

SUPERBRUNCH



APERITIEF :

Cava & fruitsap tot u aanschuift aan het koud buffet
Tijdens de maaltijd : waters, bieren, frisdrank en
huiswijnen en na de maaltijd koffie

KOUD BUFFET :

Uitgebreide saladbar en sauzen, Oesters, Ganzenlever,
Parmaham met meloen, Rundscarpaccio, Gerookte
zalm, Paté met uienconfituur, Rosbief, Kippenbillen,
Beenhesp, Tomaat garnaal, Perzik met tonijn of krab,
Zalm "Belle-Vue", Rivierkreeftjes, Gerookte heilbot,
Vispastei, Gerookte forel, Mozzarella met tomaat,
Haringfilets, Langoustines, Broodjes, Rijst, Pasta,

WARM BUFFET :

Soep of Oostends vispannetje.
Chateaubriand, Lamskoteletjes, Kalkoen, Balletjes
in tomatensaus, Varkenshaasje met graanmosterd,
Civet van wild, Vol au vent, Speenvarken,
Parelhoen, Prinsessenbonen, Witloof, Tomaat, Frietjes,
Kroketjes, Aardappelgratin, Warme sauzen...
(we houden rekening met seizoensgebonden
gerechtten)

DESSERTENBUFFET :

Diverse taarten, Verse fruitsla, Huisgemaakte
chocolademousse, Soesjes,
Warme chocoladesaus, Geflambeerde pannenkoekjes,
Crème brûlée, Javanais, Rijstpap, Vanille ijs, Slagroom,
Mini gebakjes, Kaasplank (5 soorten)...

ALL-IN FORMULE:

54 pp (kinderen 6 tot 12j 30 €)
(van 11u30 tot 16u, daarna worden de dranken
aangerekend) Incl cava, fruitsap, wijnen, waters, pils,
duvel en koffie Andere dranken supplement

REEDS 20 JAAR ONZE SUCCESFORMULE!

SUPERBRUNCH



20 & 27 januari
17 & 24 februari
24 & 31 maart
21 april
paasbrunch (60€)
28 april
19 & 26 mei
23 & 30 juni
18 & 25 aug
22 & 29 sep
20 & 27 oktober
17 & 24 november

BRUNCH DANSANT

19u - 24u ALL IN 65€

na 24u worden de dranken aangerekend

MET DANSGELEGENHEID

23 maart

21 september

1 juni 2019

Gastonomisch avondbuffet

85€ All-in (uitgezonderd sterke dranken)

van 19u tot 00u

enkel op reservatie

hofke.ter.molen@telenet.be



Vraag onze menukaart !
Zeevruchtenschotels!

**HET GANSE JAAR DOOR
TRAITEURSERVICE**

RESTAURANT

Hof ter Molen
voorjaar 2019

Notenstraat 70 (aan A12)
1880 Kapelle-op-den-Bos
(Ramsdonk)

0475 61 27 12 Pascal
hof.ter.molen@telenet.be

www.hoftermolen.com



MARKTMENU - MENU DU MARCHÉ

van 24 januari t&m 7 april '19 aan 49.50 € pp
du 24 janvier jusqu'au 7 avril '19

Snoepertje -Amuse bouche

6 Zeeuwse Creuzen - 6 huîtres de Zélande (15,-€)

Ganzelever met chutney van tomaat

Foie gras chutney de tomates (18,-€)

Scampi op z'n indisch - Scampi a l'indienne (15,-€)

Duroc varken meatcorn kroket (15,-€)

½ Kreeft belle vue (per 2p :8€pp)

Kreeftenroom -Bisque d'homard (8,50€)

knoselderroomsoep - Crème de céleri- rave (7,-€)

Sorbet

Australische Tussenrib

Entrecôte Australien bearnaise (29,-€)

Speenvarken op grootmoeders wijze

Filet de porcelet grand-mere (24,-€)

Gebakken kabeljauw op Oostendse wijze (28,-€)

Chateaubriand groentenkrans (per2p) (+5,-€pp)

Volledige kreeft geflambeerd

met Cognac (+14€pp) (dagprijs)

Kaasbordje - Assiette de fromages

Coupe Colonel (ciroensorbet met vodka)

Soesjes met ijs en warme chocolade

Dessertbordje van de Chef - Assiette du Chef

Irish - French - Italian Coffee

MENU MET AANGEPASTE WIJNEN - 65€

MENU ALL-IN - 78€



Hof ter Molen

Sint-Valentijn

Cupidobordje



Gek slaatje met gerookte eendeborst
ganzeleverblokjes en mango

Of

Korstgebakje met scampi en petit gris romige

looksaus



Oostendse visveloute

Of

Knoselderroom met Parmareepjes



Passiesorbet



Kalfskroontje Richelieu

Of

Haasje van Skrei kabeljauw florentinne



Cupido's dessert in romantische sfeer

Menu van 09/2 tot 14/2

Prijs 53,50€



Aangepaste wijnen 68€

All-in 79€

Cava wijnen bieren softdrinks en koffie



MARKTMENU - MENU DU MARCHÉ

van 20 april t&m 1 juli '19 aan 49,50 € pp
du 20 avril jusqu'1 juli '19 à 49,50 €

Snoepertjesbord - Amuses-bouche

Aspergekroket met Gandaham

Croquette d'asperge et jambon Ganda

Carpaccio van tonijn-Carpaccio de thon

Asperges Vlaams of met mousseline

Asperges à la Flamande/mousseline

Scampi van de chef- Scampi chef

6 Zeeuwse oesters

Aspergeroomsoep - Crème d'asperges

Kippenbouillon met groentjes

Bouillon de poulet et brunoise de légumes

Sorbet

Lamskroon met asperges

Couronne d'agneau aux asperges(+5€pp)

Haantje met gebakken appeltjes-Coquelet Normande

Kabeljauwhaasje graanmosterd

Cabillaud royal moutarde à l'ancienne

Chateaubriand met primeurgroentjes

bouquetière (min 2p) (+ 5€pp)

Volledige kreeft met asperges (+14€pp)

Ijs met aardbeien - Coupe fraises

Dessertbordje van de Chef - Assiette du Chef

Dame blanche

Trio sorbet

Javanais

Irish - French - Italian Coffee

MENU MET AANGEPASTE WIJNEN - 65€

MENU ALL-IN - 78€