



Feestbrochure

2019-2020

Elke reden is goed om te feesten: een jubileum, verjaardag, familiefeest, personeelsfeest, ... U bent bij E10 Hoeve aan het juiste adres. We bieden u vanaf onze eerste kennismaking een warm welkom en we begeleiden u graag bij het plannen van uw feest!


Beleef samen met uw gasten een onvergetelijke dag in onze sfeervolle zalen, met een heerlijk menu en, als u dat wenst ook een spetterend dansfeest.

Onze feestbrochure biedt een algemene blik op onze mogelijkheden. We werken steeds op maat en volgen uw persoonlijke wensen. Kortom: uw feest **à la carte**.

Ontdek...

Algemene informatie 

Aperitief 

Diner 

Dansfeest 

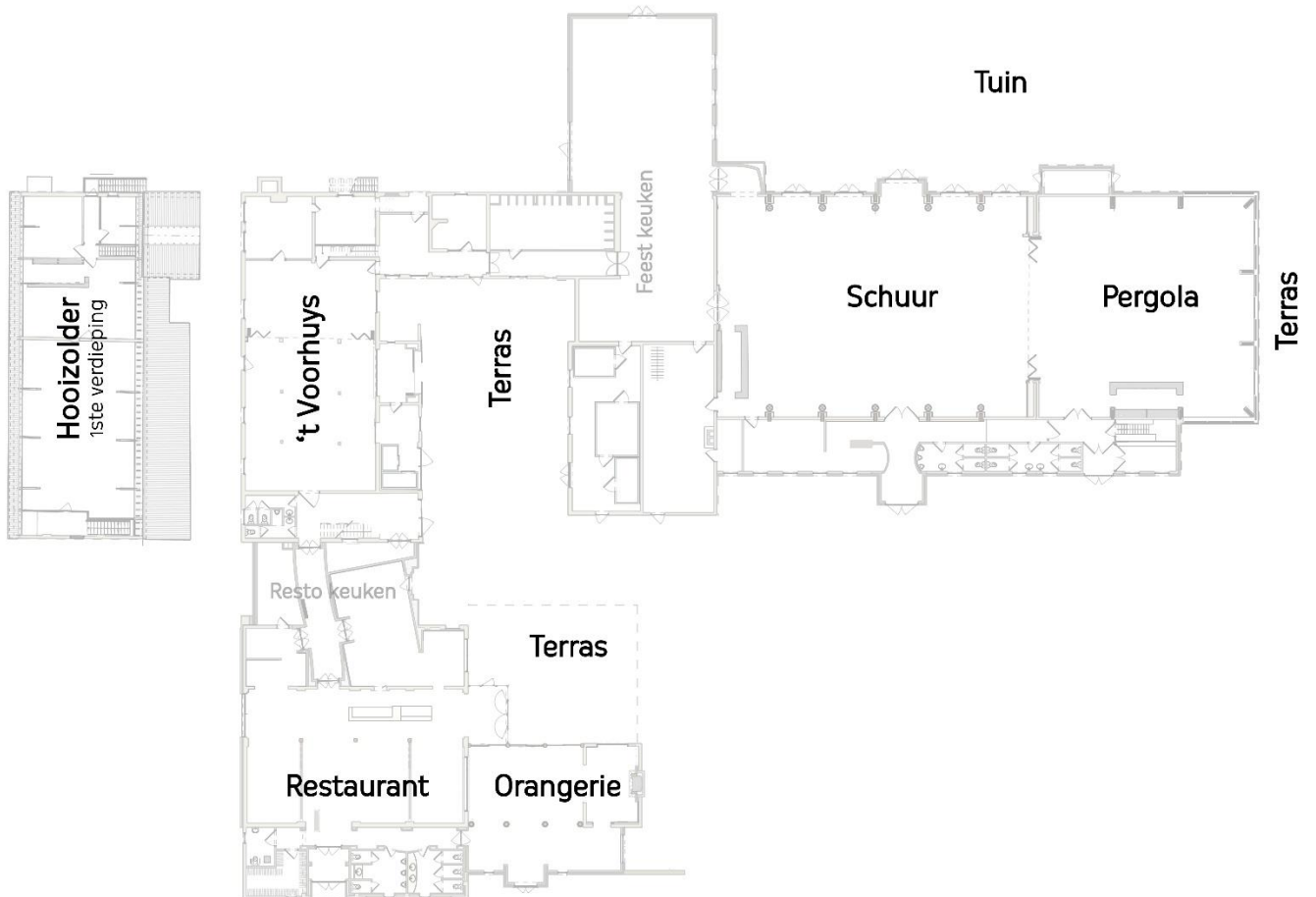
Menukaart 

ALGEMEEN BEKEKEN

Onze zalen

E10 Hoeve beschikt over 5 sfeervolle zalen die geschikt zijn voor gezelschappen van 20 tot 400 personen. Op basis van het aantal gasten, de gewenste tafelindeling en uiteraard uw persoonlijke voorkeur, ontdekken we samen de ideale zaal.

