



  
**Den Orchidee**  
Restaurant en feestzalen met binnenspeelruimte





# Den Orchidee

Restaurant en feestzalen met binnenspeelruimte

Gentse Steenweg 142 | 9160 Lokeren

t. +32 9 348 20 54

[info@denorchidee.be](mailto:info@denorchidee.be) | [www.denorchidee.be](http://www.denorchidee.be)





# Restaurant Den Orchidee

U zag het waarschijnlijk al in het passeren, meerdere vragen zijn al her en der gerezen. Wanneer opent restaurant “Den Orchidee” opnieuw zijn deuren? Na 9 maanden stilte komt de wedergeboorte stilaan tot stand.

Gedurende deze periode hebben wij natuurlijk niet stilgezeten.

Wij realiseerden een volledig nieuwe binnenspeeltuin met 3D-effecten, monkeydon, lasereffecten, laserdoolhof, speelmooi van 8.5 meter hoogte met diverse speelattributen, glijbanen, ballenbad van 400 m<sup>2</sup> (volledig gratis voor de kinderen).

De restaurantkaart wordt volledig vernieuwd met de aanwezigheid van verse topproducten, door mezelf en mijn team op een gezonde manier bereid. Voor de kinderen gaan wij verse vis, vlees, gevogelte bereiden op een natuurlijke gezonde wijze en jullie bengels bepalen of ze saus wensen, ja of neen.

Het eten wordt zodanig gepresenteerd dat de schotels apart worden gebracht en de kinderen kiezen dan zelf wat ze nemen. Kortom, een “kindvriendelijk restaurant” met de kinderen op de eerste plaats.

Terwijl u gastronomisch geniet, spelen uw kinderen in een volledig binnenspeelparadijs.

“Den Orchidee” staat exclusief tot uw beschikking voor al uw feesten groot en klein, events, beurzen, product voorstellingen, recepties tot 1000 genodigden, vergaderingen, jubileums, seminaries, trouwfeesten, van 2 tot 650 personen.

Ook organiseren wij diverse thema-evenementen waar wij steeds voor de kinderen speciale animo voorzien. Welk kind wil al eens niet samen iets maken met de chef? Of wij bakken speciaal voor hen pannenkoeken. Enz.



# Evenementen in Den Orchidee

Noteer alvast volgende data in uw agenda.

## **Zondag 9 oktober 2016**

Showcooking: de chef bereidt een gastronomische 6 gangenlunch opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.  
Voor de kinderen aangepaste bereidingen.

## **Zondag 30 oktober 2016**

Luxebrunch opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.  
Voor de kinderen aangepaste bereidingen.

## **Dinsdagmiddag 1 november 2016**

Lunchmenu opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.  
Voor de kinderen aangepaste bereidingen.

## **Zondag 6 november 2016**

Luxe ontbijt: 25 euro ALL- in

## **Zondag 13 november 2016**

De zomer van 2016 ligt nog maar net achter ons, maar bij “Den Orchidee” richten we alle pijlen al op het wildseizoen. De waaier aan herfstkleuren, de geur van vallende bladeren, de gezelligheid van een knetterend haardvuur en vooral die bijzondere, authentieke sfeer van de jachttraditie. Een sfeer die we doortrekken in onze menukaart en in een prachtig menu vol heerlijkheden die onze polders ons te bieden hebben.

Deze middag wordt opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.  
Voor de kinderen aangepaste bereidingen.

### **Sinterklaasbrunch op zondag 4 december 2016**

We zijn allemaal volwassen, maar geef toe. Stiekem willen we allemaal weer heel even kind zijn. U herinnert zich vast nog de nacht van Sinterklaas. Toen u uw schoentje zette en absoluut de voetstappen van het paard slecht- weer- vandaag wilde horen. Pure nostalgie. En daar houden we van bij “Den Orchidee”.

We creëren er zelfs een heus evenement rond. Een luxebrunch opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.

Hoor, wie klopt daar...

Voor de kinderen aangepaste bereidingen.

**Van 22 december tot en met 31 december 2016** gaan wij er even tussenuit. We laden onze batterijen even op gedurende onze jaarlijkse vakantie.

