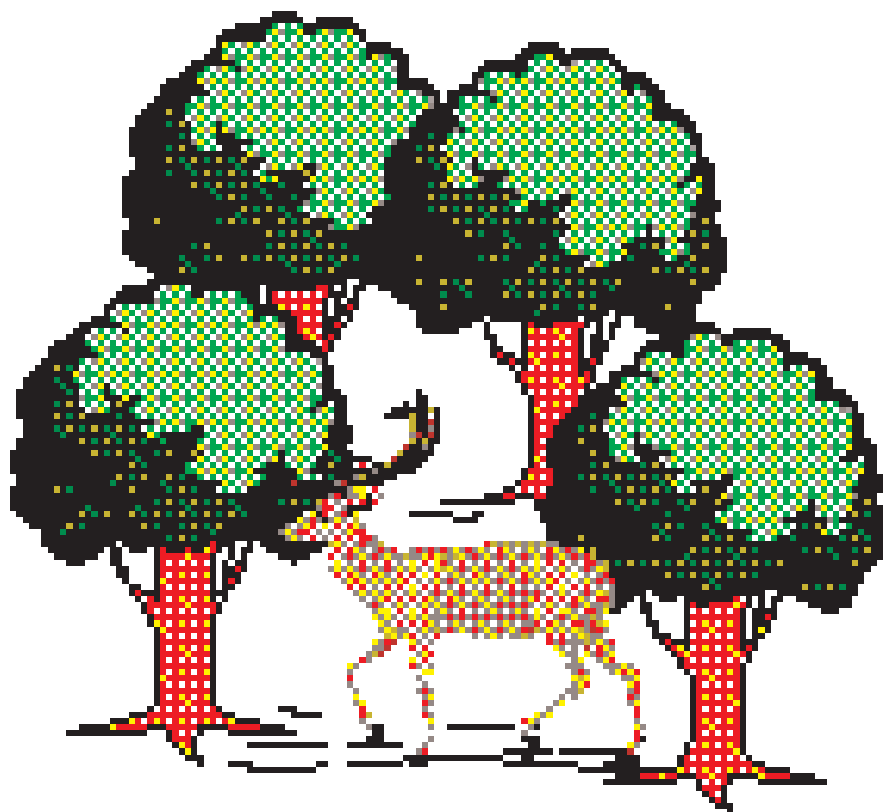


Feestzalen Bertembos



FB

2009

Voor een receptie met klasse tot een stijlvol banket

Feestzalen Bertembos

Bosstraat 187

3060 Bertem

Dhr. & Mevr. Speltdoorn

Sluitingsdag dinsdag uitzondering voor banketten

Tel. & Fax. : 016/48.87.81

bertembos@scarlet.be

INFORMATIE FEESTZALEN BERTEMBOS

- * Dagverse producten en een professioneel team zorgen voor een onvergetelijke dag in een aangenaam kader
- * Bosrijke en landelijke omgeving
- * Gemakkelijk bereikbaar via E 40 en E 314
- * Gratis visitekaartjes met plan te verkrijgen
- * De zaal wordt door ons klaargezet met tafellinnen , linnen servetten , bloemstukken , kaarsen ,.....

DE ZALEN

- * Feestzalen Bertembos beschikt over 2 zalen, waarvan 1 met onderverdeling
- * HET BARZAALTJE : van 16 pers tot maximum 26 personen aan tafel
- * DE TUINZAAL : vanaf 24 pers tot maximum 80 personen aan tafel
- * DE BOVENZAAL + BARZAAL : met airco tot 150 personen aan tafel , er zijn ook toiletten op de bovenverdieping .
- * De zaal is gratis vanaf **16 volwassenen** personen bij het nemen van een menu of buffet
- * Recepties in de tuin mogelijk of in een aparte zaal tot 250 personen
- * Vanaf 80 volwassenen personen aan tafel bij het nemen van menu of buffet is de 2e zaal gratis
Indien U toch een extra zaal wenst voor een receptie met all in formule is de kostprijs **300 €**
- * Vanaf 90 volwassen personen aan tafel – 5 % op het menu zonder receptie en dranken
- * Bij een dansfeest vanaf 05.00 's morgens zullen personeelskosten aangerekend worden
- * Al onze prijzen zijn dienst en 21% B.T.W. inclusief
- * Kinderen tot 11 jaar hetzelfde menu in kleinere portie of een kindermenu
- * Het juiste aantal personen door ons in rekening gebracht, moet ten laatste 5 dagen op voorhand aan ons doorgegeven zijn
- * Het bespreken van het menu gebeurt een 2-tal maanden voor de feestdatum
De laatste details zoals zaal , tafelindeling, lijst met naamafroeping een 2-tal weken voor de feestdatum

