



2023

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 + 160 €) tot max 26 pers.
- * DE TUINZAAL : gratis vanaf min. 30 volw. Pers. (of + 300 €) tot max. 60 pers.
- * DE BOVENZAAL : gratis vanaf min. 35 volw.pers. (of + 300 €)
- * 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 130.00 € + dienst 39 € / uur
- * Vanaf 80 volwassenen pers. aan tafel bij het nemen van menu of buffet is de **2^{de} zaal Gratis (volgens beschikbaarheid)** 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 +/- 29,00 €
- * 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 bij annulatie van de feest .

Feesten tot 50 pers	500 €
Feesten vanaf 50 pers	800 €
Bij het nemen van beide zalen 1200 €	
- * Bij feesten vragen wij een 2^e voorschot 14 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.
- * **Anneleringsvoorwaarden :**
 - Bij annulering tot 6 maanden voor de feestdatum wordt de waarborg enkel teruggestort bij wederverhuring van gelijke aard
 - Bij annulering tot 2 maanden voor de feestdatum bent u gebonden aan 15% van de geraamde kostprijs te betalen.
 - Bij annulering tot 1 maand voor de feestdatum bent u gebonden aan 35% van de geraamde kostprijs te betalen
- * 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 januari 2023** en **vervangt alle voorgaande brochures.**
- * Nuttige adressen zoals fotograaf, ballondecoraties, bloemdecoraties, 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**

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

Receptie

Huisschuimwijn : Cava Grans Moments Brut 25,00 / fles

Cava Josep Masachs 27,00 / fles

Prosecco La Farra 28,00 / fles

Crémant de lisennes 30,00 /fles

Crémant d'alsace brut 39,00 /fles

Huischampagne: Laurent Aubriot "Brut" 43,50 /fles

Veuve Lalande Rosé schuimwijn 26.50 / fles

Fruitsap 9,00 /liter

Vers fruitsap 13,00 /liter

Voor de kinderen kinderwijn 10,00 / fles

1 gl Cava Brut / fruitsap 5,00 p.p. 1x bijsch. 7,50 p.p. 2 x bijsch. 9,50 € p.p.

1 gl Prosecco Brut / fruitsap 5,50 p.p. 1 x bijsch. 8,50 p.p. 2 x bijsch. 11,50 € p.p.

1 gl champagne / vers fruitsap 8,00 p.p. 1 x bijsch. 13,00 p.p. 2 x bijsch. 18,50 € p.p.

Assortiment van 3 hapjes 6,00 p.p. of 4 hapjes 7,00 p.p.

Assortiment van 3 luxe hapjes (mini soepje , mini glaasjes, mini bordje) 7,70 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.	18,00 p.p.
2	Duurtijd 1 uur	3 warme & 3 koude hapjes p.p.	21,00 p.p.
3	Duurtijd: 1,5 uur:	3 warme & 3 koude hapjes p.p.	22,50 p.p.
4	Duurtijd: 1,5 uur:	4 warme & 4 koude hapjes p.p.	26,00 p.p.
5	Duurtijd: 2 uur	4 warme & 4 koude hapjes p.p.	27,00 p.p.
6	Duurtijd: 2 uur	4 warme & 4 koude hapjes + 1 mini sandwich + 1 zoet hapje	32,00 p.p.
•	Standaard hapje vervangen door luxe hapje		+ 1,00/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 De Bordeaux ipv cava		+ 4,00 p.p.
•	" All in" formule met Huischampagne ipv cava		+ 9,50 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,.... | +/- 2,80 € / stuk |
| * Mini tasje met roomsoepje | +/- 1,90 € / stuk |
| * Mini wrap met gerookte zalm , rundscarpaccio | 2.20 € / stuk |
| * Grabbelpotjes (olijfjes , feta , zongedroogde groenten) | 2.70 € p.p. |
| * Mini bordjes vb mini carpaccio van zalm, tonijn of runds,... | +/- 2,90 € p.p. |
| * Spiesje scampi en ananas of /scampi mozzarella en zongedroogde tomaat | +/- 2,60 € / stuk |
| * Luxe Verrassingsbrood met mini sandwiches +/- 50 st. | 110,00 €/stuk |
| * Rauwkost met dipsausjes of fruitbrochetjes | 2,20 € p.p. |
| * Spiesje met een trio van kaas / of mozzarella en zongedroogde tomaat | 2,60 € / stuk |
| * Oesters creuses, ass. lepelhapjes – toastjes met garnaaltjes, gerookte zalm, ganda ham, krabsla, | 1,80 – 2,20 € / stuk |
| * Warme hapjes
mini pizza, quiche loraine, bladerdeeghapjes, gefrituurde scampi's, loempia's, kaas en garnaalkroketjes, mini croque monsieur met zalm, ... | 1,80 € – 2,20 € / 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	23,00 /fles
<u>B Huiswijn wit</u>	Pierre Henri La Fleur “ chardonnay “ vin de Pays D’oc	20,00 /fles
Streekwijn:	Le Grand Noir « chardonnay- Viognier «	24,00 /fles
Elzas:	Pinot Blanc “ gustave lorentz “	27,00 /fles
	Pinot gris Gustave Lorentz	30,00 /fles
Loire	Pouilly fume « le Domaine Saget «	39,00 /fles
Bourgogne:	Chablis « Louis Latour «	45,00 /fles
Bordeaux:	Château Lafage	26,00 /fles

