

Wildfestijn 2025:



Weekends: vrijdag wildmenu + zaterdag
gastronomisch wildmenu

10-11-12 oktober	31 okt-01-02 november	21-22-23 november
17-18-19 oktober	07-08-09 november	28-29-30 november
24-25-26 oktober	14-15-16 november	05-06-07 december

Prijslijst wildseizoen 2025.

Alle kamers zijn voorzien van een badkamer met toilet, haardroger en TV.

Kamer 1 persoon in kamer met ontbijt	€ 75,00 per nacht
Kamer 2 personen in kamer met ontbijt	€ 130,00 per kamer/nacht
Kamer 3 personen in kamer met ontbijt	€ 160,00 per kamer/nacht
Kamer 4 personen in kamer met ontbijt	€ 180,00 per kamer/nacht
Toeslag voor een verblijf van 1 nacht	€ 2,50 tot € 5,00 per persoon

Meerprijzen voor de menu's

Vrijdag avond wildmenu	€ 50,00 per persoon
Zaterdagavond gastronomisch menu	€ 75,00 per persoon

- Drank is niet inbegrepen!
- Andere toeslagen zoals bezetting door één persoon op de kamer en verblijfstaksen worden apart aangerekend.
- Kinderkorting op de maaltijden: -3 jaar (gratis), -12 jaar (-50%)

Voor alle reservaties:

Telefonisch: Bel 061-50.00.89

E-mail: info@auberge-saint-martin.be

Website: www.auberge-saint-martin.be via online reserveren

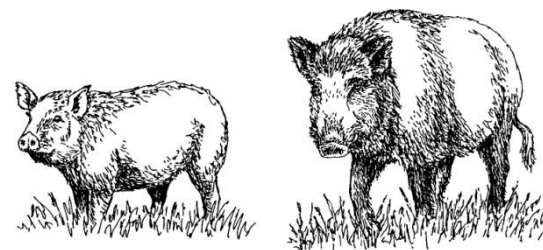
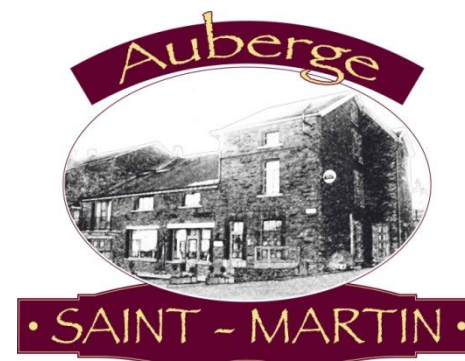
Na ontvangst van een voorschot van **25,00 €** per persoon op rekening
IBAN BE49 8508 2080 1971 - BIC: NICABEBB is uw reservatie definitief!
Wij accepteren ook Maestro, Visa, Mastercard!

Auberge Saint-Martin

Rue Saint-Martin, 19, B-5550 Orchimont

Tel: 061-50.00.89

www.auberge-saint-martin.be



WILDFESTIJN 2025

Guido De Paepe & Caroline Marreel heten u allen welkom!

WILDFESTIJN 2025

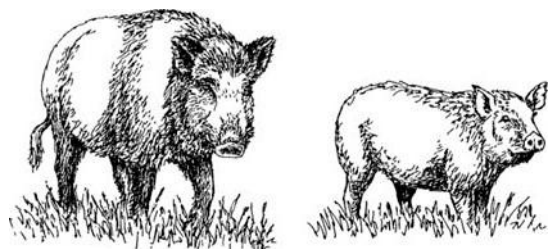
Vrijdagavond Wildmenu

Terrine van haas met gepocheerde peren,
Salade met notenolie en toast

Fluweelzachte erwtensoep Saint-Germain

Stoofpot van hert in Chimaybier, Macaire aardappel,
Gesmoorde groentegarnituur en appeltje in de oven

Bladerdeeghapje met mascarponecrème en verse vruchten



Zaterdagavond Gastronomisch Wildmenu

Konfijt van eend met foie gras, gerookte eendenborst,
Rucola salade en krokante broodcroutons

Bladerdeeg gebakje van fazant met boschampionns,
Fijne boontjes met geroosterde amandelen

Sorbet fantasie

In kruiden gebakken hindefilet, wildsaus met veenbessengelei,
Aardappelbeignets en wildgarnituur

Selectie van traditionele kazen, voorgesteld door de chef

Pannenkoek als cannelloni gevuld met chocoladeparfait,
Kroketje van banaan en perzikensorbet

Koffie.