



2022

Uw mooiste momenten ,.....

Feestzalen Bertembos B.V.

Bosstraat 187

3060 Bertem

Albert & Ilze Speltdoorn – Huyberechts

Sluitingsdag Maandag en Dinsdag

Tel 016 / 48.87.81

www.bertembos.be

BE 59 734 398 1576 26

INFORMATIE FEESTZALEN BERTEMBOS

- * Dagverse producten en een professioneel team zorgen voor een onvergetelijk feest .
- * Bosrijke en landelijke omgeving , gemakkelijk bereikbaar via E 40 en E 314.

De zaal wordt door ons klaargezet tafels gedekt met tafellinnen , linnen servetten , bloemstukken , kaarsen ,..... menu's en naamkaartjes worden niet door ons voorzien.

DE ZALEN (16 -150 pers) (min 3-gangen menu vereist)

- * Feestzalen Bertembos beschikt over 2 zalen met airco, waarvan beide met onderverdeling.
- * HET BARZAALTJE : gratis vanaf min. 16 volw pers (of + 150 €) tot max 26 pers.
- * DE TUINZAAL : gratis vanaf min. 30 volw. Pers. (of + 280 €) tot max. 60 pers.
- * DE BOVENZAAL : gratis vanaf min. 35 volw.pers. (of + 280 €)
- * DE BOVENZAAL + BARZAAL : gratis vanaf min 60 volw pers.(of + 250,00 €) , er zijn tevens ook toiletten en vestiaire op de bovenverdieping, eveneens mogelijkheid tot apero in de tuin.
- * Recepties in de tuin mogelijk of in de tuinzaal tot 250 pers .
- * Ceremonie (doop / huwelijk) in onze zaal en alles klaarzetten 130.00 €
- * Vanaf 80 volwassenen pers. aan tafel bij het nemen van menu of buffet is de **2^{de} zaal gratis** om de receptie te laten doorgaan (min. all in formule van 1,5 uur) Bij minder dan 80 pers en u wenst toch al onze zalen ter uwer beschikking, dan komt er een Extra kost bij volgens het aantal dinerende gasten , 500 € à 1500 €
- * Vanaf 04.00 's morgens zullen personeelskosten apart aangerekend worden aan 36,00 € / Uur / per kelner , tot einde opruim , en tot +/- ½ uur na vertrek gasten .
- * Al onze prijzen zijn dienst en B.T.W. inclusief 12 % en 21 %
- * Kinderen tot 11 jaar hetzelfde menu aan verminderde prijs of een kindermenu +/- 26,00 €
- * Het juiste aantal pers. moet ten laatste 5 dagen op voorhand aan ons doorgegeven zijn . Personen die niet afgemeld zijn zullen worden aangerekend.
- * **Het bespreken van het menu gebeurt een 2-tal maanden voor de feestdatum**
De laatste details zoals zaal , tafelindeling , getypte gastenlijst , menu's , gastenboek , een 2-tal weken voor de feestdatum, gelieve hiervoor steeds een afspraak te maken .

- * Er wordt een kelner voorzien per +/- 20 gasten..
- * De ronde tafels zijn tot max 8 pers. , lange tafels 9 – 14 pers. , een zaalplan is beschikbaar.
- * Onze zalen zijn steeds te bezichtigen of voor het bespreken van uw menu **na een telefonische afspraak of mail.**
- * Elke reservatie is pas geldig na betaling van een **voorschot BIC KREDBEBB IBAN BE 59 734-3981576-26** met vermelding van de **feestdatum**, deze worden niet terugbetaald

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Feesten tot 50 pers | 400 € |
| Feesten vanaf 50 pers | 700 € |
| Bij het nemen van beide zalen 1000 € | |
- * Bij feesten vragen wij een 2^e voorschot 10 dagen voor de feestdatum met de som van ½ van het totale (geschatte) bedrag.
- * De definitieve afrekening dient betaald te worden binnen de 8 dagen na ontvangst van de afrekening.
- * Dj is vrij te kiezen, eventueel telefoonnummers zijn op aanvraag verkrijgbaar wij zorgen enkel voor achtergrondmuziek tijdens receptie en diner.
- * Deze prijslijst is geldig vanaf **1 Maart 2022** en **vervangt alle voorgaande brochures.**
- * Nuttige adressen zoals fotograaf, ballondecoraties, bloemendecoraties, hotels en B&B's zijn bij ons ter beschikking,...
- * Aangezien wij met verse markt producten werken zijn kleine prijsverschillen mogelijk volgens dag aanvoer en officiële prijsstijgingen.
- * Wij gaan zorgvuldig om allergenen (gluten , lactose,...) laat het ons weten maar we kunnen Dit nooit 100 % uitsluiten. Er kunnen hiervoor supplementen aangerekend worden
- * Er geldt een rookverbod in gans het gebouw.