Witte wijnen “ Wereld “

Italie	:	Pinot grigio La Tunella	28,00 / fles
		Pemo pecorino	26,00 / fles
Chili	:	Santa Ema “ Chardonnay “	25,00 / fles
Zuid- Afrika :		MAN Family wines chenin blanc	25,00 / fles
Nieuw zeeland :		Bishop’s leap sauvignon	27,00 / fles
Chateau Fontenelles Moelleux	(zoet)		24,00 / fles
Domaine Saint Lannes de Gascogne	(rosé)		23,00 / fles

Rode wijnen “ Frankrijk “

<u>A Huiswijn rood</u>	Ortonese “ Sangiovese Merlot “	23,00 /fles
<u>B Huiswijn rood</u>	Pierre Henri La Fleur “ Merlot ” Vin de Pays D’oc	20,00 /fles
Rhône :	Côte Du Rhône Cairanne Perrin	27,00 / fles
Bourgogne:	Bourgogne Pinot Noir “Louis Latour ”	40,50 /fles
Bordeaux:	Château Landat	27,50 /fles
	Château Carteau St Emilion Grand Cru	42,00 /fles
	Château De Lisennes Tradition	24,00 / fles

Rode wijnen « Wereld «

Spanje	:	Sommos crianza	26,00 / fles
Italië	:	I Muri Negroamaro	24,00 / fles
Chili	:	Santa Ema « Carmenere »	25,00 / fles
Zuid-Afrika :		MAN Family Wines Cabernet Sauvignon	25,00 / fles
Argentinië :		Broquel « Malbec «	27,00 / fles

Voordeelpakketten :

Voordeelpakket A : huiswijn 1 wit en rood + waters en frisdranken + koffie / thee	23,00 p.p.
Voordeelpakket B : huiswijn 2 wit en rood + waters en frisdranken + koffie / thee + koekjes bij de koffie + 1,80 p.p.	21,00 p.p.
Forfait frisdranken kids	7,80 /kind
Frisdranken fles	8,00 / fles

**Drankenforfait dansfeest : (begint na de koffie) verplicht te nemen bij dansfeest .
Anders is het personeel / uur / kelner**

* Frisdrank , waters , bieren, speciale bieren , huiswijn	17,00 p.p.
* Gasten die bijkomen vanaf het avondfeest (Die niet deelnemen aan het menu of buffet)	24,00 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	3,80 p.p.
* Verrassingsbrood met luxe mini sandwiches (50 stuks)	110,00 € / brood
* Luxe mini sandwiches	2,00 / stuk
* Kaasplank met brood en boter (dessertportie)	13,50 p.p.
* Kaas en charcuterieplank met brood en boter	13,50 p.p.
* Assortiment van taarten (flan , rijst , fruit , kaas)	4,50 p.p.
* Hot-Dog (broodje , worst , ketchup , mayo , mosterd) Te nemen per 32 stuks	4,50 / stuk

