperitief tot aan de koffie of de gekozen formule zoals:

Sélection brut "Comptesse Marie-Julie" of sinaasappelsap
Door onze huissommelier geselecteerde witte of rode wijn
Stella, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Leffe bruin, Victoria, Tripel Karmeliet, Jupiler 0,0%, Leffe 0,0%
Water
Softdrinks
Grootmoeders koffie & theeselectie van het huis

Upgrade uw wijnen - geraffineerde kasteelwijnen

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	+ € 26,00/fles
Saint Véran, Bourgogne	+ € 33,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	+ € 43,00/fles
La Croix de Carbonnieux	+ € 55,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	+ € 43,00/fles

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	+ € 26,00/fles
Aguaribay, Malbec, Baron Edmond Rotschild (Argentinië)	+ € 26,00/fles
Château Edmond de la Fontaine, Pinot Noir, Réserve Barrique (Luxemburg)	+ € 26,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	+ € 38,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	+ € 41,00/fles
Zédé de labégorce, Margaux	+ € 49,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru	+ € 59,00/fles

Bubbels

Cava "Chic" (Spanje)	+ € 35,00/fles
Fles Champagne "Jean-Milan" (Frankrijk)	+ € 51,00/fles

Einduur

We eindigen in schoonheid omstreeks 16u00

Allergenen, dieetvoorkeuren, intoleranties

Allergieën, dieetvoorkeuren of intolerantie? Geef ons zeker vooraf een seintje.



Onze gegevens

Hostellerie Klokhof
Adres: St. Anna 2, 8500 Kortrijk
(via GPS: Verruestraat)
Email: info@klokhof.be
Telefoon: +32 56 22 97 04

