

Kreeft en Asperge Festival 2019

Van 22 mei tot 30 juni 2019



Kreeft & Asperge Festival "33 Masterchefs of Belgium"

Van 22 mei tot 30 juni 2019

Menu Hof ter Imde

Van 22 mei tot 30 juni 2019
Behalve op zaterdagavond

Trio van fijne hapjes

Medaillon van kreeft

Mosterdsla / Korenhaar / Dragon

Goujonettes van pladijs

Risotto / Groene asperges / Mimolette

Stoofpotje van kreeft

Verjus / Witte Asperges / Beukenzwam

Koninklijke kabeljauw

Bouillabaisse kreeft / Venkel / Rouille

Belgische en Franse hoevekazen

Michel Van Tricht

en een glaasje Moscatel de Setúbal

Supplement van 10 €

OF

Ijsgekoelde Nougat

Rode vruchten / Meringue / Kletskop

Gastronomisch Vijfgangen menu 75 €

Met aangepaste wijnen 30 €

Trio van fijne hapjes

Halve babykreeft in de oven

Roma tomaat / Fregola Sarda

OF

Carpaccio van Holstein lende Dry Aged

Balsamico / Parmezaan

Verrassingsgerechtje

van de Meesterkok

Gegrilde kalfscarré

Mosterdsausje / Lentegroentjes

OF

Waterzooi van Noordzeevis

Zeekraal / Belgische asperges

Belgische en Franse hoevekazen

Michel Van Tricht

en een glaasje Moscatel de Setúbal

Supplement van 10 €

OF

Duo van nagerechtjes

Hof ter Imde

Menu 65 €

Met aangepaste wijnen 25 €



Seniorenlunch Kreeft & Asperges

Donderdagmiddag 23 mei 2019

vrijdagmiddag 24 mei 2019

en vrijdagmiddag 31 mei 2019

Parelend aperitief

met fijne hapjes

Torentje van witte asperges

Meesterlijke beenham / Vlaamse wijze

Goujonettes van pladijs

Risotto / Groene asperges / Mimolette

Koninklijke kabeljauw

Bouillabaisse kreeft / Venkel / Rouille

Ijsgekoelde Nougat

Rode vruchten / Meringue / Kletskop

Koekjes bij de koffie

Prijs 80 € All-In per persoon

Menu, wijnen, koffie en water inbegrepen

SENIOREN ZOMERLUNCH

80 € PER PERSOON

OP DONDERDAGMIDDAG 27 JUNI

EN VRIJDAGMIDDAG 28 JUNI

GELIEVE TIJDIG TE RESERVEREN

 **NATIONALE
RESTAURANT WEEK**

Menu Restaurantweek

Van woensdagmiddag 22 mei 2019
tot vrijdagmiddag 5 juni 2019

Parelend aperitief

met fijne hapjes

Torentje van witte asperges

Meesterlijke beenham / Vlaamse wijze

(*) Goujonettes van pladijs

Risotto / Groene asperges / Mimolette

Koninklijke kabeljauw

Bouillabaisse kreeft / Venkel / Rouille

Ijsgekoelde Nougat

Rode vruchten / Meringue / Kletskop

Koekjes bij de koffie

Menu Restaurantweek

Driegangenmenu 39 €

Aangepaste wijnen 17 €

(*) Viergangenmenu 50 €

Aangepaste wijnen 22 €

**Dit menu kan uitsluitend worden geserveerd
bij vermelding van reservatie Restaurantweek**

**U kan reserveren online op onze website www.hofferimde.be
of langs www.restaurantweek.be**

Voor al uw reservaties, bestellingen en info
Restaurant Hof ter Imde - Beekstraat 32 -1861 Meise – Imde
Tel 052/31.01.01 - Email: info@hofferimde.be