



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 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

DRANKEN TIJDENS DE RECEPTIE

Cava of Cava Rosé Grans Moments	€ 25 per fles of € 10 forfait
Cava of Cava Rosé MVSA	€ 25 per fles of € 10 forfait
Champagne - Lenoble Brut Intense	€ 49 per fles of € 20 forfait
Champagne - Lenoble Brut Rosé Millésimé	€ 49 per fles of € 20 forfait
Kirr/witte wijn	€ 5,50 per glas of € 7 forfait
Porto wit of rood, Pineau of Sherry	€ 5,50 per glas of € 7 forfait
Fruitsap (per liter)	€ 6,50 per liter



HAPJES & TAPAS

Kaas en garnaalballetjes	€ 1,50 per stuk
Frituurtoastjes (loempia, butterfly, kippenboutjes,...)	€ 1,60 per stuk
Koude toastjes	€ 1,80 per stuk
Spie met mozzarella, zongedroogde tomaten en basilicum	€ 2,00 per stuk
Peperkoek met terrine van ganzenlever en ajuinconfituur	€ 3,50 per stuk
Ciabatta broodje met gerookte zalm en zijn garnituur	€ 2,70 per stuk
Glaasjes Vitello Tonnato	€ 2,20 per stuk
Scampi op diverse wijzen (diabolique, curry, look,...)	€ 2,50 per stuk
Toastje geitenkaas met stroop en vijgen	€ 2,50 per stuk
Toastje brie/honing/noten	€ 2,50 per stuk
Mini garnaalcocktail glaasjes/sla/komkommer/cocktailsaus	€ 2,70 per stuk
Glaasje salsa met gebakken scampi en chorizo	€ 2,50 per stuk
Broodje pesto/gandaham/zongedroogde tomaat	€ 2,20 per stuk
Bordje met Italiaanse charcuterie/tapenade	€ 4,00 per bordje
Scampi op diverse wijzen (diabolique, curry, look,...)	€ 2,50 per stuk
Gegratineerde mossel met kruidenboter (seizoen)	€ 2,40 per portie (5 stuks)
Mosselen natuur (seizoen)	€ 2,70 per portie (soepbord)
Soepje diverse wijzen	€ 2,20 per pers
Carpaccio van rundvlees met truffelvinaigrette, notensla	€ 2,70 per pers
Mini cocktail met een tartaar van zalm met appeltjes	€ 3,00 per stuk
Zakje friet met saus en mini frikadel	€ 3,50 per pers
Drieluikje met olijven, salami en kaas	€ 4,00 per portie

SOEPEN

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



VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

Huwelijk van gemarineerde en gerookte zalm met mierikswortelsausje en toast	€ 15,50
Tartaar van zalm en een fris slaatje met appeltjes/avocado	€ 15,00
Garnaalcocktail	€ 15,50
Carpaccio van rundvlees met fijne lapjes foie, truffelolie en notensla	€ 16,00
Vitello Tonnato	€ 16,00
Rundstartaar surf & turf (vis/vlees)	€ 16,00
Gemarineerde zalm/sinaas/geitenkaas	€ 16,00

Warme voorgerechten

Vispannetje met kreeftensausje	€ 16,00
Zeeduivel met bieslooksous	€ 16,00
Duo van kaas- en garnaalkroket met slaatje	€ 15,00
Garnaalkroketten met slaatje	€ 16,00
Pladijsfilet met fijne groentjes, witte wijnsaus en garnalen	€ 14,50
Scampi Diabolique	€ 15,00
Scampi look	€ 15,00
Rog opgevuld met lentegroenten	€ 15,50
Op vel gebakken griet met fijne ratatouille	€ 15,50
Zeetongfilet met mengeling van zeevruchten	€ 18,50
Gebakken scampi brochette met pasta pesto en getomateerde dressing	€ 15,00