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 beiden hotelschool in het VTI te leuven , Hotelschool Spermalie te Brugge en Ter Duinen in Koksijde

Neem eens een kijkje in ons gastenboek on-line www.bertembos.be

Al uw suggesties of wensen zijn steeds welkom

Albert en Ilze

Receptie

Huisschuimwijn : Cava Grans Moments Brut **23,50 / fles**

Perlance Brut Methode Traditionelle 26,50 /fles

Crémant d'alsace brut 37,50 /fles

Cava Pupitre Reserva 25,00 / fles

Prosecco La Farra 25,50 / fles

Huischampagne: Laurent Aubriot "Brut" **41,50 /fles**

Veuve Lalande Rosé schuimwijn 24.50 / fles

Fruitsap 8,50 /liter

Vers fruitsap 12,50 /liter

Voor de kinderen kinderwijn 9,50 / fles

1 gl Cava Brut / fruitsap 4,50 p.p. 1x bijsch. 7,00 p.p. 2 x bijsch. 9,00 € p.p.

1 gl Prosecco Brut / fruitsap 5,00 p.p. 1 x bijsch. 8,00 p.p. 2 x bijsch. 11,00 € p.p.

1 gl champagne / vers fruitsap 7,50 p.p. 1 x bijsch. 12,50 p.p. 2 x bijsch. 18,00 € p.p.

Assortiment van 3 hapjes 5,50 p.p. of 4 hapjes 6,50 p.p.

Assortiment van 3 luxe hapjes (mini soepje , mini glaasjes, mini bordje) 7,00 p.p.

Receptie " all-in " : Formule met drank en hapjes inbegrepen

Huisschuimwijn Cava Grans Moments – Rosé schuimwijn – fruitsap – stella - frisdrank

| | | | |
|---|---|--|--------------|
| 1 | Duurtijd: 1 uur: | 2 warme & 2 koude hapjes p.p. | 16,50 p.p. |
| 2 | Duurtijd 1 uur | 3 warme & 3 koude hapjes p.p. | 19,00 p.p. |
| 3 | Duurtijd: 1,5 uur: | 3 warme & 3 koude hapjes p.p. | 20,50 p.p. |
| 4 | Duurtijd: 1,5 uur: | 4 warme & 4 koude hapjes p.p. | 23,50 p.p. |
| 5 | Duurtijd: 2 uur | 4 warme & 4 koude hapjes p.p. | 24,50 p.p. |
| 6 | Duurtijd: 2 uur | 4 warme & 4 koude hapjes + 1 mini sandwich + 1 zoet hapje | 29,00 p.p. |
| • | Standaard hapje vervangen door luxe hapje | | + 0,90/hapje |
| • | " All in" formule met vers fruitsap | | + 1,50 p.p. |
| • | " All in" formule met Cava pupitre ipv cava | | + 1,50 p.p. |
| • | " All in" formule met Prosecco ipv cava | | + 2,00 p.p. |
| • | " All in" formule met Cremant D'Alsace ipv cava | | + 6,00 p.p. |
| • | " All in" formule met Huischampagne ipv cava | | + 9,00 p.p. |