Elke zaal beschikt over een **eigen ingang en een sfeervolle buitenlocatie**. Er is bovendien voldoende parkeergelegenheid.





Optie en reservatie

We noteren met veel plezier een **vrijblijvende optie** voor de zaal en datum van uw voorkeur. Deze blijft geldig gedurende maximum **14 dagen**.

Als u de zaal wenst vast te leggen, bevestigen we dit met een **reservatieovereenkomst**. We vragen om deze ondertekend terug te bezorgen. Ook wordt er bij reservatie een administratiewaarborg van 500,00 euro gevraagd. Eén maand voor het feest vragen we een tweede waarborg ter waarde van 30 % van het geschatte totaalbedrag van het feest. Uiteraard worden deze volledig in mindering gebracht op het eindfactuur.

Decoratie

Meer dan ooit staan **sfeer en beleving** centraal bij een feest, en gepaste decoratie maakt hier een belangrijk deel van uit.

In onze prijzen is een **standaard tafel- en zaaldecoratie inbegrepen**. De tafels zijn aangekleed met tafellinnen en elke tafel is voorzien van bloemvaasjes en theelichtjes of kandelaars. We volgen graag uw wensen qua kleuren, bloemen, ... zodat ook hier die persoonlijke toets terugkomt.

Hoge kandelaars, rode of witte lopers, sfeervolle kaarsverlichting buiten, een vuurkorf in de winter,... Vraag naar onze mogelijkheden!

Ook **menukaarten** verzorgen wij graag, opnieuw met een persoonlijk tintje zoals een foto of een logo.

Handig om te weten

De **prijzen** in euro voor concepten en menu's in de brochure zijn telkens **per persoon**. De **zaalhuur, decoratie, menukaarten, bediening en btw zijn inbegrepen** in deze tarieven.

De tarieven zijn geldig tot december 2020, onder voorbehoud van onvoorziene prijsstijgingen van voedingswaren, dranken, bijkomende taksen van grondstoffen of belastingen van alle aard.

Wij staan steeds klaar om uw **vragen** te beantwoorden, zelfs voor het kleinste detail. Een telefoontje, een mailtje of liever een extra afspraak ter plaatse, dat kan altijd. We maken graag **tijd** voor u.



HET APERITIEF

Tijdens het aperitief neemt u rustig de tijd om de gasten te ontvangen. Lekkere **drankjes** en vrijblijvend ook **hapjes** vormen een fijn begin van uw feest.

Bij mooi weer verzorgen we het aperitief buiten.

Aperitiefdranken

Op een mooi onthaalbuffet bieden we de gasten een aperitiefje aan. Doorlopend worden de glazen naar believen bijgevuld.

Voor de **bubbels** is er keuze uit :

- Cava Masia de la Luz (standaard)
- Prosecco La Farra DOCG (+ 7,00 / geschonken fles)
- Première Bulle Crémant de Limoux (+ 7,00 / geschonken fles)
- Champagne Laforge brut (+ € 20,00 / geschonken fles)

Verder voorzien we ook:

- Champagnebier Dame Jeanne
- Witte of rosé huiswijn: Louis Eschenauer Chardonnay of Cinsault - Pays d'Oc
- Sinaasappelsap

Bieren en frisdranken zijn steeds mogelijk op verzoek, zonder meerprijs.

Een leuke suggestie!

- Gin & Tonic bar tijdens aperitief (+ 7,00 per geschonken G&T)
Er wordt eveneens een alcoholvrije gin voorzien





Aperitiefhapjes

❖ Hapjes in bediening (3 p.p.)

Wij serveren een variatie uit onderstaande hapjesassortimenten, steeds aangepast aan uw menu.