- * Er wordt een kelner voorzien voor +/- 20 gasten
- * De ronde tafels zijn tot max. 8 personen . Een zaalplan is beschikbaar
- * Onze zalen zijn steeds te bezichtigen of voor het bespreken van uw menu na een telefonische afspraak
- * Elke reservatie is pas geldig na betaling van een voorschot KBC 734-3981576-26 met vermelding van de feestdatum
voor huwelijksfeesten en banketten vanaf 60 pers bedraagt het voorschot 500 €
Alle andere banketten 250 €
- * Disc Jockey is vrij te kiezen, eventueel telefoonnummers op aanvraag verkrijgbaar
- * Deze prijslijst is geldig vanaf 1 maart 2008 en **vervangt alle voorgaande**
- * U kan zelf een menu naar keuze samenstellen of U door ons laten helpen en dit naar ieders budget
- * Nuttige adressen zoals ceremoniemeester, fotograaf, ballondecoraties, bloemdecoraties, ceremoniewagens, en hotels zijn bij ons ter beschikking.
- * Een bruidsboeket laten vriesdrogen Jan Cottignie : 056 / 43 99 43
- * Aangezien wij met verse merkproducten werken zijn kleine prijsverschillen mogelijk volgens dagaanvoer

Voor de kwaliteit staan borg : Speltdoorn Albert eveneens chef aan het fornuis en Gastvrouw Ilze in de zaal, samen met een professioneel team
We volgden beide hotelschool in het VTI te Leuven en Hotelschool Spermalie te brugge.
We werkten op meerdere stageplaatsen en sinds 1994 vestigden we ons met succes in Bertem.

Al uw suggesties of opmerkingen zijn steeds welkom

Albert en Ilze

Receptie

Voor de kinderen kinderschuimwijn			6,00 / fles
Schuimwijn: Cava grands Moments			16,00
/fles			
Kirr Royal			16,50 / fles
Huisschuimwijn: Ballarin "Brut" (méthode traditionnelle)			17,50 /fles
Crémant d'alsace brut			24,00 /fles
Cava colet « A Priori » penedès Spanje Brut			20,00 / fles
Huischampagne: Laurent Aubriot "Brut"			<u>31,00 /fles</u>
Champagne Beutz Brut Classic			50,00 /fles
Vers fruitsap			8,50 /liter
Fruitsap			5,90 /liter
1 glas schuimwijn Ballarin Brut of fruitsap	2,90 p.p.	2 glazen	5.20 p.p.
1 glas huischampagne of fruitsap	5,50 p.p.	2 glazen	10.00 p.p.
Assortiment van 3 hapjes	3.,00 p.p.	of 4 hapjes	4,00 p.p.
Assortiment van 3 luxe hapjes (mini soepje , mini glaasjes)			6,00 p.p.

Receptie "all in" : Formule met drank en hapjes inbegrepen (lepelhapje,toastjes, warme hapjes)

Huisschuimwijn Ballarin Brut Methode traditionnelle - Kirr Royal - fruitsap – pils,

1	Duurtijd: 1 uur:	2 warme & 2 koude hapjes p.p. + zoutjes	11.50 p.p.
2	Duurtijd 1 uur	3 warme & 3 koude hapjes p.p. + zoutjes	13.50 p.p.
3	Duurtijd: 1,5 uur:	3 warme & 3 koude hapjes p.p. + zoutjes	14.50 p.p.
4	Duurtijd: 1,5 uur:	4 warme & 4 koude hapjes p.p. + zoutjes	16,40 p.p.
5	Duurtijd: 2 uur	4 warme & 4 koude hapjes p.p. + zoutjes	17,90 p.p.
6	Duurtijd: 2 uur	4 warme & 4 koude hapjes + 1 mini sandwich + 1 zoet hapje + zoutjes	20.00 p.p.

