



## A Tavola:

*Italië en onze liefde voor Toscane op het bord. Laat je in vervoering brengen en waan je even tussen de olijfbomen en de wijngaarden terwijl je de zomerse smaken van la cucina povera ontdekt. Lennert zal je met het grootste plezier meenemen naar hun reisverhalen.*

Apertivo: prosecco of alcoholvrij alternatief

- Tafeldips & grissini
- Mix van antipasti: salumi, formaggi, verdure, pesto
- Bruschette misti

Koud voorgerecht

- Vitello Tonato: kalfsvlees, fijn gesneden met een sausje van tonijn, kappertjes en fris e salade

Warm voorgerecht

- Risotto van boschampignons of seizoensgebonden alternatief

Tussengerecht

- Scroppino: smeuge sorbet van citroen, met limoncello & afgetopt met prosecco

Hoofdgerecht

- Bistecca Fiorentina: Kwalitatief Italiaans rundsvlees op de grill, oven aardappeltjes met rozemarijn, aioli en rucola/parmesan salade

Dessert

- Huisbereide tiramisu

Koffie & Thee

- Friandises

Aangeboden van het huis limoncello/amaretto

Incl. prosecco, premium waters & aangepaste wijnen + dranken tot 1.5u na de koffie:

Upgrade champagne & vintage wijnsuggesties: 22,50 eur/pp

## Chefs private dining menu:

*Een exclusief fine dining concept, op maat gemaakt, rekening houdend met jullie wensen volgens inspiratie van de chef, meedeinend op de seizoenen. Private dining in de meest pure zin van het woord.*

### Aperitief met prosecco of alcoholvrij alternatief

- Tafeldips & Crackers
- 3 seizoensgebonden amuses

### Koud voorgerecht

- Seizoensgebonden inspiratie van de chef met als voorbeeld: Vitello Tonato, Wildpastei met confijt, Gerookte zalm met komkommer en dille, ceviché van zeebaars, tartaar van runder, Tataki van tonijn,...

### Warm voorgerecht

- Seizoensgebonden inspiratie van de chef met als voorbeeld: Coquilles met bloedworst & appel, Risotto met bospaddestoelen & portobello, ravioli met bisque, Noordzeevis uit de oven met groentegarnituur,...

### Tussengerecht

- Scroppino: Italiaans smeugige citroensorbet, limoncello en prosecco
- Sorbet van groene appel met calvados
- Meloensorbet en vodka

### Hoofdgerecht

- Seizoensgebonden inspiratie van de chef met als voorbeeld: Hertenkalf met wildsaus, Ossenhaas met truffel en funghi Porcini, Eendenborst met appel, Schotse gestoomde zalm en verse Béarnaise,

### Dessert

- Nagerecht volgens inspiratie van de chef: Zoete zonde van donkere chocoladebrownie met smeugig schuim van fondant en grand marnier, Pavlova met rood fruit en frambozensorbet, Pana Cotta van kokos met exotisch fruit, Appel & mascarpone,...

### Koffie & Thee

- Friandises

Incl. prosecco, premium waters & aangepaste wijnen + dranken tot 1.5u na de koffie:

Upgrade champagne & vintage wijnsuggesties: 22,50 eur/pp

## Chef's on fire menu:

*Een heerlijk menu bereid op de sfeervolle Ofyr houtbarbecue. Een streling voor het oog, gezellig rond het open vuur en pure verwennerij voor de smaakpapillen.*

Aperitief met prosecco of alcoholvrij alternatief

- Tafeldips & Crackers
- 3 amuses vanop de grill

Voorgerecht

- Papillotte van Noordzeevis met gestoomde seizoensgroentjes

Tussengerecht

- Scroppino: Italiaans smeüige citroensorbet, limoncello en prosecco

Hoofdgerecht

- Premium Rundsvlees op de Ofyr, houtbarbecue aangebakken, aardappeltjes uit de oven, verse salade, grootmoeders huisgemaakte mayonnaise, 2 sauzen naar keuze uit: vers geklopte Béarnaise, verse Peperroom, verse Champignonroom, Truffel & Cèpes, 't Peperhof Beurre maître d'hotel.

Dessert

- Dame Blanche met vers hoeve-ijs, warme fondant chocoladesaus en slagroom

Koffie & Thee

- Friandises

Incl. prosecco, premium waters & aangepaste wijnen + dranken tot 1.5u na de koffie:

Upgrade champagne & vintage wijnsuggesties: 22,50 eur/pp

## Breughelbuffet

*Een rijk gevuld buffet zoals weleer. Fijne huisgemaakte gerechten naar aloud recept die samen geserveerd worden en waar elke gast naar eigen goesting kan aanschuiven zoveel en vaak hij maar wil (kan).*

Aperitief met prosecco of alcoholvrij alternatief

- Tafeldips & Crackers

Koude gerechten

- Huisgemaakte Américain met kappertjes
- Verse vleessalade van de chef met zilveruitjes
- Verschillende soorten verse paté met uienconfijt
- Assortiment fijne vleeswaren, zoals salumi, hespen, kop met mosterd en opgelegde groentjes
- Zorgvuldig uitgekozen internationale boerenkaasjes met garnituur
- Eigen bereide Rundsbouillie met mosterdsaus
- Frisse salade

Warme gerechten

- Gehaktballetjes met kriekensaus
- Poulet Archiduc, kippenbil met champignon roomsaus
- Wit en zwarte pensjes met verse appelmoes
- Aardappeltjes uit de oven
- Gelakte ribbetjes
- Groentengratin