Stijl en eenvoud

Mini cocktail van zalm
 Paris-Brest met gerookte forel
 Tabouleh met feta en munt
 Olijvenmoelleux met pesto en mozzarella
 Carpaccio van Belgische runderhaas
 Vitello tonato
 --
 Mini groentetatin
 Gebakken scampi in lookboter
 Kabeljauwbeignet met verse tartaar
 Krokette van Parmezaan
 Gemarineerde varkensbrochette
 Klassiek worstenbroodje

6,00

Verfijnde klasse

Hartige cones met forelmousse
 Dillemoelleux met kruidenkaas en rode zalm
 Burrata met groene pesto en zontomaat
 Gerookte eend met framboos
 Ganzenlever met vijgencompote
 Kalfscarpaccio met zwarte truffel
 --
 Gesponnen roodbaars met pittige passata
 Accras van stokvis met verse tartaar
 Pastel de nata met kabeljauw
 Scampi in Japanse tempura met wasabimayonaise
 Gouden appeltjes met zwarte pens
 Kwartelboutje in jus met rode port

8,50

❖ Hapjes op de tafels

- Borrelnootjes standaard voorzien
- Groentehapjes met dip / Tapenades met ciabatta / Tapabordjes 2,50
- Mix van groentehapjes, tapenades en tapabordjes 3,50

❖ Mogelijke aanvullingen bij het hapjesmenu

- Mokkaasje dagsoep 1,80
- Mokkaasje cappuccino van kreeft 2,50
- Oesters bedeed door onze "oesterman" (1,5 p.p.) 5,00

Heeft u interesse in een meer uitgebreide receptieformule?

Wij informeren u graag over onze mogelijkheden



HET DINER

Na het aperitief worden de gasten door ons **begeleid** naar hun tafel. Vaak gebeurt dit op een hele eigen manier volgens een **thema** dat bij u past.

De mogelijkheden voor het diner zijn eindeloos. Hier tonen we alvast enkele concepten en mogelijkheden. Eigen ideeën of andere wensen: we denken graag met u mee!

We werken steeds met verse en seizoensgebonden producten om een optimale kwaliteit te kunnen garanderen. Uiteraard houden we rekening met personen met allergieën of aangepaste voedingsregimes.

Wij helpen u graag bij het samenstellen van het menu!

Dranken bij het diner

Witte huiswijn: Louis Eschenauer Chardonnay - Pays d'Oc

Rode huiswijn: Ch. La Rose Belair - Bordeaux Supérieur

Rosé huiswijn of zoete witte wijn mogelijk op verzoek

Spa waters op de tafels

Bieren en frisdranken steeds mogelijk op verzoek

Koffie en thee bij het dessert

Graag een andere wijn? Vraag naar onze suggestiekaart.

Drankenforfait (diner en dansfeest)

- 5 uur (aperitief en diner - geen dansfeest)	26,50
- 9 uur (aperitief, diner en dansfeest)	34,50
- per extra uur	2,50

Dranken na verloop van het forfait worden verrekend volgens het werkelijke verbruik

Klassiek tafelen

Rustig genieten van een **aan tafel bediend** diner, of een combinatie van enkele gangen aan tafel bediend en een warm vis- en vleesbuffet als hoofdgerecht, hier vind je de verschillende mogelijkheden.

Voor de gerechten verwijzen we graag naar **de menukaart** 

De prijs van het menu is afhankelijk van het aantal gangen en de gekozen gerechten.

- Soep - hoofdgerecht aan tafel bediend	vanaf	30,00
- Voorgerecht - hoofdgerecht aan tafel bediend	vanaf	37,00
- Voorgerecht - soep - hoofdgerecht aan tafel bediend	vanaf	41,00
- Voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht aan tafel bediend	vanaf	51,00
Warm vis- en vleesbuffet i.p.v. hoofdgerecht aan tafel bediend	+	9,00



Walk & Dine

Een **meer casual** maar stijlvolle formule, waar de gasten niet de hele avond op dezelfde stoel aan dezelfde tafel hoeven te zitten. Zitplaatsen aan lage tafels in combinatie met barkrukken aan statafels zorgen er voor dat iedereen comfortabel kan zitten, maar ook gezellig kan circuleren.

We stellen met u een seizoensgebonden menu samen, dat geserveerd wordt op **kleine bordjes in bediening**. Elke gast krijgt zo een mooie variatie van koude voorgerechtjes, soepjes en warme vis- en vleesgerechtjes.

Het menu kan aangevuld worden met een dessertenbuffet naar keuze.

