2026 - 2027

GASTHOF PALACE

KLUISBERG • MONT DE L'ENCLUS

sinds • depuis 1950

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 eindejaarsperiode. In deze brochure stellen we u graag onze wildmenu's en culinaire evenementen voor. Wilt u met familie gezellig komen tafelen? Een dansavond onder vrienden of met z'n tweetjes? Geen zin om te koken op zondagmiddag? Dan vindt u hier ongetwijfeld iets naar uw gading. 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.

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. Un après-midi en famille ? Une soirée dansante entre amis ou à deux? Vous n'avez pas envie de cuisiner le dimanche midi? 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

Paling in roomsaus
Zondag 1 november om 12.30u

paling in de room
champignons en frietjes

€ 35

Anguilles à la crème
Dimanche 1er novembre à 12h30

anguilles à la crème
champignons et frites

€ 35

Wildmenu
Zondag 8 november om 12.30u

slaatje met gerookt hert
...
patrijsfilet
risotto van rode biet
jus van koffie
...
stoofpotje van everzwijn
chantenay wortel en schorseneren
stamppot met savooikool
...
Paris-Brest

€ 63

Menu de chasse
Dimanche 8 novembre à 12h30

salade au cerf fumé
...
filet de perdrix
risotto de betteraves rouges
jus au café
...
civet de marcassin
carotte chantenay et salsifis
potée de chou de Milan
...
Paris-Brest

€ 63

Paella
Woensdag 11 november om 12.30u

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

€ 34

Paella
Mercredi 11 novembre à 12h30

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

€ 34

Côte à l'os
Zondag 15 november om 12.30u

opgediend met sla
seizoensgroenten en frietjes

€ 35

Côte à l'os
Dimanche 15 novembre à 12h30

servi avec salade
légumes de saison et frites

€ 35

Wildmenu
Zondag 22 november om 12.30u

terrine van haas
rode uienconfijt
...
wilde duiffilet
Chartreusesaus
toast met bospaddestoelen
...
hertenrugfilet saint-Hubert
crème van pastinaak en butternut
hasselback aardappel
...
dessert van de chef
kastanjes en bramen

€ 66

Menu de chasse
Dimanche 22 novembre à 12h30

terrine de lièvre
confit d'oignons rouge
...
pigeon ramier
sauce à la Chartreuse
toast aux champignons des bois
...
filet de biche saint-Hubert
crème de panais et courge doubeurre
pommes de terre hasselback
...
dessert du chef
châtaignes et mûres

€ 66

Brunch
Zondag 29 november om 11.30u

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

Wijnen en waters inbegrepen tot 15u

duo Controvento • € 73

Brunch
Dimanche 29 novembre à 11h30

apéritif • 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 • € 73

Mosselen met witte wijn
Zondag 6 december om 12.30u

1,5 kg jumbomosselen
met frietjes

€ 35

Moules au vin blanc
Dimanche 6 décembre à 12h30

1,5 kg de moules jumbo
servi avec frites

€ 35

Vlaamse hutsepot
Zondag 13 december om 12.30u

groentenhutsepot
alles van het varken

€ 32

Hochepot et cochonailles
Dimanche 13 décembre à 12h30

hochepot de légumes
tout pur porc

€ 32

Ossobuco
Zondag 27 december om 12.30u

kalfsschenkel alla Milanese
opgediend met tagliatelle of frietjes

€ 34

Ossobuco
Dimanche 27 décembre à 12h30

jarret de veau à la milanaise
servi avec tagliatelle ou frites

€ 34

Kerstdag
Vrijdag 25 december om 12u

cava met feestelijke hapjes
tataki van rundskraai, koolsla
tong- en gerookte zalmrolletjes,
oester, mangodressing
...
sint-jacobsnootjes
fregola sarda met zeevruchten
mousseline van tijm en citroen
...
appelsorbet
calvados
...
hertenrugfilet met bramenjus
geroosterde bietjes en kastanjes
veenbessen, appeltjes
aardappelkroketten
...
ons groot nagerechtenbuffet
...
koffie

Wijnen en waters tijdens de maaltijd inbegrepen

Katelijne • € 95

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

Noël
Vendredi 25 décembre à 12h

cava et amuses-bouches festifs
onglet de bœuf mi-cuit, salade de choux
rouelles de soles et saumon fumé, mini-rata
huitre, vinaigrette à la mangue
...
noix de Saint-Jacques
fregola sarda aux fruits de mer
mousseline au thym et citron
...
sorbet pommes
calvados
...
filet de biche, jus aux mûres
betteraves rôties et châtaignes
airelles, pommes
croquettes
...
notre grand buffet de desserts
...
café

Vins et eaux minérales compris pendant le repas

Katelijne • € 95

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

Oudejaarsavond
Donderdag 31 december om 19u

cava met feestelijke hapjes
tataki van rundskraai, koolsla
gerookte zalm, tabouleh
oester, mangodressing
...
noorzeetong gevuld met rivierkreeftjes
nantuasaus
...
champagnesorbet
...
kalfsoester
ragout van bospaddestoelen
butternutpompoen en spruitjes
aardappelkroketten
...
dessert van de chef 2027
...
koffie

