

Lunchmenu:

2 gangen: VG met HG of HG met dessert: 24.30 Euro

3 gangen: VG / HG / Dessert: 29.80 Euro

Opmerking: voor de ganse groep dezelfde samenstelling. De keuze van de hoofdgerechten dient vooraf doorgegeven te worden.

Tomaten – groentesoep met brood.

Fricassee van kip met rode wijn saus.

OF

Gegratineerde visstukjes in een romig tomatensausje.

Deze gerechten worden geserveerd met kroketjes.

Panacotta met rood fruit

Menu A: gans jaar door beschikbaar: 49.60 Euro per persoon

Keuzes van de voor -en hoofdgerechten dienen vooraf doorgegeven te worden.

Serranoham met meloen.

OF

Vitello tonato met zijn klassieke garnituren.

Stoofpotje van varkenswangen met kriebiebier.

OF

Op vel gebakken zalm met Hollandaisesaus.

Deze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgratin.

Tiramisu

Menu B: seizoen menu:

Van 1 april tot 30 juni: 39.70 Euro per persoon

Keuze van het hoofdgerecht dient vooraf doorgegeven te worden.

Aspergeroomsoep

Asperges op Vlaamse wijze.

OF

Asperges met gerookte zalm met Hollandaisesaus. (Supplement van 4.60 Euro per persoon.)

Deze hoofdschotels worden geserveerd met krieltjes in de schil.

Roomijs met aardbeien en slagroom.

(Voor communiefeesten: ijslam als dessert in plaats van roomijs met aardbeien: +2.70 Euro per persoon.)

Van 1 juli tot 30 september:

BBQ formule (vanaf 30 personen)

Broodassortiment met boter

Assortiment koude groentjes

Pasta-salade, tabouleh

Twee verschillende aardappelbereidingen

Assortiment koude sauzen

Warme pepersaus en champignonsaus

Assortiment vlees:

Worst, gemarineerde steak, gemarineerde kip, Breydelspek

Assortiment vis:

Papillot met diverse soorten vis en groentjes, scampi-spiesjes

Voor veggies voorzien wij 3 veggie varianten.

3 stuks vis / vlees per persoon: 29.80 Euro

4 stuks vis / vlees per persoon: 37.60 Euro

5 stuks vis / vlees per persoon: 44.80 Euro

Opmerking: gelieve de keuze van vis en vlees per persoon op voorhand door te geven.

(Vis en vlees dat overblijft, geven wij mee naar huis.)

Van 1 oktober tot 31 maart: 43.60 Euro per persoon

Keuzes van het hoofdgerecht dienen op voorhand doorgegeven te worden.

Pompoensoep

Hertenragoût met een peertje in rode wijn.

OF

Kabeljauw met een truffelsausje en seizoensgroentjes.

Hoofdschotel met aardappelgratin geserveerd.

Crème brûlée

Menu C: buffet: 19.80 Euro per persoon.

We starten met dagsoep in buffetvorm met broodjes en boter.

Later volgt een warm buffet met:

Videe met het beste uit het neerhof

Kempische stoverij met Postels abdijbier

Visgratin (Mits supplement van 2.60 Euro per persoon.)

Salade buffet met sla, tomaat, komkommer, vinaigrette en hardgekookte eitjes.
(Mits supplement van 2.60 Euro per persoon.)

Puree of aardappelgratin

Optioneel: dessertenbuffet met 5 kleine dessertjes per persoon: 7.50 Euro per persoon

Receptie-arrangementen. Minimaal 20 personen. Geafficheerd prijzen zijn geldig vanaf 50 personen. (Minder dan 50 personen = +10%)

Aperitief hapjes:

Voor op tafel:

Kaas, Salami, Gele ajuintjes: 2.30 Euro per persoon

Tapenade en aioli met foccaccia: 3.10 Euro per persoon

Chips en nootjes: 2.50 Euro per persoon

Groentjes met een dipsausje: 2.60 Euro per persoon

Losse hapjes om mee rond te gaan:

- Stel zelf het arrangement samen voor uw gasten.
Opmerking: minimum 4 hapjes te bestellen per persoon. (Minimale kostprijs aan hapjes moet 14.50 Euro bedragen.)
- Opmerking: de hapjes waar (***) bij staat kunnen ook in een groter formaat gemaakt worden. Op zoek naar een walking dinner? Kies 7 van die hapjes... en uw gasten zullen niks tekort komen!
- Deze prijzen zijn geldig vanaf 50 personen.