Voorbeeldmenu

Koud

Tataki van zalm met avocadocrème en bellpepper
 Insalate caprese met groene pesto
 Rundstartaar met kruidige smaakmakers en picklesalsa

Soep

Twee seizoenssoepjes naar keuze

Vis

Kabeljauwhaasje op spinazie met mousseline en tomatencoulis
 Scampi diabolique met strozzapreti

Vlees

Hoevekipfilet Blackwell
 Ossenhaas met peperroom en pont neuf aardappelen

- 6 gerechten (2 koud - soep - 3 warm)	49,00
- 7 gerechten (3 koud - soep - 3 warm)	54,00
- 8 gerechten (3 koud - soep - 4 warm)	64,00

De prijs van het menu kan variëren afhankelijk van de gekozen gerechten



Onze buffetten

De vermelde prijzen van onze buffetten zijn geldig **vanaf 100 personen**.

Tussen 50 en 100 personen + 4,00

Aanpassingen in de gerechten zijn uiteraard steeds mogelijk!

LANDENBUFFET

44,00

Keuze uit 3 verschillende buffetten (*per extra buffet + 5,00*)

Italiaans

Insalata caprese

Gedroogde Italiaanse ham en meloenpartjes

Rundscarpaccio - Vitello tonato

Duet van pasta met variatie van drie sauzen

naar keuze te combineren

Stoofpotje van ossobuco

Parmezaan, olijfolie, ciabatta en focaccia

Mexicaans

Rijkelijk gevulde tortilla

“Pollo Loco” en “Mexican Madness”

met pico de gallo en zure room

Chili con carne

Pittig gekruide ribbetjes

Tex Mex aardappeltjes

Spaans

Paëllapan

Gamba's à la plancha

Calamares a la romana

Albondigas

Aardappelchurros

Aziatisch

Live wok met scampi of kip

Aziatische aromaten en kruiden

Sushibar (+ 5,50)

Amerikaans

American hotdog

Burgers (ham - cheese - veggie op verzoek)

Sweet chili chicken wings

Mac & Cheese

Spicy wedges

Grieks

Griekse fetasalade

Zeebaars op vel met look, limoen en kritharaki

Souvlaki met lamsvlees, tijm en paprika

Moussaka

Noors (+ 2,50)

Zalm belle vue - Gerookte heilbot

Gerookte zalm met forelmousse

Mini tomaatjes met grijze garnalen

Kabeljauw of skrei (januari - maart)

met groene kruidenpuree en beurre blanc

Gemengde salade en rauwkost

Koude sauzen en dressing

Belgisch (+ 2,50)

Schelvishaasje op preibed in witte wijnsaus

Stoofpotje bereid met kempens bier

Varkenshaasje - Filet pur

Warme seizoensgroentjes, sauzen

en aardappelgarnituren



KLASSIEK BUFFET

47,00

Koud buffet

Gestoomde zalm in z'n geheel
Zacht gerookte heilbot, forel en zalm
Divers gevulde eitjes
Tomaat garnaal - Mini cocktail van zeevruchten - Salade niçoise
Carpaccio van ossenhaas met rucola - Vitello tonato
Salade met mango en gerookte eend
Beenham met asperges - Italiaanse bergham met meloen
Saladbar, koude sauzen en broodjesassortiment

Soepbuffet

Twee soepen naar keuze

Warm vis- en vleesbuffet

Normandische schartongrolletjes met bintjespuree
Schelvishaasje in blanke botersaus met rivierkreeftjes
Hoevekipfilet - Varkenshaas - Ossenhaas
Variatie van warme seizoensgroentjes, sauzen en aardappelgarnituren

GASTRONOMISCH BUFFET

50,00

Miniaturen van voorgerechten

Cocktail van grijze garnaaletjes, botersla en romig sausje
Tataki van zalm met dille en zoete mosterddressing
Salade met scampi en mango
Vitello tonato met salsa van groene asperges
Rundercarpaccio met Italiaanse smaakmakers
Gedroogde Italiaanse ham met meloen en oude port

Soep naar keuze aan tafel bediend

Gastronomisch warm vis- en vleesbuffet

Doradefilets met citroenrisotto, zontomaatjes en rucola olie
Kabeljauwhaasje op prei met krokant spek

Varkenskroon Duroc d'Olive
Parelhoenfilet - Filet pur van Holsteinrund

Variatie van warme seizoensgroentjes, sauzen en aardappelgarnituren



Brochette van botervis en scampi
Papillot van zalm met verse kruiden en juliennegroentjes

