



2026-2027

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 .

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.18 volw.(min 16 menu + 250 €) tot max 26 pers.
- * DE TUINZAAL : gratis vanaf min. 32 volw. Pers. (of + 400 €) tot max. 60 pers.
- * DE BOVENZAAL : gratis vanaf min. 36 volw.pers. (of + 400 €)
- * DE BOVENZAAL + BARZAAL : gratis vanaf min 60 volw pers.(of + 250 €) , er zijn tevens ook toiletten en vestiaire op de bovenverdieping .
- * Recepties in de tuin mogelijk voor alle zalen (ook barzaaltje en bovenzaal)
- * Ceremonie (doop / huwelijk) in onze zaal 150.00 € + dienst 42 € / uur
- * Vanaf 80 volw dinerende 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) Bij minder dan 80 volw pers en u wenst toch al onze zalen ter uwer beschikking, dan komt er een extra kost bij volgens het aantal dinerende gasten +/- 1500 € (min 75 volw menu's worden aangerekend + zaalhuur)
- * Vanaf 04.00 's morgens zullen personeelskosten apart aangerekend worden aan 42.00 € / Uur / per kelner , tot einde opruim , en tot +/- ½ uur na vertrek gasten . De bediening is inbegrepen tot 1 uur na het serveren van de koffie , tenzij forfait dansfeest Dansfeesten zijn enkel mogelijk in combinatie met een diner of buffet
- * 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 +/- 35,00 €
- * Het juiste aantal pers. moet ten laatste 5 dagen op voorhand aan ons doorgegeven zijn . Personen die niet tijdig 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 .

Het is niet toegelaten om te voetballen in de tuin en vuurwerkspetters in de feestzaal

- * 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.
- * **Annuleringsvoorwaarden :**
 - 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. Einde dansfeest 4.00 u
- * Deze prijslijst is geldig vanaf **1 september 2026** en **vervangt alle voorgaande brochures.**
- * Nuttige adressen zoals fotograaf, ballondecoraties, bloemendecoraties, photobooth 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 Diagonal **28,50 / fles**

Cava Pupitre reserva 29.00 / fles

Prosecco La Farra 29,50 / fles

Crémant de lisennes (chefs favourite) 33,00 /fles

Crémant de limoux ‘ le grand Noir ‘ 36,00 /fles

Huischampagne: Laurent Aubriot “Brut” **50,00 /fles**

Prosecco La Farra Rosato 30,00 / fles

Fruitsap 10,00 /liter

Vers fruitsap 15,00 /liter

Mocktail (groene thee , limoen , gember) 15.00 / liter

Voor de kinderen kinderwijn 10,00 / fles

1 gl Cava Brut / fruitsap 6,00 p.p. 1x bijsch. 9,00 p.p. 2 x bijsch. 11 ,00 € p.p.

1 gl Prosecco Brut / fruitsap 6,50 p.p. 1 x bijsch. 9,50 p.p. 2 x bijsch. 12,50 € p.p.

1 gl champagne / vers fruitsap 8,50 p.p. 1 x bijsch. 14,00 p.p. 2 x bijsch. 20,00 € p.p

Assortiment van 3 hapjes 6,50 p.p. of 4 hapjes 9,00 p.p. 6 hapjes 13.00 p.p.

Assortiment van 3 luxe hapjes (mini soepje , mini glaasjes, mini bordje) 8,00 p.p.

