



Kerstmenu 2011

Menu à € 43,50 per persoon (dranken niet inbegrepen).

Kinderen < 12 jaar à € 22,00 per kind.

U wordt verwacht ofwel tussen 12.00u en 13.00u (tot 17.00u), ofwel vanaf 18.00u.

Reservatie wenselijk!

Info en reservatie: tel. 014/41 28 06

e-mail: kapelhoeve@pandora.be

Oudejaarsrevelon 2011 - 2012

All-in prijs: € 99,00 per persoon (volledige betaling voor 15 december 2011).

U wordt verwacht voor het aperitief vanaf 18.30u. Er kan volop gefeest worden tot 05.00u.

Gelieve ons eerst telefonisch, persoonlijk of via e-mail te contacteren!

De reservatie is definitief na ontvangst van het voorschot (€ 49,00 per persoon), met vermelding oudjaar 2011 - naam van de reservatie.

Bankrekeningnummer: 777-5940948-65

Gelieve bij reservatie en betaling dezelfde groepsnaam te vermelden. Indien mogelijk eenmalige betaling per groep. Indien gewenst, brengen wij U veilig thuis voor een Nieuwjaarscent.



KAPELHOEVE

FEESTDAGEN 2011-2012

Beste

Nog even en dan is de Kapelhoeve weer sfeervol versierd voor de feestdagen.

Naar jaarlijkse traditie willen we je een overzicht geven van wat we tijdens de eindejaarsperiode te bieden hebben.

Wil je met de koude kerstdagen heerlijk verwarmd worden met de heerlijke creaties van onze kok? Dan is ons kerstmenu zeker iets voor jou.

Wil je met een culinaire swing het nieuwe jaar inzetten? Dan zal onze oudejaarsaanbieding jou zeker kunnen verleiden.

Wij hopen jou, samen met familie of vrienden of gezellig met z'n tweetjes, deze dagen als gast te mogen ontvangen.

Met vriendelijke groet,

Het 'Kapelhoeve' team.

Reserveer tijdig!

Tijdens deze dagen kan je ook gebruik maken van onze traiteurdienst.

Steenweg op Diest 2, 2300 Turnhout

Kerstmenu 2011

Spiesje van St-Jacobsvrucht en tijgernaal met erwtenpuree, gedroogde ham en reductie van rode wijn

Velouté van champignons met julienne van kip en verse kervel

Kerstbuffet:

Gratin van zalm met venkel en aardappelschijfjes

Zeebaars met amandelkorst en gewokte zeekraal

Kalkoenrollade met vulling van pancetta, pijnboompitten en boschampignons

Varkenswangen op grootmoeders wijze

Reefilet met rode ui en schorseneren

Stoofpeertaartje met kersenijds

Kinderkerstmenu

Kaas-ham kroketje

Zacht tomatensoepje

Kerstbuffetje:

Kipnuggets, gehaktballetjes in spinazieroomsaus, vissticks, aardappelnootjes

Kerstijsje met verrassing

Oudejaarsreveillon 2011-2012

Ontvangen worden met Apéritief met degustatiebordje

Starten met

Salade van kwartelfilet, spekjes en champignons met een groene pesto dressing

Sylvesterbuffet:

*Tarbot met julienneroomsaus
Clarissefilet met linzen en hazelnootboter
St-Jacobsschelp in witte wijnsaus*

*Kalkoensteaks met compote van kweepeer
Varkenshaasje met gandraham in krokant jasje
Lamskroontje niçoise*

*Gestoofde patrijs op zijn koelbed
Hazenfilet met stampot van paddenstoelen
Reerugfilet met portosaus en notenrisotto*

Verscheidenheid aan garnituren

Zoetigheid van Sylvester

Parade van huisgemaakte dessertjes

Koffie met snoepertjes

Heildronk met Cava

Nachthapjes

Meesterlijke kaas- en vleesplank

*Aangepaste wijnen en andere dranken
(uitgezonderd sterke dranken)*