### **1 januari 2017 NIEUWJAARSDAG: Champagnemenu**

Nieuwjaarsdag is een hoogdag voor Bourgondiërs, familiemensen en feestbeesten. Lekker eten, een heuglijk weerzien van bloedverwanten en een dansje kan er ook nog bij. Bij “Den Orchidee” bezorgen we u en uw compagnie de tijd van uw leven.

De chef bereidt een gastronomische 6- gangenlunch met champagne en dit alles wordt opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.

Voor de kinderen aangepaste bereidingen.

### **Zondag 5 februari 2017**

Uit respect voor kreeft nodigen wij u op 5 februari 2017 uit voor een lunch in het teken van de diverse soorten van kreeft uit verschillende regio. U zult versteld staan van wat een diversiteit van schaaldieren wij allemaal te bieden hebben. Wees gerust, in dit sfeervolle omgeving voelt u zich gegarandeerd als een kreeft in het water.

Deze middag wordt opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.

Voor de kinderen aangepaste bereidingen.

**Van 9 februari tot en met 13 februari 2017 zijn wij niet bereikbaar.**

### **VALENTIJN OP 14 februari 2017**

Op Valentijnsdag hangt er een tikkeltje meer liefde in de lucht dan gewoonlijk. In het intieme decor van “Den Orchidee” maken we het de geliefden graag naar hun zin.

### **Zondag 12 maart 2017**

Luxebrunch opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.

Voor de kinderen aangepaste bereidingen.

### **Zaterdag 15 april 2017**

Zo nu en dan eens goed uit de bol gaan. Het is u gegund. Trek op 15 april alvast uw dansschoenen aan, want naar jaarlijkse gewoonte organiseren we bij “Den Orchidee” een exclusief diner dansant.

Opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.

Voor de kinderen aangepaste bereidingen.

### **Zondagmiddag 16 april 2017**

Als de paasklokken luiden, heeft “Den Orchidee” die als eerste gehoord. Breng samen met ons het paasweekend door in “Den Orchidee” en geniet er van een excellente en originele paasbrunch, opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.

Voor de kinderen aangepaste bereidingen.

### **Maandagmiddag 17 april 2017**

Als de paasklokken luiden, heeft “Den Orchidee” die als eerste gehoord. Breng samen met ons het paasweekend door in “Den Orchidee” en geniet er van een excellente en originele paaslunch.

Opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.

Voor de kinderen aangepaste bereidingen.

### **Maandagmiddag 1 mei 2017**

De lente. Het is het topseizoen voor het witte goud. Of simpelweg de asperge. Een heerlijke groente met een grandioze smaak en een gezonde voedingswaarde. Tijdens ons aspergeweekend ontvangen we u graag om de asperge in al zijn facetten te ontdekken.

Opgeluisterd met sfeervolle Livemuziek door Peter Foubert.

Voor de kinderen aangepaste bereidingen.





## Communie

Reserveer tijdig uw feest voor uw kleine bengels.  
Aangepaste kindergerechten worden voorzien.





# Zondag 9 oktober 2016 om 13 uur

Op deze middag wordt het heerlijk genieten van Italiaanse gerechten, wegdromend in de Italiaanse sfeer. Wij serveren een menu met typisch Italiaanse producten verweven tot een menu vol verrassingen.  
Livemuziek met de heer Peter Foubert.

## Menu

Een glaasje bruisende parels in harmonie met diverse Italiaanse hamsorten

Carpaccio del tonno, profumato all'olio di oliva di primololio e ad un aceto del balsamiense di 18 anni vecchio.

Carpaccio van tonijn, geparfumeerd met primolio olijfolie en een balsamiense azijn van 18 jaar oud.



### Minestrone à la bruschetta

Minestrone met geroosterde broodjes en tomaat, mozzarella, knoflook, olijfolie extra vergine en basilicum



### Scampi's peperoncino e farfalle allo zafferano

Scampi's badend in een tomatensaus vergezeld van Italiaanse deegwaren geparfumeerd met saffraan



### Kalfsfilet con rosmarino

Kalfsfilet geparfumeerd met rozemarijn



### Zabaglione e ghiaccio

Sabayon met vanille-ijs



### Caffè italiano nel harmonie del tiramisù

Italiaanse cappuccino (espresso met opgestoomde melk) in harmonie met tiramisù

**Prijs: € 80,00 (all-in)**

Kinderen: € 35,00 per kind (all-in) speciale gerechten op kindermaat en ondertussen spelen de kinderen in de nieuwe binnenspeeltuin.