ENKELE EXTRA GERECHTJES VOOR HET SAMENSTELLEN VAN UW RECEPTIE

- | | |
|---|--------------------------|
| * Mini glaasjes : zeevruchtencocktail , salade van gerookte kip , maatjes met appeltjes , in huis gerookte zalm, verse tonijn,.... | +/- 2,60 € / stuk |
| * Mini tasje met roomsoepje | +/- 1,70 € / stuk |
| * Mini wrap met gerookte zalm , rundscarpaccio | 2.00 € / stuk |
| * Grabbelpotjes (olijfjes , feta , zongedroogde groenten) | 2.50 € p.p. |
| * Mini bordjes vb mini carpaccio van zalm, tonijn of runds,... | +/- 2,70 € p.p. |
| * Spiesje scampi en ananas of /scampi mozzarella en zongedroogde tomaat | +/- 2,50 € / stuk |
| * Luxe Verrassingsbrood met mini sandwiches +/- 50 st. | 100,00 €/stuk |
| * Rauwkost met dipsausjes of fruitbrochetjes | 2,00 € p.p. |
| * Spiesje met een trio van kaas / of mozzarella en zongedroogde tomaat | 2,50 € / stuk |
| * Oesters creuses, ass. lepelhapjes – toastjes met garnaaltjes, gerookte zalm, ganda ham, krabsla, mousse van eend, mousse van gerookte forel, ham mousse, scampi's,... | 1,60 – 2,00 € / stuk |
| * Warme hapjes mini pizza, quiche loraine, bladerdeeghapjes, gefrituurde scampi's, loempia's, kaas en garnaalkroketjes, mini croque monsieur met zalm, ... | 1,60 € – 2,00 € / stuk |
| * Bolletje sorbet of mini gebakje | 2,00 € p.p.- 2,50 € 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 en kelners 500 € (niet mogelijk op zaterdag of zondag)

Wanneer het gaat om een diner waar gasten 's avonds bijkomen bij het dessert en het dansfeest is dit enkel mogelijk wanneer het aantal etende gasten niet overschreden wordt . bv : er zijn 60 pers die deelnemen aan het menu – dan mogen er max 60 pers bijkomen voor het dansfeest

Wijnkaart

Witte wijnen "Frankrijk"

| | | |
|------------------------------|---|--------------------|
| <u>A Huiswijn wit</u> | Domaine Saint Lannes Gascogne | 21,50 /fles |
| <u>B Huiswijn wit</u> | Pierre Henri "chardonnay" vin de Pays D'oc | 19,00 /fles |
| Streekwijn: | Le Grand Noir « chardonnay- Viognier « | 21,00 /fles |
| Elzas: | Pinot Blanc "gustave lorentz " | 24,50 /fles |
| | Pinot gris Gustave Lorentz | 28,50 /fles |
| Loire | Pouilly fume « le Domaine Saget « | 32,50 /fles |
| Bourgogne: | Chablis « Louis Latour « | 35,50 /fles |
| Bordeaux: | Château Haut Mayne "Graves A.C." | 26,50 /fles |

Witte wijnen "Wereld"

| | | |
|-----------------|---|--------------|
| Italie : | Pinot grigio La Tunella | 25,50 / fles |
| | Pemo pecorino | 19,50 / fles |
| Chili : | Santa Ema "Chardonnay" | 20,00 / fles |
| Zuid- Afrika : | MAN Family wines chenin blanc | 20,00 / fles |
| Nieuw zeeland : | Bishop's leap sauvignon | 20,50 / fles |
| | Chateau Fontenelles Moelleux (zoet) | 19,50 / fles |
| | Domaine Saint Lannes de Gascogne (rosé) | 21,50 / fles |

Rode wijnen "Frankrijk"

| | | |
|-------------------------------|---|--------------------|
| <u>A Huiswijn rood</u> | Ortonese "Sangiovese Merlot" | 21,50 /fles |
| <u>B Huiswijn rood</u> | Pierre Henri "cabernet Sauvignon" Vin de Pays D'oc | 19,00 /fles |
| Rhône : | Côte Du Rhône Cairanne Perrin | 25,00 / fles |
| Bourgogne: | Bourgogne Pinot Noir "Louis Latour " | 30,50 /fles |
| Bordeaux: | Château Des Cinq Hardits puisseguin "Saint Emilion" | 27,50 /fles |
| | Château Carteau St Emilion Grand Cru | 39,50 /fles |
| | Château De Lisennes Bordeaux Superieur | 19,50 / fles |

Rode wijnen « Wereld »

| | | |
|---------------|-------------------------------------|--------------|
| Spanje : | Sommos crianza | 19,00 / fles |
| Italië : | I Muri Negroamaro | 20,00 / fles |
| Chili : | Santa Ema « Carmenere » | 20,00 / fles |
| Zuid-Afrika : | MAN Family Wines Cabernet Sauvignon | 20,00 / fles |
| Argentinië : | Broquel « Malbec « | 22,00 / fles |

Voordeelpakketten :

| | |
|--|-------------------------------------|
| Voordeelpakket A : huiswijn 1 wit en rood + waters en frisdranken + koffie / thee | 21,00 p.p. |
| Voordeelpakket B : huiswijn 2 wit en rood + waters en frisdranken + koffie / thee | 19,00 p.p. |
| | + koekjes bij de koffie + 1,60 p.p. |
| Forfait frisdranken kids | 7,50 /kind |
| Frisdranken fles | 7,80 / fles |