Spareribs
Varkensspies
Koteletjes van hoevekip
Merguezworstjes
Entrecote / côte à l'os / filet pur
Peperroom - Champignonroom

Gegrilde groentjes
Gepofte krielen
Verse frietjes

Saladbar

Gemengde salades en rauwkost
Variatie van koude sauzen en vinaigrettes
Assortiment van broodjes

Zoete afsluiters

- | | | |
|--|---|-------|
| ❖ Dessert aan tafel bediend | | 8,50 |
| Desserts - zie de menukaart | | |
| ❖ Crêperie |  | 8,50 |
| Gebakken flensjes - vanille ijs - warme chocolade - krieken - gekarameliseerde appeltjes - suiker - advocaat - chocolademousse | | |
| ❖ Dessertenbuffet met schepijs | | 11,50 |
| Schepijs (3 smaken) - warme chocoladesaus - vruchtencoulis - room
Verse vruchtensalade
Vijf dessertminiaturen naar keuze - mogelijkheden: zie de menukaart | | |
| ❖ Dessertenbuffet met ijstaart |  | 13,50 |
| Ijstaart - warme chocoladesaus - vruchtencoulis - room
Verse vruchtensalade
Vijf dessertminiaturen naar keuze - mogelijkheden: zie de menukaart | | |
| ❖ Dessertenbuffet met bruidstaart à la carte en schepijs |  | 16,00 |
| Bruidstaart à la carte
Schepijs (3 smaken) - warme chocoladesaus - vruchtencoulis - room
Verse vruchtensalade
Vijf dessertminiaturen naar keuze - mogelijkheden: zie de menukaart | | |
| ❖ Sabayon (aanvulling) | + | 1,50 |
| ❖ Kazentafel (aanvulling) | + | 5,00 |
| Ruime variatie van zachte, halfzachte en harde kazen met garnituur | | |
| ❖ Chocoladefontein (aanvulling) | + | 4,00 |
| Met fruitspiezen en marshmallows | | |

FEESTEN OP ZONDAG IN E10 HOEVE

**Viert u graag op zondag uw jubileum, verjaardag of familiefeest?
Dan kan u genieten van onze mooie all-in formule**

Wat bieden we u aan?

- Een sfeervolle privé locatie met prachtige tuin
- Zorgvuldig gedecoreerde tafels met bloemen en theelichtjes
- Gepersonaliseerde menukaarten
- Hapjesmenu, diner naar uw keuze en dessertenbuffet met schepijs en feestbiscuit met fruit en room ter waarde van 59,00 euro
(Menuprijs hoger? Dan wordt dit supplementair verrekend in de all-in prijs.)
- Drankenforfait 5 uur (+ 2,50 per extra uur)



Tarieven

Vanaf 30 personen	75,00
Vanaf 50 personen	70,00
Vanaf 100 personen	65,00



DANSFEEST

Dranken tijdens het dansfeest

Witte huiswijn: Louis Eschenauer Chardonnay - Pays d'Oc

Rode huiswijn: Ch. La Rose Belair - Bordeaux Supérieur

Bieren, frisdranken en warme dranken

Sterke dranken zijn niet inbegrepen in de prijzen en worden standaard niet geschonken.

Drankenforfait (diner en dansfeest)

- 9 uur (aperitief, diner en dansfeest)	34,50
- per extra uur	2,50

Dranken na verloop van het forfait worden verrekend volgens het werkelijke verbruik

Nachthapjes

Na middernacht zorgen we steeds dat de gasten opnieuw kunnen gaan snoepen van het **resterende van het dessertenbuffet**. Maar ook een aanvullend **nachthapje** mag niet ontbreken!

De nachthapjes en nachtbuffetten zijn niet maaltijdvervangend.

❖ Nachthapjes in bediening

- Frietjes met mayonaise	2,50
- Mini sandwiches met kaas en ham	2,50
- Bourgondische bitterballen met mosterd	3,00
- Variatie van bittergarnituren	3,00
- Verse mini hamburgers	5,00

❖ Nachtbuffet

- Kazentafel (70 gram p.p.)	5,00
- Mediterraans tapabuffet (calamares, albondigas, kippenvleugeltjes, patatas bravas, rauwe ham en manchego)	9,00

Music, Maestro!