→ "all in" formule met Cava grans Moments	- 1.00 p.p.
→ "all in" formule met vers fruitsap:	+1,50 p.p.
→ "all in" formule met Cremant d'Alsace	+ 4,70 p.p.
→ "all in" formule met Huischampagne	+ 9,00 p.p.

ENKELE GERECHTJES VOOR HET SAMENSTELLEN VAN UW RECEPTIE

- | | |
|--|--------------------|
| * Mini glaasjes : zeevruchtencocktail , salade van gerookte kip ,
Maatjes met appeltjes , | +/-2.0 / stuk |
| * Mokka tasje met soepje | +/. 1,00 / stuk |
| * Mini gerechtjes vb mini carpaccio van zalm of tonijn | +/.1,60 p.p. |
| * Spiesje van scampi en ananas | +/- 2.00 / stuk |
| * Open versierde broodje met luxe beleg | 2,90 / stuk |
| * Gesloten broodjes met luxe beleg | 2.70 / stuk |
| * Luxe Verrassingsbrood met mini sandwiches +/- 50 st. | 64,00 /stuk |
| * Rauwkost met dipsausjes of fruitbrochetjes | 0,90 p.p. |
| * Spiesje met een trio van kaas | 2.00 / stuk |
| * Oesters creuses, lepelhapjes – toastjes
met garnaaltjes, gerookte zalm, ganda ham, krabsla,
mousse van eend, mousse van gerookte forel, ham mousse, scampi's,... | 1,00 – 1,50 / stuk |
| * Warme hapjes
mini pizza, quiche loraine, mini videe, bladerdeeghapjes,
gefrituurde scampi's, loempia's, kaas en garnaalkroketjes,
mini croque monsieur | 1,00 – 1,50 / stuk |
| * Bolletje sorbet of mini gebakje | 1,60 p.p. |

Bij mooi weer kunnen de recepties in de tuin doorgaan.

Wanneer het uitsluitend om een receptie gaat zonder diner of buffet is de vaste kost voor de zaal 300 € (Dit is niet mogelijk op een zaterdag)

Wanneer het gaat om een dansfeest zonder diner met broodjesformule of dessertenbuffet is de vaste kost voor de zaal 500 € (enkel op vrijdag)

Wijnkaart

Witte wijnen “ Frankrijk “

<u>1^e Huiswijn wit</u>	La Diva “Chardonnay” (ook in magnum) vin de Pays	17.00 /fles
<u>2^e Huiswijn wit</u>	Pierre Henri “ chardonnay “ vin de Pays D’oc	13.00 /fles
Streekwijn:	Chardonnay D’ardèche « louis latour «	18.00 /fles
Elzas:	Pinot Blanc Cuvee des trois epis “ gustave lorentz “	17.50 /fles
	Tokay pinot gris Frédéric Preiss	19.90 /fles
Loire	Pouilly fume « les logères « Guy Saget	23.00 /fles
Bourgogne:	Chablis « Louis Latour «	25,00 /fles
Bordeaux:	Château Haut Mayne “Graves A.C.”	19.90 /fles

Witte wijnen “ Wereld “

Spanje :	Emina “ verdejo “	14,50 / fles
Chili :	Araucano “ sauvignon “	19.90 / fles
Australië :	Bear crossing “ chardonnay “	19.00 / fles
Argentinië :	Trapiche “ chardonnay “	17.00 / fles