Koude voorgerechten

Fijnproeversslaatje “ Bertembos “	16,50
(Huis gerookte zalm , scampi’s, ganda ham en pancetta)	
Delicatessenbord Bertembos (ganzenlever, kreeft , scampi)	23,00
In huis gerookte witte heilbot met tuinkruidendressing en sweety drops	17,50
Slaatje surprise (grijze garnaal , King crab , gebakken scampi) , mangosausje	19,50
Seizoenslaatje met grijze Noordzee garnaal en crab / homemade cocktail	17,00
Slaatje lauwe scampi’s , roosje zacht gerookte Noorse zalm en bieslookroom	15,50
Seizoenslaatje gebakken scampi’s, appelreepjes en zongedroogde tomaat	15,50
Mi Cuit van rode tonijn , limoen , tuinkruiden en slaatje	18,00
Noors bordje “ New Style “ , toast	16,50
Kroketje van Zeebrugse garnalen , lauwe scampi’s en grijze garnaal	17,00
Roosje Graved Lax zalm, mousse van gerookte forel en toast	16,00
Boeketje van seizoensla met lauwe huisgerookte zalm, meloenparels en zure room	15,00
Feestelijk slaatje met huisgerookte zalm belle-Vue en homemade cocktail	15,00
Zacht gerookte zalm , Mechelse asperges, zure room en tuinkruiden	+/- 18,00 seizoen
Slaatje met roosje van gandaham, eendenreepjes en gerookte hoevekip	15,00
Rundscarpaccio “ wit-blauw “ , parmezaanschilfers en rucola	16,00
Vitello Tonato “ Bertembos “	16,00
Slaatje met spekjes , lauwe kwartel, honingvinaigrette en pijnboompitjes	13,50
Salade van Gandaham met dennenpitjes, balsamicodressing en duo van meloen	13,00
Terrine van ganzenlever met een krententoast en zoetigheden	19,00
Herfstslaatje gerookte ham van hert / everzwijn en dennenpitjes	+/-16,00 seizoen
Wildpastei met herfstgarnituur zoetigheden en krententoast	+/- 14,00 seizoen
Feestelijk slaatje met halve kreeft Belle-Vue en meloenpareltjes	+/- 25,50 dagprijs

Vegetarische voorgerechtjes

Fris slaatje met dennenpitjes en gebakken paddestoelen met bieslook	13,50
Carpaccio van tomaat / mozzarella en pesto	14,50
Slaatje met appeltjes , warm geitenkaasje en balsamicohoningvinaigrette	14,00
Kaaskroketjes met fris slaatje	13,50

Soepen

Soepje zoete aardappel , gember en curry (herfst – winter)	6,60
Romig soepje van knolselder met een vleugje kaas (herfst – winter)	7,00
Soepje van boschampignons met shi-takesnippers (herfst – winter)	7,00
Soepje van oesterzwammen met gevogeltesnippers en kervelroom (herfst - winter)	7,00
Champignonroom met spekjes en prei (herfst - winter)	6,60
Romig soepje van asperges (april – juni)	7,50
Kippenroom met geroosterde amandelschilfers	7,50
Kippenroom Agnes Sorel	7,50
Tomatenroomsoep	6,60
Tomatenroomsoep met balletjes	7,00
Bloemkoolroomsoep	6,60
Bloemkoolroomsoep met grijze garnaal	8,60
Witloofroomsoep (september – maart)	6,60
Witloofroomsoep met zalmsliertjes	8,60
Pompoenroom met krokante spekjes	6,60
Pompoenroom met lekkers uit de Noordzee	12,50
Waterkersroomsoep	6,60
Fluwelig soepje van bloemkool , paprika en mascarpone	6,60
Broccolirroomsoep	6,60
Romig soepje uit Andalousië met paprikasnippers	6,60
Cappuccino van prei of courgetten	6,60
Consommé met groenteparels en kervel	11,00
Kreeftenroomsoep met kreeftenstukjes	13,50
Vissoep op wijze van de chef	12,50

Warme voor - of tussengerechten

Zeetongrolletjes op een groentebedje , romig kreeftensausje	18,50
Zeetongrolletjes met wijnsausje , grijze garnaal en mosseltjes	19,00
Zeetongrolletjes met snippergroentjes en een fluwelig sausje	18,00
Spiesje van zeetongrolletjes en gandaham, gefruite groenten duvelmousseline	19,50
Spiraaltjes van zeetong en zalm, Beurre Blanc en groentesnippers	19,50
Tongschar , puree van broccoli, grijze garnaal en beurre blanc	16,50
Vissers duo in twee kleuren , knapperige groentjes	17,00
Kabeljauwhaasje op een bedje van prei verfijnd met een graanmosterdsaus	16,50
Kabeljauwhaasje “ Beurre Blanc “ , gewokte groenten	16,50
Zeewolf op een bedje van schorseneer, verfijnd met bieslookmousseline	16,50
Roodbaarsfilet met groenteparels , Beurre Blanc en wafeltje in bladerdeeg	15,00
Huisgerookt zalmblokje , groentesliertjes en een bieslooksousje	15,00
Gegrilde zalm met tomatensalsa en basilicumsausje	15,00
Pakketje van zalm en zeeduivel met een verfijnde mousselinesaus	19,00
Zeeduivel met lichte curry , fijne groentespaghetti	18,00
Gebakken St. Jacobsnootjes, streekwitloof, Beurre blanc	22,00
Scampi's met lichte kerrie , groentenrizotto , appeltjes	16,00
Scampi's bagatelle met bieslooksnippers, fijne groentjes	16,00
Scampi's Bertembos met een torentje basmatirijst (ananas en tomatenblokjes)	16,00
Scampi's met fijne kruiden , kerstomaatjes	16,00
Halve kreeft met fluwelig sausje, groentejulienne	+/- 25,50
Opgevulde kwartel met sausje van porto en gebakken oesterzwam	15,50
Waaier van parelhoenfilet met gecaramelliseerde appeltjes	16,50
Smeuige Kaaskroketten met fris slaatje	13,50
Kroketjes van Zeebrugse garnalen , fris slaatje	16,00
Koninginnehapje met fris slaatje	14,00
Al naargelang het <u>seizoen</u> kunnen de <u>visgerechten</u> geserveerd worden met <u>asperges</u>. De <u>visgerechten</u> kunnen eveneens geserveerd worden als <u>hoofdgerecht mits een supplement van 50 %</u>	
Asperges op z'n Vlaams (april , mei , juni)	+/- 19,00
Gegrilde zalm met Mechelse asperges , bieslookmousseline	+/- 20,00

