

Pontstraat 41 - 9831 Sint-Martens-Latem

België - Belgique

P.B.

9880 AALTER 1


3/1300

auberge du pêcheur news

*een verrassend culinair magazine
nr. 1 - najaar 2005*



Het najaar brengt
verrassingen!

 Nieuwe kaart in onze brasserie

 Een romantisch diner voor twee

 Winter-verwen-arrangement

Beste vrienden en gasten,

Met deze nieuwsbrief hebben wij het initiatief genomen om u op een originele manier en op regelmatige basis te informeren over het reilen en zeilen in de Auberge du Pêcheur.

Reeds een tiental jaar krijgen onze gasten een jaarboekje met de menuplanning van het hele jaar. De nieuwsbrief geeft ons meer flexibiliteit om menu's tijdens het jaar aan te passen aan de markt.

De regelmatige bezoeker zal intussen gemerkt hebben dat wij volop werken aan een vernieuwing van het concept Auberge du Pêcheur. Rond Pasen werd de volledige brasserie in een nieuw kleedje gestopt en hebben wij onder invloed van onze nieuwe chef Axel Colonna-Cesari een hedendaagse brasseriekaart uitgewerkt. Dit stelt ons in staat om op wekelijkse basis deze kaart bij te sturen. De vernieuwde keuken biedt ons niet

alleen een betere werkomgeving, maar is vooral een voorbeeld in de sector voor HACCP-normering en hygiëne. Zeker dit laatste begrip is voor de Pêcheur enorm belangrijk.

Bij elke nieuwsbrief voegen wij het recept van een hoogstaand gerecht dat uzelf thuis kan klaarmaken of eerst bij ons kan ontdekken.

De jaarwissel komt eraan en het zou een eer zijn mochten wij jullie op oudejaarsavond mogen verwelkomen.

Wij wensen u allen een goed jaareinde en een voorspoedig 2006.

Tot binnenkort,

Paul Convents, Dimitri & Serge Vermeersch



Hedendaagse gastronomie



Na een volledige renovatie gedurende de voorjaarsmaanden kunnen wij u nu verwelkomen in een moderne en trendy omgeving. In de gerestylede brasserie bieden wij nu een apart gedeelte aan voor de rokende en niet rokende gast.

De keuken van de brasserie is in samenstelling veranderd en is zeer gericht op de hedendaagse gastronomie. Dit komt deze winter tot uiting door de ruime keuze van stoofpotjes en daarnaast de klassieke gerechten. Tevens maakt de kaart een knipoog naar diverse werelddelen zoals het Oosterse gerecht Keaw Wan Kai.

Dagelijks bieden wij u ook de mogelijkheid om te genieten van speciale suggesties die u terug kunt vinden op het suggestiebord. Deze suggesties zijn afhankelijk van het seizoen.

Nieuw in de brasserie is de vinotheek. In de vinotheek wordt een selectie van 8 witte en 8 rode wijnen aangeboden. Deze kunnen wij u per glas aanbieden, zodat u kunt genieten van een exclusievere wijn bij uw maaltijd. Zo kan u in gezelschap elk een eigen wijn



nuttigen. De selectie in de vinotheek wisselt daarnaast ook nog eens regelmatig.

Een sterk punt van onze brasserie is dat onze jonge medewerkers een snelle maaltijd aanbieden voor de steeds meer gehaaste zakenman. Wij bieden een ruim assortiment aan gerechten, die wij zeer vlot kunnen serveren. Als u het onze medewerkers laat weten, zorgen zij ervoor dat u ruimschoots binnen uw tijd heeft kunnen genieten van een zeer aangename maaltijd.

Op Valentijn bieden wij u een speciaal Valentijnsmenu aan in onze brasserie.
4-gangenmenu aan € 40,00 p.p.
4-gangenmenu met wijnen van het huis aan € 50,00 p.p. Meer info over het menu op onze website www.auberge-du-pecheur.be

Heerlijk dineren en/of romantisch overnachten

Een romantisch diner voor twee

Op Valentijn kan u komen genieten van ons subliem Valentijnsmenu en waarom niet van ons romantisch arrangement. We bieden dit arrangement aan op 10-11-12 en 14 februari 2006.

Onze chef stelde een liefdevol menu voor u samen. Een absolute aanrader voor een romantische tête-à-tête! Als u uw geliefde nog meer in de watten wil leggen, raden we u het Valentijnsarrangement aan. Voor de uitzonderlijke all-in prijs krijgt u beiden het Valentijnsmenu én een overnachting met ontbijtbuffet.