# Zondag 30 oktober 2016 - Het eerste wild

Wildbrunch met binnenspeelruimte voor de kinderen.

Voor ieder wat wils, u bedient uzelf naar hartenlust.

**Aanvang stipt om 11 uur.**

## Ontbijt

Waaier van diverse broodjes, vleeswaren, wildpasteien, kaassoorten, waaier van gerookte vissoorten, confituur, gekookte eitjes, spiegeleitjes, gebakken spek enz.

Bij het ontbijt serveren wij koffie, thee, warme chocomelk en vers fruitsap

## Soep

Romig soepje van dwarrelende fazant, geparfumeerd met gehakte verse kruiden  
(wordt bediend aan tafel)

## Hoofdgerecht

Praline van Schotse wilde badend in een kruidenroomsaus  
en

Het geschoten wild met een grand veneursaus  
Groente -en aardappelbereidingen en diverse sauzen

Drankenstand met pils van het vat, plat en bruisend water, cola, witte en rode wijn

## Nagerechtenbuffet

Waaier van zoete snoepertjes voor de levensgenieter  
Koffie- en thee buffet

**Prijs: € 75,00 per gast**

Kindermenu: € 35,00 per kind

Dansende elfjes (tomatensoep met dansende vleesballetjes)

Trollenmaal (kipburger met appeltjes en aardappelkroketjes)

Dessertbuffet

Voor de kinderen zorgen wij voor een 400 m2 binnenspeelruimte met diverse speelattributen. Ballenbad met monkeydon, laserdoolhof, 3D- games, lasergames en zoveel meer

# Dinsdagmiddag 1 november 2016

## Jachtmenu

### Menu

In de oven gegaarde Ierse zalm  
met een blanke botersaus verrijkt met fijne tuinkruiden



Palet van de jager  
in harmonie van gebakken kampernoelies geparfumeerd met dragon



Surprise nagerecht

**Prijs: € 45,00**

Voor de kinderen wordt een speciaal menu voorzien.

Voor de kinderen zorgen wij voor een 400 m2 binnenspeelruimte met diverse speelattributen: ballenbad met monkeydon, laserdoolhof, 3D- games, lasergames en zoveel meer



Zondag 6 november 2016  
van 10 uur tot 12 uur  
Luxe ontbijt

**Onthaal**

De ontvangst gaat door in de feestruimte.

Nadien worden de mensen uitgenodigd voor het ontbijtbuffet in het paviljoen.

Wij voorzien sfeervol gedekte tafels voor u en uw genodigden. Bereidingen zoals spiegeleitjes, gebakken spek en andere bereidingen worden op het moment gebakken op de wijze showcooking.

**Waaruit bestaat het luxe ontbijt?**

Dit alles wordt in buffetvorm gepresenteerd.

1 glas Cava

Appelsap, perensap, sinaasappelsap

Koffie en thee

Plat en bruisend water

Melk, yoghurt, cereals

Confituur, choco, smeerkaas

Een waaier huisbereide broodsoorten

Een assortiment van kaas en vleeswaren en gebakken spek

Verschillende eierbereidingen

Iedere genodigde krijgt de kans om meerdere keren aan te schuiven aan het buffet.

**Prijs: € 25,00**

Kinderen: € 12,50 per kind

Voor de kinderen is er een binnenspeelruimte voorzien (400m<sup>2</sup>)



Feestzaal



# Zondagmiddag 13 november 2016

## Wildspecial

Aanvang aperitief 13 uur

Receptie met cava en vers vruchtensap  
met een waaier van heerlijke snoepertjes

Deze middag wordt opgeluisterd door Livemuziek met Peter Foubert.