Zoete witte wijn

Chateau Gramboy Moelleux Côtes de Bergerac	16.50 / fles
--	--------------

Rode wijnen “ Frankrijk “

<u>1^e Huiswijn rood</u>	La Diva “Cabernet Sauvignon Merlot” (ook in magnum)	17.00 /fles
<u>2^e Huiswijn rood</u>	Pierre Henri “ cabernet Sauvignon” Vin de Pays D’oc	13.00 /fles
Rhône :	Côtes Du Rhône “ les pierres Bisées	14.90 / fles
Bourgogne:	Bourgogne Cuvée “Louis Latour ”	23,00 /fles
Bordeaux:	Tutiac « 1 ^{er} Côtes de blaye «	16,50 /fles
	Chevalier de lichine (gerijpt op eiken vaten)	17.50 /fles
	Château Des Cinq Hardits puisseguin “Saint Emilion”	22,00 /fles
	Château Carteau St Emilion Grand Cru	30.50 /fles

Rode wijnen « Wereld «

Portugal :	Eximius Tinto	16.00 / fles
Spanje :	Fortius « Tempranillo Navarra	16.50 / fles
Italië :	Moda « Montepulciano d’Abruzzo «	17.50 / fles
Chili :	Arucano « Carmenère «	20.50 / fles
Australië :	Long Row « Shiraz «	21.50 / fles

- | | |
|---|------------|
| * Frisdranken tijdens het diner of buffet | 5.50 /fles |
| * Forfait van frisdranken en waters tijdens het diner of buffet (vaste prijs) | 3.90 p.p. |

Dranken forfait van wijn tijdens het menu of buffet tot het dessert

- | | |
|--|------------|
| * 1 ^e Huiswijn : La Diva wit en rood in magnumflessen | 11,50 p.p. |
| * 2 ^e Huiswijn : Pierre Henri wit en rood | 8,60 p.p. |

Drankenforfait tijdens het dansfeest :

(begint na de koffie met een duurtijd van 5 uur)

- | | |
|---|------------|
| * Frisdranken , waters , bieren, speciale bieren en huiswijn tijdens het dansfeest | 11,00 p.p. |
| * Gasten die bijkomen vanaf het avondfeest (Die niet deelnemen aan het menu of buffet) | 14,60 p.p. |

Eventueel 'snachts een hapje voor de hongerigen :

- | | |
|--|---------------|
| * Ajuinsoep of groentensoep met brood in buffetvorm | 2,50 p.p. |
| * Beenham met rauwkost en brood (vanaf 50 pers) | 5,50 p.p. |
| * Verrassingsbrood met luxe mini sandwiches (50 stuks) | 64,00 / brood |
| * Kaasplank met brood en boter | 6,80 p.p. |
| * Kaas en charcuterieplank met brood en boter | 9,00 p.p. |

Koude voorgerechten

Tartaar van verse tonijn met groene kruiden en toast	12,00
Fantasie van Noorse zalm op 3 wijzen met een fijne kruidenpesto	11,50
Boeketje van seizoenssla met in huisgerookte zalm en meloenparels	10,00
Lichtgerookte zalm met asperges en tuinkruidensausje	+/- 13,00 seizoen

Salade van huisgerookte eendenreepjes met lauwe scampi's en een honing - vinaigrette	11,00
Salade van Gandaham met dennenpitjes en een balsamicodressing	9,00
Seizoensslaatje met een waaier van huisgerookte hoevekip en truffelvinaigrette	8,00
Terrine van ganzenlever met een krententoast	15,00
Herfstslaatje met gerookte ham van hert en everzwijn met dennenpitjes	+/- 11,00 seizoen
Wildpastei met herfstgarnituur en krententoast	+/- 9,00 seizoen

Huisgerookte witte heilbot op een bedje van sla met een groene kruidendressing	14,00
Slaboeket met een trio van gerookte vissen , fijne kruidenroom en toast	10,80

Meloentje surprise (grijze garnaal , crab en scampi)	11,50 seizoen
Seizoensslaatje met grijze garnaal en crab	10,70
Salade van lauwe scampi's met een rozas van zacht gerookte Noorse zalm met kruidendressing	10,80
Seizoensslaatje met gebakken scampi's, appelreepjes en zongedroogde tomaatjes	10,60