Drankenforfait tijdens het dansfeest (begint na de koffie)

| | |
|---|------------|
| * Frisdrank , waters , bieren, speciale bieren , huiswijn | 16,00 p.p. |
| * Gasten die bijkomen vanaf het avondfeest (Die niet deelnemen aan het menu of buffet) | 21,00 p.p |

Een drankenforfait van het dansfeest heeft een max duurtijd van 5 uur, indien nodig worden de dranken na de forfait apart aangerekend, alsook het personeel na 04.00 u

Eventueel 's nachts een hapje voor de hongerigen :

| | |
|---|------------------|
| * Ajuinsoep of groentesoep met brood in buffetvorm | 3,50 p.p. |
| * Verrassingsbrood met luxe mini sandwiches (50 stuks) | 100,00 € / brood |
| * Luxe mini sandwiches | 1,80 / stuk |
| * Kaasplank met brood en boter (dessertportie) | 12,00 p.p. |
| * Kaas en charcuterieplank met brood en boter | 12,00 p.p. |
| * Assortiment van taarten (flan , rijst , fruit , kaas) | 4,00 p.p. |
| * Hot-Dog (broodje , worst , ketchup , mayo , mosterd) | 4,50 / stuk |

Koude voorgerechten

| | |
|---|---------------------------|
| Fijnproeversslaatje “ Bertembos “ | 15,00 |
| (Huis gerookte zalm , scampi’s, ganda ham en pancetta) | |
| Delicatessenbord Bertembos (ganzenlever, kreeft , scampi) | 20,00 |
| In huis gerookte witte heilbot met tuinkruidendressing en tomatenkaviaar | 16,00 |
| Slaatje surprise (grijze garnaal , King crab , gebakken scampi) , mangosausje | 17,50 |
| Seizoenslaatje met grijze Noordzee garnaal en crab / homemade cocktail | 15,00 |
| Slaatje lauwe scampi’s , roosje zacht gerookte Noorse zalm en bieslookroom | 14,00 |
| Seizoenslaatje gebakken scampi’s, appelreepjes en zongedroogde tomaat | 14,00 |
| Mi Cuit van rode tonijn , limoen , tuinkruiden en slaatje | 15,50 |
| Noors bordje “ New Style “ , toast | 15,00 |
| | |
| Kroketje van Zeebrugse garnalen , lauwe scampi’s en grijze garnaal | 15,00 |
| Roosje Graved Lax zalm, mousse van gerookte forel en toast | 14,50 |
| Boeketje van seizoensla met lauwe huisgerookte zalm, meloenparels en zure room | 13,50 |
| Feestelijk slaatje met huisgerookte zalm belle-Vue en homemade cocktail | 13,50 |
| Zacht gerookte zalm , Mechelse asperges, zure room en tuinkruiden | +/- 16,50 seizoen |
| | |
| Slaatje met roosje van gandaham, eendenreepjes en gerookte hoevekip | 13,00 |
| Rundscarpaccio “ wit-blauw “ , parmezaanschilfers en rucola | 14,50 |
| Vitello Tonato “ Bertembos “ | 14,50 |
| Slaatje met spekjes , lauwe kwartel, honingvinaigrette en pijnboompitjes | 12,00 |
| Salade van Gandaham met dennenpitjes, balsamicodressing en duo van meloen | 11,50 |
| Terrine van ganzenlever met een krententoast en zoetigheden | 16,00 |
| Herfstslaatje gerookte ham van hert / everzwijn en dennenpitjes | +/-14,00 seizoen |
| Wildpastei met herfstgarnituur zoetigheden en krententoast | +/- 12,50 seizoen |
| | |
| Feestelijk slaatje met halve kreeft Belle-Vue en meloenpareltjes | +/- 23,00 dagprijs |

Vegetarische voorgerechtjes

| | |
|---|-------|
| Fris slaatje met dennenpitjes en gebakken paddestoelen met bieslook | 12,00 |
| Carpaccio van tomaat / mozzarella en pesto | 13,00 |
| Slaatje met appeltjes , warm geitenkaasje en balsamicohoningvinaigrette | 12,50 |
| Kaaskroketjes met fris slaatje | 12,00 |

