

MENU AAN TAFEL

Menu 1 : € 47,00 per persoon**

Voorgerecht

Scampi's

Gebakken scampi's met een risotto van boschampignons en bladpeterselie

Of

Seranoham 15 maanden gerijpt

Salade met seranoham, zongedroogde tomaten en Parmezaan

Of

Tomaat mozzarella

Tomaat mozzarella 'di buffalo' met pesto en basilicumvinaigrette

Soep

Soep volgens het seizoen

Sorbet

Supplement : € 3,50 per persoon

Hoofdgerecht

Hoevekip fine champagne

Op lage temperatuur gegaarde hoevekip met een cognac roomsaus en een pot-au-feu van groenten

Of

Rundstournedos

Gebakken rundsournedos met seizoensgroenten, groene pepersaus, gefruite aardappelen met look en verse tijm

Normandische tongrolletjes

Gepocheerde tongrolletjes in een witte wijnsaus met grijze garnalen, mosselen en natuuraardappelen

Dessert

Dessert naar keuze

Gelieve 1 menu samen te stellen voor alle gasten

Menu 2 : € 51,00 per persoon**

Voorgerecht

Zalmrilette

Gepocheerde zalm op smaak gebracht met gerookte zalm, tuinkruiden en bergamot

Of

Rundscarpaccio

Fijngesneden rundsvlees met basilicumvinaigrette en Parmezaan

Of

Vitello Tonato

Zacht gegaard kalfsvlees met tonijndressing, appelkappers, zongedroogde tomaten en roquette sla

Soep

Soep volgens het seizoen

Sorbet

Supplement : € 3,50 per persoon

Hoofdgerecht

Eendenborst Grand Marnier

Geroosterde eendenborst met gebraiseerd witlof, appelsien, saus met grand marnier en verse kroketten

Of

Kalfsoester archiduc

Gebakken kalfsoester met siezoensgroenten, champignonroomsaus en rösti aardappelen

Of

Kabeljauwhaasje

Op vel gebakken kabeljauwhaasje met een krokant aardappeltaartje, compote van tomaten en basilicum

Dessert

Dessert naar keuze

Gelieve 1 menu samen te stellen voor alle gasten

Menu 3 : € 61,00 per persoon**

Voorgerecht

Terrine van ganzenlever

Huisbereide ganzenlever met rozijntoast en een compote van rode ajuin

Of

Kreeft Belle Vue

Kreeft op klassieke wijze gereserveerd met sla, ei, tomaat, mayonaise en cocktailsaus

Of

Salade Folle

Salade van ganzenlever, grijze garnalen, gerookte zalm, seranoham en een vinaigrette van Chardonnay azijn

Soep

Soep volgens het seizoen

Tussengerecht

Bouillabaise

Gepocheerde Noordzeevis met saffraan en een jus van schaaldieren

Of

Kalfszwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met ravioli en jus van truffel

Sorbet

Supplement : € 3,50 per persoon

Hoofdgerecht

Tarbot

Gebakken tarbotfilet met mousselinesaus, grijze garnalen en pomme duchesse

Of

Ierse filet pur

Filet pur met marktverse groenten, bordelaisesaus en kroketjes

Of

Lamsfilet

Gebaken lamsfilet met zuiderse ratatouille, rozemarijn en aardappelgratin

Dessert

Dessert naar keuze

Gelieve 1 menu samen te stellen voor alle gasten

Soep volgens het seizoen

Voor soepen volgen we het ritme van de seizoenen en laten u kiezen uit verschillende soepen zoals tomatensoep, pompoensoep, aspergesoep, witlofsoep, vissoep,....

Dessert naar keuze

U kan een keuze maken uit onderstaande desserts :

Pannacotta met rode vruchten

Of

Mascaronemousse met appel en speculaas

Of

Trio van chocolademousse

Of

Bavarois van frambozen met een coulis van aardbeien en munt

Gelieve eenzelfde dessert te kiezen voor alle gasten

Supplementen dessert

Chocolade moelleux met vanille ijs : € 1,50 per persoon

Warme appeltaart met ijs en vanilleroom : € 1,50 per persoon

Ijstaart met coulis van rode vruchten : € 2,00 per persoon

Biscuittaart met coulis van rode vruchten : € 3,00 per persoon

Grand dessert : € 4,00 per persoon
Individuele minigebakjes, mousses, sorbet

Dessertenbuffet 'De Jachthoorn' : € 10,00 per persoon
Degustatiebuffet "Chocolate taste"

*Brusselse wafels
Assortiment patisserie
Crème brûlée
Riz condé van de chef*

Pannacotta met rode vruchten
Fruitsalade (Enkel tijdens de zomermaanden)
Vanille ijs
Diverse zachte en harde kazen

Symbolische ijstaart bij dessertenbuffet : € 6,00 per persoon
Symbolische biscuittaart bij dessertenbuffet : € 7,00 per persoon

