



Deze documentatiemap biedt u een keuze uit culinaire mogelijkheden met uitsluitend verse marktproducten.

Alle feestelijkheden worden besproken naar uw wensen en alle toelichtingen worden u vrijblijvend verstrekt.

De feestzaal is beschikbaar voor feesten van 10 tot 100 personen.

Het aantal deelnemers en de keuze menu dient ons uiterlijk de maandag voor aanvang van de feestelijkheden te worden meegedeeld.

Inlichtingen en besprekingen enkel na afspraak.

Met vriendelijke groeten,

Familie Maenhout - Stefanie en Pascal

Dranken tijdens de receptie

Méthode Champenoise - Crémant D'Alsace	€ 18 per fles of € 7,50 forfait
Cava of Cava Rosé Grans Moments	€ 25 per fles of € 10,00 forfait
Cava of Cava Rosé MVSA	€ 25 per fles of € 10,00 forfait
Champagne - Lenoble Brut Intense	€ 36 per fles of € 15,00 forfait
Champagne - Lenoble Brut Rosé Millésimé	€ 40 per fles of € 18,00 forfait
Champagne - Veuve Clicquot Yellow Label Brut	€ 55 per fles
Cocktail Maison	€ 6,00
Cocktail Paradiso	€ 5,50
Cocktail Tropical	€ 5,50
Kirr	€ 3,80
Kirr Royale	€ 6,00
Champagne au framboise	€ 6,00
Cocktail Mojito	€ 6,00
Porto wit of rood, Pineau of Sherry	€ 3,80
Sangria rood of wit met vers fruit	€ 5,00
Fruitsap (per liter)	€ 6,50

Hapjes en tapas

Kaas en garnaalbolletjes	€ 1,50 per stuk
Frituurtoastjes (loempia, butterfly, kippenboutjes,...)	€ 1,60 per stuk
Koude toastjes (gerookte zalm, breidelham mousse, ganda ham,...)	€ 1,80 per stuk
Spie met mozzarella, zongedroogde tomaat en basilicum	€ 2,00 per stuk
Geroosterde toast met gesmolten brie, honing en druifjes	€ 1,80 per stuk



Geroosterde toast met terrine van ganzenlever en ajuinconfituur	€ 3,50 per stuk
Mini toast champignon	€ 3,00 per stuk
Ciabatta broodje met gerookte zalm en zijn garnituur	€ 2,70 per stuk
Ciabatta broodje met Ganda ham en meloen	€ 2,00 per stuk
Quiche met groenten	€ 2,80 per stuk
Scampi op diverse wijzen (diabolique, curry, look,...)	€ 2,50 per stuk
Mini geitenkaasje met spek, notensla en honingvinaigrette	€ 3,80 per stuk
Oester Sarkaya creuses	€ 2,20 per stuk
Cocktail oester Mojito	€ 3,80 per stuk
Cocktail oester Bloody Mary	€ 3,80 per stuk
Gegratineerde oester met Champagnesausje	€ 3,80 per stuk
Gegratineerde mossel met kruidenboter	€ 2,40 per portie (5 stuks)
Mosselen natuur	€ 2,70 per portie (soepbord)
Soepje diverse wijzen (tomaat, gazpacho, asperge,...)	€ 2,20 per persoon
Vissoepje diverse wijzen (kreeften, mossel,...)	€ 2,80 per persoon
Half maatje met zijn garnituur	€ 2,80 per stuk
Carpaccio van rundvlees met truffelvinaigrette, notensla	€ 3,20 per persoon
Gebraiseerde beenham op stang met groentjes en een tartaarsausje	€ 2,80 per persoon (standje)
Ganda ham op stang met groentjes en mosterdsausje	€ 3,80 per persoon (standje)
Mini garnaalcocktail	€ 3,00 per stuk
Mini cocktail met langoustine staartjes	€ 3,20 per stuk
Mini cocktail met een tartaar van zalm met appeltjes	€ 3,00 per stuk
Mini cocktail met een tartaar van verse tonijn, komkommer en limoendressing	€ 3,40 per stuk
Spirelli's met pesto, versnipperde ganda ham	€ 3,20 per persoon (standje)
Wok gerechtje diverse wijzen (kip, rund, varken,...)	€ 3,50 per persoon (standje)
Mini pitta met looksausje en groentjes	€ 3,80 per persoon (standje)
Zakje friet met saus en mini frikadel	€ 3,50 per persoon
Drieluikje met olijven, salami en kaas	€ 4,00 per portie
Drieluikje met koude groentjes met dipsausjes	€ 4,00 per portie
Bord met diverse salami's	€ 4,00 per portie
Halve belegde broodjes	€ 1,80 per stuk
Belegde broodjes	€ 3,00 per stuk
Kleine mini piccolo's met beleg	€ 2,60 per stuk

Versnaperingen

Kleine chocolademousse	€ 1,50 per stuk
Kleine advokaatjes	€ 1,60 per stuk
Kleine crème brûlée	€ 1,90 per stuk
Mini gebakjes	€ 2,00 per stuk
Mini fruitbrochette	€ 2,20 per stuk