Fijnproeversslaatje "Bertembos" (huisgerookte eend, -zalm, lauwe scampi's, Gandaham)	13,00
Delicatessenbord Bertembos (Ganzenlever , kreeft , scampi)	17,00
Slaatje van de visser met zeedelicatessen (Zalm , Gamba , Maatjes of Coquille) = variërend volgens seizoen	13,50
Rijkelijk slaatje met halve kreeft Belle-View en meloenpareltjes	+/- 16,00

dagprijs

Vegetarische voorgerechtes

Fris slaatje met dennenpitjes en gebakken paddestoelen met bieslook	8,30
Slaboeket met Mechelse asperges	+/- 10,00

Soepen

Romig soepje van knolselder met crème de chaumes (herfst – winter) 4.50	
Soepje van bosschampignons met shi-takesnippers (herfst – winter)	4,60
Soepje van oesterzwammen met gevogeltesnippers en kervelroom (herfst - winter)	4,30
Champignonroom met spekjes en prei (herfst - winter)	3,70
Romig soepje van asperges (april – juli)	4,30
Kippenroom met geroosterde amandelschilfers Kippenroom Agnes Sorel	3,70 3,70
Tomatenroomsoep/ met balletjes	3,70 / 4,30
Bloemkoolroom / met grijze garnaltjes	3,70 / 5,70
Witloofroom / met zalmsliertjes (september – maart)	3,70 / 5,70
Pompoenroom met spekjes Pompoenroom met lekkers uit de Noordzee	3,70 5,70
Waterkersroomsoep	3,70
Minestrone	3,70
Brocolliroomsoep	3,70
Romig soepje uit Andalouzië met paprikasnippers	3,70
Romig soepje van courgettes	3,70
Consommé met groenteparels en kervel	5,70
Kreeftenroomsoep met kreeftenstukjes	5,70
Vissoep op wijze van de chef	5,70
Cappuccino van grijze garnaltjes	5,00
Zomerse gaspacho (koud)	3,70
Waterzooi van vis met groentesnippers (zeetongrolletje , grijze garnaal en Stick van gerookte zalm) kan ook als tussengerecht geserveerd worden	14,00

Warme voor - of tussengerechten

Zeetongrolletjes met tagliatelle en een kreeftensausje	15,00
Zeetongrolletjes op Normandische wijze (garnaal, mosseltjes, champignons)	15,00
Zeetongrolletjes met snijpergroentjes en een fluwelig sausje	15,00
Spiesje van zeetongrolletjes met gandraham, gefruite groentjes en een duvelmousseline	16,00
Duet van zeetongfilets en scampi's met Nantuasaus	17,00
Victoriabaarsfilet onder een laagje van courgetteschubben met peterseliesausje	11,00
Filet van witte heilbot op een bedje van preistoemp en een sausje van graanmosterd	13,00
Blinde vink van kabeljauwhaasje en gandraham op een coulis van tomaat	12,50
Kabeljauwhaasje op een bedje van prei verfijnd met een graanmosterdsaus	12,50
Bladerdeeggebakje met een duo van vis en chablissausje	13,00
Zeewolf met groentesnippers en kreeftensaus	13,00
Huisgerookt zalmblokje met groentesliertjes en een bieslooksausje	11,00
Gefrilde zalm met tomatenblokjes en basilicumsausje	10,50
Pakketje van zalm en zeeduivel met een verfijnde mousselinesaus	14,50
Zeeduivelnootjes met lichte curry en fijne groentjes	14,50
Scampi's met lichte kerrie en groentenrizotto	12,00
Scampi's bagatelle met bieslooksnippers en fijne groentjes	12,00
Scampi's Bertembos met een torentje basmatirijst (ananas en tomatenblokjes)	12,00
Halve kreeft op de wijze v/d chef	+/- 17,50 dagprijs
Koninginnehapje	8,50
Opgevulde kwartel met sausje van porto en een krokantje	11,50
Waaier van parelhoenfilet met gecaramelliseerde appeltjes	12,00
Duo van krokante kalfszwezerik en kwartel met een portosausje	17,00
Smeuïge Kaaskroketten (2 stuks)	7,00
Kroketjes van zeebrugse garnalen (2 stuks)	8,50