Dranken en wijnen inbegrepen tot 3u
(m.u.v. champagne en sterke dranken)

DeeJay Serge • € 140

Reservatie via 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
Jeudi 31 décembre à 19h

cava et amuses-bouches festifs
onglet de bœuf mi-cuit, salade de choux
saumon fumé, taboulé
huitre, vinaigrette à la mangue
...
filet de sole farci aux écrevisses
sauce Nantua
...
sorbet champagne
...
tournedos de veau
ragoût de champignons des bois
courge doubeurre et choux de Bruxelles
pommes croquettes
...
dessert van de chef 2027
...
café

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

DeeJay Serge • € 140

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

Nieuwjaarsbuffet
Zondag 10 januari om 11.30u

cava met hapjes
...
koud voorgerechtenbuffet
...
soep
...
warm vis- en vleesbuffet
...
assortiment kazen
...
tiramisu
snickers dessert
white chocolate brownie met rode vruchten
...
koffie en flemish coffee

Wijnen en waters inbegrepen tot 15u

DeeJay Serge • € 85

Reservatie via 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 10 janvier à 11h30

cava et amuses-bouches
...
buffet froid d'entrées
...
potage
...
buffet chaud de poissons et viandes
...
buffet de fromages
...
tiramisu
dessert snickers
brownie chocolat blanc aux fruits rouges
...
café et flemish coffee

Vins et eaux compris jusqu'à 15h

DeeJay Serge • € 85

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

Valentijn
Zaterdag 13 februari om 19u

cava en feestelijke hapjes
gebrande zalm, parelcouscous
carpaccio van gerookte entrecôte
vitello tonnato
...
skreihaas
fondant van butternut
wakamesaus
...
speenvarkensrug met Ename dubbel
wintergroenten
aardappelen lyonnaise
...
assortiment dessertglaasjes
...
koffie

DeeJay Serge • € 65

Saint-Valentin
Samedi 13 février à 19h

cava et amuses-bouches festifs
saumon brûlé, couscous perlé
carpaccio d'entrecôte fumée
vitello tonnato
...
cabillaud skrei
fondant de butternut
sauce wakamé
...
carré de cochon de lait à l'Ename double
légumes d'hiver
pommes de terre à la lyonnaise
...
assortiment de desserts en verrines
...
café

DeeJay Serge • € 65

Valentijn

Zondag 14 februari om 12.30u
Zondag 21 februari om 12.30u

cava en feestelijke hapjes
gebrande zalm, parelcouscous
carpaccio van gerookte entrecôte
vitello tonnato
...
skreihaas
fondant van butternut
wakamesaus
...
speenvarkensrug met Ename dubbel
wintergroenten
aardappelen lyonnaise
...
assortiment dessertglaasjes

Duo Controvento • € 70

Saint-Valentin

Dimanche 14 février à 12h30
Dimanche 21 février à 12h30

cava et amuses-bouches festifs
saumon brûlé, couscous perlé
carpaccio d'entrecôte fumée
vitello tonnato
...
cabillaud skrei
fondant de butternut
sauce wakamé
...
carré de cochon de lait à l'Ename double
légumes d'hiver
pommes de terre à la lyonnaise
...
assortiment de desserts en verrines

Duo Controvento • € 70

Paling in roomsaus

Zondag 28 februari om 12.30u

paling in de room
champignons en frietjes

€ 35

Anguilles à la crème

Dimanche 28 février à 12h30

anguilles à la crème
champignons et frites

€ 35

Italiaanse avond
Zaterdag 13 maart om 19u

spumante
rundscarpaccio met parmezaanschilfers
...
degustatiebuffet van antipasti met
mozzarella, tomaat en basilicum,
parmaham met meloen,
gemarineerde groentjes, gevulde pepers,
coppa, pancetta, bresaola, ...
...
Italiaanse specialiteiten
gegratineerde mosselen, calamares fritti,
saltimbocca alla romana,
ossobuco, zampone met linzen
kip met amandelen, pastabuffet, ...
...
Italiaanse kazen en desserts
...
koffie met digestief

Wijnen en waters gedurende de maaltijd inbegrepen

Duo Controvento • € 85

Soirée italienne
Samedi 13 mars à 19h

spumante
carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
...
buffets de dégustation d'antipasti avec
tomates, mozzarella et basilic
jambon de parme au melon
légumes marinés, poivrons farcis,
coppa, pancetta, bresaola, ...
...
spécialités italiennes
moules gratinées, calamars frits,
saltimbocca alla romana
ossobuco, zampone aux lentilles,
poulet aux amandes, buffet de pâtes, ...
...
fromages et desserts italiens
...
café et digestif

Vins et eaux minérales compris pendant le repas

Duo Controvento • € 85

Brunch Bella Italia
Zondag 14 maart om 11.30u

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

Wijnen en waters inbegrepen tot 15u

Duo Controvento • € 78

Brunch Bella Italia
Dimanche 14 mars à 11h30

Spécialités italiennes
apéritif • 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 • € 78

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 11 januari tot en met 6 februari 2027
Fermeture annuelle du 11 janvier au 6 février 2027 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