Valentijnsmenu

Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten
met relish van citroenen, lolly van
ganzenlever en krokantje van avocado
Champagne Le Brun de Neuville

Kort gegrilde rode tonijn
met artisjokkenzalf en kaviaar
van zwarte soja
Côte du Rhône Mont Redon 2003

Couscous van langoustines "nouvelle vogue"
Grande Justine du Moulin de Lene 2004

Carré van melkkalf, agnolotti van gorgonzola,
seizoensgroenten met fris slaatje van
enoki paddestoelen en truffel
*Château Haut-Mazérat Grand Cru Classé
St. Emilion 2002*

Parfait van oranjebloesem,
vanille milkshake en mousse
van zwarte sesam

Uitzonderlijk Valentijnsarrangement (geldig op 10-11-12-14/02/06)

Valentijnsmenu all-in voor 2 personen
+
Overnachting op basis van een dubbele
kamer met ontbijtbuffet

€ 250,00

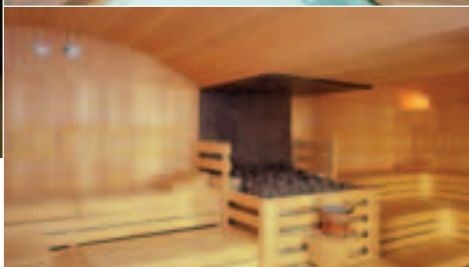
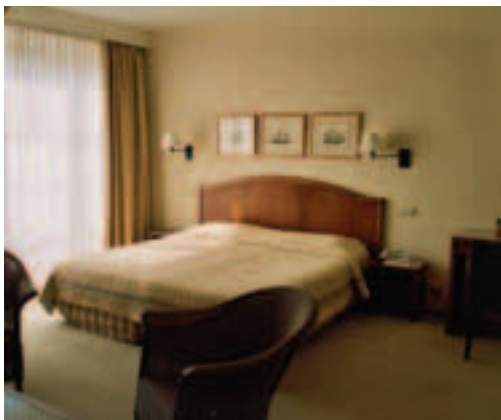


Valentijnsmenu (zonder dranken): € 60,00 p.p.

Valentijnsmenu met aperitief, wijn,
water en mokka: € 100,00 p.p.

Een culinair verwen-arrangement

Winter-verwen-arrangement



Wordt u ook graag verwend en houdt u van gezellig tafelen? Kies dan voor ons winter-verwen-arrangement.

U kan inchecken vanaf 10u 's morgens. Aansluitend beleeft u een weldoend arrangement in beauty farm "Saunate" te Nazareth. Daar geniet u van een Paradise-Sauna all-in. U krijgt een welkomstdrankje en een volledige rondleiding. U geniet onbeperkt van de thermen en sauna. En wat kan er beter zijn dan een heerlijke rugmassage? Een lichte lunch kan u in het complex nuttigen. In uw pakket zitten een frisdrank of biertje inbegrepen. Een badjas en handdoek hoeft u niet mee te brengen want dit wordt u aangeboden door Saunate.

Paradise-Sauna All-in

- welkomstdrankje
- rondleiding
- onbeperkt gebruik van thermen en sauna
- badjas en handdoek
- rugmassage
- lichte lunch
- frisdrank of biertje

's Avonds geniet u van een gastronomisch 4-gangendiner all-in, in een van onze restaurants. U overnacht in een van onze standaardkamers en 's morgens wacht er u een heerlijk ontbijtbuffet.

Gastronomisch 4-gangendiner

glas champagne met 2 lepelhapjes

menu "Pêcheur" incl. geselecteerde
wijnen en waters

mokka met versnaperingen

Prijs: € 185,00 per persoon.
Bovenstaand arrangement is geldig
van 1 december t.e.m. 31 maart 2006.
Verlengingsnacht mogelijk aan
€ 62,50 per persoon.
Tip: u kan dit ook als cadeaucheque
bekomen aan onze receptie.

Seminarie... een feest?



Auberge du Pêcheur, neergeborsteld tussen de meanderende oevers van de Leie, verscholen achter rustbrengend groen combineert op een sublieme manier functionaliteit met gezelligheid... Het zijn bijna letterlijk de woorden van een bedrijfsleider die met zijn team naar Sint-Martens-Latem was afgezakt en na een tweedaags residentieel seminarie met een akteras vol frisse ideeën en ontwarde knopen weer richting hoofdstad trok.

In het spoor van de Leieschilders als Emile Claus, Hubert Malfait, Gustave en Leon Desmet komen op vandaag werkgevers en werknemers inspiratie, spirit en vorming opdoen in Sint-Martens-Latem. Nu ook weer worden ze aangetrokken door een smelteling van sferen en unieke omgevingsfactoren ondersteund door een professioneel businesscenter met moderne meetingrooms op maat van elke gast.

De ontwerpers van onze accommodatie voor residentieel seminars, vergaderingen en banketten hielden rekening met de multi-

functionaliteit van Auberge du Pêcheur. In de Pêcheur heb je nooit de indruk alleen te zijn en 'onze seminaristen' voelen zich allesbehalve opgesloten in een keurslijf.

Onze seminariezalen Zwarte Kat, Latem, Permeke, Saverys, Delvaux ademen onthaasting uit, knipogen naar de Leie, naar de mensen die op het terras genieten van een koffie, in onze orangerie of brasserie onze keuken ontdekken of naar toeristen die aanschuiven om een hotelkamer te reserveren.