Het dansfeest komt pas echt op gang met een excellente DJ. Onze **huis-DJ's** zorgen met veel plezier voor een gezellig gevulde dansvloer tot in de vroege uurtjes (maximum tot 04.00 uur). Uiteraard volgen zij uw muzikale voorkeuren, en is er steeds de kans om hen op voorhand te ontmoeten.

Liever een **eigen DJ**? Dat is geen probleem. We vragen enkel dat de DJ gebruik maakt van onze muziek- en lichtinstallatie. Specificaties zijn steeds verkrijgbaar op verzoek.

Tarieven voor muziek

- DJ van het huis tot 03.00 uur	595,00
- Extra uur	59,50
- Gebruik muziek- en lichtinstallatie door uw DJ	250,00

Voorkeur voor live muziek? Vraag naar onze suggesties.



ALL-IN FORMULE

Eén prijs per persoon, alles inbegrepen met een mooie korting.

Wat is er inbegrepen?

- Drinkenforfait 9 uur (+ 2,50 per extra uur)
- Hapjesmenu - diner - dessertenbuffet ter waarde van 60,00 euro naar jullie keuze (Menuprijs hoger? Dan wordt dit supplementair verrekend in de all-in prijs.)
- Nachthapje frietjes met mayonaise
- DJ van het huis (tot maximum 04.00 uur) of gebruik van onze geluidsinstallatie door eigen DJ
- Gepersonaliseerde menukaarten
- Standaard tafeldecoratie

Op week- of vrijdagavond

Vanaf 50 personen	96,00
Vanaf 70 personen	93,50
Vanaf 100 personen	91,00
Vanaf 130 personen	88,50
Vanaf 160 personen	86,00
Vanaf 190 personen	83,50

Op zaterdagavond

Vanaf 50 personen	102,00
Vanaf 70 personen	99,50
Vanaf 100 personen	97,00
Vanaf 130 personen	94,50
Vanaf 160 personen	92,00
Vanaf 190 personen	89,50



MENU A LA CARTE

In onze menukaart vinden jullie heel wat inspiratie voor het samenstellen van het menu. We denken graag creatief mee om tot jullie ideale feestmenu te komen! Andere suggesties zijn steeds mogelijk.

Gerechten zonder prijsaanduiding zijn inbegrepen in de menuprijzen van de brochure. Staat er een + vermeld, dan komt deze prijs supplementair bij de menuprijs.

Signatuurvoorgerechten

- Vikingtaartje met gerookte forel, rode zalm, koningskrab en basilicum
- Tataki van gemarineerde zalm met kruidige smaakmakers
- Kruiemeltaartje met trio van zalm en kruidige toetsen
- Tartaar van Sint Jakobsnootjes, mousse van tuinboon en munt
- Gegrilde tonijn met gemarineerde groentjes, wakame en oosterse smaakmakers
- Texturen van eend en kwartel op gekarameliseerd bladerdeeg
- Carpaccio van Holsteinrund met basilicumtapenade en parmigiano reggiano
- Vitello tonato met appelkappers, olijfparels en rucola
- Tartaar van Charolaisrund op wijze van de chef
- Zoete en zilte smaken van eend met pandan spekkoek
- Carpaccio van tomaat, courgette en mozzarella met witte balsamico en basilicum
- Slaatje met feta, gepofte paprika, komkommer en gemarineerde groentjes
- Gelakte springrolls met mango en soja

Mini voorgerechten

Deze voorgerechten kunnen **per drie** gecombineerd worden tot een **proevertjesassortiment aan tafel** bediend. Ook zijn deze gerechtjes te combineren in onze **Walk & Dine** formule of als keuze voor het **Gastronomisch Buffet!**

- Zalmtataki met dille en zoete mosterddressing
- Tataki van gemarineerde tonijn met soja, wasabi en sesam
- Gerookte zalm met forelmousse
- Vikingtaartje met gerookte forel en rode zalm
- Salade niçoise
- Cocktail van grijze Noordzeegarnaaltjes
- Slaatje met scampi en mango
- Vitello tonato
- Carpaccio van Holsteinrund met basilicum en parmigiano
- San Daniele ham met cavaillon
- Trilogie van eend
- Wildpaté met notenbrood en confit van rood fruit (seizoen)
- Rundstartaar met kruidige smaakmakers en picklesalsa
- Gerookte kip met tabouleh, munt en currydressing
- Insalata caprese met groene pesto