Soepen

| | |
|--|-------|
| Soepje zoete aardappel , gember en curry (herfst – winter) | 6,00 |
| Romig soepje van knolselder met een vleugje kaas (herfst – winter) | 6,00 |
| Soepje van boschampignons met shi-takesnippers (herfst – winter) | 6,00 |
| Soepje van oesterzwammen met gevogeltesnippers en kervelroom (herfst - winter) | 6,00 |
| Champignonroom met spekjes en prei (herfst - winter) | 6,00 |
| Romig soepje van asperges (april – juni) | 6,50 |
| Kippenroom met geroosterde amandelschilfers | 6,50 |
| Kippenroom Agnes Sorel | 6,50 |
| Tomatenroomsoep | 5,50 |
| Tomatenroomsoep met balletjes | 6,00 |
| Bloemkoolroomsoep | 6,00 |
| Bloemkoolroomsoep met grijze garnaal | 7.50 |
| Witloofroomsoep (september – maart) | 6,00 |
| Witloofroomsoep met zalmsliertjes | 7.50 |
| Pompoenroom met krokante spekjes | 6,00 |
| Pompoenroom met lekkers uit de Noordzee | 9,50 |
| Waterkersroomsoep | 6,00 |
| Fluwelig soepje van bloemkool , paprika en mascarpone | 6,00 |
| Broccolirroomsoep | 6,00 |
| Romig soepje uit Andalousië met paprikasnippers | 6,00 |
| Cappuccino van prei of courgetten | 6,00 |
| Consommé met groenteparels en kervel | 9,00 |
| Kreeftenroomsoep met kreeftenstukjes | 10,00 |
| Vissoep op wijze van de chef | 9,50 |

Warme voor - of tussengerechten

| | |
|--|-----------|
| Zeetongrolletjes op een groentebedje , romig kreeftensausje | 16,00 |
| Zeetongrolletjes met wijnsausje , grijze garnaal en mosseltjes | 16,50 |
| Zeetongrolletjes met snippergroentjes en een fluwelig sausje | 16,00 |
| Spiesje van zeetongrolletjes en gandaham, gefruite groenten duvelmousseline | 17,00 |
| Tongschar , puree van broccoli, grijze garnaal en beurre blanc | 14,50 |
| Vissers duo in twee kleuren , knapperige groentjes | 15,50 |
| Kabeljauwhaasje op een bedje van prei verfijnd met een graanmosterdsaus | 15,00 |
| Kabeljauwhaasje “ Beurre Blanc “ , gewokte groenten | 15,00 |
| Zeewolf op een bedje van schorseneer, verfijnd met bieslookmousseline | 15,00 |
| Roodbaarsfilet met groenteparels , Beurre Blanc en wafeltje in bladerdeeg | 13,50 |
| Huisgerookt zalmblokje , groentesliertjes en een bieslooksausje | 14,00 |
| Gegrilde zalm met tomatensalsa en basilicumsausje | 14,00 |
| Pakketje van zalm en zeeduivel met een verfijnde mousselinesaus | 17,00 |
| Zeeduivel met lichte curry , fijne groentespaghetti | 16,50 |
| Gebakken St. Jacobsnootjes, streekwitloof, Beurre blanc | 19,00 |
| Scampi's met lichte kerrie , groentenrizotto , appeltjes | 14,50 |
| Scampi's bagatelle met bieslooksnippers, fijne groentjes | 14,50 |
| Scampi's Bertembos met een torentje basmatirijst (ananas en tomatenblokjes) | 14,50 |
| Scampi's met fijne kruiden , kerstomaatjes | 14,50 |
| Halve kreeft met fluwelig sausje, groentejulienne | +/- 23,00 |
| Opgevulde kwartel met sausje van porto en gebakken oesterzwam | 14,00 |
| Waaier van parelhoenfilet met gecaramelliseerde appeltjes | 14,00 |
| Smeuïge Kaaskroketten met fris slaatje | 12,00 |
| Kroketjes van Zeebrugse garnalen , fris slaatje | 14,00 |
| Koninginnehapje met fris slaatje | 12,50 |

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 (april , mei , juni) | +/- 17,00 |
| Gegrilde zalm met Mechelse asperges , bieslookmousseline | +/- 18,00 |

Fris tussendoortje

| | |
|---|------|
| Sorbet van passievruchten of bloedappelsien of limoen,... | 4,00 |
| Glaasje ijsgekoelde limoncello , sorbet Prosecco perzik | 5,00 |