Die wonderbaarlijke wederzijdse bestuiving zorgt ervoor dat in Auberge du Pêcheur embryonale plannen en ideeën gestalte krijgen. En na wat 'spanning' komt de ontspanning: een boottocht op de Leie, een paardenkoetstocht, show-cooking onder leiding van onze chef, uw eigen 'wok around the clock', gastronomie in ons restaurant, een verkwikkende nacht in ons hotel... Een welkome verpozing na flipcharts met viltstiften, projectieschermen, overheadprojectors, schrijfpapier, wireless internetverbinding...

Overtuigd? Raadpleeg dan onze website www.auberge-du-pecheur.be of neem contact op met Brechtje Mestdach via sales@auberge-du-pecheur.be of 09 282 31 44.

Oudejaarsavond 2005

Een sfeervolle avond en gezellig dineren. Dat is Auberge du Pêcheur op oudejaarsavond. Naast een overheerlijk menu bieden wij u ook een "Midnight buffet" aan. Voor de all-in prijs kan u de hele avond genieten van de aangeboden gerechten, champagnes, wijnen, ... (inclusief Midnight buffet).

We openen om 19u30 met het aperitief en starten om 20u30 stipt met het diner.



Reserveren kan u telefonisch op het nummer 09 282 31 44. Uw reservatie is definitief na storting van 180 euro per persoon op rekening 290-0315410-84 met vermelding "oudejaarsavond", uw naam en het aantal personen.

Communie- en Lentefeesten

Voor deze speciale gelegenheid hebben wij een aparte map samengesteld. Hierin bieden wij u een ruime mogelijkheid van keuzes voor een geslaagde middag of avond in Auberge du Pêcheur.

Deze dag zal dan ook compleet in het teken van uw zoon of dochter staan. De tafel wordt

aangekleed met schalen snoep en nog een speciale verrassing voor het feestvarken. Terwijl u geniet van uw maaltijd en het gezellig samenzijn met de familie staat er speciaal voor uw kinderen een springkasteel.

Genieten van culinaire geneugten

Auberge du Pêcheur bij u thuis

Speciaal voor onze gasten die thuis willen genieten van onze keuken, bieden wij u Auberge du Pêcheur bij u thuis!

Voor deze formule is er een speciale brochure samengesteld. Deze ligt in Auberge du Pêcheur voor u klaar!



Wenst u meer info over oudejaarsavond, communies of Auberge du Pêcheur bij u thuis? Raadpleeg dan onze website www.auberge-du-pecheur.be of bel op het nummer 09 282 31 44.



Chef's corner

Keaw Wan Kai
(groene kerrie van kip)

Nieuw op onze brasseriekaart zijn de stoofpotjes. Klassiekers zoals de civet van haas met spek en rode wijn, stoofpotje van everzwijn of konijn op z'n Provençaals. Maar ook een stoofpotje van vis, namelijk de bouillabaisse van Noordzeevis en de wat pittigere Keaw Wan Kai (groene kerrie van kip).

Dit laatste exotische gerecht wil ik u in detail toelichten. Hier volgt één van de meest populaire Thaise gerechten, het recept van de traditionele groene curry "Keaw Wan Kai".

Benodigheden voor 4 personen

1 bot koriander, 3 lepels arachide olie, anderhalve lepel groene kerriepasta, snuifje gemalen koriander, snuifje gemalen komijnzaadjes, 400 ml. kokosmelk, 4 kipfilets, 2 groene aubergines, een handvol kleine aubergines, 1 theelepel suiker, visfumet, 2 limoenblaadjes, 6 basilicumblaadjes, vers gehakte rode Spaanse peper.

Bereiding

Plet de verse blaadjes koriander, verhit de olie in een wok, doe er de geplette korianderblaadjes bij.

Voeg er de groene kerriepasta, de versgemalen koriander en de komijnzaadjes aan toe, laat het 2 min. sudderen tot alle aroma's vrijkomen. Verminder het vuur, voeg de kokosmelk er voorzichtig aan toe en laat 2 min. sudderen. Voeg de stukjes kip toe en laat rustig garen. Doe de aubergines bij de bereiding, samen met de suiker, wat visfumet, de limoenblaadjes, het basilicum en de fijngehakte Spaanse pepers. Laat gedurende 5 min. sudderen. Werk af met 2 lepels kokosroom en wat verse blaadjes basilicum.

Wijntip

Santa Carolina
Chardonnay Barrica Selection

Het is een goudgele chardonnay met vatlagering van 8 maanden in kleine Franse vaten, rijk aan rijp tropische vruchten en vanille aroma's.

Deze wijn is verkrijgbaar per glas in de vinotheek van onze Brasserie.

Op onze website www.auberge-du-pecheur.be vindt u een link naar onze traiteurafhaaldienst voor de feestdagen.

Tip: Op zoek naar een geschenk voor de feestdagen of een verjaardag? Wilt u een collega of medewerker feliciteren?

U kan bij Auberge du Pêcheur cadeaucheques bestellen om te gebruiken in onze restaurants. De cadeaucheques kan u bestellen via onze website www.auberge-du-pecheur.be of op het nummer 09 282 31 44.