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

Huisschuimwijn Cava Diagonal – Rosé schuimwijn – fruitsap – stella – Mocktail -frisdrank

1	Duurtijd: 1 uur:	2 warme & 2 koude hapjes p.p.	20,50 p.p.
2	Duurtijd 1 uur	3 warme & 3 koude hapjes p.p.	24,50 p.p.
3	Duurtijd: 1,5 uur:	3 warme & 3 koude hapjes p.p.	26,00 p.p.
4	Duurtijd: 1,5 uur:	4 warme & 4 koude hapjes p.p.	30,00 p.p.
5	Duurtijd: 2 uur	4 warme & 4 koude hapjes p.p.	31,50 p.p.
6	Duurtijd: 2 uur	4 warme & 4 koude hapjes + 1 mini sandwich + 1 zoet hapje	36,50 p.p.
•	Standaard hapje vervangen door luxe hapje		+ 1,00/hapje
•	“ All in” formule met vers fruitsap		+ 1,00 p.p.
•	“ All in” formule met Cava pupitre ipv cava		+ 1,60 p.p.
•	“ All in” formule met Prosecco ipv cava		+ 2,10 p.p.
•	“ All in” formule met Cremant De Bordeaux ipv cava		+ 4,20 p.p.
•	“ All in” formule met Huischampagne ipv cava		+10,00 p.p.

ENKELE EXTRA GERECHTJES VOOR HET SAMENSTELLEN VAN UW RECEPTIE (indien geen all-in formule)

* 3 dipjes + crackers	3.50 € p.p.
* Mini glaasjes : zeevruchtencocktail , salade van gerookte kip , maatjes met appeltjes , in huis gerookte zalm, verse tonijn, oesters,...	+/- 2,80 € / stuk
* Mini tasje met roomsoepje	+/- 2,00 € / stuk
* Mini wrap met gerookte zalm , rundscarpaccio, kip	2.30 € / stuk
* Grabbelpotjes (olijfjes , feta , zongedroogde groenten)	2.70 € p.p.
* Mini bordjes vb mini carpaccio van zalm, tonijn of ronds,	+/- 2,90 € p.p.
* Spiesje scampi en ananas of /scampi mozzarella en zongedroogde tomaat	+/- 2,80 € / stuk
* Luxe Verrassingsbrood met mini sandwiches +/- 50 st.	120,00 €/stuk
* Rauwkost met dipsausjes	2,70 € p.p.
* Spiesje met een trio van kaas / of mozzarella en zongedroogde tomaat	2,70 € / stuk
* Ass. lepelhapjes – toastjes met garnaltjes, gerookte zalm, ganda ham, krabsla,	2,30 € / stuk
* Warme hapjes mini pizza, quiche loraine, bladerdeeghapjes, gefrituurde scampi's, loempia's, kaas en garnaalkroketjes, mini croque monsieur met zalm, visreepjes tartaar ,...	2,30 € / stuk
* Bolletje sorbet of mini gebakje	2,00 € p.p.- 3,00 € p.p.

Bij mooi weer kunnen de recepties in de tuin doorgaan, ook voor de gasten van de bovenzaal

Wanneer het uitsluitend om een receptie gaat zonder diner of buffet is de vaste kost voor de zaal en kelners 500 €

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 .

Wijnkaart

Witte wijnen “ Frankrijk “

<u>A Huiswijn wit</u>	Domaine Saint Lannes Gascogne	25,50 /fles
<u>B Huiswijn wit</u>	Pierre Henri La Fleur “ chardonnay “ vin de Pays D’oc	23,00 /fles
Streekwijn:	Le Grand Noir « chardonnay- Viognier «	27,50 /fles
Elzas:	Pinot Blanc “ gustave lorentz “	29,50 /fles
	Pinot gris Gustave Lorentz	32,00 /fles
Loire	Blanc fume de Pouilly La Perrière	41,00 /fles
Bourgogne:	Chablis Chanfleur Latour	47,00 /fles
Bordeaux:	Château Lafage Centenaire , Grenache Blanc en Rousanne	29,50 /fles

Witte wijnen “ Wereld “

Italie :	Pinot grigio La Tunella	32,50 / fles
	Pemo pecorino	28,00 / fles
Chili :	Santa Ema “ Chardonnay “	27,00 / fles
Zuid- Afrika :	MAN Family wines Chenin Blanc	27,00 / fles
Nieuw zeeland :	Bishop’s leap sauvignon (Chefs Favourite)	29,00 / fles
Chateau Fontenelles Moelleux (zoet)		26,50 / fles
Domaine Saint Lannes de Gascogne (rosé)		25,50 / fles

