

HERFST WINTER 2017-2018

*Hof te Rhode*

---

CULINAIR  
GENIETEN

---

XAVIERUS

CULINAIR CENTRUM

---

# WELKOM IN HOF TE RHODE

---

**21 SEPTEMBER - 21 DECEMBER 2017**

Degusteren mogelijk na reservatie op zondag 8 oktober 2017 om 12 uur

**€ 96 all-in tot en met de koffie**

## HERFST SUGGESTIEMENU

### *Aperitief*

Cava - huisaperitief - Averbode Abdijbier - fruitsapjes  
Zeeuwse oester, enoki zwammen en miso vinaigrette  
Ceviché van wilde zalmforel, tartare en chips van rode biet  
Schuimpje van Nicola patatjes met op eik gerookte zalm

### *Menu*

Gebraiseerde schouder van damhert, mousse van ganzenlever, appel,  
pastinaak, ziltige hazelnootkorstjes  
en een soepje van knolselder

Zeebaars onder garnituur van wieren en zeegroenten,  
tatjespap, zuurkool en kappertjes  
en een Hagelandse riesling mousselinesaus

Gebakken eendenborst (of fazant vanaf 15 oktober), gevuld witlooftaartje met  
najaar garnituur, bospaddestoelen  
en een romig sausje met tapenade van truffel

Nostalgische baba au rhum, mousse van witte chocolade, sorbet van  
rozenbottel en braambessencoulis

Koffie, thee en zoetjes

### *Dranken*

Aangepaste wijnen  
Waters - pils - luxe bieren - frisdranken

*Bij Hof te Rhode beleeft u uw mooiste momenten.  
Hof te Rhode staat voor genieten in een oase van rust en gezelligheid.*

*Laat u verleiden door ons gevarieerde najaarsaanbod  
en kom heerlijk culinair genieten.*

**21 DECEMBER 2017 - 21 MAART 2018**

Degusteren mogelijk na reservatie op zondag 28 januari 2018 om 12 uur

**€ 96 all-in tot en met de koffie**

## WINTER SUGGESTIEMENU

### *Aperitief*

Cava - huisaperitief - Blondine bier - fruitsapjes  
Wildterriner, haasfilet en chutney van vijg  
Ravioli gevuld met zwammen en truffelsaus  
Oester met broccolicrème en zalmeitjes

### *Menu*

Rode poot op een cannelloni van spitskool en venkel,  
pasta nero met zeebraam, peultjes en pistache  
en een luchtige vissaus van oude Geuze

—  
Ragout van veenwild, poele van bospaddenstoelen, gekonfijte sjalot,  
julienne van schorseneren, bonenkruid en nostalgische wildconsommé

—  
Damhert gebraseerd en langzaam gegaard, tartufata polenta, geglaceerde  
wintergroenten, wijnpeertjes, kroketje gevuld met groene stoemp,  
okkernoot en jus van wild met veenbessen

—  
Hof te Rhodes muntroomijs, citrusfruit, sponge cake,  
sabayon van Sao Thomé chocolade,  
versuikerde muntblaadjes en crumble van nootjes

—  
Koffie, thee en zoetjes

### *Dranken*

Aangepaste wijnen  
Waters - pils - luxe bieren - frisdranken

# HEERLIJK TAFELN

## *Cera vijfgangenlunch bij een Meesterkok*

Woensdag 4 oktober 2017  
om 12 uur

Woensdag 17 januari 2018  
om 12 uur

---

Glaasje champagne  
vijfgangenmenu  
aangepaste dranken tot en met  
de koffie

**€ 55 all-in per Cera-vennoot**

Reserveren enkel mogelijk voor Cera  
vennoten via [www.resengo.be](http://www.resengo.be) tot  
donderdag 30 november 2017

## *Zeevruchtenfestijn*

Zaterdag 14 oktober 2017 om 18 uur

---

Aperitief met smaakmakertjes  
driegangenmenu met uitgebreid visbuffet  
aangepaste dranken tot en met de koffie

**€ 76 all-in per volwassene**

## *Herfstbrunch*

Zondag 5 november 2017  
van 10.30 tot 15.30 uur

---

Aperitief - ontbijt-, lunch- en  
nagerechtenbuffet  
aangepaste dranken

---

Paddenstoelenwandeling

**€ 62 all-in per volwassene**  
**€ 35 all-in per kind (4 - 12 jaar)**

## *Jachtfestijn*

Vrijdag 24 en zaterdag 25 november 2017  
telkens om 19 uur

---

Aperitief met smaakmakertjes  
viergangenmenu met uitgebreid wildbuffet  
aangepaste dranken tot en met de koffie