Fris tussendoortje

Sorbet van passievruchten of bloedappelsien of limoen,...	4,50
Glaasje ijsgekoelde limoncello of sorbet van Prosecco perzik	6,00

Hoofdgerechten

Varkenshaasje " Fine Champagne " met een waaier van groentjes	17,00
Varkenshaasje met een trio van groenten en oesterzwammensausje	17,50
Varkenshaasje met duxelles en bearnaisesaus	17,50
Varkenshaasje Iberico Pata Negra met seizoengroentjes	20,50
Gegrilde Lomo Duroc " Fine Champagne " tuinweelde	20,00
Kalfsgebraad " fine champagne " met seizoenskransje	19,50
Kalfsgebraad " rode wijnsaus " wokgroenten	19,50
Kalfshaasje " fine champagne " met tuinweelde	25,50
Rosbief " Bordelaise " met marktgroenten	18,25
Ossehaas " Bordelaise " met marktgroenten	24,50
Lamskroontjes met een boeket van marktgroentjes	27,00
Lamsfilet met Provençalse kruiden en een groentekransje	24,50
Kalkoenwit " fine champagne " met seizoensgroenten	16,00
Wit van Mechelse Koekoek met roomsaus en tuinweelde	17,00
Wit van Mechelse koekoek , groentenvariatie en Shi-takéroomsaus	18,00
Parelhoenwit "Fine Champagne" met seizoensgroenten	19,00
Parelhoenwit op Brabantse wijze met calvadossaus (herfst - winter)	19,00
Parelhoenfilet opgevuld met feestelijke vulling en tuinweelde	20,50
Opgevlude kwartel (ontbeend) vergezeld van marktgroentjes en een portosausje	17,50
Waaier van eendenborst met een palet van groenten en een pepersausje	19,00
Waaier van eendenborst met een sinaasappelsausje en verse vruchten	19,00
Waaier van eendenborst met winterkrans en roomsaus	19,00

**Bij ieder hoofdgerecht zijn er verse kroketjes, aardappelgratin, röstiaardappel ,
nieuwe gebakken aardappels , krieltjes of wafelaardappeltjes inbegrepen.
Er zijn altijd een 4-tal verse groentjes volgens het seizoen bij voorzien**

Fazant op Brabantse wijze met calvadossaus	+/- 26,00 seizoen
Waaier van hertengebraad met wintergarnituur	+/- 26,00 seizoen
Filet van hert met jachtgarnituur	+/- 32,00 seizoen
Filet van ree met jachtgarnituur	+/- 33,00 seizoen

* Groenteburger met marktgroentjes (vegetarisch)