Dessertwijnen :

Moscatel de la Marina uit Valencia	31,00 /fles
Chateau Les Fontenelles Moeulleux Supérieur Bergerac (50 cl)	21,00 / fles

Rode wijnen “ Frankrijk “

<u>A Huiswijn rood</u>	Ortonese “ Sangiovese Merlot “	25,50 /fles
<u>B Huiswijn rood</u>	Pierre Henri La Fleur “ Merlot “ Vin de Pays D’oc	23,00 /fles
Rhône :	Côte Du Rhône Cairanne Perrin	29,50 / fles
Languedoc :	Le Grand Noir Cab Cabernet -Sauvignon-Shiraz	27,50 / fles
Bourgogne:	Bourgogne Pinot Noir “Louis Latour ”	47,00 /fles
Bordeaux:	Château Landat	30,50 /fles
	Château Carteau St Emilion Grand Cru	47,00 /fles
	Château De Lisennes Tradition	30,00 / fles

Rode wijnen « Wereld «

Spanje :	Sommos crianza	29,00 / fles
Italië :	I Muri Negroamaro (Chefs Favourite)	27,00 / fles
Chili :	Santa Ema « Carmenere »	27,50 / fles
Zuid-Afrika :	MAN Family Wines Cabernet Sauvignon	28,00 / fles
Argentinië :	Broquel « Malbec «	29,50 / fles

Voordeelpakketten :

Voordeelpakket A : huiswijn A wit en rood + waters en frisdranken + koffie / thee 24,50 p.p.

Voordeelpakket B : huiswijn B wit en rood + waters en frisdranken + koffie / thee 22,50 p.p.
+ koekjes bij de koffie + 1,80 p.p.

Aangepaste wijnen bij het menu + waters (in samenwerking met sommelier) +/- 30,00 p.p.

Forfait frisdranken kids 11,00 /kind

Frisdranken fles 8,50 / fles

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

Heeft een max duurtijd van 5 uur , indien nodig worden de dranken na de forfait apart Aangerekend, alsook het personeel na 4.00 u (einde dansfeest)

* 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

Eventueel 's nachts een hapje voor de hongerigen :

* Ajuinsoep of groentesoep met brood in buffetvorm 5,00 p.p.

* Bakje frietjes , 2 sausjes 4.50 p.p.

* Belegde broodjes (kaas , ham , kip curry , vleessla ,..) 3,00 / € stuk

* Luxe mini sandwiches 2,40 / stuk

* Kaasplank met brood en boter (dessertportie) 13,50 p.p.

* Kaas en charcuterieplank met brood en boter (dessertportie) 13,50 p.p.

* Assortiment van taarten (flan , rijst , fruit , kaas) 4,50 p.p.