Hoofdgerechten

| | |
|--|-------|
| Varkenshaasje " Bertembos " , (duxelles en verse bearnaisesaus) | 15,50 |
| Varkenshaasje " Fine Champagne " met een waaier van groentjes | 15,50 |
| Varkenshaasje met een trio van groenten en oesterzwammensausje | 15,50 |
| Varkenshaasje Iberico Pata Negra met seizoengroentjes | 18,50 |
| Gegrilde Lomo Duroc " Fine Champagne " tuinweelde | 18,00 |
| | |
| Kalfsgebraad " fine champagne " met seizoenskransje | 17,50 |
| Kalfsgebraad " rode wijnsaus " wokgroenten | 17,50 |
| Kalfshaasje " fine champagne " met tuinweelde | 23,00 |
| | |
| Rosbief " Bordelaise " met marktgroenten | 16,50 |
| Ossehaas " Bordelaise " met marktgroenten | 22,50 |
| | |
| Lamskroontjes met een boeket van marktgroentjes | 24,00 |
| Lamsfilet met Provençaalse kruiden en een groentekransje | 22,00 |
| | |
| Kalkoenwit " fine champagne " met seizoensgroenten | 14,50 |
| Wit van Mechelse Koekoek met roomsaus en tuinweelde | 15,50 |
| Wit van Mechelse koekoek , groentenvariatie en Shi-takéroomsaus | 16,00 |
| | |
| Parelhoenwit "Fine Champagne" met seizoensgroenten | 16,50 |
| Parelhoenwit op Brabantse wijze met calvadossaus (herfst - winter) | 16,50 |
| Parelhoenfilet opgevuld met feestelijke vulling en tuinweelde | 17,50 |
| Opgevlude kwartel (ontbeend) vergezeld van marktgroentjes en een portosausje | 16,00 |
| | |
| Waaier van eendenborst met een palet van groenten en een pepersausje | 17,00 |
| Waaier van eendenborst met een sinaasappelsausje en verse vruchten | 17,00 |
| Waaier van eendenborst met winterkrans en roomsaus | 17,00 |

**Bij ieder hoofdgerecht zijn er verse kroketjes, aardappelgratin, rösti aardappel ,
nieuwe gebakken aardappels of wafelaardappeltjes inbegrepen.**

Er zijn altijd een 4-tal verse groentjes volgens het seizoen bij voorzien

| | |
|--|-------------------|
| Fazant op Brabantse wijze met calvadossaus | +/- 23,00 seizoen |
| Waaier van hertengebraad met wintergarnituur | +/- 22,50 seizoen |
| Filet van hert met jachtgarnituur | +/- 28,00 seizoen |
| Filet van ree met jachtgarnituur | +/- 30,00 seizoen |

* Groenteburger met marktgroentjes (vegetarisch)

* Visgerecht als hoofdgerecht

Nagerechten

| | |
|--|----------|
| Feestelijke Dame Blanche met huisgedraaid roomijs | 7,00 |
| Doyenne peer Marie Brizard met roomijs en frambozencoulis | 8,50 |
| Trio van huisdesserten | 8,50 |
| Hartje van huisgemaakte vanillebavarois | 7,50 |
| Huisgemaakte tiramisu met een bolletje mokkaroomijs | 7,50 |
| Ijsgekoelde nougat met een coulis van framboos | 7,50 |
| Chocoladefantasia , huisgedraaid roomijs (wit , melk, fondantchocolademousse) | 7,50 |
| Moelleux van chocolade met huisgedraaid roomijs | 7,50 |
| Bord met verse vruchten , huisgedraaid roomijs en rode vruchtencoulis | 9,00 |
| Assortiment bavarois met roomijs en vruchten | 8,50 |
| Flensje Suzette met huisgedraaid vanilleroomijs ,(geflambeerd aan tafel + 1.00) | 7,50 |
| Soesjes met huisgedraaid vanilleijs en warme chocoladesaus | 7,50 |
| Nagerechtenfantasia naar een idee van de chef (4 –tal mini dessertjes) | 10,50 |
| Koude sabayon met Italiaanse parelwijn, verse vruchten en roomijs | 7,50 |
| Tarte tatin met roomijs (geflambeerd aan tafel met calvados +1,00) | 8,50 |
| Pronkgebak (afgewerkt voor elke gelegenheid) presentatie met vuurwerk | +/-8,00 |
| Pronkijs | +/- 8,00 |
| Pronkijs met vers fruit en coulis | +/-12,00 |
| Pronkijs met warme chocoladesaus en slagroom | +/-10,00 |

Pronkijs of pronkgebak mag zelf aangebracht worden 2,60

| | |
|---|-------------|
| Koffie en thee (3 tassen) | 2,80 p.p. |
| + Koekjes (indien geen dessertenbuffet) | + 1,60 p.p. |
| + Pralines | + 1,00 stuk |
| + Mini gebakjes | + 2,60 stuk |

Fijnproevers dessertenbuffet : blijft gans de avond staan (prijzen geldig vanaf 40 volwassen personen of + 1,50 € p.p.)

