



Au Grand Forestier

Brussels landmark sinds 2015

Menus banketten en seminars
Lente 2024





Menu n°1

(2 gangen)

Aperitief:

Een glas kir of versgeperst vruchtensap (tomaat of sinaasappel) of een glas champagne Maison Gimmonnet 15 cl mits een supplement van 6,00€ of een glas Prosecco mits een supplement van 3,00€



1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht Of 1 hoofdgerecht en 1 dessert



Huisbereide kaaskroket van gesmolten parmezaan, gefrituurde peterselie, citroen
of
Huisbereide Oostendse grijze-garnaalkroket met citroen, gefrituurde peterselie (maximum 25 pers)
of
Kleine verse Schotse zalmcarpaccio (Red label), toast
of
Onze Toast Cannibale (specialiteit)



Onze Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)
of
Het Zeebrugs zeetongetje, gekookte aardappelen (± 200 gr)
of
Vol au vent (hoevekip), frietjes



Kleine huisgemaakte sorbet met frambozencoulis
of
Onze Kleine Dame blanche, vanille-ijs met slagroom, warme chocoladesaus (Belgische chocolade)
of
De smakelijke Chocolademousse van Belgische chocolade, huisbereid



Koffie/thee – koekjes



Wijnen

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2021-22 (wit)
of
Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2022-23 (wit), Picha
of
Château Roubine "La vie en rose", Côtes de Provence 2022 (rosé)

•

Bordeaux rouge Siozard 2020-22 (rood), N. Party
of
Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2020 (rood), Mannaerts-Dedobbeleer
of
Primitivo di Manduria rosso, Puglia M.D. 2020-21 (rood)
of
Gamay de Touraine Marionnet M.D. 2022, J.-L. Moerman (rood)

Voor de prijs van 60,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen





Menu n°2

(3 gangen)

Aperitief:

Een glas Kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel) of een glas champagne Maison Gimonnet 15 cl mits een supplement van 6,00€ of een glas Prosecco mits een supplement van 3,00€



Warme geitenkaasjes uit Durbuy met honing, gemengde salade

of

Verse Schotse zalmcarpaccio (Red Label) met toast

of

De huisbereide kaaskroketten met gesmolten parmezaan, gefrituurde peterselie, citroen

of

Kleine tonijntartaar (Red Label), toast

•

Onze Vol-au-vent (hoevekip), frietjes

of

Gegrilde verse Schotse zalmoot (Red label), béarnaisesaus, gekookte aardappelen

of

Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)

of

Contrefilet met Gamay wijn, gratin dauphinois



Baba met Caribische bruine rum

of

Onze klassieke Dame blanche: vanilleijs, slagroom, warme saus van Belgische chocolade

of

De smakelijke Mousse van Belgische chocolade 'Melba' (geserveerd met een bol vanille-ijs)



Koffie/thee – koekjes



Wijnen

Bordeaux blanc sauvignon 2022 (wit), N. Party

of

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2022-23 (wit), Picha

•

Chiroubles, Beaujolais, Dominique Piron, 2021-22 (rood)

of

St-Nicolas de Bourgueil, Loire, MD 2020-21 (rood)

of

Chinon, Cabernet-franc, Bertrand Couly, 2020-2022 (rood)

of

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné MD 2021-22 (rood)

of

Givry, Millebuis, Bourgogne 2019 (rood)

Voor de prijs van 70,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen.



Menu n°3

(4 gangen)

Aperitief:

Een glas champagne Maison Gimonnet 15 cl geserveerd met mini kaas- en garnaalkroketjes



Kleine Tartaar van Schotse zalm (Red Label) met mango, avocado en toast
of
Echte huisbereide Oostendse garnaalkroketten, gefrituurde peterselie, citroen (max. 25 pers.)
of
Kleine Niçoise salade met verse tonijn uit Gibraltar
of
Toast met Oostendse grijze garnalen

•
Mediterrane rode tonijn steak, Choron saus, gekookte aardappelen

of
Kip émincé, dragon saus, gekookte aardappelen

of
Kabeljauwfilet op zijn Florentijns, pommes Duchesse

of
Gefileerd haantje ("crapaudine"-stijl), bearnaisesaus, frietjes

•

Kaasassortiment (4 opties), kleine salade met walnotenolie, walnotenbrood



Drijvende eilanden met custard

of

Onze Meringue glacée: vanille-ijs, schuimpjes en warme saus van Belgische chocolade

of

Luikse koffie



Koffie/thee – koekjes



Wijnen

Tentation Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence 2022 (rosé)

of

Sancerre blanc H. Bourgeois à Chavignol MD 2022 (wit)

of

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2022 (wit)

•

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2019 (rood)

of

L'Héritage de Chasse-Spleen Haut-Médoc MD 2019 (rood)

of

Réserve de Montrose, Saint-Estèphe, MC, 2015 (rood)

of

St-Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes-du-Rhône MD 2021-22 (rood)

Voor de prijs van 80,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen.