### Menu

Aanvang 14 uur

Pasteitje van ree, vergezeld van een confituur van witlof



Helder nat van jonge duif geparfumeerd met een jus van de wintertruffel



Gebraden fazant geparfumeerd met ganzenlever  
en een puree van kervelknolletjes



Gegrilde hertenfilet  
wildgarnituur



3 snoepertjes voor de levensgenieter



Koffie of thee naar believen  
Vergezeld van babbelsnoepjes

**Prijs: € 90,00**

All-in tot en met de koffie  
(geen sterke dranken)

Kinderen: € 35,00 per kind

Voor de kinderen zorgen wij voor een 400m<sup>2</sup> binnenspeelruimte met diverse speelattributen: ballenbad met monkeydon, laserdoolhof, 3D-games, lasergames en zoveel meer



# Zondag 4 december 2016

## Sinterklaasbrunch

Aanvang om 11 uur stipt  
Met voor de kinderen een voorziene binnenspeelruimte  
Livemuziek met onze huismuzikant/dj Peter Foubert

### Ontbijt

Verschillende soorten pasteien, gekookte beenham, jonge kaas, belegen kaas  
Kaasplank bestaande uit diverse kazen  
Gebakken spek  
Huisgerookte Ierse zalm en gerookte heilbot met zijn klassieke garnituur  
Handgepelde grijze garnalen  
Cornflakes, confituur, gebakken eitjes op de teppanyaki  
Tijdens het ontbijt voorzien wij fruitsap, koffie en thee

### Aperitief

Voor iedereen een glaasje bubbels of een alcoholvrije cocktail  
In harmonie met 3 heerlijke snoepertjes

### Voorgerecht

Praline van het Heerlijke verse uit de Noordzee vergezeld van z'n gezellen  
Hierbij serveren wij een heerlijke witte chardonnay

### Soep

Romige soep van dwarrelende wilde fazant

### Hoofdgerecht

Wildsnoepertjes met wildgarnituur  
Hierbij serveren wij een heerlijke "tempranillo" uit Spanje

### Nagerecht

Gebak in een kleurrijk stilleven  
Hierbij serveren wij heerlijk gezette koffie van de "arabica" mokkafoon

**Prijs: € 80,00 per gast**

Kindermenu: € 35,00 per kind  
Dansende elfjes (tomatensoep met dansende vleesballetjes)  
Trollenmaal (kipburger met appeltjes en aardappelkroketjes)  
Hoorntje met ijs

# Zondagmiddag 1 januari 2017

## Nieuwjaarslunch

Aanvang stipt om 13 uur

Als aperitief één glas champagne rozé met een waaier van heerlijke proevertjes

### Menu

Gerookte zalm

in het frisse der aroma's van soja, koriander en tijm



Kreeftensoepje veraangenaamd met het frisse van kruiden,  
verzacht met wolkjes hoeveroom



Gegrilde gamba's met een champagnesaus



Gebakken hertennotjes in een aroma van spek en rozemarijn, wildlekkernijen



Drie zoete lekkernijen in een kleedje van oud naar nieuw



Mokka met pralines

**Prijs: € 95,00**

All-in tot en met de koffie

Het menu wordt geserveerd met diverse soorten champagne

Kinderen: € 35,00 per kind met een aangepast menu

Voor de kinderen zorgen wij voor een 400m<sup>2</sup> binnenspeelruimte met diverse speelattributen: ballenbad met monkeydon, laserdoolhof, 3D-games, lasergames en zoveel meer



# Zondagmiddag 5 februari 2017

## Kreeftenfestijn

Aanvang stipt om 13 uur  
Livemuziek gebracht door de heer Peter Foubert

### Menu

Bruisende parels in harmonie met een gegratineerde Zeeuwse oester



Taartje van gerookte zalm, in combinatie met gekookte rivierkreeftjes



In hoeveboter gebakken doornkreeftjes



½ Canadese kreeft met een champagnesaus



Europese kreeft met een blanke botersaus



Hoevekaas met notenbrood



Surprise nagerecht

**Prijs: € 95,00**

All-in (aperitief, wijnen en koffie inbegrepen)

Kinderen: € 35,00 per kind met een aangepast menu

Voor de kinderen zorgen wij voor een 400m<sup>2</sup> binnenspeelruimte met diverse speelattributen: ballenbad met monkeydon, laserdoolhof, 3D-games, lasergames en zoveel meer



# Zondag 12 maart 2017

## Brunch

Aanvang om 11 uur stipt

Met voor ieder wat wils, u bedient uzelf naar hartenlust

Livemuziek met onze huismuzikant/dj Peter Foubert

### Ontbijt

Waaier van diverse broodjes, vleeswaren, wildpasteien, kaassoorten, waaier van gerookte vissoorten, confituur, gekookte eitjes, spiegeleitjes, gebakken spek enz.

