



# EL **Parador**

By **Shamrock**<sub>n.v.</sub>



**Feestfolder 2023**

## Inhoudsopgave

Recepties	3
Assortiment hapjes	5
Recepties per stuk	6
Drankenformules	7
Menu: Soepen	8
Menu: Voorgerechten	9
Menu: Hoofdgerechten	10
Menu: Nagerechten	11
Kindergerechten	12
Algemene inlichtingen	13



# Recepties *(All-in formule en hapjes naar keuze)*

## Formule 1 (Receptie uitgebreid)

Aantal hapjes: 10 hapjes naar keuze, 1 belegd broodje en 1 assortiment desserts  
Drankenformule kunt u kiezen op p. 7

€17.00

## Formule 2 (Receptie All-in)

Duur receptie: **1 uur**

Aantal hapjes: **4 hapjes** naar keuze

Dranken: alle bieren, frisdranken, schuimwijn en wijnen zijn inbegrepen gedurende 1 uur

€ 18.00 (Cava)

€ 21.00 (Prosecco)

€ 25.00 (Champagne)

## Formule 3 (Receptie All-in)

Duur receptie: **1,5 uur**

Aantal hapjes: **6 hapjes** naar keuze

Dranken: alle bieren, frisdranken, schuimwijn en wijnen zijn inbegrepen gedurende 1,5 uur

€ 23.00 (Cava)

€ 25.00 (Prosecco)

€ 30.00 (Champagne)

## Formule 4 (Receptie All-in)

Duur receptie: **2 uur**

Aantal hapjes: **8 hapjes** naar keuze

Dranken: alle bieren, frisdranken, schuimwijn en wijnen zijn inbegrepen gedurende 2 uur

€ 28.00 (Cava)

€ 30.00 (Prosecco)

€ 36.00 (Champagne)

## Formule 5 (Receptie All-in)

Duur receptie: **3 uur**

Aantal hapjes: **12 hapjes** naar keuze

Dranken: alle bieren, frisdranken, schuimwijn en wijnen zijn inbegrepen gedurende 3 uur

€ 38.00 (Cava)

€ 40.00 (Prosecco)

€ 48.00 (Champagne)

## Formule 6 (Receptie All-in)

Duur receptie: **4 uur**

Aantal hapjes: **16 hapjes** naar keuze

Dranken: alle bieren, frisdranken, schuimwijn en wijnen zijn inbegrepen gedurende 4 uur

€ 48.00 (Cava)

€ 51.00 (Prosecco)

€ 61.00 (Champagne)

Wenst u meer hapjes dan kunt u deze aanvullen via de lijst op p. 5.

Wilt u er minder, dan brengen we deze in mindering.

Aanpassingen zijn altijd mogelijk.

- Extra assortiment mini gebakjes € 2.00
- Extra assortiment belegde broodjes € 1.75
- Extra hapje naar keuze € 1.50

## Recepties kinderen (tot 12 jaar)

### Formule 1

Duur receptie: **1 uur**

Aantal hapjes: **3 hapjes** naar keuze

Dranken: alle frisdranken zijn inbegrepen gedurende 1 uur

€ 9.00

### Formule 2

Duur receptie: **1.5 uur**

Aantal hapjes: **4 hapjes** naar keuze

Dranken: alle frisdranken zijn inbegrepen gedurende 1.5 uur

€ 12.00

### Formule 3

Duur receptie: **2 uur**

Aantal hapjes: **5 hapjes** naar keuze

Dranken: alle frisdranken zijn inbegrepen gedurende 2 uur

€ 15.00

### Formule 4

Duur receptie: **3 uur**

Aantal hapjes: **7 hapjes** naar keuze

Dranken: alle frisdranken zijn inbegrepen gedurende 3 uur

€ 19.00

### Formule 5

Duur receptie: **4 uur**

Aantal hapjes: **9 hapjes** naar keuze

Dranken: alle frisdranken zijn inbegrepen gedurende 4 uur

€ 23.00

### Buffetten

Snoep tafel (inclusief kinderfrigoetje gevuld met drankjes)