* Visgerecht als hoofdgerecht

Nagerechten

Feestelijke Dame Blanche met huisgedraaid roomijs, warme chocolade, slagroom	8,00
Doyenne peer Marie Brizard met roomijs en frambozencoulis	9,50
Trio van huisdesserten	9,50
Hartje van huisgemaakte vanillebavarois	8,00
Huisgemaakte tiramisu met een bolletje mokkaroomijs	8,50
Ijsgekoelde nougat met een coulis van framboos	8,50
Chocoladefantasia , huisgedraaid roomijs (wit , melk, fondantchocolademousse)	8,50
Moelleux van chocolade met huisgedraaid roomijs	8,50
Bord met verse vruchten , huisgedraaid roomijs en rode vruchtencoulis	10,00
Assortiment bavarois met roomijs en vruchten	9,50
Flensje Suzette met huisgedraaid vanilleroomijs ,(geflambeerd aan tafel + 1.00)	8,50
Soesjes met huisgedraaid vanilleijs en warme chocoladesaus	8,50
Nagerechtenfantasia naar een idee van de chef (4 –tal mini dessertjes)	12,00
Koude sabayon met Italiaanse parelwijn, verse vruchten en roomijs	8,50
Tarte tatin met roomijs (geflambeerd aan tafel met calvados +1,00)	10,50
Pronkgebak (afgewerkt voor elke gelegenheid) presentatie met vuurwerk	+/-9,50
Pronkijs	+/-9,50
Pronkijs met vers fruit en coulis	+/-13,50
Pronkijs met warme chocoladesaus en slagroom	+/-12,00
Pronkijs of pronkgebak mag zelf aangebracht worden	3,00
Koffie en thee (3 tassen)	3,00 p.p.
+ Koekjes (indien geen dessertenbuffet)	+ 1,80 p.p.
+ Pralines	+ 1,10 stuk
+ Mini gebakjes	+ 2,80 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	13,50 p.p. kids 9,00 / kind
+ Pronkgebak pièce monté (mag zelf aangebracht worden)	+3,30 p.p.
+ Flensjes (op het buffet gebakken)	+1,20 p.p.
+ Kaasplank met brood en boter	+4,00 p.p.
+ Crème Brulée	+ 1,20 p.p.
Dessertenbuffet voor de gasten die vanaf het dansfeest bijkomen	15,50 p.p.
Met kaasplank	7,00 p.p

Koude Buffetten

(prijzen geldig vanaf 50 volw personen)

bij minder dan 50 personen wordt er een vaste kost van 5,00 € p.p. aangerekend

Buffet 1 aan 35,00 € per persoon

Zalm Belle-Vue
Tomaat met grijze garnalen
Haring met appeltjes of hamrolletjes met asperges (seizoen)
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 40,00 € 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 2 warme gerechten in buffetvorm

Bij minder dan 50 volw + 5.00 € p.p.

keuze warme vis- en vleesgerechten bij aanvulling van het koud buffet

Rundsteak met 1 saus naar keuze	8,00	(peperroom, bearnaise, champignon,..)
Mechelse koekoek met 1saus naar keuze	8,00	
Varkenshaasje met 1 saus naar keuze	8,00	(suggestie Grand-Mère)
Parelhoenfilet met 1 saus naar keuze	9,00	(suggestie Fine champagne ,à l'orange)
Brochetjes met 1 saus naar keuze	8,00	(champignon , provençale ,...)
Lamsfilet met groentenratatouille	10,00	
Scampi's met 1 saus naar keuze	7,00	(curry , kreeftensaus , roomsaus ,...)
Vis van de dag met groentenmozaiek	7,50	
Kabeljauw met prei, beurre blanc	8,00	
Zeetongrolletjes met snippergroentjes	+/- 13,00	(saus naar keuze)
Lasagne met zalm en spinazie	8,50 €	
Gratin van Noordzeevis	8,60 €	

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 6,60) Roomsoep naar keuze
 - Warm buffet (1 x vis en 2 x vlees) vb
Of 3x vlees Scampi's met kreeftensaus, curry,...
Wit Mechelse Koekoek fine champagne
Varkenshaasje met peperroom
- Vergezeld van 2 passende aardappelgarnituren , sla mix en groentenvariatie
- Dessertenbuffet (standaard) 58,00 € p.p.

Enkele ideetjes

Kindermenu tot 12 jaar

Kaaskrokot 1 stuk	8,00 €	Tiener 2 kaaskrokot 13,00 €
Tomatensoep met balletjes	5,00 €	Tiener 6,60 €
Kip met appelmoes / videe / balletjes in tomatensaus met frietjes	12,50	Tiener 14,50 €
Kinderijsje (met chocoladesaus)	6,00 €	Tiener 8,00 €

Tienermenu

Menu 1 40,00 €

- 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 47,60 €

- 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 50,60 €

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

Menu 4 50,10 € p.p.

- Fluwelig soepje van knolselder met een vleugje kaas
- Kabeljauwhaasje , wokgroenten , Beurre Blanc
- Fris tussendoortje (+ 4,50)
- Opgevlude kwarteltjes (ontbeend) portsausje, groentenvaaier en gebakken krieltjes
- Trio van huisdesserten

Menu 5 52,10 €

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

Menu 6 53,50 €

- 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 59,10 €

- 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 58,60 €

- 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 68,60 €

- 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 69,60 €

- 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 77,50 € 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.