- Duo chocolademousse
 - Huisgedraaid roomijs (2 smaken) , warme chocoladesaus
 - Tiramisu
 - Condérijst
 - Assortiment van mini gebakjes – soezen – javanais
 - Verse fruitsla , vruchtencoulis , slagroom **12,50 p.p.** kids 8,00 / kind
- | | |
|--|-------------|
| + Pronkgebak pièce monté (mag zelf aangebracht worden) | +3,00 p.p. |
| + Flensjes (op het buffet gebakken) | +1,00 p.p. |
| + Kaasplank met brood en boter | +3,50 p.p. |
| + Crème Brulée | + 1,00 p.p. |

Dessertenbuffet voor de gasten die vanaf het dansfeest bijkomen **14,00 p.p.**
Met kaasplank **6,00p.p**

Koude Buffetten

(prijzen geldig vanaf 50 volw personen)

bij minder dan 50 personen wordt er een vaste kost van 3.00 € p.p. aangerekend

Buffet 1 aan 32,00 € per persoon

Zalm Belle-Vue
Tomaat met grijze garnalen
Haring met appeltjes en kruidenroom of seizoensterrine of hamrolletjes
Perziken met tonijn
Gegarneerde eitjes
Kruidige kippenboutjes
Casslerrib en pancetta
Rosbief of rundscarpaccio (+ 1.50 € p.p.)
Meloen met gandaham
Roma tomaat met mozzarella en pesto
Tomatensla - komkommersla - wortelsla – bloemkool , seizoenslaatje
aardappelsla – spirelli met curry en appel – pasta zongedroogde tomaat & pesto
sla soorten
broodsoorten - groenten-en fruitgarnituren - sausjes

Buffet 2 aan 36,00 € per persoon

Buffet 1 +

scampi's
Gerookte Noorse zalm en forel

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

- Gerookte zalm met asperges
- Verse maatjes (juni – juli)
- Gamba's
- Verse tonijn
- Vitello Tonato

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

Buffet 3 = Buffet 1 of buffet 2 aangevuld met minimum 2 warme gerechten in buffetvorm

keuze warme vis- en vleesgerechten bij een koud buffet (prijs gebaseerd bij het nemen van 2 warme gerechten)

| | | |
|---------------------------------------|-----------|---|
| Rundsteak met 1 saus naar keuze | 7,00 | (peperroom, bearnaise, champignon,..) |
| Mechelse koekoek met 1saus naar keuze | 6,00 | |
| Varkenshaasje met 1 saus naar keuze | 6,00 | (suggestie Grand-Mère) |
| Parelhoenfilet met 1 saus naar keuze | 6,50 | (suggestie Fine champagne , à l'orange) |
| Brochetjes met 1 saus naar keuze | 6,00 | (champignon , provençale , ...) |
| Lamsfilet met groentenratatouille | 8,50 | |
| Scampi's met 1 saus naar keuze | 5,00 | (curry , kreeftensaus , roomsaus , ...) |
| Vis van de dag met groentenmozaiek | 5,50 | |
| Kabeljauw met prei, beurre blanc | 6,00 | |
| Zeetongrolletjes met snippergroentjes | +/- 10,00 | (saus naar keuze) |
| Lasagne met zalm en spinazie | 6,00 € | |
| Gratin van Noordzeevis | 6,00 € | |

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

Buffet menu prijs al naargelang samenstelling (min 60 volw personen of + 5,00 € p.p.)

- Voorgerecht opgediend (naar keuze) vb. Onze huisgerookte zalm Belle-Vue met Home – made cocktail
 - Soep opgediend (standaard 5,00) Roomsoep naar keuze
 - Warm buffet (1 x vis en 2 x vlees) vb
Of 3x vlees Scampi's met kreeftensaus, curry,...
Wit van Mechelse Koekoek
Varkenshaasje met saus naar keuze
- Vergezeld van 2 passende aardappelgarnituren , sla mix en groentenvariatie
- Dessertenbuffet (standaard) 52,50 € p.p.

