

Beste klanten,

Bedankt voor uw vertrouwen het afgelopen jaar.

Ook in 2012 willen wij u graag verwelkomen in onze vernieuwde zalen en tuin.

Hierbij een overzicht van onze culinaire mogelijkheden om van het eindejaar een mooi en gezellig feest te maken. Al onze feestmogelijkheden vindt u op [www.rubenshof-alken.be](http://www.rubenshof-alken.be)

Wij wensen u alvast fijne feestdagen, een zalig Kerstfeest en een gelukkig 2012!

Vriendelijke groeten,  
Het Rubenshof Team



Ridderstraat 8  
3570 Alken

Voor meer inlichtingen:  
T 011 31 49 33  
[info@rubenshof-alken.be](mailto:info@rubenshof-alken.be)

# Oudejaarsavond

## Afhaal op 31 december 2011

Oudjaar met het Rubenshof, bij u aan huis: dit jaar organiseren we geen oudejaarsavond in onze eigen zalen maar we voorzien wel een afhaalbuffet op 31 december 2011.

Wij bieden u graag deze formule aan, zodat u ook thuis gezellig nieuwjaar kan vieren met onze specialiteiten.

## Sylvesterbuffet

Koud nieuwjaarsbuffet aan € 24,00 p.p.  
Voor minstens 5 personen

### Vis:

Gerookte zalm, heilbot en forel  
Roze zalm 'belle vue'  
Gevulde eitjes  
Tongfilet met ananas  
Scampi & gamba  
Huisbereide salade van Noordzeekrab met komkommer

### Vlees:

Carpaccio van Meritus-rund met parmezan en rucola  
Gandaham met meloen  
Wildpaté met huisbereide sjalotconfituur  
Kippenboutjes  
Rosbief

**Huisbereide verse salades** (pasta's, rijst, krieltjes)  
**Broodjes en sausjes**

### Extra:

Half kreeftje per persoon: € 6,50  
Oesters (creuses): € 1,20/stuk

### Huisbereide desserts:

Individueel per persoon (potjes)  
Chocolademousse: € 3,50  
Tiramisu: € 3,50  
Bosbes-merengue: € 3,50

**Gratis aan huis geleverd in regio Alken**  
**(tot 17.30 u., vanaf 8 personen)**

Kan ook afgehaald worden aan onze zaak tot 18.00 u.



## Bier & Gastronomie

Zaterdag 3 december 2011 om 19.00 uur  
i.s.m. De Limburgse Biervrienden

### Aperitief en hapjes

Gemarineerde rode tonijn  
Gefrituurde hervekaas, honingsalsa  
Soepje van bospaddenstoelen, truffelolie en parmezan

### Menu

Carpaccio van hoeverund met zure komkommer  
en Noordzeekrab

St.-Jacobsnoot met bloedworst, kastanjepuree  
en gefruite prei

Gebakken eend met een natuurlijke jus  
Knolselder, witloof gearfumeerd met koffie,  
champignonaardappel

Zachte mascaronemousse met mandarijn,  
speculaaskruiden en chocoladeganache

Maes koffie en zoetigheden

Menu met aangepaste bieren aan € 56,00/persoon  
Water en aangepaste bieren inbegrepen



## Kerst- & Nieuwjaarsbrunch

Op 25 december 2011 Kerstbrunch  
Op 8 januari 2012 Nieuwjaarsbrunch I  
Op 15 januari 2012 Nieuwjaarsbrunch II  
van 10.30 uur tot 15.00 uur

Huischampagne en fruitsap

### Ontbijtbuffet

met diverse ovenverse broodjes, croissants, spek en eieren,  
koffie, ...

### Koud buffet

Vis- en vleesspecialiteiten  
Salades en sauzen

### Warm buffet

Soep, vis- en vleesgerechten  
met seizoensgebonden producten  
Warme groentjes, huisbereide kroketjes en aardappelgratin

### Huisbereid dessertbuffet

### Maes koffie

Deze heerlijke brunch aan 35,00 euro/persoon

*Reserveer tijdig: het aantal plaatsen is beperkt  
Iedere reservatie heeft een eigen tafel tot 20 personen*

### Brunches in 2012:

Valentijnbrunch ★ 12 februari  
Paasbrunch ★ 8 april  
Moederdagbrunch ★ 13 mei  
Vaderdagbrunch ★ 10 juni  
Herfstbrunch ★ 21 oktober  
Kerstbrunch ★ 25 december

## Eindejaarsfeesten Rubenshof

2010-2011  
2011 - 2012

culinair feesten Rubenshof

