



BRASSERIE

# DE SWAENE

DE PLAATS 4 / 9910 KNESSELARE

09 374 09 75

- 
- Deze documentatiemap biedt u een keuze uit culinaire mogelijkheden met uitsluitend verse markproducten.
  - Alle feestelijkheden worden besproken naar uw wensen en alle toelichtingen worden u vrijblijvend verstrekt.
  - De feestzaal is beschikbaar voor feesten van 10 tot 80 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

## VOORSTELLEN VOOR DE DRANKEN TIJDENS DE RECEPTIE

### DRANK:

Een Méthode Champenoise – Crémant D'elsace	18 euro per fles of 8 euro forfait
Een Cava of Cava Rosé Grans Moments	25 euro per fles of 10 euro forfait
Een Champagne – Lenoble Brut Intense	45 euro per fles of 15 euro forfait
Een champagne – Lenoble Brut Rosé Millésimé	45 euro per fles of 15 euro forfait
Een cocktail Maison	6 euro
Een Kirr/witte wijn	5,50 euro per glas of 7 euro forfait
Een Kirr Royale	6 euro per glas of 9 euro forfait
Een porto wit/rood/Pineau of sherry	5 euro per glas of 7 euro forfait
Een sangria rood/wit met vers fruit	6,50 euro
Fruitsap (per liter)	6,50 euro

## DRANKEN TIJDENS EN NA HET ETEN

### WIJNEN PER FLES:

Witte wijn:

Huiswijn-Cuveé Louis XI	21,00 euro
José Galo, Rueda Verdejo (Spanje)	26,00 euro
Pinot Gris – Caves de Beblenheim/Elzas	26,00 euro
Terra Noble, Chardonnay (Chili)	26,00 euro
Pouilly-Fumé – Les Moulins à Vent/Loire	36,00 euro

Rode wijn:

Huiswijn-Cuveé Louis XI	21,00 euro
Terra Noble, Cabernet Sauvignon (Chili)	26,00 euro
Alamos Malbec (Argentinië)	29,00 euro
Ch. de la Commanderie	39,00 euro

### WIJNEN EN DRANKEN TIJDENS HET ETEN (FORFAIT):

Forfaitaire prijs per pers 9,50 euro

Wijnen wit **EN** rood, waters, frisdranken en bieren tijdens de maaltijd inbegrepen tot aan het dessert

Forfaitaire prijs per pers 7,50 euro

Wijnen wit **OF** rood, waters, frisdranken en bieren tijdens de maaltijd inbegrepen tot aan het dessert

### DRANKEN NA HET ETEN:

Mensen betalen zelf hun consumpties volgens de prijzen van de kaart.

Dranken worden opgeschreven en afgerekend volgens de prijzen van de kaart.

Het voorzien van bonnetjes aan 2,00 euro per consumptie  
(aantal bonnetjes bepaal je zelf vb. 3 bonnetjes = 6,00 euro)

Een forfait van 5,00 E per uur.

Hier zijn **GEEN** sterke dranken en **GEEN** zware bieren incl.

(aantal uren bepaal je zelf vb. 3 uren=15,00 euro)

