



Parkstraat 31
Tel. 03 776 34 41

't Fornuys
9100 Sint-Niklaas

www.tfornuys.be
info@tfornuys.be

Deze Lentefolder is geldig van 25 maart 2019 (officieel de start van de aspergeteelt) tot 24 juni 2019 (Sint-Jan).

Lentemenu 2019
€ 39,50 per persoon:

Bordje met ganzenleverpastei en garnituur

of

Lenteslaatje met King krab

~

Tomatensoep met vleesballetjes

of

Belgische witte aspergesoep

~

Gebakken filet van Groenlandse tarbot met

Belgische witte asperges en torentjes van
aardappelpuree

of

Parelhoensupreme met truffelsaus,
lentegroentjes en aardappelgratin

~

Dessert

Kinder-lentemenu
€ 16,00 per kind:

Tomatensoep met vleesballetjes

~

Kalkoenfilet met champignonsaus,
appelcompote & gebakken
krielaardappeltjes

~

Dessert

&

Verrassing

Vegetarisch Lentemenu
€ 26,50 per persoon:

Lentefrisse salade met mango & edamame

~

Soepje van Franse schelperwten

~

Risotto met witte & groene asperges, jonge
bladspinazie & andere groene groenten

~

Dessert

Lente Walking diner buffet
€ 45,50 per persoon:

Minimum 10 personen

Meloen met Ganda ham

~

Pastasalade met gegrilde kipfilet

~

Tomaat met mozzarella

~

Asperges op Vlaamse wijze

~

Zuiderse Sint Jakobs

~

Garnaaltjes met zure room & aardappel

~

Asperges met beenham

~

Ganzenlever met appel en mango

~

Chocolade fantasie

~

Tiramisu met rode vruchten

Kinderbuffet aan € 19,50 per kind:

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Gepaneerd reepje kipfilet | Gevuld eitje |
| Mini tomaat garnaal | Balletjes in tomatensaus |
| Meloenpartje met Ganda ham | Sandwich |
| Fricandeau met kriekjes | Geschenkje |

Voorjaarsbuffet aan € 42,50 per persoon:

Minimum 10 personen

| | |
|---|-------------------------------------|
| Fetasalade | Salade met Ganda ham en meloensalsa |
| Salade met kip | Gemarineerde zalmfilet |
| Rundscarpaccio met rucola | Salade van asperges en beenham |
| Tomaat met mozzarella | Spaanse aardappelsalade |
| Pasta tagliatelle met rivierkreeftjes en kerrie dressing met ananas | Tomatenbrood |

Koud en warm lente buffet aan € 49,50 per persoon:

Minimum 15 personen

| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Verse aspergesoep * | Hespenrolletje met asperges |
| Gestoomd zalmootje | Gerookte eendenborstfilet |
| Gevuld eitje | Ravioli met asperges * |
| Gerookte zalmfilet | Kalkoenfilet met truffelsaus * |
| Kleine tomaat met grijze garnaal | Lentegroenten & krieltjes * |
| Perzik met tonijn | Dessert kaasschotel |
| Ganda met meloen | Duo van mini desserts |

Lentebuffet aan € 52,00 per persoon:

Bij oneven aantal personen wordt een ½ kreeft extra aangerekend

| | |
|----------------------------|--|
| ½ Kreeftje 'Belle Vue' | Terrine van ganzenlever |
| Vers gebakken gamba | Gestoomd zalmootje |
| Beenham met verse asperges | Tomaat met grijze garnaal |
| Ganda met meloen | Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus |

Brunch aan € 26,50 per persoon:

Minimum 5 personen

| | | |
|---------------------|-------------------|----------------------------------|
| Vers sinaasappelsap | Chocoladereep | Fricandeau met kriekjes |
| Koffiekoeken | Speculaas | Mozzarella met tomaat |
| Assortiment brood | Honingkoek | Gerookte zalmfilet met garnituur |
| Boter | Vers fruit | Pannenkoek |
| Honing | Fijne vleeswaren | |
| Confituur | Assortiment kazen | |
| Chocopasta | Spaanse tortilla | |

*Gelieve minimum 3 dagen op voorhand te bestellen & rekening te houden met de te betalen waarborg. Buffet besteld voor minder dan 5 personen, wordt individueel op bord gepresenteerd. Bij het koude buffet is aardappelsalade, sausjes en brood inbegrepen. Buffetgerechten met een * zijn bereidingen om op te warmen.*