€ 10/ per kind

# Assortiment hapjes

## Koude hapjes Vis

- Aardappelslaatje met grijze garnalen
- Tartaar van zalm
- Glaasje met scampi en tartaar
- Pompoen met tomaat en gamba
- Tartaar van tonijn
- Sashimi van zalm met wakamé en wasabidip

## Koude hapjes Vlees

- Carpaccio van rund
- Koude pasta met gerookte kip
- Vitello tonato
- Tartaar van kalsvlees

## Koude hapjes Vegetarisch

- Wrap met feta, humus en komkommer
- Mini toast geitenkaas met peperkoek
- Pasta coniglio, parmezaan, tomaat en basilicum
- Macaron met camembert en framboos

## Warme hapjes Vis

- Scampi in crunch met andalousesaus
- Mini dumpling
- Croque met zalm en pesto
- Scampi diabolique
- Visreepje met tartaar

## Warme hapjes Vlees

- Bierkroketje
- Geitenkaas in spek met appeltjes en honing
- Kipbrochetje met truffelmayonaise
- Mini croque monsieur met mozzarella en pancetta
- Quiche loraine

## Warme hapjes Vegetarisch

- Kaaskroketje oud Brugge
- Mini quiche met tomaat
- Soepje van de chef



## Receptie per stuk

Kiest u voor de receptie per stuk, dan worden zowel de hapjes als dranken per stuk aangerekend.

### Dranken

Prijzen per fles:

• 1l Fruitsap	€ 10.00
• Cava M&M Milisime	€ 25.00
• Prosecco Valdo Milesimato DOC	€ 30.00
• Champagne Nouvelot Louis Saphir brut	€ 45.00
• Champagne Laurent Perrier brut	€ 60.00
• Champagne Laurent Perrier Rosé	€ 70.00
• Consumatie	€ 2.70 / 4.50

### Witte wijnen

• Opi sauvignon-colombard Terre du Midi IGP	€ 20.00
• Opi chardonnay Tere du Midi IGP	€ 20.00
• La Petite Perrierre sauvignon	€ 23.00
• Le Plan GP Dirk Vermeersch chardonnay	€ 23.00
• Zorzal granache Spanje	€27.00

### Rode wijnen

• Opi rouge Terre du Midi IGP	€ 20.00
• Le Plan GP Dirk Vermeersch merlot	€ 23.00
• Bel Air bordeaux	€ 23.00
• Heredad Baroja crianza Spanje	€25.00

Alle wijnen kunnen verkregen worden en besproken volgens u wensen.

### Kurkrecht

Indien u uw eigen dranken meebrengt rekenen wij kurkrecht aan:

• Wijnen	€ 9.00
• Schuimwijn	€ 12.00

### Hapjes

U kan zelf de hapjes samenstellen aan de hand van het overzicht die u terug vindt in deze folder (p. 5)

• Hapjes koud	€ 1.50
• Hapjes warm	€ 1.50

## Recepties kinderen per stuk (tot 12 jaar)

### Dranken

• Brikje	€ 2,00
• Gewone frisdranken	€ 2,70

### Hapjes

• Zakje chips	€ 1.40
• Bakje friet met frikandel	€ 3.00
• kippebout, kroketje, croque,..	€ 1.40

# Drankenformules

## Aperitief/ Recepties (All-in drankenformule)

### Formule 1

Duur receptie: **1 uur**  
€ 12.00 (Cava)  
€ 15.00 (Prosecco)  
€ 20.00 (Champagne)

### Formule 2

Duur receptie: **1.5 uur**  
€ 15.00 (Cava)  
€ 17.00 (Prosecco)  
€ 23.00 (Champagne)

### Formule 3

Duur receptie: **2 uur**  
€ 17.00 (Cava)  
€ 19.00 (Prosecco)  
€ 26.00 (Champagne)

### Formule 4

Duur receptie: **3 uur**  
€ 22.00 (Cava)  
€ 24.00 (Prosecco)  
€ 33.00 (Champagne)

### Formule 5

Duur receptie: **4 uur**  
€ 27.00 (Cava)  
€ 30.00 (Prosecco)  
€ 42.00 (Champagne)

