



Feestfolder

2020

Wij zijn blij u deze brochure te kunnen aanbieden.

Ze werd met veel zorg samengesteld om het u zo eenvoudig mogelijk te maken bij het opmaken van een menu voor uw feestgelegenheid.

Deze folder biedt een aantal pasklare formules, maar wij staan natuurlijk ook open voor andere mogelijkheden en suggesties! Vraag gerust en wij zorgen voor een feest op maat, volledig volgens uw wensen!

Alvast hartelijk dank voor de interesse die u stelt in onze zaak! Wij willen graag alles in het werk stellen om uw feest zo aangenaam mogelijk te laten verlopen zodat u er een mooie en blijvende herinnering kunt aan overhouden.

We wensen u alvast veel succes toe met het voorbereiden van uw feest!

Nick Ver Eecke – Stefanie Verhaege

en het El Parador-team

Algemene inlichtingen

- Optie** Er kan een optie genomen worden op een datum, die dan 2 weken geldig blijft. Graag vernemen wij binnen deze periode van u of het feest al dan niet doorgaat.
- Reservatie** Uw reservatie wordt enkel **definitief geboekt** wanneer wij een **voorschot** contant of via overschrijving hebben ontvangen!
- Voorschot** Graag ontvangen wij volgend voorschotbedrag:
- | | |
|---|------------|
| Voor een feest <u>voor minder dan 25 personen</u> : | € 250,00 |
| Voor een feest <u>vanaf 25 personen</u> : | € 400,00 |
| Voor een feest <u>vanaf 50 personen</u> : | € 800,00 |
| Voor een feest <u>vanaf 80 personen</u> : | € 1.200,00 |
| Voor een feest <u>vanaf 100 personen</u> : | € 1.500,00 |
| Voor een feest <u>vanaf 150 personen</u> : | € 2.000,00 |
- Overschrijven kan op: IBAN BE74 0015 9398 2307 met vermelding van familienaam + datum feest.
- Dit bedrag is enkel terug vorderbaar wanneer de overeenkomst door een gegronde reden wordt verbroken, zoals overlijden of ziekenhuisopname.
- Menubespreking** Wij geven u graag advies en zijn bereid u te helpen bij het samenstellen van uw menu. Wij staan hiervoor van woensdag tot vrijdag (tussen 14u30 en 18u00) te uwer beschikking **na telefonische afspraak** (tel. 051/40 58 55).
- Bestelbon** Na de bespreking van het feest wordt een prijsofferte/bestelbon opgemaakt. Mogen wij u vragen deze grondig na te kijken en hem te dateren en handtekenen voor akkoord.
- Prijzen** Alle prijzen in deze folder zijn dienst en BTW inbegrepen.
- Genodigden** Het juiste aantal personen dient zeven dagen voor het feest aan ons te worden meegedeeld, evenals de eventuele tafelschikking. Het aantal personen dat de avond voor het feest vastligt wordt in rekening gebracht. Wij kunnen jammer genoeg geen rekening houden met personen die de dag van het feest zelf nog afbellen of niet aanwezig zijn, om welke reden ook.
- Parking** Onze grote private parking achter de feestzaal is volledig gratis. We zijn niet verantwoordelijk voor diefstal of beschadigingen van de voertuigen, noch voor gebeurlijke ongevallen.
- Routebeschrijving** Kaartjes met de routebeschrijving kunt u gratis meekrijgen om bij uw uitnodigingen te voegen.
- Overnachtingen** Bij huwelijken wordt het trouwende koppel een hotelkamer met ontbijtbuffet aangeboden door het huis.