---

Partytime met DJ Eric Macquoi

**€ 80 all-in per volwassene**

## *Sinterklaasbrunch*

Zondag 3 december 2017  
van 10.30 tot 15.30 uur

---

Aperitief, ontbijt-, lunch- en  
nagerechtenbuffet  
aangepaste dranken

---

Bezoek van de Sint

**€ 62 all-in per volwassene**

**€ 35 all-in per kind  
(4 - 12 jaar)**

## *Sylvester*

Zondag 31 december 2017 om 19 uur

---

Aperitief met smaakmakertjes  
luxe viergangenmenu  
aangepaste dranken  
champagne à gogo

---

Gastoptreden tijdens het aperitief  
Partytime met DJ Eric Macquoi

**€ 172 all-in per volwassene**

## *Valentijndiner*

Woensdag 14 februari 2018 om 19 uur

---

Aperitief met smaakmakertjes  
viergangenliefdesmenu  
aangepaste dranken tot en met de koffie

---

Gastoptreden van Gene Thomas

**€ 92 all-in per persoon**

## *Kreeftenfestijn*

Donderdag 25 januari 2018 om 19 uur

---

Aperitief met smaakmakertjes  
viergangenkreeftenmenu  
aangepaste dranken tot en met de koffie

---

Ten voordele van zorgcentrum Groenhoef in  
Scherpenheuvel  
Samenwerking tussen Hof te Rhode en Lions Diest

---

Reservaties en betalingen via Groenhoef:  
evenementen@gro.stijn.be

**€ 89 all-in per persoon**

# UW PERSONEELSFEEST OP HOF TE RHODE!

## *DINNER AND DANCE*

Een combinatie van lekker eten, drinken en dansen.

Gedurende 7 uur met minstens 60 personen.

Steeds na reservatie van november 2017 tot april 2018.

### *Aperitief*

Huisschuimwijn - huisaperitief - streekbiertje - fruitsapjes

Borrelgarnituren - tapenades en pesto met korstjes -  
rauwkost - zoutjes

Creatieve koude en warme smaakmakertjes

### *Menu*

Seizoensvoorgerecht van de chef

—  
Soep met seizoensgarnituren

—  
Buffet met vegetarische-, vis-, gevogelte- en vleesgerechten

### *Dessertenbuffet*

Dranken

Huiswijnen

Waters - pils - luxe bieren - frisdranken

Buffet met koffie, thee en zoetjes

**€ 66 excl. BTW per persoon**

**€ 400 excl. BTW DJ Eric Macquoi**

# AFHAALGERECHTEN FEESTDAGEN

## ***Koude voorgerechten***

Roulade van roodbaars, Schotse zalm en scampi met een exotisch slaboeket, ananas en kerriemajosaus **€ 12**

Filet, mousse en rilette van eend, teriyaki, rabarber en kriekchutney en een Aziatisch slaboeket **€ 12**

Terrine van heilbot, carpaccio van sint-jakobsschelp, preskop van kreeftjes, salades en remouladesaus **€ 14**

Versierde halve kreeft met slaatjes, fijne groenten en sausjes **€ 26**

## ***Soepen***

Dubarrysoep met broccolirosjes, spitskool en fazantsnippers **€ 8**

Wildbouillon, brunoise van vergeten groenten, hertgebraad als oxtail en een oude porto **€ 8**

Bouillabaissesoep met Noordzeevis, schaal- en schelpdieren, rouille, aioli en korstjes **€ 14**

## ***Warme tussengerechten***

Warm gerookte zalm gevuld met gambagehakt, stampot van doperwtjes en munt, zeekraal en wittewijnsaus **€ 16**

Kabeljauwhaas met ricotta, amandelen, groene kruiden, pasta met gekonfijte tomaten en kreeftsaus **€ 18**

Warme kreeft met groetensliertjes, fijne kruiden en een Rieslingsaus **€ 26**

## ***Hoofdschotels***

*(naar keuze: aardappelkroketjes, amandekroketjes, aardappelgratin of aardappeltaartje)*

Sint-Hubertusgebraad (gemarineerde kalkoen) met druifjes, appeltjes, veenbessen en wijnpeertjes **€ 20**

Fazant met Deli d' Or grondwitloof, vergeten wintergroenten en een bospaddenstoelsaus **€ 22**

Edelhertgebraad met een waaier van Brabantse groenten, najaarsfruit en een jagersaus met hazelnoot **€ 24**

## ***Desserten***

Biscuit met vers fruit en sausjes **€ 6**

IJstaart met vers fruit en sausjes **€ 6**

Vanillepeer gevuld met chocoladeparfait en een gekoelde sabayon van nootjeslikeur **€ 8**

Hof te Rhodes dessertenbord **€ 10**

**Aangepaste wijnen mogelijk,  
prijs op aanvraag**

***Zondag 24 december 2017 van 14 uur tot 16 uur  
Maandag 25 december 2017 van 10 uur tot 12 uur  
Zondag 31 december 2017 van 14 uur tot 16 uur***