Soepen

Tomatensoep, aspergesoep, Dubarrysoep, Agnes-Sorelsoep, pompoensoep, ajuinsoep	€ 4,00 per persoon
Consommésoep met fijne groentjes, vissoep met saffraan	€ 6,00 per persoon
Kreeftensoep met Armagnac, Zeebrugse garnalensoep	€ 7,00 per persoon

Koude voorgerechten

Vers gemarineerde zalm met dille en bieslook	€ 10,00
Huwelijk van gemarineerde en gerookte zalm met mierikswortelsausje en toast	€ 11,50
Trio uit Noorwegen met krokant slaatje	€ 13,50
Gerookte zalm met toast	€ 13,50
Tartaar van zalm en een fris slaatje met appeltjes	€ 14,00
Salades Follé	€ 15,00
Tomaat garnaal	€ 13,50
Garnaalcocktail	€ 13,50
Halve kreeft Belle-Vue	€ 19,50
Paté van de chef met ajuinconfituur en toast	€ 10,50
Salade met gerookte eendenborst, nootjes en vijgen	€ 12,50
Parmaham met meloen en rauwkost	€ 11,50
Hollandse maatjes met garnituur	€ 13,50
Carpaccio van rundvlees met fijne lapjes foie, truffelolie en notensla	€ 14,50
Foie Gras van het huis met ajuinconfituur en toast	€ 17,50

Warme voorgerechten

Vispannetje met kreeftensausje	€ 14,00
Tongfilets met nantuasaus, bieslooksaus of saffraansaus	€ 14,50
Zeeduivel met bieslooksaus of saffraansaus	€ 15,50
Duo van kaas- en garnaalkroket met slaatje	€ 11,50
Garnaalkroketten met slaatje	€ 12,50
Doradefilet met bieslooksaus en geroosterde ajuintjes	€ 13,50
Pladijsfilet met fijne groentjes, witte wijnsaus en garnalen	€ 13,50
Scampi Diabolique	€ 13,90
Scampi curry met vers fruit	€ 13,90
Scampi look	€ 13,90
Gebakken scampi brochette met pasta pesto en getomateerde dressing	€ 13,90
Gebakken gamba met tomatenblokjes, ajuinringen en een vers tartaarsausje	€ 15,50



Duo van tong en zalm, witte wijnsaus met grijze garnalen	€ 14,50
Seizoensslaasje met gebakken Sint-Jacobsvruchten	€ 15,50
Warme zalm met kreeftensaus of bieslooksaus	€ 13,50
Halve kreeft in eigen vocht met fijne groentjes	€ 19,50

Hoofdgerechten

Waterzooi van kip	€ 11,50
Stoofvlees met salade en frietjes	€ 12,50
Ossetong in madeirasaus met krokettjes	€ 13,50
Varkensgebraad met saus, groentjes, frietjes of kroketjes	€ 14,50
Kalkoenfilet op diverse wijzen	€ 14,50
Kalkoenmedaillon op diverse wijzen	€ 16,50
Huisgemaakte american	€ 15,50
Parelhoenfilet met bruine saus of champagnesaus	€ 18,50
Kwartels fine champagne	€ 19,80
Varkenshaasje met saus naar keuze	€ 18,50
Eendeborst met sinaasappelsaus	€ 22,00
Ruggetje van melkvarkentje met bruine saus	€ 20,50
Steak (rund) met saus naar keuze	€ 18,50
Chateaubriand met saus naar keuze	€ 24,00
Rib-eye met saus naar keuze	€ 20,50
Kalfs rib-eye met saus naar keuze	€ 24,50
Kalfsmedaillon filet pur	€ 25,50
Lamskroon met warme groentenkrans	€ 24,50
Snoekbaarsfilet met een tuinkruidensausje	€ 18,00
Duo van zalmfilet en tongreepjes nantua	€ 21,00
Paling op diverse wijzen	€ 18,50
Zeeduivel met prei en saffraansaus	€ 22,00
Zeevruchtenbord van de chef	€ 23,00
Scampis op diverse wijzen	€ 19,50

Nagerechten

Chocolademousse	€ 4,90
Crème brûlée	€ 5,20
Tiramisu	€ 5,20
Dame Blanche	€ 4,90
Warme appeltaart met ijs en slagroom	€ 4,90
Mix van rode vruchten, vanille-ijs en frambozensausje	€ 5,80
Ijsnougatine met advokaatsausje	€ 5,80
Trio van gebakjes	€ 5,50



Verse fruitsalade	€ 6,20
Klein dessertbord	€ 6,20
Groot dessertbord	€ 8,50
Dessertbuffet	€ 12,00
Kaashoekje	€ 4,50

BUFFETTEN

<i>Koud voorgerechten buffet</i>	€ 19,50
----------------------------------	---------

Oesters, gemarineerde en gerookte zalm, heilbot, tomaat-garnaal, mimosa eitje, gebraiseerde beenham parmaham met meloen, paté van de chef, langoustines, koude pasta met scampi en curry, pasta met hamblokjes, saladebar, sausjes en brood...