- Zaalhuur** Zaalhuur wordt niet gerekend met uitzondering van huwelijksfeesten.
- Voor een klassiek feest wordt geen zaalhuur gerekend.
 - Voor feesten die afwijken van de klassieke formule (receptie – diner – dessert – dans) en waarvan het aantal genodigden minder dan 80 personen omvat, wordt een zaalhuur aangerekend van € 400,00.
 - Op zaterdagavond wordt niet afgeweken van de klassieke formules.
 - Voor informatie kan u steeds contact opnemen.
- Tafelversiering, menu's** Tafels worden door ons voorzien van theelichten, kaarsen en een eenvoudige bloemversiering. Wanneer u zelf voor bloemen zorgt, blijven de prijzen van de menu's onveranderd!
- Menukaarten en naamkaartjes worden niet door ons voorzien. Wij hebben wel blanco menukaarten ter beschikking die verrekend worden aan € 0,50 per stuk.
- Planning tijdens feest** Gelieve tijdig te verwittigen wanneer men ruime pauzes wil voor voordrachten!
- Tafelschikking** In onze feestzaal hebben wij een maximum capaciteit van 170 personen, dansvloer inbegrepen. Wij beschikken over ronde en ovale tafels van 10 of 12 personen.
- Voor recepties hebben we een maximum capaciteit van 250 personen.
- In ons restaurant hebben wij een maximum capaciteit van 50 personen.
- Tafelschikking en een getypte gastenlijst ontvangen wij graag zeven dagen voor het feest.
- Discobar** Alle discobars zijn welkom. Wij kunnen u uiteraard ook enkele dj's aanbevelen. Gelieve uw dj te vragen om contact op te nemen om duidelijke afspraken te maken voor het plaatsen en weghalen van het materiaal.
- Vestiaire** Een vestiaire wordt u gratis aangeboden. Wij zijn niet verantwoordelijk voor verlies, ontvreemding of beschadiging van kledingstukken en/of andere bezittingen. Wij raden iedereen aan om een duidelijk herkenbaar item in zijn/haar jaszak te stoppen. Dit om twijfel of onduidelijkheid achteraf te vermijden.
- Betalingen** Mogen wij u vragen om zelf met ons contact op te nemen vanaf de donderdag na het feest i.v.m. de factuur en de betaling. Gelieve binnen de maand uw factuur te vereffenen.

Brochure

Deze brochure is geldig vanaf 1 januari 2020

en vervangt alle vorige brochures.

RECEPTIES PERSONEELSFEESTEN, BABYBORRELS... - 3 UUR

RECEPTIES ALL-IN 3 UUR vanaf 50 personen

(Op zondag aanvang 16 uur en andere dagen aanvang uur naar keuze)

De prijzen van de recepties "all-in 3 uur" omvatten eveneens:

- gewone bieren zoals Jupiler, Hoegaarden, Palm, Rodenbach, Kriek enz.
- witte en rode wijn
- frisdranken (geen sterke dranken)

A. FORMULE A: Receptie 3 uur 'Traditioneel'

Duur receptie	3 uur
Aantal Hapjes	7 hapjes naar keuze, 2 belegde broodjes en 1 assortiment desserts
Dranken	Alle bieren, frisdranken en wijnen zijn inbegrepen gedurende 3 uur
Met Franse schuimwijn Paul Louis	€ 30,00

B. FORMULE B: Receptie 3 uur 'Modern'

Duur receptie	3 uur
Aantal Hapjes	5 hapjes naar keuze, 3 gevulde wraps (gerookte zalm / kip / beenham) Assortiment desserts (2 p/p)
Dranken	Alle bieren, frisdranken en wijnen zijn inbegrepen gedurende 3 uur
Met Franse schuimwijn Paul Louis	€ 33,00

C. FORMULE C: Receptie 3 uur 'Uitgebreid' (Min. 50 pers. – Max. 120 pers.)

Duur receptie	3 uur
Aantal Hapjes	5 hapjes naar keuze, standje met gebraseerde ham en Italiaanse ham, klein assortiment kazen met broodjes en garnituur en 2 assortimenten desserts
Dranken	Alle bieren, frisdranken en wijnen zijn inbegrepen gedurende 3 uur
Met Franse schuimwijn Paul Louis	€ 40,00

Formule C is niet geldig tijdens de Communieperiode.