## Dranken tijdens de maaltijd

### Formule 1

- Witte wijn bij voorgerecht
- Rode wijn bij hoofdgerecht
- Water en andere dranken € 16.00

### Formule 2

- Rode wijn bij hoofdgerecht
- Water en andere dranken € 13.50

## Drankenformule kinderen

- Forfait dranken kinderen tijdens de maaltijd ( geen alcoholische dranken) € 10.00

## Drankenformule (na maaltijd)

- Forfait dranken tot 02.00 uur € 12.00
- Forfait dranken tot 04.00 uur € 18.00

# Menu

## Soepen

### Basis soepen

- Asperge € 6.00
- Bloemkool € 6.00
- Broccoli € 6.00
- Kervel € 6.00
- Prei € 6.00
- Pompoen € 6.00
- Tomaten € 6.00
- Witloof € 6.00

### Rijkelijke soepen

- Agnes Sorelroomsoep € 6.50
- Kervelroomsoep met zalmsnippers € 8.00
- Bloemkoolsoep met garnaltjes € 9.00
- Vélouté van jonge wortel geparfumeerd met citrus en heilbotsnippers € 9.00
- Bisque van kreeft met armagnac € 9.50
- Vissoep met het beste uit de noordzee €11.00

### Tussendoortje

- Sorbet met smaak naar keuze € 5.00
- Shot van alcohol € 5.00



## Koude voorgerechten

- Carpaccio van rund met pesto, parmezaan en rucola € 16.00
- Carpaccio van tonijn / zalm € 17.00
- Schots gerookte zalm met zure room € 17.50
- Vitello tonato € 19.00
- Slaatje met gandraham, meloen en gemarineerde brochette van scampi € 19.00
- Tartaar van tonijn met gebakken ganzenlever, avocado en sorbet € 21.50
- Mini tomaat garnaal met home made cocktailsaus € 22.00
- Halve kreeft in schoonzicht € Dagprijs

## Warme voorgerechten

- Schelvis met peterseliekorst, handgerolde couscous, tomaat, blanke botersaus € 18.00
- Scampi "El Parador" € 18.50
- Duo tong en zalm met brunoise van groentjes en safraansaus € 19.50
- Polderaardappel met gerookte zalm, zure room en sabayon van Duvel € 20.00
- Kabeljauwhaasje met julienne van prei, japanse kers en Hoegaardensaus € 20.00
- Zeeduivel met risotto € 20.50
- Gegrilde griet met spinazie en botersaus € 21.50
- Slibtongrolletjes met grijze garnalen en mousseline € 21.00
- Halve kreeft volgens u wens bereid € Dagprijs



## Hoofdgerechten

- Gebraiseerd varkenshaasje met zachte graantjesmosterdsaus € 18.00
- Kalkoenfilet met morieljessaus € 19.00
- Varkenshaasje met saus van rozemarijn € 19.00
- Parelhoenfilet met dragonsaus € 19.00
- Eendenborstfilet met sinaasappelsaus of rode porto saus € 19.00
- Runderrib / Chateaubriand met een trio van sauzen € 24.00
- Kalfsfilet fine champagne € 26.00
- Ossenhaas met saus naar keuze € 26.00
- Op vel gebakken zalm op wijze van de chef € 23.50

De warme voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht verkregen worden aan dagprijs.

### Deze gerechten worden geserveerd met een aardappelbereiding naar keuze:

- Kroketjes
- Amandelkroketjes
- Frietjes
- Gratin aardappelen
- Gebakken krielaardappelen
- Tartiflette (aardappelschijfjes, Reblochon kaas en spekjes)

### Opmerkingen:

- Bij alle gerechten worden er telkens aangepaste groenten voorzien volgens het seizoen.
- Indien gewenst kunt u de saus wijzigen.
- Er is altijd repasse van vlees, groenten en aardappelbereiding voorzien.
- Gerechten zoals wild, asperges,... zijn zeker mogelijk en te bespreken.
- Vegetarische gerechten of allergiën kunnen zeker bereid worden. Door de grote verscheidenheid hierin zal een **supplement van € 1.50** gerekend worden per gerecht die moet aangepast worden.. **Graag dit wel op voorhand door te geven.**
- Indien er enkel een hoofdgerecht wordt besteld, rekenen wij een **supplement aan van € 2,50/pers.**