Al naargelang het seizoen kunnen de visgerechten geserveerd worden met asperges. De visgerechten kunnen eveneens geserveerd worden als hoofdgerecht mits een supplement van 50 %

Asperges op z'n Vlaams	+/. 14,00
Gestoomde zalm met Mechelse asperges en Hollandse saus	+/. 15,50

Bij de warme voorgerechten is altijd rijst, tagliatelle , aardappelpuree, groentenrizotto of een bladerdeeggebakje voorzien

Fris tussendoortje

Sorbet van appel , peer , passievruchten, champagne, meloen , limoen 3.50

Hoofdgerechten

Varkenshaasje met een korfje gevuld met marktgroentjes 13,50
Varkenshaasje met een trio van groenten en oesterzwammensausje 13,00
Varkenshaasje met een waaier van groentjes 13,00

Kalfsgebraad “ fine champagne “ met seizoenskransje 14,00
Kalfshaasje “ fine champagne “ met tuinweelde 17,50

Rosbief of / Ossenhaas bordelaise met marktgroentjes 14.00 / 17,50

Lamskroontjes met een boeket van marktgroentjes 17,00
Lamsfilet met Provençaalse kruiden en een groentekransje 17,00

Gevogelte

Parelhoenwit "Fine Champagne" met seizoensgroenten 13,50
Parelhoenwit op Brabantse wijze met calvadossaus (herfst - winter) 13,50
Opgevulde parelhoenfilet vergezeld van een groentenkrans 14,00
Opgevulde kwartel (ontbeend) vergezeld van marktgroentjes en een portosausje 13,00

Waaier van eendenborst met een palet van groenten en een pepersausje 15,50
Waaier van eendenborst met een sinaasappelsausje en verse vruchten 15,50
Waaier van eendenborst met winterkransje en truffelsaus 16,50

Kalkoenfilet “ fine champgne “met seizoensgroentjes 11,50
Waaier van struisvogelfilet met marktgroentjes en een pepersausje 15,00
Filet van Mechelse koekoek met shi-takeroomsaus en groententrio 14,00

**Bij ieder hoofdgerecht zijn er verse kroketjes, gratin dauphinois, röstiaardappel ,
nieuwe gebakken aardappels of wafelaardappeltjes inbegrepen.**

Fazant op Brabantse wijze met calvadossaus +/- 20,00 seizoen
Waaier van hertengebraad met wintergarnituur +/- 20,00 seizoen
Stoofpotje van hert met woudgarnituur +/- 17,00 seizoen
filet van everzwijn of ree / hert met jachtgarnituur +/- 21,00 seizoen

* Groentenburger met marktgroentjes (vegetarisch) 11.00

Nagerechten

Hartje van chocolade en vanillebavarois	5,50
Huisgemaakte mokkatiramisu met een bolletje roomijs van rhum en rozijnen	5,50
IJsgekoelde nougat met een coulis van framboos	5,50
Chocoladefantasie met vanillesaus en huisgedraaid roomijs	5,50
Mousse van marsepein met frambozencoulis	5,50
Bord met verse vruchten en huisgedraaid roomijs	6,00
Assortiment bavarois met roomijs en vruchten	6,00
Flensje Suzette met huisgemaakte vanilleroomijs	6,00
Soesjes met notenijs en chocoladesaus	5,50
Nagerechtenfantasie naar een idee van de chef	7,00
Pronkgebak (afgewerkt voor elke gelegenheid) presentatie met vuurwerk	5,50
Pronkijs met coulis en verse fruitsla	“ 8,00
Pronkijs (afgewerkt voor elke gelegenheid)	“ 6,00
Kaasplank met brood	6,80
Koude sabayon met Italiaanse natuur parelwijn, verse vruchten en roomijs	5,80
Tarte tatin met roomijs en geflambeerd met calvados	6,50
Koffie en thee (3 tassen)	2,60
Koffie en thee met koekjes (3 tassen)	3,50
Koffie en thee met petit fours	6,00
Koffie en thee met mini gebakjes	7,00

Fijnproevers dessertenbuffet : blijft gans de avond staan (prijzen geldig vanaf 30 personen of + 1,00 €p.p.)