* Hot-Dog (broodje , worst , ketchup ,mayo , mosterd) 4,50 / stuk

Koude voorgerechten

Fijnproeversslaatje “ Bertembos “ (chefs favourite)	18,50
(Huis gerookte zalm , scampi's, ganda ham en pastrami)	
Delicatessenbord Bertembos (ganzenlever, kreeft , scampi)	+/- 28,00 dagprijs
In huis gerookte witte heilbot met tuinkruidendressing en sweetie drops	18,00
Slaatje surprise (gegrilde tonijn , King crab , gebakken scampi), mangosausje	21,50
Seizoenslaatje met grijze Noordzee garnaal en crab / homemade cocktail	21,50
Slaatje lauwe scampi's , roosje zacht gerookte Noorse zalm en bieslookroom	17,50
Seizoenslaatje gebakken scampi's, appelreepjes en zongedroogde tomaat	17,50
Mi Cuit van rode tonijn , limoen , tuinkruiden en slaatje	19,00
Noors bordje “ New Style “, toast (ger zalm / forel , warmgerookte makreel)	18,00
Kroketje van Zeebrugse garnalen , lauwe scampi's en grijze garnaal	19,00
Roosje Graved Lax zalm, mousse van gerookte forel en toast	18,50
Boeketje van seizoensla met lauwe huisgerookte zalm, meloenparels en zure room	17,50
Feestelijk slaatje met huisgerookte zalm belle-Vue en homemade cocktail	17,50
Zacht gerookte zalm , Mechelse asperges, zure room en tuinkruiden	+/- 20,50 seizoen
Slaatje met roosje van gandaham, eendenreepjes en pastrami	17,50
Rundscarpaccio “ wit-blauw “ , parmezaanschilfers en rucola	18,00
Vitello Tonato “ Bertembos “	18,00
Slaatje met spekjes , lauwe kwartel, honingvinaigrette en pijnboompitjes	17,00
Salade van Gandaham met dennepitjes, balsamicodressing en duo van meloen	15,50
Terrine van ganzenlever met een krententoast en zoetigheden	23,00
Herfstslaatje gerookte ham van hert , everzwijn en dennepitjes	+/-18,00 seizoen
Wildpastei met herfstgarnituur zoetigheden en krententoast	+/- 17,00 seizoen
Feestelijk slaatje met halve kreeft Belle-Vue	+/- 29,00 dagprijs

Vegetarische voorgerechten

Fris slaatje met dennepitjes en gebakken paddestoelen met bieslook	16,00
Carpaccio van tomaat , burrata en pesto	16,50
Slaatje met appeltjes , warm geitenkaasje en balsamicohoningvinaigrette	16,50
Kaaskroketjes met fris slaatje	15,50

Soepen

Kervelroom of tuinkersroomsoep	8,00
Soepje zoete aardappel , gember en curry (herfst – winter)	8,50
Romig soepje van knolselder met een vleugje kaas (herfst – winter)	9,00
Soepje van boschampignons met shi-takesnippers (herfst – winter)	9,00
Soepje van oesterzwammen met gevogeltesnippers en kervelroom (herfst - winter)	9,00
Champignonroom met spekjes en prei (herfst - winter)	8,50
Romig soepje van asperges (april – juni)	9,00
Kippenroom met geroosterde amandelschilfers	9,00
Kippenroom Agnes Sorel	9,00
Tomatenroomsoep	8,00
Tomatenroomsoep met balletjes	8,50
Bloemkoolroomsoep (met grijze garnaal + 3,50)	8,50
Witloofroomsoep (met zalmsliertjes + 3,00) (september-maart)	8,50
Pompoenroom met krokante spekjes	8,50
Pompoenroom met lekkers uit de Noordzee	14,00
Waterkersroomsoep	8,50
Fluwelig soepje van bloemkool , paprika en mascarpone	8,50
Broccoliroomsoep	8,50
Romig soepje uit Andalusië met paprikasnippers	8,50
Cappuccino van prei of courgetten	8,50
Consommé met groenteparels en kervel	15,00
Kreeftenroomsoep met kreeftenstukjes	15,00
Vissoep op wijze van de chef	13,50