*Bestellen kan tot een week voor datum*



# AFHAALMENU

## KERSTMIS

Creatieve smaakmakertjes

---

Dubarry soep van bloemkool, broccoliroosjes, julienne van spitskool en fazant en een kruidenroom met pesto van salie

---

Kabeljauwhaasje met ricotta en geroosterde amandelen, lintpasta met tapenade van gekonfijte kerstomaat en een bisquesaus van rivierkreeft

---

Fris tussendoortje

---

Gevulde kerstkalkoen, een assortiment van najaarsgarnituren, gekonfijt Deli d' Or witloof met spekjes, amandelkroketjes en een truffelsaus met paddenstoelen

---

Hof te Rhodes kerststronk

**€ 62 all-in per persoon**

**Aangepaste wijnen mogelijk,  
prijs op aanvraag**

## OUD- EN NIEUWJAAR

Creatieve smaakmakertjes

---

Velouté soep van zwammen en wild, reepjes bosduif en cantharellen, linzen, knolselder en truffelroom

---

Kreeft en zeetong, violet artisjok, pompoenmousse met bergamot, parelpasta en een kreeftsous met witte porto

---

Fris tussendoortje

---

Damhertsteak, witlooftaartje en seizoengarnituren, soes van hazelnoot met groene kool en spekjes en een nostalgische 'Grand Veneur' saus met veenbessen

---

Hof te Rhodes dessert 2017

**€ 74 all-in per persoon**

**Aangepaste wijnen mogelijk,  
prijs op aanvraag**

*Zondag 24 december 2017*

*van 14 uur tot 16 uur*

*Maandag 25 december 2017*

*van 10 uur tot 12 uur*

*Bestellen kan tot een week voor datum*

*Zondag 31 december 2017*

*van 14 uur tot 16 uur*

*Bestellen kan tot een week voor datum*

---

## WEGDROMEN IN 'HET XAVERIUSHUIS'

---

Kom overnachten in een authentiek  
romantisch begijnhuis!

### *Xaverius kooklessen à la carte*

Groepen vanaf 10 gasten kunnen  
inschrijven voor een kookles.

Het thema kunnen ze zelf  
bepalen. Tot 15 gasten heeft  
de les plaats in het Begijnhof,  
anders op Hof te Rhode.

Onder begeleiding van een  
professionele chef wordt een  
driegangenmenu bereid.

---

#### **andere mogelijkheden:**

- teambuilding by Cooking
  - kookdemonstraties
- culinaire wandelingen en reizen
  - kinderkook matinee
- bezoek aan onze kruidentuin,  
culinair museum en – bib

### *Xaverius Wijnlessen*

#### **Tour de France**

Telkens op dinsdag om 20 uur  
in het Xaveriushuis.

---

**€ 240 per persoon**

---

00 xxxxxx

00 xxxxxx

00 xxxxxx

00 xxxxxx

00 xxxxxx

00 xxxxxx

**Volledig programma en info  
op [www.hofferhode.be/xaverius](http://www.hofferhode.be/xaverius)**

## Hoe inschrijven?

Reserveer tijdig via  
**[www.hofterhode.be/activiteiten](http://www.hofterhode.be/activiteiten)**  
(per persoon of in groep) en schrijf  
het bedrag over op het juiste  
onderstaande rekeningnummer:

- Hof te Rhode (activiteiten):  
IBAN BE61 1325 1123 6117  
BIC BNAGBEBB
- Xaverius (cursussen):  
IBAN BE94 4529 2414 8114  
BIC KREDBEBB

LET OP

- betaling enkel met overschrijving  
(ter plaatse contant betalen of met  
bankkaart kan niet meer)
- u ontvangt steeds een informatieve  
mail zodat u uw reservatie kan  
voltooien
- de reservatie is pas definitief na  
overschrijving en bij vermelding  
van de juiste naam, het aantal  
personen en de activiteit
- tot twee dagen voordien kan  
u kosteloos annuleren, anders  
rekenen wij u de reservatieprijs aan

## Ambassadeurs

Advocatenkantoor Dans - Decat - Van Erum - Deneef,  
Advonet Diest (Celis & Vanhaverbeke), Beerden Margot & Vanderlinden Boudewijn, Bloeykens Alain,  
Bru Wout, Calus Gerben, Colemont Jacques, Druyts Luc & Paul, Florama,  
Fol Frank, Goossens Peter, Handelsgids, Huysentruyt Piet, Kerkhofs Eddie,  
Lannoo uitgeverij, Le Duc Tony, RV Productions, Van Geysseghem wijnen,  
Van Himst Paul - Brésor, Van Maele Eddy, Vanaudenhove Kenneth, Verdurme Heikki

## Partners



*Hof te Rhode*