Bij het ontbijt voorzien wij koffie, thee, warme chocomelk en vers fruitsap.

### Soep

Roomsoepje van grijze garnaaletjes, vergezeld van een kruidenboeket  
(wordt bediend aan tafel)

### Hoofdgerecht

Kabeljauwhaasje neergevleid op een kussentje van jonge spinazie, mousselinesaus  
en

Kalfsbil met een sausje geparfumeerd met salie

Groenten- en aardappelbereidingen en diverse sauzen

Drankenstand met pils van het vat, plat en bruisend water, cola,  
witte en rode wijn van het vat

### Nagerechtenbuffet

Waaier van zoete lekkernijen met gebak, ijs, sorbet en verse vruchten

Koffie en thee buffet

**Prijs: € 75,00 per gast**

ALL-in wijnen, frisdranken en bieren (tot en met de koffie)

Kindermenu: € 35,00 per kind

Dansende elfjes (tomatensoep met dansende vleesballetjes)

Trollenmaal (kipburger met appeltjes en aardappelkroketjes)

Dessertbuffet

Voor de kinderen zorgen wij voor een 400m<sup>2</sup> binnenspeelruimte met diverse speelattributen: ballenbad met monkeydon, laserdoolhof, 3D-games, lasergames en zoveel meer

# Zaterdagavond 15 april 2017

## Paasmenu

Zo nu en dan eens goed uit de bol gaan. Het is u gegund. Trek op 15 april alvast uw dansschoenen aan, want naar jaarlijkse gewoonte organiseren we bij “Den Orchidee” een exclusief diner dansant, opgeluisterd met sfeervolle Live muziek door Peter Foubert.

Deuren open vanaf 19 uur.

Aanvang 19u30.

Receptie met bruisende parels in harmonie met heerlijke koude en warme lekkernijen

Aan tafel om 20u30.

## Menu

Lauwe asperges en “Pata Negra” met een kruidenvinaigrette



Consommé van het rund  
verfrist met verse gehakte tuinkruiden



½ Kreeft met een blanke botersaus geparfumeerd met tijm



Lamsfilet met een mosterdsaus  
en gebakken nieuwe aardappeltjes geparfumeerd met rozemarijn



Surprise nagerecht in harmonie met het geurige nat van de arabica mokkaboon

Open bar tot 3 uur (geen sterke dranken)

**Prijs: € 130,00**

All-in receptie, wijnen, koffie en dranken tot 3 uur

Kinderen: € 50,00 per kind. All-in met een speciaal menu.

Voor de kinderen zorgen wij voor een 400m<sup>2</sup> binnenspeelruimte met diverse speelattributen: ballenbad met monkeydon, laserdoolhof, 3D-games, lasergames en zoveel meer

# Paaszondag 16 april 2017

## Luxe Paasbrunch

Als de paasklokken luiden, heeft “Den Orchidee” die als eerste gehoord. Breng samen met ons het paasweekend door in “Den Orchidee” en geniet er van een excellente en originele paasbrunch. **Aanvang om 11 uur stipt.**

Met kinderanimatie.

Met Muzikale Live- artiest.

### Ontbijt

Uitgebreid buffet bestaande uit een waaier van diverse broodjes, vleeswaren, pasteien, kaassoorten, waaier van gerookte vissoorten, confituur, gekookte eitjes, spiegeleitjes, gebakken spek enz.