Enkele ideetjes

Kindermenu tot 12 jaar

| | | |
|---|--------|------------------------------------|
| Kaaskrokot 1 stuk | 7,00 € | Tiener 2 kaaskrokot 12.00 € |
| Tomatensoep met balletjes | 4,80 € | Tiener 6.00 € |
| Kip met appelmoes / videe / balletjes in tomatensaus met frietjes | 11,00 | Tiener 13,50 € |
| Kinderijsje (met chocoladesaus) | 5.50 € | Tiener 7,00 € |

Tienermenu

Menu 1 36,00 €

- Fris slaatje met in huis gerookte zalm , meloenparels en zure room
- Varkenshaasje “ fine champagne “ met marktgroentjes en aardappelgratin
- Huisgedraaid roomijs, warme chocolade en slagroom

Menu 2 43,00 €

- Slaatje van lauwe scampi's, roosje van zachtgerookte Noorse zalm en kruidendressing
- Romig soepje van paprika – bloemkool en mascarpone
- Wit van Mechelse Koekoek fine champagne, tuinweelde , mini krokotjes
- Soesjes met roomijs en warme chocoladesaus

Menu 3 44,50 €

- Feestelijk slaatje met lauwe huisgerookte zalm “ Belle-View “ en homemade cocktail
- Pompoenroom met knapperige spekjes
- Opgevulde parelhoenfilet met een feestelijke vulling, groenten en rostiaardappel
- Koude sabayon, huisgedraaid roomijs en verse vruchten
-

Menu 4 44,50 € p.p.

- Fluwelig soepje van knolselder met een vleugje kaas
- Kabeljauwhaasje , wokgroenten , Beurre Blanc
- Fris tussendoortje (+ 4,00)
- Opgevulde kwarteltjes (ontbeend) portsausje, groentenvaaier en gebakken krieltjes
- Trio van huisdesserten

Menu 5 46,50 €

- Fijnproeversslaatje “ Bertembos “
- Romig soepje van waterkers
- Parelhoenwit “ Fine Champagne “ met z'n groentjes en aardappelgratin
- Huisgedraaid roomijs met verse vruchten

Menu 6 48,50 €

- Fris slaatje met gebakken scampi's, appelreepjes en zongedroogde tomaat
- Romig soepje van asperges
- Waaier van varkenshaasje fine champagne, tuinweelde en jonge gebakken aardappel
- Fijnproevers dessertenbuffet (min 40 pers + 1,50)

Menu 7 53,50 €

- Slaatje surprise (grijze Noorse garnaal, King crab en scampi's) met mangodressing
- Romig soepje van broccoli
- Kalfsgebraad fine champagne , waaier van groenten en aardappelrösti
- Fijnproevers dessertenbuffet (min 40 pers + 1,50)

Menu 8 52,50 €

- Salade van Gandaham met dennepitjes en meloenparels (+ 11,50)
- Romig soepje uit Andalusië
- zeeduivel met een fluwelig sausje en preisnippers
- Sorbet van passievruchten
- Varkenshaasje " Fine Champagne " , tuinweelde en mini kroketjes
- Dessertenfantasia naar een idee van de chef

Menu 9 61,50 €

- Vitello Tonato " New Style "
- Roomsoepje Dubarry met bloemkoolroosjes
- Scampi's " Bertembos "
- Ibericohaaasje Pata negra , marktgroenten en aardappelrosti
- Feestelijk pronkijs (warme chocoladesaus en slagroom + 2,50)

Menu 10 63,50 €

- Graved lax zalm, mousse van gerookte forel en toast
- Romig soepje van waterkers
- Kabeljauwhaasje , Beurre Blanc , salsa van tomaat
- Fris tussendoortje (+ 4,00)
- Waaier van Mechelse koekoek met marktgroenten en nieuwe gebakken aardappeltjes
- Fijnproevers dessertenbuffet (min 40 pers + 1,50 €)

Menu 11 69,00 € p.p.

- Fijnproeversslaatje Bertembos
- Kippenroom Agnes-Sorel
- Zeetongrolletjes met Beurre Blanc en groentesnippers
- Kalfshaasje " Bordelaise " , tuinweelde , mini kroketjes
- Trio van huisdesserten

Dit zijn slechts enkele menu's, samengesteld uit de losse gerechten. . In deze menu's mag u eventueel gerechten weglaten , toevoegen of wisselen.

Al uw suggesties zijn steeds welkom.