Warme voor - of tussengerechten

Zeetongrolletjes op een groentebedje , romig kreeftensausje (dagprijs)	+/- 22,00
Zeetongrolletjes met wijnsausje , grijze garnaal en mosseltjes (dagprijs)	+/- 22,00
Zeetongrolletjes met snippergroentjes en een fluwelig sausje (dagprijs)	+/- 22,00
Spiesje zeetongrolletjes / gandaham, gefruite groenten duvelmousseline (dagprijs)	+/- 23,00
Spiraaltjes van zeetong en zalm, Beurre Blanc en groentesnippers (dagprijs)	24,00
Zeebaars , puree van broccoli, grijze garnaal en beurre blanc	19,50
Vissers duo in twee kleuren , knapperige groentjes	19,00
Kabeljauwhaasje op een bedje van prei verfijnd met een graanmosterdsaus	19,50
Kabeljauwhaasje “ Beurre Blanc “ , gewokte groenten (Chefs Favourite)	19,50
Schelvishaasje op een bedje van schorseneer, verfijnd met bieslookmousseline	18,50
Lenghaasje met groenteparels , Beurre Blanc en wafeltje in bladerdeeg	18,00
Gegrilde zalm met tomatensalsa en basilicumsausje	18,00
Pakketje van zalm en zeeduivel met een verfijnde mousselinesaus	21,50
Zeeduivel met lichte curry , fijne groentespaghetti	21,00
Gebakken St. Jacobsnootjes, streekwitloof, Beurre blanc	24,00
Gebakken scampi's met lichte kerrie , groentenrizotto , appeltjes	18,00
Gebakken scampi's bagatelle met bieslooksnippers , fijne groentjes	18,00
Gebakken scampi's Bertembos , torentje basmatirijst (ananas , tomatenblokjes)	18,00
Gebakken scampi's met fijne kruiden , kerstomaatjes	18,00
Halve kreeft met fluwelig sausje, groentejulienne	+/- 29,50
Filets van kwartel en gebakken oesterzwam	18,00
Waaier van parelhoenfilet met gecaramelliseerde appeltjes	18,50
Smeuïge Kaaskroketten met fris slaatje	15,50
Kroketjes van Zeebrugse garnalen , fris slaatje	19,00
Koninginnehapje met fris slaatje	17,50

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)	+/- 21,50
Gegrilde zalm met Mechelse asperges , bieslookmousseline	+/- 24,00

Fris tussendoortje

Sorbet van passievruchten of bloedappelsien of limoen of kokos limoen (favourite)	4,60
Glasje ijsgekoelde limoncello 6.50 € sorbet van Prosecco perzik	6,00
Sorbet overgoten met Wodka of citroenjenever	+ 3,00

Hoofdgerechten

Varkenshaasje " Fine Champagne " met een waaier van groentjes	19,50
Varkenshaasje met een trio van groenten en oesterzwammensausje	20,00
Solomillo Iberico Pata Negra met seizoengroentjes (Chefs Favourite)	22,00
Gegrilde Lomo Duroc , groene peperroom tuinweelde	21,00

Kalfsgebraad " fine champagne " met seizoenskransje	21,00
Kalfshaasje " fine champagne " met tuinweelde	27,00
Gegrilde kalfsentrecôte peperroom of bearnaise of champignonroom, slaatje	25,00

Rosbief " Bordelaise " met marktgroenten	19,00
Ossehaas " Bordelaise " met marktgroenten	28,00
Rundsfilet met peperroom , champignonroom, vers geklopte bearnaise , slaatje	28,00

Lamskroontjes met een boeket van marktgroentjes	30,00
Lamsfilet met Provençaalse kruiden en een groentekransje	26,00
Lamssteak , dragon , tuinweelde	23,00

Kalkoenwit " fine champagne " met seizoensgroenten	18,00
Wit van Mechelse Koekoek met roomsaus en tuinweelde	18,50
Wit van Mechelse koekoek , groentenvariatie en Shi-takéroomsaus	19,00

Parelhoenwit "Fine Champagne" met seizoensgroenten	21,00
Parelhoenwit op Brabantse wijze met calvadossaus (herfst - winter)	21,00
Parelhoenfilet opgevuld met feestelijke vulling en tuinweelde	23,00
Opgepulde kwartel (ontbeend) vergezeld van marktgroentjes en een portosausje	20,00

Waaier van eendenborst met een palet van groenten en een pepersausje	22,00
Waaier van eendenborst met een sinaasappelsausje en verse vruchten	22,00
Waaier van kangoeroefilet , lichte peperroom , knapperige groenten	19.50

Bij ieder hoofdgerecht zijn er verse kroketjes, aardappelgratin, röstiaardappel , gebakken krieltjes , parisienne aardappel of wafelaardappeltjes inbegrepen.