RECEPTIES KINDEREN PER STUK

Kiest u voor de formule 'Recepties kinderen per stuk', dan worden zowel de drankjes als de hapjes per stuk aangerekend. De prijzen gelden voor kinderen tot en met 12 jaar.

A) Drankjes

Prijzen per stuk:

Brikje fruitsap..... € 2,00

Gewone frisdranken € 2,50

B) Hapjes

Prijzen per stuk:

Grote zak chips..... € 6,00

Bakje friet..... € 3,00

Kinderijsje € 3,00

RECEPTIES KINDEREN ALL-IN

Duur receptie	3 uur
Aantal Hapjes	Chips, bakje friet, kinderijs op hoorntje
Dranken	Alle niet-alcoholische dranken
Prijs	€ 14,00

ASSORTIMENT HAPJES

A. Koude hapjes

Vis: Mousse van gerookte makreel met brunoise van paprika en kaaskoekje
 Gemarineerde tonijn met zeeviersalade “ edamamé “
 Koningsgarnaal met andalusië saus op prikker
 Zeebaarssalade met tomatensalsa
 Wrap met zalm en mascarpone en dillekruiden
 Glaasje forelmousse met espuma van saffraan
 Glaasje met scampi, tartaar en kervel
 Aardappelslaatje met grijze garnalen en groene kruiden
 Lepeltje met maatje, appel en pijpajuntje (juni/juli)
 Sashimi van zalm met wakamé en wasabi dressing

Veggie: Prikker met brie, komkommer en kerstomaat
 Bonbon van geitenkaas met bieslook
 Hummus van rode biet en Griekse yoghurt
 Guacamole met kruidige dippers
 Gazpacho Andalouze met fijne kruiden
 Pasta coniglio, Parmezaan, tomaat en basilicum
 Quinoa salade

Vlees: Carpaccio van rund met olijfolie en Parmezaan
 Taboulé (couscous) met gerookte eend
 Roullade van rosbief met knolselder en graantjesdip
 Broodstokje met Gandaham, kruidenkaas en komijn
 Blini met breydelhammousse en mosterd
 Preskop met zilveruitje op prikkertje en graantjesmosterd

B. Warme hapjes

Vis: Mini croque speciale (zalm, pesto en kaas)
 Gegratineerde vis bouchée
 Croissant van zalm en Provençaalse kruiden
 Gepaneerde inktvisring met tartaar
 Gefruit tongreepje met tartaar
 Scampi met kerrie, kokos en koriander

Veggie: Soepje van de chef
 Assortiment dim sum met Thaise saus
 Kaaskroketje van Oud Bruggekaas
 Lookbroodje met Emmentaler
 Krielaardappel met geitenkaas en acacia honing

Vlees: Mini pizzabaguette met mozzarella
 Mini croque monsieur (ham en kaas) met dip van tomaat en basilicum
 Gemarineerde mini kipbrochette met truffelmayonaise
 Mini hamburgertje
 Kippenboutje met kerriemayonaise
 Mini quiche Lorraine “ traditional way”
 Oosters gehaktballetje met koriander
 Bladerdeegrolletje met mini worstjes en lavendelzout
 Bruschetta met kip, champignons en gruyère
 Mini loempia met zoetzure saus

RECEPTIES EXTRA

Aanvullend op bovenstaande formules, kunt u uw recepties uitbreiden met extra hapjes.

U kunt daarbij kiezen uit onderstaande lijst voor een onvergetelijke receptie met net dat tikkeltje meer:

Oesters (seizoen, afname per 24 stuks) € 2,00 / stuk
Een oesterbar kan geplaatst worden!