<i>Koud buffet 1</i>	€ 31,50
----------------------	---------

Zelfde gerechten als bij het koud voorgerechten buffet maar met rijst, koude aardappel, vers fruit, maatjes, verse zalm, garnituur van kip en scampi's

<i>Koud buffet 2</i>	€ 41,50
----------------------	---------

Zelfde gerechten als bij koud buffet 1 maar met een halve kreeft per persoon en terrine van ganzenlever

<i>Walking dinner</i>	€ 52,50
-----------------------	---------

Kir of fruitsap met 2 koude toastjes, 2 warme frituurhapjes en een oesterstand.

Koud voorgerechten buffet verdeeld over 2 standen (visgerechten en vleesgerechten).

Een stand met soep naar keuze.

Een warm visgerecht: Paling in de room of zalm met kreeftensausje of Doradefilet met bieslooksausje.

Een warm vleesgerecht: ribbetjes of kalfsblanket of waterzooi van kip. Entrecôte of lamskroon (supplement van € 3 per persoon). De warme gerechten worden vergezeld van frietjes of kroketjes.

Een desserthoekje met gebak, bavarois, vers fruit, ijs en flensjes. Koffie met versnaperingen



Op de grill € 20,50

1ste ronde: een mix brochette met kippenwit rollade, chipolata en een melkvarken kotelet
2de ronde: lamskroon en entrecôte of rundersteak.
Allerhande cruditeiten, pasta's, koude en één warme saus, aardappeltjes en stokbrood.

Voorgerecht € 12,90

Brochette van scampi (4 stuks) met een vissausje en wokgroentjes.

DE DRANKEN TIJDENS EN NA HET ETEN

Wijnen per fles:

Witte wijn

Huiswijn - Cuvée Louis XI	€ 18,00
Cassa Miriam, Sauvignon Blanc (Argentinië)	€ 23,50
Paradijskloof, Chardonnay (Zuid-Afrika)	€ 23,00
Tokay Pinot Gris	€ 20,50
Terra Noble, Chardonnay (Chili)	€ 21,50
Pouilly Fumé	€ 30,50

Rode wijn

Huiswijn - Cuvée Louis XI	€ 18,00
Cassa Miriam, Merlot (Argentinië)	€ 23,50
Paradijskloof, Cabernet - Merlot (Zuid-Afrika)	€ 23,00
Terra Noble, Cabernet Sauvignon (Chili)	€ 21,50
Ch. De La Commanderie	€ 29,00

Wijnen en dranken tijdens het eten (forfait)

forfaitaire prijs per persoon € 9,50
wijnen wit en rood, waters, frisdranken en bieren tijdens de maaltijd inbegrepen tot aan het dessert

forfaitaire prijs per persoon € 7,50
wijnen wit en rood, waters, frisdranken en bieren tijdens de maaltijd inbegrepen tot aan het dessert



MEERKEUZE MENU'S ZONDER DRANKEN

MENU 1

€ 32,00 per persoon

Huwelijk van gemarineerde en gerookte zalm

*

Parelhoen met een champagnesaus,
mengeling van warme groentjes en kroketjes

*

IJs nougatine met een waaier van vers fruit en een advocaat saus

*

Koffie met versnaperingen

MENU 2

€ 35,00 per persoon

Scampibrochette met pasta en een kruidig tomatensausjes

*

Opgevuld varkenshaasje met Boursin,
Kasteelbiersaus en kroketjes

*

Trio van gebak

*

Koffie met versnaperingen

MENU 3

€ 40,00 per persoon

Seizoensslaasje met gebakken Sint-Jakobsvruchten

*

Ierse Rib-Eye met assortiment sausjes,
warme groentjes en frietjes

*

IJstaart met warme chocoladesaus

*

Koffie met versnaperingen



MUZIEK

Huur muziekinstallatie	€ 150,00
DJ Pascal (volledige avond, inclusief installatie)	€ 250,00



ROUWMAALTIJDEN

BROODMAALTIJD

€ 18,50

Porto / Sherry / Pineau Des Charentes of fruitsap

Sandwiches gesuikerd en ongesuikerd

Beleg op tafel (5 soorten)

Salade mix in kommetjes

Koffie naar believen

Confituregebak of praalgebak

* supplement voor soep (tomaten-, asperge- of Agnes Sorelroomsoep) - € 4,00

WARME MAALTIJD

€ 25,00

Porto / Sherry / Pineau Des Charentes of fruitsap

Tomaten-, asperge- of Agnes Sorelroomsoep

Kalkoenmedaillon, varkensgebraad of ossentong, warme groentekrans en kroketjes

Confituregebak of praalgebak

Koffie

Bier en water tijdens de maaltijd inbegrepen

* supplement voor rosbief - € 2,00

* supplement voor varkenshaasje - € 2,50

* supplement voor huiswijn - € 18 per fles