Kindermenu

(-10 jaar)



Kroket met Oostendse grijze garnalen, citroen, gefrituurde peterselie

of

Parmezaanse kaas fondu, citroen, gefrituurde peterselie



Entrecôte, jus, verse frietjes

of

1 Zeebrugse solette meunière, gestoomde aardappelen (+- 200 gr)



Belgische chocolademousse, chocoladeschaafsel

of

Kleine Dame Blanche, slagroom, warme Belgische chocolade

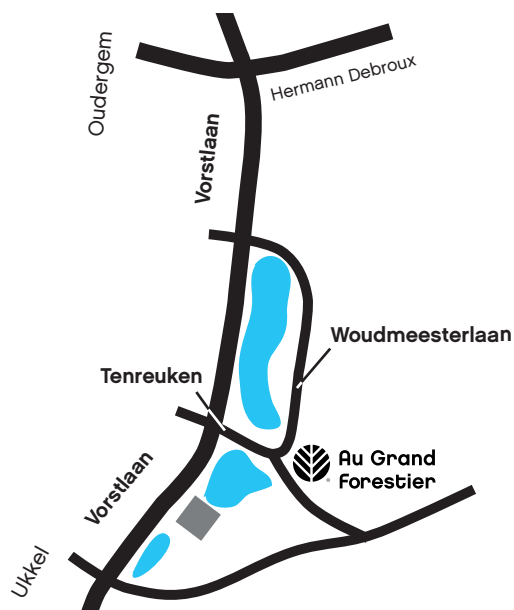


Non-alcoholische drank naar keuze

Voor de prijs van 30€ per kind, BTW en dienst inbegrepen.



- Voor groepsreserveringen kunnen we ook ons andere restaurants aanraden: "**Au Vieux Saint Martin**" (15-50 personen), Grote Zavelplein 38, 1000 Brussel – www.auvieuxsaintmartin.be, of "**Au Savoy**" (15-30 personen), Brugmannplein 35, 1050 Elsene – www.ausavoy.be, of "**Claridge**" (15-40 personen) gelegen Chaussée de Bruxelles 128A, 1410 Waterloo – www.leclaridge.be.
- Groepsreservaties worden beheerd door ons secretariaat. U kunt ons telefonisch bereiken op het nummer **+32 (0)2 513 49 17**, alle werkdagen (van maandag tot vrijdag) tussen 08u00 en 17u00.
- Een reservatie is geldig wanneer het voorschot betaald is.
- De prijzen worden vermeld inclusief btw en diensten (16% diensten, 12% btw op voeding en 21% op drank). Ze omvatten koude en warme dranken en het eten.
- De tarieven zijn van toepassing voor groepen van 8 tot 40 personen.
- De keuze van menu en gerechten **moet meegedeeld worden bij de reservatie ten laatste vijf werkdagen** (van maandag tot vrijdag) voor het banket.
- Het gekozen menu moet identiek zijn voor alle gasten, behalve in geval van allergieën of voedingsmiddelen die verboden zijn door bepaalde religies. Maximaal twee verschillende keuzes per dienst.
- Wij kunnen voor u gepersonaliseerde menu's uitprinten om op tafel te zetten. Deze dienst kost 3€ extra per menu.
- Elke bestelling van producten die niet inbegrepen zijn in het menu zal u aangerekend worden aan de prijs in onze restaurant Au Grand Forestier.
- In de prijs inbegrepen: 1/3 fles witte wijn en 1/3 fles rode wijn. per persoon. Fles Belgisch bruisend en plat water (of Bru) ter beschikking.
- Het aantal gasten moet ten laatste **vijf werkdagen** (van maandag tot vrijdag) voor het banket meegedeeld worden: **dit aantal wordt gebruikt als basis om de eindfactuur op te stellen.**
- Indien het aantal werkelijk aanwezige personen lager ligt dan het aantal personen waarvoor gereserveerd werd, zullen de kosten 50% bedragen van het verschil tussen het bevestigde aantal en het aantal dat werkelijk gereserveerd werd, op basis van het afgesproken menu.
- Tenzij anders vooraf overeengekomen, geldt een voorschot van 50% van de totale prijs als bevestiging van de reservatie. U kunt het bedrag overschrijven op onze rekening van Belfius **BE84 0689 3780 8959 (BIC GKCCBEBB)**.
- Voor het resterend bedrag aanvaarden wij contante betaling, kredietkaarten van Visa, Mastercard, American Express, Maestro kaart of een bankoverschrijving op de dag van het evenement.
- Elke annulering die minder dan 72 uur voor de aankomst van de groep wordt gemeld, zal integraal worden aangerekend.
- Wij zijn niet verantwoordelijk voor verlies, diefstal of beschadiging van persoonlijke bezittingen van de klanten.
- Gratis WIFI.
- Mogelijkheid om ontbijt te bestellen (broodjes, toasts, viennoiseries, warme drank en vers geperst fruitsap).



Het restaurant bevindt zich
2, Woudmeesterlaan (Tenreuken)

Tel +32 (0)2 672 57 79
info@augrandforestier.be
www.augrandforestier.be

Join us on