## VOORSTELLEN VOOR HAPJES & TAPAS

Kaas- en garnaalbolletjes	1,50 euro per stuk
Frituurtoastjes (loempia, butterfly, kippenboutjes, ...)	1,60 euro per stuk
Koude toastjes	1,50 euro per stuk
Spie met mozzarella, zongedroogde tomaten en basilicum	2,00 euro per stuk
Peperkoek met terrine van ganzenlever en ajuinconfituur	prijs ??
Ciabatta broodje met gerookte zalm en zijn garnituur	2,70 euro per stuk
Vers stokbroodbootjes opgevuld met kruidenkaas en groentjes	2,00 euro per stuk
Glaasjes Vitello tonnato	2,20 euro per stuk
Toastje geitenkaas met stroop en vijgen	2,50 euro per stuk
Toastje brie/honing/noten	2,50 euro per stuk
Mini garnaalcocktail glaasjes/sla/komkommmer/cocktailsaus	2,70 euro per stuk
Glaasje salsa met gebakken scampi en chorizo	2,50 euro per stuk
Broodje pesto/gandaham/zongedroogde tomaat	2,20 euro per stuk
Glaasje bloemkoolmousse/garnaal	2,50 euro per stuk
Bordje met Italiaanse charcuterie/tapenade	4,00 euro per bordje
Quiche met groenten	2,80 euro per stuk
Scampi op diverse wijzen (diabolique, curry, look, ...)	2,50 euro per stuk
Gegratineerde mossel met kruidenboter (seizoen)	2,40 euro per portie (5 stuks)
Mosselen natuur (seizoen)	2,70 euro per portie (soepbord)
Soepje diverse wijzen	2,20 euro per pers
Carpaccio van rundvlees met truffel vinaigrette, notensla	2,70 euro per pers
Mini cocktail met een tartaar van zalm met appeltjes	3,00 euro per stuk
Wok gerechtje diverse wijzen (kip, runds, varken, ...)	3,50 euro per pers (standje)
Mini pitta met looksausje en groentjes	3,00 euro per pers (standje)
Zakje friet met saus en mini frikadel	3,50 euro per pers
Drieluikje met olijven, salami en kaas	4,00 euro per portie

## VOORSTELLEN VOOR EEN SOEP

Franse preisoep/bospaddenstoelensoep/wortel-seldersoep/	4,00 euro
Witloofsoep/tomatensoep/aspergesoep/pompoensoep	4,00 euro
Consommésoep met fijne groentjes, vissoep met saffraan	6,00 euro
Kreeftensoep met Armagnac, Zeebrugse garnalensoep	7,00 euro

## VOORSTELLEN VOOR EEN VOORGERECHT

### KOUD:

Huwelijk van gemarineerde en gerookte zalm met mierikswortelsausje en toast	14,00 euro
Tartaar van zalm en een fris slaatje met appeltjes/avocado	15,00 euro
Garnaalcocktail	14,00 euro
Parmaham met meloen en rauwkost	12,00 euro
Carpaccio van rundvlees met fijne lapjes foie, truffelolie en notensla	16,00 euro
Vitello Tonnato	16,00 euro
Rundstartaar surf&turf (vlees/vis)	16,00 euro
Gemarineerde zalm/sinaas/geitenkaas	16,00 euro

### WARM:

Vispannetje met kreeftensausje	16,00 euro
Zeeduivel met bieslooksous	16,00 euro
Duo van kaas- en een garnaalkroket met slaatje	14,50 euro
Garnaalkroketten met slaatje	15,00 euro
Pladijsfilet met fijne groenten en witte wijnsaus en garnalen	14,50 euro
Scampi diabolique	14,50 euro
Scampi look	14,50 euro
Rogge opgevuld met lentegroenten	15,50 euro
Op vel gebakken griet met fijne ratatouille	15,50 euro
Zeetongfilet met mengeling van zeevruchten	18,50 euro
Gebakken scampi brochette met pasta pesto en getomateerde dressing	14,50 euro
Seizoensslaatje met gebakken St. Jacobsvruchten	15,50 euro
Warme zalm met kreeftensaus of bieslooksous	14,50 euro