Extra hapje naar keuze.....€ 2,00 / stuk

Rauwkost bordjes (wortel, radijs, bloemkool en cocktailsaus)€ 8,50 / bordje
1 bord = 10 personen

Grabbel snacks (kaas, salami, olijven en mosterd)..... € 8,50 / bordje
1 bord = 10 personen

1 bord = 10 personen

Assortiment minigebakje € 2,50 / stuk
(crème bruléé, chocolademousse, gebakje, ijsje enz.)

Assortiment belegde broodjes met kaas, ham, prépare, zalm, tonijn, krab enz.€ 2,20 / stuk

RECEPTIES PER STUK

Kiest u voor de formule 'Recepties per stuk', dan worden zowel de dranken als de hapjes per stuk aangerekend.

A) Drank

Prijzen per fles:

1 l fruitsap	€ 8,00
75 cl Méthode traditionele / cava.....	€ 31,00
75 cl Crémant de Luxembourg.....	€ 36,00
75 cl Champagne.....	€ 47,00

Kurkrecht:

Indien u uw eigen dranken meebrengt, rekenen wij **kurkrecht** aan:

Wijnen.....	€ 8,50 per fles
Schuimwijn.....	€ 10,00 per fles
Champagne	€ 12,00 per fles

B) Hapjes

U kunt zelf uw assortiment hapjes samenstellen aan de hand van het overzicht dat u verder in deze feestfolder vindt.

Hapjes koud	€ 2,00 per stuk
Hapjes warm	€ 2,00 per stuk

DRANKENFORMULES

APERITIEF/ RECEPTIES

Wij schenken onze Franse schuimwijn ' Paul Louis' , Blanc de Blancs uit de Loire

U kan hier een keuze maken :

30 min. Enkel aan tafel ! 3 hapjes naar keuze € 10,00	1 uur 4 hapjes naar keuze € 13,00	1.5 uur 5 hapjes naar keuze € 16,00	2 uur 8 hapjes naar keuze € 19,50
--	---	---	---

Indien u Crémant de Luxembourg wenst (i.p.v. Franse schuimwijn) + € 8,00

Indien u Champagne wenst (i.p.v. Franse schuimwijn) + € 10,00

DRANKEN TIJDENS DE MAALTIJD

A	B
Witte wijn bij het voorgerecht	/
Rode wijn bij het hoofdgerecht	Witte of rode wijn bij het hoofdgerecht
Water	Water
Koffie met versnaperingen	Koffie met versnaperingen
€ 18,00	€ 15,00

DRANKEN FORMULE KINDEREN

Forfait dranken kinderen tijdens de maaltijd (geen alcoholische dranken) € 14,00

DRANKEN NA DE MAALTIJD

- Standaard: Alle dranken worden per stuk genoteerd.
- Alternatief: U kunt ook kiezen voor een forfait dranken. Hierin zitten inbegrepen: Jupiler, Hoegaarden, Kriek, Palm, Rodenbach, water (plat en bruis), frisdranken, witte wijn, rode wijn.
Champagne en sterke dranken zijn niet inbegrepen.
 - Forfait dranken 2 uur € 10,00
 - Forfait dranken 3 uur € 11,50
 - Forfait dranken 4 uur € 13,00

MENU

SOEPEN

Wij bieden zowel verschillende soorten roomsoepen aan, als een aantal rijkelijke soepen.

- **Roomsoep met aangepaste garnituur** € 4,50

U heeft keuze uit:

Komkommer	Courgette	Broccoli	Waterkers
Kervel	Asperges	Champignons	Prei
Tomaat	Pompoen (okt/nov/dec)	Knolselder	Groene selder
Zachte paprika	Bloemkool	Witloof	Peterselie

- **Rijkelijke soepen** € 5,50

U heeft keuze uit:

Gevogelte Agnes Sorel	Mosselsoep met saffraan	Garnalensoep met cognac	Kreeftenbisque + € 3,00
Langoustines met Whisky + € 3,00	Consommé met kruidenflensjes		