- Assortiment chocolademousse	
- Huisgedraaid roomijs , warme chocoladesaus	
- Tiramisu	
- Condérijst	
- Assortiment van minigebakjes – soezen – javanais - miserable	
- Verse fruitsla , vruchtencoulis , slagroom	9,50
+ Pronkgebak pièce monté (bisquit met slagroom en vers fruit)	+2,00 p.p.
+ Flensjes (op het buffet gebakken)	+0,80 p.p.
+ Kaasplank met brood	+1,80 p.p.
+ Crème Brulée	+ 0,80
Dessertenbuffet voor de gasten die vanaf het dansfeest bijkomen	10.50 p.p.
Met kaasplank +	3,60 p.p.

Koude Buffetten

(prijzen geldig vanaf 35 personen)

bij minder dan 35 personen wordt er een vaste kost van 1.00 €p.p. aangerekend

Buffet 1 aan 26,00 €per persoon

Zalm Belle-Vue
Tomaat met grijze garnalen
Italiaanse kruidenham
Terrine van schartongfilet en zalm
Haring met appeltjes en kruidenroom
Perziken met tonijn
Gegarneerde eitjes
Gemarineerde kippenboutjes
Casslerrib en rosbeef
Meloen met gandaham
Tomatensla - komkommersla - wortelsla – bloemkool , seizoenslaatje
aardappelsla - koude pasta - koude rijst - sla soorten
broodsoorten - groente-en fruitgarnituren - sausjes

Buffet 2 aan 31,00 €per persoon

Buffet 1 +

Spiesje van scampi's en ananas
Gerookte Noorse vissen (zalm en forel)

Verdere uitbreiding van het buffet is steeds mogelijk met o.a.

- gerookte zalm met asperges
- Verse maatjes (seizoen)
- speenvarkentje (minimum 60 personen)
- rivierkreeftjes - gamba's - oesters
- 1/2 kreeft + / - 11,00 €p.p.
- Avocado met zeevruchten

De gasten worden de 1^e maal per tafel aan het buffet gevraagd, dit voor een vlot en ordelijk verloop, nadien gaat men terug naar believen

Indien U ook nog kiest voor enkele warme gerechtjes bij het buffet , dan worden deze bij het buffet geplaatst wanneer de gasten voor een 2^e maal naar het buffet komen

Bij een avondfeest wordt voor het dessert het koud buffet eerst afgeruimd en tijdens de dansavond plaatsen wij indien gewenst de rest van buffet terug

Buffet 3 = Buffet 1 of buffet 2 aangevuld met 1 warm visgerecht en 1 warm vleesgerecht in buffetvorm

keuze warme vis- en vleesgerechten bij een koud buffet (prijs gebaseerd bij het nemen van

2 warme gerechten)

Kalkoenfilet archiduc + 3,00 €

Varkenshaasje op grootmoeders wijze + 3,00 €

Parelhoenfilet met verse vruchten + 3,00 €

Brochetjes met provençaalse / peper / of champignonsaus + 3,00 €

Lamskoteletjes met groentenratatouille+ 5,00

Scampi's met kerrie + 4.00 €

Vis van de dag met groentenmozaiek + 3,00 €

Waterzooi van vis + 3,70 €

Zeetongrolletjes met snippergroentjes + 6.50 €

U mag ook 2 keuze's maken uit : aardappelgratin , kroketjes , gebakken aardappelen ,
aardappelpuree , groentepuree , rijst of pasta

Buffet menu prijs al naargelang samenstelling

- Voorgerecht opgediend (naar keuze) vb. *Knapperig slaatje met gebakken scampi's en meloenparels*
- Soep opgediend (naar keuze) vb *Cappuccino van waterkers*
- Warm buffet
 - * waterzooi van vis
 - * Gestoomde zalm met basilicum en Tomaat
 - * brochetjes met champignonsaus
 - * Varkenshaasje met marktgroentjes

Vergezeld van slaatjes en passend aardappelgarnituur

- Dessertenbuffet (standaard) 45,00 €p.p.