## VOORSTELLEN VOOR EEN HOOFDGERECHT

Stoofvlees met salades en frietjes	18,00 euro
Varkensgebraad met saus, groenten, frietjes of kroketten	17,00 euro
Kalkoenfilet op diverse wijzen	18,00 euro
Parelhoenfilet met bruine saus of champagnesaus	18,50 euro
Varkenshaasje met saus naar keuze	22,00 euro
Eendeborst met sinaasappelsaus	22,00 euro
Ruggetje van melkvarkentje met bruine saus	20,50 euro
Steak (runds) met saus naar keuze	21,00 euro
Chateaubriand met saus naar keuze	24,00 euro
Rib-eye met saus naar keuze	25,00 euro
Kalfs rib-eye met saus naar keuze	25,00 euro
Kalfsmedaillon filet pure	25,50 euro
Lamskroon met warme groenten krans	24,50 euro
Melkkalkkroontje/groene kool/champignons	26,00 euro
Lamskroontje met korstdeeg/graanmosterdsaus	27,00 euro
Snoekbaarsfilet met een tuinkruidensausje	18,00 euro
Duo van zalmfilet en tongreepjes nantua	21,00 euro
Paling op diverse wijzen	25,00 euro
Zeeduivel met prei en safraansaus	25,00 euro
Zeevruchtenbord van de chef	25,00 euro
Scampis op diverse wijzen	22,00 euro

## VOORSTELLEN VOOR EEN NAGERECHT

Crème brûlée	5,20 euro
Tiramisu	5,20 euro
Glaasje chocolade mousse	4,50 euro
Dame blanche	4,90 euro
Warme appeltaart met ijs en slagroom	4,90 euro
Mix van rode vruchten, vanille-ijs en frambozensausje	5,80 euro
Ijsnougatine met advocaatsausje	5,80 euro
Trio van gebakjes	5,50 euro
Klein dessertbord	6,20 euro
Groot dessertbord	8,50 euro
Dessertbuffet	12,00 euro
+ Kaashoekje	+ 4,50 euro
Dessert de Swaene (merengue/frambozensorbet/rode vruchten/mascarpone)	9,00 euro

## VOORSTELLEN VOOR EEN WALKING DINNER EN BUFFETTEN

### Koud voorgerechten buffet:

oesters, gemarineerde en gerookte zalm, heilbot, tomaat garnaal, mimosa eitje, gebraseerde beenham, parmaham met meloen, paté van de chef, langoustines, kouden pasta met scampi en curry, pasta met hamblokjes, saladebar, sausjes en brood

19,50 euro

### Walking dinner:

Kirr of fruitsap met 2 koude toastjes, 2 warme frituurtoastjes en een oesterstand  
Koud voorgerechten buffet verdeeld over 2 standen: de vis- en vleesgerechten  
Een stand met soep naar keuze  
Een warm visgerecht: zalm met kreeftensausje of doradefilet met bieslooksausje  
Een warm vleesgerecht: Entrecote of lamskroon (suppl. 3 euro per pers.)

De warme gerechten worden vergezeld van frietjes en kroketjes.

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

Koffie met versnaperingen

70,00 euro per pers.

## OP DE GRILL

1ste ronde: een mix brochette met kip wit roulade en chipolata; melkvarken kotelet

2de ronde: lamskroon en entrecote of rundsteak

Dit alles met allerhande cruditeiten, pasta's, kouden en 1 warme saus, aardappeltjes en stockbrood

21,50 euro

Bijkomend gerecht: + suppl.

brochette van scampi 4 stuks met een vissausje en wokgroentjes vispapillot

+13,00 euro

## MUZIEK

Huur muziekinstallatie:

150,00 euro

DJ Pascal (volledige avond inst. incl.):

250,00 euro

## MEERKEUZE MENU'S ZONDER DRANKEN

### MENU 1 - 34,00 euro per pers.

Huwelijk van gemarineerde en gerookte zalm



Parelhoen met een champagnesaus,  
mengeling van warme groentjes  
en kroketten



Ijsnougatine met een waaier van vers fruit  
en een advocaat saus



Koffie met versnaperingen

### MENU 2 - 37,00 euro per pers.

Scampibrochette met pasta  
en een kruidig tomatensausje



Opgevuld varkenshaasje met boursin,  
een kasteelbiersaus en kroketten



Trio van gebak



Koffie met versnaperingen

### MENU 3 - 42,00 per pers.

Seizoensslaetje met gebakken St-Jacobsvruchten



Ierse rib-eye met assortiment sausjes  
warme groentjes en frieten



Ijstaart met warme chocoladesaus



Koffie met versnaperingen