## Nagerechten

- Chocoladebrownie met frambozen, vanilleijs, merengue en caramel € 6.50
- Bretoense lauwe appeltaart met vanilleijs € 7.00
- Panna cotta van vanille met citrusruchten, sinaasappel en crumble € 7.00
- Tarte tatin met speculoos en calvados € 7.00
- Drieluikje van de chef € 7.50
- Ijstaart "voor speciale gelegenheid" + naam € 7.50
- Dame blanche met verse slagroom en chocoladesaus € 8.00
- Verwenbord van de chef (6 kleine dessertjes) € 10.00
- Verwenbord van de chef met ijstaart € 11.50
- Uitgebreid dessertbuffet (vanaf 50 personen) € 14.50

## Koffie

- Koffie met versnaperingen € 3.00
- Koffie € 2.70

## Suggesties voor April- Juni

### Soep

- Aspergesoep met gerookte kip € 6.00

### Voorgerechten

- Asperges à la Flamande € 18.50
- Asperges met italiaanse ham € 19.50
- Asperges met een scampibrochette € 21.00
- Tartaar van gamba met groene topasperges € 21.00

### Hoofdgerechten

- Op vel gebakken zeebaars met een duo van asperges en een witte wijn saus € 28.00
- Lamskroontje met rodeportosaus (aardappelbereiding naar keuze, zie p10) € 30.00

De voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht verkregen worden.

Hiervoor rekenen we een **supplement van €6** aan.

### Nagerechten

- Ijsslam met naam € 7.50
- Ijsslam met naam en rood fruit € 8.50
- Coupe aardbeien € 10.00

## Kindergerechten

### Voorgerechten

- Tomatensoep € 4.00
- Kaaskroketje (1stuk) € 7.00
- Garnaalkroketje (1stuk) € 9.00

### Hoofdgerechten

- Spaghetti bolognaise € 12.00
- Hamburger met appelmoes en frietjes € 15.00
- Kippenfilet met appelmoes en frietjes € 15.00
- Vol au vent met frietjes € 15.00
- Steak met slaatje en frietjes € 16.00

### Dessert

- Kinderijsje € 4.00
- Chocolademousse € 4.00
- Trio kids € 5.00

# Algemene inlichtingen

- Aantallen en tafelschikking dienen een week op voorhand doorgegeven te worden.
- De aantallen worden aangerekend die doorgegeven worden 1 dag voor het feest.
- Bespreking menu en verloop feest kan altijd op afspraak, wij helpen u graag om dit tot een onvergetelijk moment te maken. Wij kunnen u in alle vragen bijstaan.
- Besprekingen vinden plaats op donderdag en vrijdag van 14u00 - 18u30.
- Dj bent u vrij aan te brengen, uiteraard kunnen wij u hiermee ook helpen.
- Wij hebben een vestiaire ter beschikking, hiervoor zijn wij niet aansprakelijk.
- In al onze prijzen zijn BTW, huur van de ruimtes, standaard tafelversiering en service inbegrepen.
- Het feestpaar krijgt van ons een kamer gratis aangeboden. (Enkel bij huwelijksfeesten)
- Wij vragen om 04.00 uur om de muziek te stoppen, er is zeker nog tijd genoeg om af te ronden. Extra's na 04.00 zullen aangerekend worden.
- Betaling feest dient een maand later betaald te worden, indien niet, zijn wij genoodzaakt een supplement van 10% aan te rekenen. Dank voor jullie begrip.
- Opmaken van een contract ( enkel terug vorderbaar bij gegronde redenen): €750
- Deze prijslijst is enkel geldig in 2023 en vervangt alle vorige exemplaren.

Alvast hartelijk dank voor de interesse die u stelt in onze zaak.

Wij hopen u met deze folder de nodige info te hebben bezorgd en wensen u alvast veel succes toe met het voorbereiden van uw feest!

Met de meeste hoogachting  
Directie en personeel  
EL parador by Shamrock Tielt