Dessert

- Rijstpap met bruine suiker

Koffie & Thee

- Friandises

Incl. prosecco, premium waters & aangepaste wijnen + dranken tot 1.5u na de koffie:

Upgrade champagne & vintage wijnsuggesties: 22,50 eur/pp

## Sunday brunchday

*Zondagen zijn om te brunchen! Met familie of vrienden lekker lui gezellig tafelen terwijl de klok even stilstaat. Is het nu al middag, of nog ochtend? Niemand die er om geeft, want er is genoeg lekkers om ons de ganse dag bezig te houden.*

Welkom met mimosa, prosecco of appel/vlierbessensap

Assortiment ambachtelijk brood en pistolets,  
inclusief 't Peperhof peper -en zout broodjes en kleine gemengde koffiemoekjes

### Koude gerechten

- Spek met eitjes
- Kleine koffiemoekjes
- Ambachtelijke confituur
- Assortiment fijne vleeswaren en ambachtelijke kazen
- Huisbereide kip-curry salade & vleessalade van de chef
- Gerookte Schotse zalm
- Frisse gemengde salade

### Warme gerechten

- Pain perdu met bruine suiker
- Wit en zwarte pensjes met appelmoes
- Italiaanse gehaktballetjes met parmesan en aioli
- Quiche Lorraine
- Varkenshaasje met mosterdsaus
- Gepofte aardappel uit de oven met hofmeesterboter

### Dessert

- Appel-peren crumble met vanille-ijs en kaneel

### Koffie & Thee

- Friandises

Incl. prosecco, premium waters & aangepaste wijnen + dranken tot 1.5u na de koffie:

Upgrade champagne & vintage wijnsuggesties: 22,50 eur/pp

## Viva Toscana buffet

*Een rijk gevuld Italiaans buffet zoals la nonna het zou maken. Dit buffet toont het beste van wat Toscane te bieden heeft, en is een representatie van onze vakantie-ervaringen en liefde voor la cucina povera.*

Aperitief met prosecco of alcoholvrij alternatief

- Tapenade & Crostini

Koude gerechten

- Vers gesneden Vitello Tonato met zachte tonijnsaus en kappertjes
- Italiaanse Salumi e formaggi selectie met zomerse garnituren
- Opgelegde groentjes en olijven met tapenades
- Panzanella met komkommer, tomaat, ui en broodcroutons
- Traditionele Toscaanse bonensalade met tonijn
- Wereldvermaarde Ceasar Salade
- Insalata Caprese met burrata

Warme gerechten

- Italiaanse pittige gehaktballetjes met Parmesan
- Romige risotto met boschampionns
- Verse lasagne van de chef
- Patate al forno met aioli
- Involtini van kalfsvlees met kruidige tomatensaus
- Gegrilde groenten uit de oven

Dessert

- Tiramisu

Koffie & Thee

- Friandises
- Limoncello en amaretto aangeboden van het huis

Incl. prosecco, premium waters & aangepaste wijnen + dranken tot 1.5u na de koffie:

Upgrade champagne & vintage wijnsuggesties: 22,50 eur/pp

## Private Dining bij 't Peperhof: Meer dan een restaurantervaring

Bij 't Peperhof creëren we unieke momenten die verder gaan dan een bezoek aan een restaurant. Onze private dining formules zijn volledig afgestemd op jouw wensen en het seizoen, en bieden een exclusieve setting waar jij en je gasten in alle privacy kunnen genieten.

### Onze troeven

- **All-in formules & forfaits:** Transparantie staat centraal. Onze prijzen omvatten steeds professionele bediening en gerechten bereid met de beste lokale en seizoensgebonden producten van vakmensen zoals bakkers, beenhouwers en boeren.
- **Stijlvolle tafelaankleding:** Een mooi gedekte tafel maakt het verschil. We gebruiken kwalitatief tafellinnen en uniek handgedraaid keramiek om elke maaltijd tot een feest te maken.
- **Volledig op maat:** Omdat we geen traditioneel restaurant zijn, staan we enkel op afspraak voor jou klaar. Samen creëren we een ervaring die volledig afgestemd is op jouw wensen, tot in de kleinste details.

### Een unieke locatie

't Peperhof ligt midden in het groen, in het rustige Waasland. Het is een plek waar je kunt onthaasten en écht tijd kunt maken voor je gasten. Deze serene en exclusieve setting maakt private dining bij ons een belevenis op zich.

### Praktische informatie

Onze unieke aanpak en exclusiviteit weerspiegelen zich in de prijzen. Naast de cateringformules rekenen we een zaalprijs van €375, met een opkuis kost van €50. Bij een cateringformule voor minimaal 20 volwassenen geniet je van:

- 25% korting op de zaalhuur.
- Verse bloemen op tafel ter waarde van €75.

### Waarom kiezen voor 't Peperhof?

Lennert Bille, oprichter en gepassioneerd sommelier-conseil, staat garant voor een warme ontvangst, verfijnde gerechten en uitmuntende wijnen. Onze passie voor smaak en beleving maakt van elke gelegenheid een memorabel moment. Hier draait het om gastvrijheid zoals je die zelden vindt: warm, persoonlijk en volledig in het teken van genieten.

Laat je inspireren door onze passie voor eten, wijn en sfeer. Bij 't Peperhof is het niet zomaar een lunch of diner; het is een ervaring om nooit te vergeten!

Lennert Bille

Memorable Momenten maker