### Voorgerecht

Fantasie van de Ierse wilde zalm vergezeld van z'n gezellen  
Coulis van het verse uit het woud

### Soep

Romig soepje van Noorse kreeft, geparfumeerd met gehakte verse kruiden

### Warm voorgerecht

Praline van het visje uit de Noordzee neergevleid  
op een kussentje seizoenslekkernijen badend in een saus vol hemelse geuren

### Sorbet

Als tussendoortje een bolletje sorbet van Champagne Moët & Chandon

### Hoofdgerecht

Kalfsfilet met een mosterdsaus

### Nagerecht

Surprise nagerecht in een kleurrijk stilleven, voor de zoete snoeper

**Prijs: € 90,00 per gast all-in**

Kindermenu: € 35,00 per kind all-in

Voor de kinderen zorgen wij voor een 400m<sup>2</sup> binnenspeelruimte met diverse speelattributen: ballenbad met monkeydon, laserdoolhof, 3D-games, lasergames en zoveel meer

# Paasmaandag 17 april 2017

## Voorjaarsfestijn

Aanvang stipt om 13 uur  
Livemuziek gebracht door de heer Peter Foubert

### Menu

Huisgerookte Ierse wilde zalm omringd door z'n gezellen



Cupido van Noorse tong, badend in een blanke botersaus met handgepelde  
Oostendse garnaltjes, onder een krokant hoedje uit Parma



Rundbiefstuk van de kogel  
met Lokerse asperges



Chocoladefantasia op 3 wijzen

**Prijs: € 50,00**  
(exclusief dranken)

Kinderen: € 35,00 per kind met een aangepast menu

Voor de kinderen zorgen wij voor een 400m<sup>2</sup> binnenspeelruimte met diverse  
speelattributen: ballenbad met monkeydon, laserdoolhof, 3D-games, lasergames en  
zoveel meer



Maandag 1 mei 2017

## Aspergemenù

Aanvang stipt om 13 uur  
Livemuziek gebracht door de heer Peter Foubert

### Menu

Carpaccio van rund geparfumeerd met primolio olijfolie



Belgische asperges met Ibericoham



Gebakken zeetong in hoeveboter



Aardbeien uit eigen streek gekoeld met z'n vanille-ijs

**Prijs: € 65,00**  
(exclusief dranken)

Kinderen: € 35,00 per kind met een aangepast menu

Voor de kinderen zorgen wij voor een 400m<sup>2</sup> binnenspeelruimte met diverse speelattributen: ballenbad met monkeydon, laserdoolhof, 3D-games, lasergames en zoveel meer





# Speciaal Communiemenu

Aangepaste kindermenu mogelijk

Als aperitief een glaasje Spaanse cava brut gran reserva zonder hapjes

3 koude hapjes aan 5 euro

5 koude hapjes aan 7 euro

4 koude hapjes en 3 warme hapjes aan 10 euro

Cava brut 34 euro per fles



Trilogie van wat de natuur ons te bieden heeft,  
verfrist met een coulis van de eerste lenteknolletjes



Soepje van Mechelse asperges  
verzacht met wolkjes hoeveroom



Pakketje van de tong der zeeën “op de wijze van de Chef”  
licht gratineerd met een sausje van bruisende parels ( supplement 15 euro)



filet pure uit eigen streek,  
met een champignonroomsaus geparfumeerd met verse dragon



Surprise nagerecht



Koffie of thee naar believen  
Babbelsnoepjes en pralines (supplement 3 euro)

**Prijs: € 65,00**

(met aangepaste wijnen)

Speciale gerechten op kindermaat.

Voor de kinderen zorgen wij voor een 400m<sup>2</sup> binnenspeelruimte met diverse speelattributen: ballenbad met monkeydon, laserdoolhof, 3D-games, lasergames en zoveel meer





# Aan de kaart

## Voorgerechten

Artisanaal bereide kaaskroketter	€ 14,00
Artisanaal bereide garnaalkroketter	€ 16,00
Duo kaas- en garnaalkroketter	€ 17,50

## Carpaccio van rund filet pur Belgisch wit/blauw

Rundscarpaccio & rucola – grana	€ 20,00
Rundscarpaccio & ganzenlever	€ 24,00
Rundscarpaccio & truffel	€ 30,00
Rundscarpaccio 'DC' ganzenlever - truffel	€ 32,00

