



HOSTELLERIE KLOKHOF

Van een intieme tête-à-tête tot een groots feest.
Ideaal voor elke gelegenheid, van klein tot groot.
Buiten de openingsuren openen we altijd vanaf 25 personen
met formules op maat, ook tijdens de week.



Menu “Les Dimanches”

Verwelkoming elke zondag om 12u00

All-in € 78,00 pp
Dranken inbegrepen tot aan de koffie

Menu “Les Dimanches”

Verwelkoming met aperitief

steeds zittend aan tafel

Sélection brut “Comtesse Marie-Julie” | Mocktail van het huis |
Tönissteiner Multivitaminesap
Amuses van de chef

TIP! Voor gezelschappen met meer dan 15 personen

Mogelijkheid tot opwaarderen naar een staande receptie
zaterdag om 18u30 en zondag om 11u30 - 1 uur - binnen of buiten naar gelang het weer

+ € 10,00 pp

fingerfood + 3 hapjes

Voorgerecht aan tafel bediend

Seizoensgerechtje: Heerlijke creatie van de chef op basis van scampi

Invulling hiervan verandert elke 2 maanden

Na het voorgerecht kunt u zich vrij en onbeperkt bedienen aan de comptoirs

Huismemaakte kleine delicatessen

Hierbij onze comptoirs waarvan u zich vrij en onbeperkt mag bedienen na het voorgerecht

Verrines: Mousse van forel | Mousse van Noorse zalm | Mousse van gerookte ham

Crustacées marinières: Gamba's “pil pil” | Vongolé witte wijn | Mosseltjes in lookboter

Populaire degustatiebordjes: Carpaccio van rund | Kroepoek met tartaar van zalm en tonijn

Franse oesters | Tomaat burrata | Klassiek gerookte zalm | kaaskroketje | Garnaalkroketje

Bladerdeeg cannelloni met Emmental & ham | Gegratineerde schelp met Noordzeevis

Foie gras: Truffel van Foie Gras | Parfait van foie gras met appel

Verse pasta's: Truffelroom | Arrabiata | Risotto met scampi

Hoofdgerecht aan tafel bediend

Tournedos Belgisch Wit Blauw - Champignonroomsaus of zachte peperroomsaus met Cognac **OF**

Catch of the day **OF**

Vleessuggestie volgens het seizoen **OF**

Vegetarisch gerecht

Invulling hiervan verandert elke 2 maanden

U maakt uw keuze de dag zelf, onze kelner komt langs om de keuzes op te nemen

Wij voorzien een aardappelbereiding en warme groentjes bij elk gerecht

Dessert aan tafel bediend

Dessertcreatie van de chef

Invulling hiervan verandert elke 2 maanden

Het dessert wordt aan tafel geserveerd, daarna kunt u zich vrij bedienen aan de comptoirs

Carrousel van nagerechten

U kunt zich vrij en onbeperkt bedienen aan ons buffet - Koffie en thee worden aan tafel bediend

Zoete Zonde: Mini sablé Breton met fruit | Oma's gebak | Dessertglasjes | Candy corner

Heerlijk warm: Crème brûlée | Irish coffee | Brusselse wafels | Verse pannenkoekjes | Sabayon vin blanc
Moeulleux van chocolade | Pastel de nata

Roomijs: Sorbet van citroen | Vanilleroomijs | Suggestie-ijs |

Garnituren zoals chocoladesaus, slagroom, coulis van framboos...

Kazen: 3 verschillende soorten kazen | Ovenvers brood

Grootmoeders koffie & theeselectie

Aanbod kan wijzigen volgens markt- en seizoensaanbod

Kindermenu

Aperitief

Kinderchampagne met chips

Voorgerecht

Kaaskroketje of 1/2 portie volwassenen

Hoofdgerecht

Kipnuggets* of kindersteak* of 1/2 portie volwassenen

* steeds met frietjes, appelmoes en saus

Dessert

Vrij te bedienen aan het dessertbuffet

Tarieven

“Kidsmenu” MET dranken inbegrepen tot aan de koffie

van 3 t.e.m. 6 jaar	€ 30,00
van 7 t.e.m. 13 jaar	€ 40,00

Dranken inbegrepen tot aan dessert/koffie

Sélection Brut “Comtesse Marie-Julie” | Mocktail | Alcoholvrije bubbels

Tönissteiner Multivitaminesap

Geselecteerde witte en rode wijnen | Alcoholvrije wijnen

Stella Artois | Hoegaarden | Kriek Belle-Vue | Tripel Karmeliet | Leffe Blond | Leffe Bruin

Jupiler 0,0% | Hoegaarden Rosé 0,0%

Plat water | Bruiswater | Pepsi | Pepsi Max | Limonade | 7UP | Lipton Ice Tea

Grootmoeders koffie | Theeselectie “Or Tea?”

Upgrade Wijnen

Wenst u tijdens uw diner een andere wijn? Dan kunt u een keuze maken uit onderstaande selectie.

Gelieve uw keuze door te geven bij reservatie.

Bubbels

Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje)	+ € 25,00/fles
Champagne “Jean-Milan”, Grand Cru, Blanc de Blancs (Frankrijk)	+ € 40,00/fles

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	+ € 28,00/fles
Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk)	+ € 32,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk)	+ € 34,00/fles
La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk)	+ € 42,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk)	+ € 34,00/fles

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	+ € 28,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc (Frankrijk)	+ € 33,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol (Frankrijk)	+ € 33,00/fles
Zédé de labégorce, Margaux (Frankrijk)	+ € 45,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-émilion - Grand Cru (Frankrijk)	+ € 55,00/fles

Vegetarisch of allergenen

Allergieën, dieetvoorkeuren of intolerantie? Geef ons zeker een seintje ten laatste 2 dagen vooraf.



Springkasteel

Elk jaar tussen september en april



Tuin

Onze tuin is perfect voor recepties, ceremonies of heerlijk buiten vertoeven



zaal St. Anna

Zalen

Prachtige open zalen met groot ruimtegevoel en veel lichtinval



Seizoensgebonden menu

Les Dimanches krijgt elke 2 maanden een update, met nieuwe, smaakvolle gerechten, volledig in het teken van het seizoen.



Hotel

Wij bieden een inhouse hotel met 10 kamers en een uitgebreid ontbijtbuffet



Ideaal voor al uw feesten

Binnenkort een huwelijk, babyborrel, jubileum of ander feest gepland? Informeer zeker naar onze mogelijkheden!



St. Anna 2, 8500 Kortrijk (via GPS: Verruestraat) | info@klokhof.be | +32 56 22 97 04