Fazant op Brabantse wijze met calvadossaus	+/- 28,50 seizoen
Waaier van hertengebraad met wintergarnituur	+/- 28,50 seizoen
Filet van hert met jachtgarnituur	+/- 34,00 seizoen
Filet van ree met jachtgarnituur	+/- 37,00 seizoen

* Groenteburger / veggi kip met marktgroentjes (vegetarisch) veggi pasta

* Visgerecht als hoofdgerecht / kaaskroket

Nagerechten

Feestelijke Dame Blanche met huisgedraaid roomijs, warme chocolade, slagroom	10,00
Mousse van mascarpone met rode vruchten en speculoos	11,00
Trio van huisdesserten	11,00
Carpaccio van ananas met munt en sorbet van limoen	10,00
Huisgemaakte tiramisu met een bolletje mokkaroomijs	10,00
Ijsgekoelde nougat met een coulis van framboos	10,00
Chocoladefantasie (huisgedraaid roomijs, mini moelleux ,chocolademousse)	10,00
Moelleux van chocolade met huisgedraaid roomijs	10,00
Bord met verse vruchten , huisgedraaid roomijs en rode vruchtencoulis	12,00
Huisgemaakt citroentaartje met bolletje vanille of sorbet	11,00
Flensje Suzette met huisgedraaid vanilleroomijs ,(geflambeerd aan tafel + 1.00)	10,00
Soesjes met huisgedraaid vanilleijs en warme chocoladesaus	11,00
Nagerechtenfantasie naar een idee van de chef (4 –tal mini dessertjes)	13,00
Koude sabayon met Italiaanse parelwijn, verse vruchten en roomijs	10,50
Koude sabayon van bloedsinaasappel en huisgedraaid roomijs	10,50
Tarte tatin met roomijs (geflambeerd aan tafel met calvados +1,00)	11,50
Pronkgebak (afgewerkt voor elke gelegenheid) presentatie met vuurwerk	+/-9,80
Pronkijs	+/-9,80
Pronkijs met vers fruit en coulis	+/-13,50
Pronkijs met warme chocoladesaus en slagroom	+/-12,00
Pronkijs of pronkgebak indien zelf aangebracht (dienst)	3,30
Koffie en thee (3 tassen)	3,40 p.p.
+ Koekjes (indien geen dessertenbuffet)	+ 1,80 p.p.
+ Pralines	+ 1,40 stuk
+ Mini gebakjes	+ 3,20 stuk
+ Mini pastel de nata	+ 1.60 stuk

Fijnproevers dessertenbuffet : blijft tot max 3u30 staan (prijzen geldig vanaf 50 volwassen personen)

- Duo chocolademousse
- Huisgedraaid roomijs (2 smaken) , warme chocoladesaus
- Tiramisu
- Condérijst
- Assortiment van mini gebakjes – soezen – javanais
- Verse fruitsla , vruchtencoulis , slagroom **15,50 p.p.** kids 10,00 / kind
- + Pronkgebak pièce monté (mag zelf aangebracht worden) +3,50 p.p.
- + Flensjes (op het buffet gebakken) +1,30 p.p.
- + Kaasplank met brood en boter +4,50 p.p.
- + Crème Brulée + 1,30 p.p.

Dessertenbuffet voor de gasten die vanaf het dansfeest bijkomen **17,00 p.p.**
Met kaasplank **8,00 p.p**

Koude Buffetten

(prijzen geldig vanaf 60 volw personen)

bij minder dan 60 personen wordt er een vaste kost van 5,00 € p.p. aangerekend

Buffet 1 aan 41,00 € per persoon

Zalm Belle-Vue
Tomaat met grijze garnalen
Haring met appeltjes of hamrolletjes met asperges of wildpaté (seizoen)
Perziken met tonijn
Gegarneerde eitjes
Kruidige kipfilets
Pancetta / vitello Tonato
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

brood - groenten-en fruitgarnituren – 3 sausjes

Koude aanvullende gerechten voor het koud buffet :

Gebakken scampi's	+ 3.50 € p.p.
Gerookte Noorse zalm en forel	+ 3.50 € p.p.
- Gerookte zalm met asperges (april-juni)	+ 4.00 € p.p.
- Verse maatjes (juni – juli)	+ 2.50 € p.p.
- Gegrilde tonijn	+ 3.50 € p.p.