## Carpaccio van Wagyu filet

Coppa Wagyu (stuk van de bil)	€ 20,00
Fleur de Wagyu (filet)	€ 24,00
Entrecote van Wagyu (top product)	€ 32,00

## Hammen van top kwaliteit

San Daniele adobe 24 maanden rijping	€ 18,00
Monte nevado mangalica ham 24 maanden rijping	€ 22,00
Pata negra Iberico Bellota de jabugo 60 maanden rijping	€ 32,00

## Ganzenlever

Terrine van huisbereide ganzenlever	€ 18,00
Gebakken ganzenlever met een portosaus	€ 20,00
Huwelijk van ganzenlever pastei en gebakken ganzenlever	€ 22,00

## Scampi

Krokante kruidensalade met gebakken scampi's en een curiedressing	€ 18,00 / € 22,00
Gebakken scampi's badend in een kruidenroomsaus	€ 20,00 / € 24,00
Zacht gegaarde scampistaartjes licht gegratineerd met een champagnesaus	€ 22,00 / € 26,00





# Aan de kaart

## Coquilles

Krokante kruidensalade met gebakken coquilles en een kruidendressing	€ 24,00 / € 30,00
Gebakken coquilles badend in een blanke botersaus	€ 24,00 / € 30,00
Zacht gegaarde coquilles licht gegratineerd met een champagnesaus	€ 26,00 / € 32,00

## Vegetarische schotels

Romig soepje van Belgische trostomaten verfrist met gehakte peterselie	€ 8,00
Krokant slaatje met Bio tomaat, gebakken broodkorstjes en gepocheerd hoeve eitje	€ 14,00
Salade van Bio tomaat met buffel mozzarella	€ 16,00
Assortiment van kazen “van tricht”	€ 18,00

## Pasta

Verse pasta met grijze garnaal en scampi	€ 18,00
Tagliatelle met spinazie, cocquilles en tong	€ 24,00
Draad deegwaren met Zeeuwse mosseltjes en grijze garnaaletjes	€ 18,00

## Ossenhaas wit/ blauw zuiver Belgisch

Gebakken rundfilet met kruiden sla en kruidenboter	€ 22,00
Rundfilet met ganzenlever en een porto saus “rossini”	€ 36,00
Rundfilet met een assortiment van warme groentjes, jus natuur	€ 28,00

## Tong

Gebakken zeetong in hoeveboter	€ 35,00
Pakketje gestoomde zeetong met mousselinesaus	€ 35,00

## Voor de jonge gastronoom

Verse pasta met bolognaise saus	€ 14,00
Gesmoorde hoevekip met gehaktballetjes	€ 16,00
Gerookte zalm natuur	€ 16,00

Naast deze gerechten zijn alle gerechten aan de kaart verkrijgbaar in kinderportie. Hierbij worden alle sausen en garnituren apart voorzien opdat uw kinderen de verschillende smaken leren kennen.



## Aan de kaart

### **Nagerechten**

Sorbet met verse vruchten	€ 10,00
Vanille ijs	€ 10,00
Vanille ijs met warme chocolade	€ 10,00
Verse vruchten	€ 10,00
Moelleux van “Valrhona” chocolade	€ 10,00

### **Kaas van de kaasmakers Van Tricht**

3 verschillende kazen	€ 14,00
5 verschillende kazen	€ 16,00



## Openingsuren

Donderdag	11u30 tot 14u30	18u00 tot 21u00
Vrijdag	11u30 tot 14u30	18u00 tot 21u00
Zaterdag		18u00 tot 21u30
Zondag	12u00 tot 21u00	

Op alle andere dagen open voor feesten of vergaderingen.

---

## Waardebon van € 50,00 korting

Geldig op 9 oktober 2016 op onze Italiaanse middag

1 bon per tafel geldig op de totaalrekening.

Uw gezelschap bestaat uit minimum 4 personen.

Niet cummuleerbaar met andere acties.

Niet terugbetaalbaar in geld.

Niet geldig in het restaurant.





  
**Den Orchidee**  
Restaurant en feestzalen met binnenspeelruimte