

GASTHOF PALACE

KLUISBERG • MONT DE L'ENCLUS

— sinds • depuis 1950 —

2024 -2025





Najaar 2024

De dagen worden korter, de nachten frisser en de bomen kleuren geel, rood en bruin. We kunnen weer plannen maken voor een gezellige herfst en eindejaars-periode. In deze brochure stellen we u graag onze wildmenu's en culinaire evenementen voor. Elke week bieden we u een gerecht of menu aan, met of zonder dansgelegenheid. Heeft u iets te vieren? Vraag dan gerust inlichtingen omtrent de mogelijkheden. In ieder geval, bij ons bent u altijd van harte welkom.

Automne 2024

Les jours raccourcissent, les nuits rafraîchissent et les arbres se transforment en jaune, rouge et brun. Il est donc temps de faire des projets pour l'automne et les fêtes de fin d'année. Dans cette brochure vous trouvez nos menus de chasse et événements culinaires. Chaque semaine nous vous proposons un plat ou menu, certains avec ambiance musicale. Avez-vous quelque chose à fêter ? N'hésitez pas à nous demander de plus amples informations concernant les possibilités. De toute façon, chez nous vous êtes toujours les bienvenus.

Familie - famille Vanmeerhaeghe

Gentse waterzooi

Zondag 20 oktober om 12.30u

romige soep met maïskip
fjngesneden groentjes
kasteelaardappelen

€ 27

Waterzooi à la gantoise

Dimanche 20 octobre à 12h30

velouté au poulet
julienne de légumes
pommes châteaux

€ 27



Franse avond

Zaterdag 26 oktober om 19u

aperitif à gogo
oesters

...

koude hapjesbuffetten
verschillende saucissons uit de Alpen,
tomates antiboise, assortiment paté...

...

Franse streekgerechten
hachis parmentier van eend, lamsgigot,
cassoulet Toulousain, choucroute Alsacienne,
diots met witte wijn,
vacherin Mont d'or, tartiflette,
bouchot mosselen, bouillabaisse,
tongrolletjes à la Normandie

...

assortiment Franse kazen en dessert

...

koffie met digestief

Wijnen en waters gedurende
de maaltijd inbegrepen

Soirée française

Samedi 26 octobre à 19h

aperitif à gogo
hûtres

...

buffets froids de dégustation
différents saucissons des Alpes,
tomates antiboise, assortiment de pâté...

...

différents plats des terroirs
hachis parmentier de canard, gigot d'agneau,
cassoulet Toulousain, choucroute Alsacienne,
diots au vin blanc,
vacherin Mont d'or, tartiflette,
moules bouchots, bouillabaisse,
rouelles de soles à la Normandie

...

Assortiment de fromages et desserts

...

café et digestif

Vins et eaux minérales compris
pendant le repas

Brunch La douce france

Zondag 27 oktober om 11.30u

aperitief • voorgerechtenbuffet
soep • warm vis- en vleesbuffet
assortiment kazen • dessert en koffie

Wijnen en waters inbegrepen tot 15u

🎵 Duo Controvento • € 70

Brunch La douce france

Dimanche 27 octobre à 11h30

apéritif • buffet froid d'entrées
potage • buffet chaud de poissons et viandes
assortiment de fromage • dessert et café

Vins et eaux minérales compris jusqu'à 15h

🎵 Duo Controvento • € 70

Paling in roomsaus

Vrijdag 1 november om 12.30u

met frietjes

€ 32

Anguilles à la crème

Vendredi 1^{er} novembre à 12h30

avec frites

€ 32



Wildmenu

Zondag 3 november om 12.30u

eendenrilletes in de oven

...

bosduiffilet

rouennaise saus

crème van pastinaak

...

hertenkalffilet met honingsaus

spitskool, geroosterde bieten

gratin van zoete aardappel

...

in glühwijn gepocheerde peer

brownie van witte chocolade

€ 60

Menu de chasse

Dimanche 3 novembre à 12h30

rilletes de canard au four

...

pigeon ramier

sauce rouennaise

crème de panais

...

filet de biche au miel

chou pointu, betteraves rôties

gratin de patates douces

...

poire pochée au vin chaud

brownie au chocolat blanc

€ 60

Mosselen met witte wijn

Zondag 10 november om 12.30u

1,5 kg jumbomosselen
met frietjes

€ 31

Moules au vin blanc

Dimanche 10 novembre à 12h30

1,5 kg de moules jumbo
servi avec frites

€ 31

Paella

Maandag 11 november om 12.30u

traditionele paella
met kip, chorizo, lamsvlees, inktvis,
mosselen en gamba's

€ 32

Paella

Lundi 11 novembre à 12h30

paella traditionnelle
avec poulet, agneau, chorizo, calamars
moules et gambas

€ 32



Côte à l'os

Zondag 17 november om 12.30u

opgediend met sla
seizoensgroenten en frietjes

€ 31

Côte à l'os

Dimanche 17 novembre à 12h30

servi avec salade
légumes de saison et frites

€ 31

Wildmenu

Zondag 24 november om 12.30u

aperoplank van de jager

...

consommé Diane

...