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
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 1 saus naar keuze	8,00	
Varkenshaasje met 1 saus naar keuze	8,00	(suggestie Grand-Mère)
Gegrilde Lomo duroc	8,00	
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 groentenmozaïek	7,50	
Kabeljauw met prei, beurre blanc	8,00	
Zeetongrolletjes met snippergroentjes	+/- 16,00	(dagprijs)
Lasagne met zalm en spinazie	8,50 €	
Gratin van Noordzeevis	8,60 €	
Huisgemaakte videevullinig	8.50 €	

U mag ook 2 keuze's maken uit : aardappelgratin , kroketjes , gebakken krieltjes,
aardappelwedges , rijst, verse frietjes 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 8,50) 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 warme groentenvariatie
- Dessertenbuffet (standaard) 68.00 € p.p.

Enkele ideetjes

Kindermenu tot 12 jaar

Kaaskroket 1 stuk 8,50 €

Tomatensoep met balletjes 6,00 €

Kip met appelmoes of videe of balletjes in tomatensaus met frietjes 14,50

1 keuze bij het hoofdgerecht

Kinderijsje (met chocoladesaus) 7,00 €

Tienermenu

Tiener 2 kaaskroket 15,50 €

Tiener 8,50 €

Tiener 16,50 €

Menu 1 47,00 € (+ tomatensoep met balletjes 55.50 €)

- 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 47,00 € (+ soepje paprika bloemkool met mascarpone 55.50 €)

- Slaatje van lauwe scampi's, roosje van zachtgerookte Noorse zalm en kruidendressing
- Wit van Mechelse Koekoek fine champagne, tuinweelde , mini kroketjes
- Soesjes met roomijs en warme chocoladesaus

Menu 3 51,00 € (+ pompoenroom met spekjes 59.50 €)

- Feestelijk slaatje met lauwe huisgerookte zalm " Belle-Vue " en homemade cocktail
- Opgevulde parelhoenfilet met een feestelijke vulling, groenten en rostiaardappel
- Koude sabayon, huisgedraaid roomijs en verse vruchten

Menu 4 56,50 € p.p. (+ Fluwelig soepje van knolselder met een vleugje kaas 64.10)

- Kabeljauwhaasje , wokgroenten , Beurre Blanc
- Fris tussendoortje (+ 4,50)
- Opgevulde kwarteltjes (ontbeend) portsausje, groentenwaaier en gebakken krieltjes
- Trio van huisdesserten

Menu 5 60.00 €

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

Menu 6 61,50 €

- 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 50 pers)

Menu 7 66,50 €

- Slaatje surprise (gegrilde tonijn , King crab en scampi's) met mangodressing
- Romig soepje van broccoli
- Kalfsgebraad fine champagne , waaier van groenten en aardappelrösti
- Fijnproevers dessertenbuffet (min 50 pers)

Menu 8 66.60 €

- Salade van Gandaham met dennepitjes en meloenparels (+ 15,50)
- Romig soepje uit Andalusië
- zeeduivel met een fluwelig sausje en preisnippers
- Sorbet van passievruchten
- Kangoeroefilet met peperroom , tuinweelde en mini kroketjes
- Dessertenfantasie naar een idee van de chef

Menu 9 76,30 €

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

Menu 10 81,00 €

- Graved lax zalm, mousse van gerookte forel en toast
- Romig soepje van waterkers
- Kabeljauwhaasje , Beurre Blanc , salsa van tomaat
- Fris tussendoortje (+ 4,60)
- Waaier van Mechelse koekoek met marktgroenten en nieuwe gebakken aardappeltjes
- Fijnproevers dessertenbuffet (min 50 pers)

Menu 11 81,50 € p.p. (+ kippenroom Agnes - Sorel 90.50)

- Slaatje met grijze garnaal en crab
- 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.