HOOFDGERECHTEN

Stoofvlees met salade en frietjes	€ 20,00
Varkensgebraad met saus, groentjes, frietjes of kroketjes	€ 20,00
Kalkoenfilet op diverse wijzen	€ 20,00
Parelhoenfilet met bruine saus of champagnesaus	€ 20,00
Opgepulde varkenshaas, Kasteelbiersaus, warme groenten	€ 23,00
Varkenshaasje met saus naar keuze	€ 22,00
Eendeborst met sinaasappelsaus	€ 24,00



Ruggetje van melkvarkentje, groene kool, mosterdsaus	€ 23,00
Chateaubriand met saus naar keuze	€ 25,00
Rib-eye met saus naar keuze	€ 25,00
Kalfs rib-eye met saus naar keuze	€ 25,00
Lamskroon met warme groentenkrans	€ 25,00
Lamskroontje met korstdeeg, graanmosterdsaus	€ 27,00

Snoekbaarsfilet met een tuinkruidensausje	€ 20,00
Duo van zalmfilet en tongreepjes nantua	€ 22,00
Zeeduivel met prei en safraansaus	€ 25,00
Zeevruchtenbord van de chef	€ 25,00
Scampis op diverse wijzen	€ 22,00

NAGERECHTEN

Crème brûlée	€ 6,00
Tiramisu	€ 6,00
Glaasje chocolademousse	€ 6,00
Dame Blanche	€ 6,00
Warme appeltaart met ijs en slagroom	€ 5,50
Mix van rode vruchten, vanille-ijs en frambozensausje	€ 5,80
Ijsnougatine met advokaatsausje	€ 5,80
Trio van gebakjes	€ 5,50
Klein dessertbord	€ 6,20
Groot dessertbord	€ 8,50
Dessertbuffet	€ 12,50
+ kaashoekje	+ € 4,50



WALKING DINNER EN BUFFETTEN

Koud voorgerechten buffet € 25,00

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...

Walking dinner € 70,00

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: zalm met kreeftensausje of doradefilet met bieslooksousje
Een warm vleesgerecht: 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 € 21,50

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

Bijkomend gerecht: + supplement € 13,00
Brochette van scampi (4 stuks) met een vissausje en wokgroentjes.
Vispapillot

MUZIEK

Huur muziekinstallatie € 150

DJ Pascal (volledige avond, installatie inclusief) € 250



MEERKEUZE MENU'S ZONDER DRANKEN

MENU 1

€ 40 per persoon

Vitello Tonato

*

Parelhoen / champagnesaus / kroketjes

*

Ijsnougatine / fruit / advokaatsaus

*

Koffie met versnaperingen

MENU 2

€ 42 per persoon

Huwelijk van gemarineerde en gerookte zalm / mierikswortelsausje

*

Varkenshaas Boursin / groentenmengeling / kroketjes

*

Trio van gebak

*

Koffie met versnaperingen

MENU 3

€ 46 per persoon

Bundeltje / zalm

*

Kabeljauwhaasje / preistoemp / garnalen

*

Desserte 'De Swaene'

*

Koffie met versnaperingen



MEERKEUZE MENU'S ZONDER DRANKEN

Wijnen per fles:

Witte wijn:

Huiswijn - Cuvée Louis XI	€ 22,00
Pinot Gris - Caves de Beblenheim/Elzas	€ 26,00
Terra Noble, Chardonnay (Chili)	€ 26,00
Pouilly-Fumé - Les Moulins à Vent/Loire	€ 36,00

Rode wijn:

Huiswijn - Cuvée Louis XI	€ 22,00
Terra Noble, Cabernet Sauvignon (Chili)	€ 26,00
Alamos Malbec (Argentinië)	€ 29,00
Ch. de La Commanderie	€ 45,00

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 **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 per consumptie (aantal bonnetjes bepaal je zelf, vb. 3 bonnetjes = € 6,00)

Een forfait van € 5,00 per uur: hier zijn GEEN sterke dranken en GEEN zware bieren inclusief (aantal uren bepaal je zelf vb. 3 uren = € 15,00)