gebakken fazantenborst
ratatouille van wintergroenten
vichyssoise met girollen
kasteelaardappelen

...

krokant van appel
vanille ijs

€ 60

Menu de chasse

Dimanche 24 novembre à 12h30

planche apéritive du chasseur

...

consommé Diane

...

suprême de faisan
ratatouille de légumes d'hiver
vichyssoise aux girollen
pommes château

...

pomme croustillante
glace vanille

€ 60

Brunch

Zondag 1 december om 11.30u

aperitief • voorgerechtenbuffet
soep • warm vis- en vleesbuffet
assortiment kazen • dessert en koffie

Wijnen en waters inbegrepen tot 15u

🎵 Duo Controvento • € 70

Brunch

Dimanche 1^{er} décembre à 11h30

aperitif • buffet froid d'entrées
potage • buffet chaud de poissons et viandes
assortiment de fromages • dessert et café

Vins et eaux minérales compris jusqu'à 15h

🎵 Duo Controvento • € 70

Lamsnavarin

Zondag 8 december om 12.30u

lams lage rib, wortels, rapen, selder,
sperziebonen, zilveruitjes
kasteelaardappelen

€ 29

Navarin d'agneau

Dimanche 8 décembre à 12h30

basses côtes d'agneau, carottes, navets, céleri
rave, haricots verts, oignons
pommes château

€ 29

Vlaamse hutsepot

Zondag 15 december om 12.30u

groentenhutsepot
alles van het varken

€ 28

Hochepot et cochonnailles

Dimanche 15 décembre à 12h30

hochepot de légumes
tout pur porc

€ 28

Ossobuco

Zondag 22 december om 12.30u

kalfsschenkel alla Milanese
opgediend met tagliatelle of frietjes

€ 31

Ossobuco

Dimanche 22 décembre à 12h30

jarret de veau à la Milanaise
servi avec tagliatelle ou frites

€ 31

Vacherin Mont d'or

Zondag 29 december om 12.30u

assortiment Franse charcuterie
sla, aardappel in de schil

€ 25

Vacherin Mont d'or

Zondag 29 december om 12.30u

assortiment de charcuterie française
salade, pommes de terre en chemise

€ 25





GASTHOF PALACE

KLUISBERG • MONT DE L'ENCLUS

De ideale locatie voor allerlei evenementen

recepties, huwelijk, babyborrel, jubileum, verjaardag, familiereünie, pensioenviering, communiefeest, lentefeest, bedrijfsfeest, rouwmaaltijd, ...

- ✓ van 20 tot 180 personen
- ✓ ruime private parking
- ✓ zonnig terras

Al naargelang uw specifieke wensen en budget stellen we samen een menu op. Vraag vrijblijvend inlichtingen.

L'endroit idéal pour un large éventail d'événements

réceptions, mariages, baptêmes, anniversaires, réunions de famille, départ en retraite, communions, fêtes laïque, fête d'entreprise, repas de funérailles, ...

- ✓ de 20 jusqu'à 180 personnes
- ✓ parking privé spacieux
- ✓ terrasse ensoleillée

Selon votre budget et vos appétences, nous élaborons un menu ensemble. N'hésitez-pas à demander de plus amples informations.



Kerstdag

Woensdag 25 december om 12u

cava

tong- en gerookte zalmrolletjes
mini-ratatouille

...

gebakken sint-jacobsvruchten
fregola sarda met zeevruchten
jus de Normandie

...

sorbet kolonel

...

hertenkaffilet grand veneur
crème van knolselder, butternut
aardappelkroketjes

...

ons groot nagerechtenbuffet

...

koffie

Wijnen en waters gedurende
de maaltijd inbegrepen

Noël

Mercredi 25 décembre à 12h

cava

rouelles de soles et saumon fumé
mini-ratatouille

...

noix de Saint-Jacques poêlées
fregola sarda aux fruits de mer
jus de Normandie

...

sorbet kolonel

...

filet de biche grand veneur
crème de céleri rave, courge doubeurre
pommes croquettes

...

notre grand buffet de desserts

...

café

Vins et eaux minérales compris
pendant le repas

🎵 Katelijne en Wota • € 92

Reservatie op het nummer 069 45 45 85 of
per mail mits betaling van het volledig bedrag
op het nummer BE72 7390 1701 5316

🎵 Katelijne en Wota • € 92

Réservation au 069 45 45 85 ou
par mail suivi du paiement
au numéro BE72 7390 1701 5316



Oudejaarsavond

Dinsdag 31 december om 19u

cava
feestelijke hapjes
...
grietfilet
Noordzee bouillabaisse
...
champagnesorbet
...
kalfsoester
ragout van bospaddestoelen
boerenkool en schorseneren
aardappelkroketten
...
fijnproeversbord 2025
...
koffie

Dranken en wijnen inbegrepen tot 3u
(met uitzondering van champagne
en sterke dranken)

🎵 DeeJay Serge • € 125

Reservatie op het nummer 069 45 45 85 of
per mail mits betaling van het volledig bedrag
op het nummer BE72 7390 1701 5316