VOORGERECHTEN

A) Koude voorgerechten

Alle voorgerechten kunnen als hoofdgerecht genomen worden mits een supplement van € 5.00

- Gemarineerde gravlax zalm met quinoa, zure room en wasabi dip € 14,00
- Drieluikje van gerookte vis (forelmousse, gerookte zalm, gerookte heilbot) € 16,00
- Slaatje met Gandaham, meloen en gemarineerde brochette van scampi € 16,00
- Slaatje van gerookte eendenborst, Italiaanse ham en rode bietjes € 16,00
- Carpaccio van Limousin rund met olijfolie, Parmezaan en rucola € 16,50
- Vitello tonato (licht gegaarde kalfscarpaccio met tonijnsaus) € 17,00
- Terrine van ganzenlever met briochetoast € 18,00
- Halve kreeft 'Belle vue' € dagprijs

B) Warme voorgerechten

- Kroknetjes van Oud Brugge-kaas met krokant slaatje en bieslookmayonaise € 14,00
- Slaatje van kerstomaatjes en basilicum met gevogelte kip-curry kroket € 15,00
- Garnaalkroketjes met slaatje en gefruite peterselie € 16,00
- Koolvishaasje met julienne groentjes, dillesaus en krokant bladerdeegje € 15,00
- Scampibrochette met garnalensaus en brunoise van courgettes € 16,00
- Pladijsfilet met grijze garnalen en zacht Ricardsausje € 16,00
- Duo van tong en zalm met groenteparels en saffraan saus € 16,00
- Kabeljauwhaasje met julienne van prei, Japanse kers en Hoegaardensaus dagprijs
- Tongrolletjes met polderaardappel, zachte pickelsaus en grijze garnalen € 15,50
- Gepocheerd hoeve eitje met zalm, mousseline en grijze garnalen (max. 30 p) € 16,00
- Groenlandse heilbot filet, julienne van knolselder met graantjesmosterd saus € 16,00
- Gegratineerde Coquilles met prei en roomsausje € 17,00
- Zeebaarsfilet met Provençaalse tomatenfondue en pesto € 17,00
- Stoofpotje van zeeduivel met Champagnesaus en krokantje € 18,00
- Gebakken kalfszwezeriken met zachte graantjesmosterd en bladerdeegje dagprijs
- Gegrilde griet met spinazie en botersaus dagprijs
- Tarbotwit met fijne groentjes en saffraan saus dagprijs
- Halve lauwe kreeft van de chef dagprijs

VERFRISSEND TUSSENGERECHTJE

- Sorbet van passie vrucht met Passõa likeur € 5,00
- Sorbet van limoen met munt en citroenjenever € 5,00
- Champagnesorbet € 5,50

HOOFDGERECHTEN

- Mechelse koekoekfilet met tijm-rozemarijnsaus..... € 15,00
- Varkenswangetjes met Rodenbach saus € 16,00
- Kalkoenfilet met Calvadossaus € 16,50
- Gebakken varkenshaasje met jus van rozemarijn en dragon..... € 17,00
- Gebraiseerd varkenshaasje met zachte graantjesmosterdsaus € 17,50
- Parelhoenfilet 'Fine Champagne' € 17,50
- Eendenborstfilet met sinaasappelsaus € 18,00
- Parelhoenfilet met boutje en dragonsaus € 18,00
- Château Briand bordelaise..... € 18,00
- Lamskroontje met kruidensaus € 20,00
- Duo van eendenborstfilet en boutje met Cognacsaus..... € 20,00
- Ossenhaas met rode wijnsaus € 24,00
- Lamsfilet met zachte look en kruiden € 25,00
- Kalfsmédaille met oude Port € 25,00
- Kalfsfilet 'Fine Champagne' € 28,00
- Kalfsfilet met zwezeriken € 34,00

Deze gerechten worden geserveerd met een aardappelbereiding naar keuze:

- Krokettjes
- Amandelkrokettjes
- Frietjes
- Gratin aardappel
- Gebakken krielaardappelen
- Tartiflette (aardappelschijfjes – Reblochon kaas en spek)
- Nieuwe aardappelen (Seizoen)
- Kasteel aardappelen (aanrader bij vis in hoofdgerecht)

Opmerkingen:

- Bij alle gerechten worden er telkens aangepaste groenten voorzien volgens seizoen.
- Indien gewenst kunt u de saus wijzigen.
- Repasse van vlees wordt geserveerd met gebakken appeltjes en kroketten.
- Indien er enkel een hoofdgerecht besteld wordt, rekenen wij een supplement aan van € 2,50/pers.
- Gerechten zoals wild, asperges, mosselen... zijn mogelijk naar gelang het seizoen!
- Vegetarische gerechten kunnen bereid worden; vraag naar onze suggesties.
- **Zijn er bepaalde allergieën, diëten of andere problemen gelieve dit dan zeker op voorhand te melden.**

KINDERGERECHTEN

Deze kindergerechten worden geserveerd aan kinderen tot en met 12 jaar.

Dranken worden per stuk genoteerd. U kunt ook kiezen voor een drankenforfait gedurende de maaltijd voor € 14,00.

A) Voorgerechten

- Tomatensoep met balletjes € 4,50
- Kaaskroketje (1 stuk) € 5,00
- Garnaalkroket (1 stuk) € 6,00

B) Hoofdgerechten

- Hamburger met appelmoes en frietjes € 7,00
- Spaghetti Bolognaise € 7,00
- Visstick met appelmoes en frietjes € 7,00
- Kippenfilet met appelmoes en frietjes € 7,00
- Gehaktballetjes in tomatensaus met aardappelpuree € 7,00
- Frikandel (2 stuks) met appelmoes en frietjes € 7,00
- Scampi voor de lekkerbekjes € 10,00
- Gebakken zeetongfilet met boter en aardappelpuree € 15,00
- Filet pur met slaatje en frietjes € 15,00

C) Desserten

- Kinderijsclown € 5,00
- Chocolademousse € 5,50
- Aardbeien milkshake € 5,50
- Trio Kids € 6,00

DESSERTS

- Bretoense lauwe appeltaart met vanille ijs € 4,50
- Huisgemaakte biscuittaart met vers fruit € 5,00
- Gebak op bestelling (Forêt noir met biscuit, aardbeientaart met zanddeeg, ...)..... € 5,50
- Dame blanche met verse slagroom en warme chocoladesaus..... € 5,50
- Gebakken ananas met munt en kokosijs € 5,50
- IJstaart “voor speciale gelegenheid” + namen € 5,50
(Het trouwkoppel kan verkregen worden mits betaling van € 18,00)
- Panna cotta van vanille met citrusvruchten en sinaasappelijs en crumble € 6,00
- Vanille-ijs met advocaat van Filliers en warme chocoladesaus € 6,00
- Carpaccio van ananas geflambeerd met Sambucca, vanille-ijs en amandelen..... € 6,00
- Conference peertje in brikdeeg, chocolade en vanille-ijs “ New Style “ € 6,00
- Verrassend 3-luikje € 6,00
- Verrassend 3-luikje met ijstaart (vanaf 50 personen)..... € 6,50
- Tarte tatin met kaneelroomijs en Calvados € 6,50
- Glaasje met aardbeien, mascarpone, sechuanpeper en limoen (seizoen mei – september) € 6,50
- Bladerdeeggebakje met crème patisserie en verse aardbeien (seizoen mei – september) € 6,50
- Mousse van speculaas met chocoladekaramel en speculaaskrokant..... € 6,50
- Chocolademoelleux met sinaasappelijs € 6,50
- Trio van aardbei (bavarois, taartje, aardbeienijs) (seizoen mei – september) € 6,50
- Verwenbord van de chef (6 dessertjes) € 8,50
- Verwenbord van de chef met ijstaart (vanaf 50 personen)..... € 9,50
- Kaasbordje met druiven en nootjes..... € 10,00

- Uitgebreid dessertbuffet (vanaf 30 personen) € 11,50
 - Chocolademousse, tiramisu, vers fruit, ijstaart met coulis, profiteroles
 - Chocoladefontein, crème bruleé, assortiment van mini gebakjes
 - Bavarois met fruit, vers gebakken pannenkoek...