Breydelspek met cowlsla (***) (3.80 Euro / 7.50 Euro)

In curry gemarineerde mini kipsaté met atjar tjampoer (***) (4.10 Euro / 8 Euro)

Mini bagel 'cheeseburger' (3 Euro)

Mini bagel 'proscuito ham' (3 Euro)

Gyoza (Japanse dumpling gevuld met sappige vlees -en koolvulling.) met Oosterse dipsaus (4.20 Euro)

Paté met confituur (***) (3.40 Euro / 6.60 Euro)

Parelcouscous met feta (veggie) (***) (3.90 Euro / 7.60 Euro)

Parelcouscous met gerookte zalm (***) (4.60 Euro / 8.80 Euro)

Scampi met sojascheutjes in een schaaldieren sausje (***) (4.10 Euro / 9.80 Euro)

Kleine geitenkaas salade met spek (ook zonder spek mogelijk) (***) (4.20 Euro / 8.10 Euro)

Kleine caesarsalade met kipreepjes (kan ook met veggie kipreepjes) (***) (4.20 Euro / 8.10 Euro)

Rundsouvlaki met tzaziki (***) (5.60 Euro / 9.90 Euro)

Bruchetta (kan ook veggie) (3 Euro)

Klein soepje (kan ook veggie) (***) (2.60 Euro / 4 Euro)

Mini loempia (veggie) (2.60 Euro)

Rundscarpaccio met zijn garnituren (***) (4.60 Euro / 9.20 Euro)

Stukje verse zalm in een Champagne sausje (***) (4.60 Euro / 9.20 Euro)

Sushi (3 Euro)

Indiaas gehaktballetje met chili chutney (***) (3 Euro / 7.50 Euro)

Mini hot-dog (4 Euro)

Mini-hamburgertje (4 Euro)

Hapjesarrangementen die wij voor u samenstelden:

- Arrangement 1: 17.50 Euro per persoon
 - Breydelspek met cowlsla
 - Rundscarpaccio met zijn garnituren
 - Scampi met sojascheutjes in een schaaldierensausje
 - Sushi
 - Mini-loempia (veggie)

- Arrangement 2: 17.80 Euro per persoon
 - Stukje verse zalm in een Champagne sausje
 - Parelcouscous met feta (veggie)
 - Bruschetta
 - Mini bagel 'cheeseburger' of 'prosciuto ham'
 - Kleine caesarsalade met kipreepjes

- Arrangement 3: 17.70 Euro per persoon
 - Parelcouscous met gerookte zalm
 - Indiaas gehaktballetje met chili chutney
 - Klein soepje
 - In curry gemarineerde mini kipsaté met atjar tampoer
 - Gyoza (Japanees dumpling met sappige vlees -en koolvulling) met Oosterse dipsaus

Walking dinner formules die wij voor u uitwerkten:

- Walking dinner 1: 54.80 Euro per persoon
 - Geitenkaas salade met spek
 - Rundscarpaccio met zijn garnituren
 - Parelcouscous met gerookte zalm
 - Soepje
 - In curry gemarineerde kipsatés met atjar tjampoer
 - Scampi met sojascheutjes in een schaaldieren sausje
 - Rundsouvlaki met tzatziki

- Walking dinner 2: 47.80 Euro per persoon
 - Caesarsalade met kipreepjes
 - Paté met confituur
 - Stukje verse zalm met Champagnesaus
 - Soepje
 - Indiase gehaktballetjes met chili chutney
 - Mini-hamburgertje
 - Scampi's met sojascheutjes in een schaaldieren sausje