

Suggesties

Voorgerechten

- Voorgerecht van de maand € 11,00
- Soep van de dag € 4,00
- Vegetarische soep € 4,00
- Artisanale kaaskroketten € 8,00
- Spaanse ham met meloen € 9,00
- Cocktail van grijze Noordzeegarnalen € 11,00
- 6 holle oesters (vooraf te bestellen) € 12,00

Hoofdgerechten

- Visgerecht van de dag € 18,00
- Gebakken zeetong met frieten of natuuraardappelen dagprijs
- Vleesgerecht van de dag € 18,00
- Filet pure met saus naar keuze en verse frieten € 22,00
- Vegetarische schotel € 17,00

Desserten

- Dessert van de dag € 5,50
- Mousse van chocolade € 6,00
- Dame Blanche € 5,50
- Kaasassortiment met notenbrood € 7,25

Kindermenu

- Tomatensoep met balletjes
 - Videe of kaaskroketjes met frietjes
 - Kinderijsje
- Prijs kindermenu: € 8,00

Prijs zondagrestaurant

Prijs zondagmenu per volwassene: € 23,50
Alle vermelde prijzen zijn inclusief BTW

Keuken open van 12.00 tot 15.00 uur

Reservatie aanbevolen
Tel. 014-85 99 00



GROEP VAN EYCK

Verwennen... een kunst

Restaurants, feestzalen en seminars

- Den Eyck, Kasterlee - 014-85 99 00
- De Zilvermeeuw, Mol - 014-81 01 14
- E10 Hoeve, Brecht - 03-330 13 30
- Link 21, Herentals - 014-28 30 40
- Stuurboord, Antwerpen - 03-202 84 00

Recreatie, (binnen)speeltuin en brasserie

- Domein De Putten, Kasterlee - 014-85 30 49
- Domein De Meirheide, Rijkevorsel - 03-314 54 24
- Verblijfsdomein Houtum, Kasterlee - 014-85 30 49

Feestgerechten, om mee te nemen

- De Thuisgastronoom, Kasterlee - 014-85 23 65

Thuis Taxi Maaltijden en belevingscatering

- Veresto, Olen - 014-28 63 10

Feestverzorging op locatie

- Dinner Events, Turnhout - 014-71 11 62

Exclusieve samenwerking met de volgende zalen

- De Boeretang, Dessel
- Club 1000, KVC Westerlo
- Achter de kazerne, KV Mechelen

www.groepvaneyck.be

info



DEN EYCK - Houtum 39 - B-2460 Kasterlee
Tel. 014-85 99 00 - Fax 014-85 23 59
de@groepvaneyck.be - www.groepvaneyck.be

GROEP VAN EYCK
VARIATIE IN VERWENNEN



juli - augustus - september 2010

DEN EYCK
GROEP VAN EYCK

Culinair compleet

ZONDAG RESTAURANT

4 juli

Wortelsoep met curry en zachte room
Lasagne van zeewolf en gerookte zalm
OF
Lamssteakjes in dragonsaus
Ijskoffie met Drambuie

11 juli

Roomsoepje van groene asperges
Zeebaarsfilet met tomaat en spek
OF
Varkenshaasje gevuld met tomatenpesto en basilicum
Cashewmerengue in een spiegel van rood fruit

18 juli

Italiaanse tomatensoep
Pladijs Meunière en fris zomerslaatje
OF
Gestoofd konijn uit de Provence
Rabarbertaart met vanille-ijs

25 juli

Heldere bouillon met snippergroentjes
Zeepaling in 't groen
OF
Gegrilde steak met 3 pepers
Zomerzoet rolletje met gemarineerde abrikozen

voorgerecht juli 2010

Gebakken scampi
in licht pikante tomatensaus met knoflook

Supplement € 11.00

Moederdagmenu

15 augustus



1 augustus

Bloemkoolsoepje met gerookte forel
Kortgebakken tonijn op krokante wokgroentjes
OF
Eendenborstfilet in een jus met Grand Marnier en babyappelsientjes
Gepocheerde perzik met Italiaanse roomkaas en gebrande amandelen

8 augustus

Soepje van jonge prei met Maredsous
Lichtgerookte zalmfilet onder zachte mousseline
OF
Tournedos van varkenshaasje op Oosterse wijze
Carpaccio van ananas met munt en kokos

15 augustus

Zie Moederdagmenu

22 augustus

Kippensoep met vermicelli en fijne groentjes
Heilbotfilet onder garnaalschuim
OF
Runderentrecote met choronsaus
Duet van Hoogstraatse aardbeien

29 augustus

Waterkersvelouté
Schartongrolletjes armoricaine
OF
Kiproulade met geitenkaas in jus met honing
Clafoutis van kersen met z'n granité

voorgerecht augustus 2010

Carpaccio van rund, rucolaslaatje en balsamico
afgewerkt met parmezaankrullen en olijfolie

Supplement € 11.00

5 september

Soepje van kervel
Blanquette van zalm en schar
OF
Lomo Iberico met couscous en gegrilde groentjes
Citroen-kwarktaartje

12 september

Zuiders soepje van gele paprika
Gekorst vispannetje
OF
Kalfsruggebraad met pancetta en zontomaatjes
Crêpe brûlée

19 september

Bisque met strandkrabbetjes
Pangasiusrolletjes op Florentijnse wijze
OF
Parelhoensuprême in een jus met Calvados
Klassieke diplomatenroom verrijkt met sinaasappelsorbet

26 september

Kastels pompoensoepje met spekjes
Roodbaarsfilet met zwarte taglia en saffraan
OF
Gebraiseerde varkenswangetjes met Grimbergen
Ijstaartje van blauwe bes

voorgerecht september 2010

Zeeuwse mosselen
op wijze van de chef

Supplement € 11.00