De koffie is niet inbegrepen in de prijs. Hiervoor rekenen wij een supplement van € 3,00.

Indien u gekozen heeft voor een all-in formule dranken, dan is de koffie natuurlijk wel inbegrepen.

BUFFETTEN

KOUDE BUFFETTEN

Koude buffetten worden geserveerd voor groepen vanaf 30 personen.

A. KOUD BUFFET 1 € 24,00

- Gepocheerde zalm met opgevulde eitjes
- Opgevulde tomaat met grijze garnalen (kan gewijzigd worden, hangt af van de prijs van de garnalen)
- Salade Niçoise
- Pasta met basilicum en scampi
- Gerookte zalm
- Ardeense ham met asperges
- Varkensgebraad met mosterd
- Italiaanse ham met meloen

B. KOUD BUFFET 2 € 28,00

- Gepocheerde zalm met opgevulde eitjes
- Opgevulde tomaat met grijze garnalen (kan gewijzigd worden, hangt af van de prijs van de garnalen)
- Pallet van gerookte zalm, heilbot en gerookte forel
- Pasta met basilicum en scampi
- Gepocheerde tongrolletjes met tartaar
- Ardeense ham met asperges
- Varkensgebraad met mosterd
- Italiaanse ham met meloen

De koude buffetten worden telkens vergezeld van aardappelsla van de chef, saladebuffet, koude sausjes en brood. Indien er frietjes worden gevraagd rekenen we € 2,00/pers. extra.

Kinderen onder de 12 jaar worden aan de helft van de prijs gerekend.

De koude buffetten kunnen aangevuld worden met:

- ½ Kreeft..... € 19,00
- Oesters (per stuk) € 2,00
- Zeevruchten..... dagprijs

DRANKEN

- A. Aperitief zie pag. 9
 B. Drinkenformule all-in (witte, rode wijn, water en koffie) € 15,00

DESSERT

U kunt een dessert kiezen uit ons assortiment, zie pag. 14

WARMES BUFFETTEN

Warme buffetten worden geserveerd voor groepen vanaf 30 personen.

A) WARM BUFFET 1 € 25,00

- Varkenswangetjes met Rodenbachsaus
- Parelhoenfilet met Calvadossaus
- Mootjes zalm op Oostendse wijze
- Hoeve noedels met basilicum, tomaat en pesto
- Warme groentenkrans
- Broodjes
- Kroketter

B) WARM BUFFET 2 € 29,00

- Chateau Briand met zachte pepersaus
- Scampi met garnalensaus
- Kabeljauwfilet met zachte kerrie room
- Warme groentenkrans
- Gratinaardappelen of gebakken krieltjes
- Kroketter

C) WARM BUFFET 3 € 33,00

- Lamskroontje met tijm-look sausje
- Limousin gebrad met Cognacsaus
- Tongrolletjes met sjalottensaus
- Zeebaars op vel gebakken met prei en ratatouille
- Warme groentenkrans
- Gratinaardappelen of gebakken krieltjes
- Kroketter

Bij de buffetten worden de gerechten geserveerd in shaving dishes en op buffet geplaatst.

Wij zorgen zelf voor de bediening van de genodigden.

Kinderen onder de 12 jaar worden aan de helft van de prijs gerekend.

DRANKEN

- C. Aperitief zie pag. 9
- D. Drankenformule all-in (witte, rode wijn, water en koffie) € 15,00

DESSERT

U kunt een dessert kiezen uit ons assortiment, zie pag. 14