Voor in de kleine uurtjes

Minisandwiches : € 1,75 per stuk
Grote sandwiches : € 3,00 per stuk

Gelieve op voorhand het aantal stuks door te geven

Soepbuffet : € 6,00 per persoon
Buffet bestaande uit 2 soepen met garnituur aangepast aan het seizoen

Buffet met Belgische, Franse en Italiaanse kazen : € 8,50 per persoon

**** Deze formules zijn mogelijk vanaf 25 personen. Bij een lager aantal deelnemers dient u rekening te houden met een supplement van € 4,00 per persoon**

**** Bovenstaande prijzen gelden exclusief dranken**

Kindermenu : € 33,00 per persoon

Voorgerecht

Kaaskroketjes
Of
Koninginnehapje

Soep

Tomatensoep
Of
Bouillon

Hoofdgerecht

Kippenfilet met frietjes of kroketjes
Of
Fish-sticks
Of
Curryworst met frietjes
Of

Spaghetti bolognaise

Dessert

Pinokkio-ijsje

***Bovenstaande prijs geldt inclusief frisdranken
Het kindermenu is verkrijgbaar voor kinderen tot en met 12 jaar***

Budgetformule all-in 1 : € 67,00 per persoon

Aperitief

Gedurende een half uur schenken onze kelners schuimwijn en fruitsap.
Daarbij serveren zij een assortiment koude en warme hapjes.

Voorgerecht

Salade met scampi's

Salade met gebakken scampi's, curryvinaigrette en granny smithappel
Of

Seranoham

Seranoham met meloen, rucola en balsamico
Of

Vispannetje

Gegratineerd vispannetje met Noordzeevis en garnalen
Of

Kwartelpastei

Kwartelpastei met krulandijvie en een appelchutney

Soep

Soep volgens het seizoen

Hoofdgerecht

Rundsteak

Rundsteak met seizoensgroentjes, peperroomsaus en gefruite aardappelen
Of

Zalm

Geroosterde zalm met bearnaisesaus, natuurdaardappelen en gestoofde prei
Of

Kip

Suprême van kip met champignonroomsaus en een pot-au-feu van groenten
Of

Varkensrug "Duroc"

Varkensrug "Duroc" met dragon, groene groenten en rösti aardappelen

Dessert

Dessert Maison volgens keuze van de Chef

Supplement ijstaart : € 2,00 per persoon
Supplement biscuittaart : € 3,00 per persoon

Dranken

Witte en rode huiswijn, bieren van't vat (pils, witbier en Palm), frisdranken, mineraal – en bruisend water. Koffie en thee met zoete versnaperingen.

Gelieve 1 menu samen te stellen voor alle gasten

Na 4 uur wordt het extra verbruik verrekend aan bartarieven en rekenen wij een onkostenforfait van € 38,00 per kelner per aangevangen uur.

*Sterke en alcoholische dranken en zware bieren zijn niet inbegrepen
Individuele afrekening is niet mogelijk*

Budgetformule all-in 2 : € 79,00 per persoon

Aperitief

Gedurende een uur schenken onze kelners schuimwijn en fruitsap.
Daarbij serveren zij een assortiment koude en warme hapjes.

Voorgerecht

Salade met scampi's

Salade met gebakken scampi's, curryvinaigrette en granny smithappel
Of

Seranoham

Seranoham met meloen, rucola en balsamico
Of

Vispannetje

Gegratineerd vispannetje met Noordzeevis en garnalen
Of

Kwartelpastei

Kwartelpastei met krulandijvie en een appelchutney

Soep

Soep volgens het seizoen

Hoofdgerecht

Rundsteak

Rundsteak met seizoensgroentjes, peperroomsaus en gefruite aardappelen

Of

Zalm

Geroosterde zalm met bearnaisesaus, natuurdaardappelen en gestoofde prei

Of

Kip

Suprême van kip met champignonroomsaus en een pot-au-feu van groenten

Of

Varkensrug "Duroc"

Varkensrug "Duroc" met dragon, groene groenten en rösti aardappelen

Dessert

Dessert Maison volgens keuze van de Chef

Dranken

Witte en rode huiswijn, bieren van't vat (pils, witbier en Palm), frisdranken, mineraal – en bruisend water. Koffie en thee met zoete versnaperingen.

Gelieve 1 menu samen te stellen voor alle gasten

Na 7 uur rekenen wij een aanvullend drankenforfait van € 4,75 per aanwezige persoon per begonnen uur, met een minimum van € 275,00 per begonnen uur voor de Zuilenzaal, € 175,00 voor De Schuur en zaal Wilryck, € 120,00 voor zaal Contich en zaal Reeth en € 85,00 voor zaal Aertselaer.

*Sterke en alcoholische dranken en zware bieren zijn niet inbegrepen
Individuele afrekening is niet mogelijk*

**** Deze formules zijn mogelijk vanaf 25 personen. Bij een lager aantal deelnemers dient u rekening te houden met een supplement van € 4,00 per persoon**