Barbeque is om praktische redenen niet mogelijk, ook aangezien het weer een grote rol speelt

Samengestelde menu's

Deze menu's met huiswijn 2 , waters ,frisdranken en koffie met versnaperingen + 16,00 €p.p.

Deze menu's met huiswijn 1, waters, frisdranken en koffie met versnaperingen + 18,90 €p.p.

Menu 1 24,30 €p.p.

- Romig soepje van asperges
- Varkenshaasje met marktgroentjes en aardappelgratin
- Nagerechtenfantasie van de chef

Menu 2 33,70 €p.p.

- Seizoensslaasje met huisgerookte eendenreepjes, gebakken scampi's en honingvinaigrette
- Romig soepje uit Andaloussië met paprikasnipers
- Wit van Mechelse Koekoek met marktgroentjes en kroketjes
- Huisgemaakte tiramisu met speculaas en een bolletje ijs van rhum en rozijnen

Menu 3 37,20 €p.p.

- Fantasie van Noorse zalm op drie wijzen met een fijne kruidenpesto
- Broccoliroomsoep
- Opgevulde parelhoenfilet vergezeld van tuinweelde en jonge gebakken aardappeltjes
- Pronkijs met vers fruit en coulis

Menu 4 37,70 €p.p.

- Waterkersroom
- Duet van zeetong en zalm met korstgebakje , chablissausje en groentesnipers
- Varkenshaasje fine champagne met z'n groentjes en aardappelgratin
- Nagerechtenfantasie

Menu 5 38,00 €p.p.

- Salade van lauwe scampi's en zacht gerookte Noorse zalm met een kruidendressing
- Fluwelig witloofroomsoepje
- Kalfsgebraad fine champagne met een waaier van groentjes en aardappelrösti
- Dessertenbuffet

Menu 6 38,80 €p.p.

- Fris slaasje met gebakken scampi's, appelreepjes en zongedroogde tomaatjes
- Romig soepje dubarry
- Eendenborstnootjes met een pepersausje , seizoensgroentjes en gebakken aardappel
- Dessertenbuffet

Menu 7 46,10 €p.p.

- Fluwelig soepje van boschampionns
- Kabeljauwhaasje op een bedje van prei met een sausje van graanmosterd
- Sorbet van champagne
- Wit van fazant met gebakken streekwitloof, appeltje met veenbes en z'n groentepuree
- Chocoladefantasie

Menu 8 48,20 €p.p.

- Salade van Gandaham met dennepitjes en meloenparels
- Broccoliroomsoep
- Scampi's bagatelle met bieslooksnippers
- Sorbet van peer
- Varkenshaasje met groentekrans en kroketjes
- Dessertenfantasie

Menu 9 48,70 €p.p.

- Knapperig slaatje met in huisgerookte Noorse zalm
- Pompoenroom met spekjes
- Zeewolfilet met een fluwelig sausje en groentensnippers
- Waaier van struisvogelfilet met marktgroentjes en aardappelrosti
- Pronkijs met coulis en verse fruitsla

Menu 10 55,30 €p.p.

- Fijnproeversslaatje Bertembos
- Romig soepje van asperges
- Zeetongrolletjes met een fluwelig kreeftensausje en groenterisotto
- Ossehaas Bordelaise met groentenkransje en aardappelgratin
- Chocoladefantasie op een spiegel van vanille

Menu 11 58,20 €p.p.

- Meloentje surprise
- Romig soepje van waterkers
- Spiesje van zeetongfilets en gandaham met een duvelmoussline
- Fris tussendoortje van passievruchten (suppl + 3.50 €)
- Kalfshaasje met marktgroentjes en nieuwe gebakken aardappeltjes
- Fijnproevers dessertenbuffet

Dit zijn slechts enkele menu's, samengesteld uit de losse gerechten. U kan zelf naar wens uw menu samenstellen of wijzigingen aanbrengen

Al uw suggesties zijn steeds welkom.