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Mardi 31 décembre à 19h

cava
amuses-bouches festifs
...
filet de barbue
bouillabaisse de la mer du nord
...
sorbet champagne
...
tournedos de veau
ragoût de champignons des bois
chou frisé et salsifs
pommes croquettes
...
assiette de dessert 2025
...
café

Vins et boissons comprises jusqu'à 3h
(excepté les champagnes et digestifs)

🎵 DeeJay Serge • € 125

Réservation au 069 45 45 85 ou
par mail suivi du paiement
au numéro BE72 7390 1701 5316





2025

Nieuwjaarsbuffet

Zondag 5 januari om 11.30u

cava met hapjes

...

voorgerechtenbuffet

...

soep

...

warm vis- en vleesbuffet

...

assortiment kazen

...

chocoladetaart

tiramisu

white chocolate brownie met rode vruchten

...

koffie en flemish coffee

Wijnen en waters inbegrepen tot 15u

🎵 DeeJay Serge • € 80

Reservatie op het nummer 069 45 45 85 of
per mail mits betaling van het volledig bedrag
op het nummer BE72 7390 1701 5316

Buffet du nouvel an

Dimanche 5 janvier à 11h30

cava et amuses-bouches

...

buffet froid d'entrées

...

potage

...

buffet chaud de poissons et viandes

...

buffet de fromages

...

tarte au chocolat

tiramisu

white chocolate brownie aux fruits rouges

...

café et flemish coffee

Vins et eaux compris jusqu'à 15h

🎵 DeeJay Serge • € 80

Réservation au 069 45 45 85 ou
par mail suivi du paiement
au numéro BE72 7390 1701 5316

Valentijn

Zaterdag 15 februari om 19u

cava
aperoplank to share

...

waterzooi van noordzeetong en zeevruchten
saffraan saus en jenever

...

picanha (lekker stukje rundsvlees)

refrito van tomaat en paprika
boerenkool en portabella
ovengebakken aardappelen

...

assortiment dessertglaasjes

...

koffie

PICANHA

🎵 DeeJay Serge • € 59

Saint-Valentin

Samedi 15 février à 19h

cava
planche apéritive à partager

...

waterzooi de filets de sole et fruits de mer
sauce au safran et genièvre

...

picanha de bœuf
refrito de tomates et poivrons
chou frisé et portabella
pommes de terre au four

...

assortiment de desserts en verrines

...

café

🎵 DeeJay Serge • € 59



Valentijn

Zondag 16 februari om 12.30u

Zondag 23 februari om 12.30u

cava
degustatiebordje

...

waterzooi van noordzeetong en zeevruchten
saffraan saus en jenever

...

mojito sorbet

...

picanha (lekker stukje rundsvlees)
refrito van tomaat en paprika
boerenkool en portabella
ovengebakken aardappelen

...

keien van ruby chocolade
vanille-ijs, crumble

PICANHA

♪ Duo Controvento • € 66

Saint-Valentin

Dimanche 16 février à 12h30

Dimanche 23 février à 12h30

cava
assiette apéritive

...

waterzooi de filets de sole et fruits de mer
sauce au safran et genièvre

...

sorbet mojito

...

picanha de bœuf
refrito de tomates et poivrons
chou frisé et portabella
pommes de terre au four

...

galets de chocolat ruby
glace vanille, crumble

♪ Duo Controvento • € 66



Eendenbout met appels

Zondag 2 maart om 12.30u

eendenbout met appeltjes en Calvados
veldsla, frietjes

€ 27

Cuisses de canard aux pommes

Dimanche 2 mars à 12h30

cuisses de canard et pommes au Calvados
mâche, frites

€ 27

Paling in roomsaus

Zondag 9 maart om 12.30u

met frietjes

€ 32

Anguilles à la crème

Dimanche 9 mars à 12h30

avec frites

€ 32

Côte à l'os

Zondag 16 maart om 12.30u

opgediend met sla
seizoensgroenten en frietjes

€ 31

Côte à l'os

Dimanche 16 mars à 12h30

servi avec salade
légumes de saison et frites

€ 31



Ossobuco

Zondag 23 maart om 12.30u

kalfsschenkel alla Milanese
opgediend met tagliatelle of frietjes

€ 31

Ossobuco

Dimanche 23 mars à 12h30

jarret de veau à la milanaise
servi avec tagliatelle ou frites

€ 31



De familie Vanmeerhaeghe dankt u
voor het jarenlange vertrouwen.

La famille Vanmeerhaeghe vous remercie
de la confiance depuis tant d'années.

*Sabine, Freddy, Els,
Jan, Nathalie & Koen*

Gasthof Palace

Jaarlijks verlof van 6 januari tot en met 8 februari 2022.
Fermeture annuelle du 6 janvier au 8 février 2022 inclus.

Enclus du Haut 41 • 7750 Mont de l'Enclus (Kluisberg)
069 45 45 85 • www.gasthofpalace.be • info@gasthofpalace.be

dinsdag en woensdag gesloten • aangepaste openingstijden tijdens de feestdagen
fermé le mardi et mercredi • heures d'ouverture adaptées pendant les fêtes de fin d'année