Soepen

- ❖ **Groentesoep naar keuze**
Tomaat - witloof - broccoli - prei - tuinkers - venkel - pompoen - (groene) asperge - knolselder - ...
- ❖ **Garnituur naar keuze**
Zalmsnippers - gerookte paling - chorizo - snippers pata negra + 0,50
Grijze garnalen + 2,00
- ❖ **Feestsoepen**
 - Velouté Agnes Sorel + 1,00
 - Kleurrijk garnituur opgegoten met heldere consommé + 1,00
 - Fazantenvelouté met gerookte kwartel + 2,00
 - Cappuccino van prei met grijze Noordzeegarnalen + 3,00
 - Bisque van grijze garnaaltjes + 3,00
 - Soepjesdegustatie (variatie van 3 minisoepjes in whiskyglasjes) + 3,00

Warme tussengerechten

- Kabeljauwhaasje met peultjespuree, groene groentjes en mousseline
- Schelvisfilet met bintjes en prei, grijze garnaaltjes en witte wijnsaus
- Gebakken zeebaarsfilet met risotto en ratatouille
- Krokante goudbrasem met spekpuree en sabayon van tripel
- Gemarineerde zalmhaas met groene asperges en beurre blanc
- Gebakken scampi ajvar met gepofte paprika en witte selder
- Isle flottante van kreeft met espuma van bouillabaisse en vadouvan + 6,00

Signatuurhoofdgerechten

- Kabeljauwbowl met seizoensgroentjes en mousseline
- Zalmbowl met groene risotto en espuma van witte wijn
- Gevulde tongschar met oosterse kreeftensaus en jonge groentjes
- Zeebaarsfilet met blanke boter, gegrilde groentjes en gepofte kriel
- Gevulde kalkoenfilet met tapenade van zontomaatjes en pancetta
- Filet van hoevekip met mediterrane groentetatin en gebonden jus
- Eendenborstfilet met mandarine napoléon en babyappelsientjes
- Duroc varkenshaasje en z'n gekonfijt spek, truffelgratin en met boter gemonteerde jus
- Duet van ossenhaas en varkenshaasje met klassieke garnituren
- Melkkalkoteletjes met kleurige groentjes, bintjesgratin en jus met morilles + 4,00
- Zacht gegaarde kalfsfilet **of** entrecote met gratin van eekhoortjesbrood en lichte jus + 4,00
+ 4,00
- Holstein runderhaas met jonge groentjes, gebakken ganzenlever en portoboter + 4,00
- Zacht gebraden lamskroon, jus met lavendel en rozemarijnkieltjes + 5,00
- Cannelloni van courgette met een vulling van spinazie en mascarpone met bintjespuree
- Groentetajine met honing en marokkaanse kruiden
- Mezzelune met parmezaan, rucola en zontomaat en sausje van tomaat en mascarpone



Hoofdgerechtenbuffet

Combineer de visgerechten met het vlees van jullie voorkeur met een saus en aardappel- of pastagarnituur naar keuze. Voor passende seizoensgebonden groentjes zorgt onze chef.

Voor hoofdgerechten **in buffetvorm** zijn raden we volgende aantallen aan:

- 4 gerechten vanaf 40 personen
- 5 gerechten vanaf 80 personen
- 6 gerechten vanaf 120 personen

Wij adviseren jullie graag bij het maken van de keuzes! Vraag naar onze vegetarische suggesties.

VIS

gepresenteerd in visbokaaltjes

- Schartongrolletjes op Normandische wijze met bintjespuree en grijze garnalen
- Schelvisfilet met spinaziepuree en witte wijnsaus
- Doradefilet met mediterrane getinte risotto
- Zalmfilet met puree van zongedroogde tomaatjes en blanke botersaus
- Kabeljauwhaas met preipuree en tuinkruidensaus
- Roodbaarsfilet met venkelpuree en zontomaat
- Zeewolf op prei met mosterdsausje en lookgamba
- Zeebaars op vel met look, limoen en kritharaki
- Pasta met scampi, groentjes en rode curry
- Pladijsfilet met puree van spinazie, bisque van garnalen en dragonolie
- Paling in't groen met mini krieltjes

VLEES

- Hoevekipfilet - Gentse waterzooi - Gevulde kalkoenfilet
- Rundsstoofvlees - Kalfsstoverij
- Eendenborstfilet - Parelhoenfilet
- Varkenshaas - Koteletjes van melkbig
- Varkenshaas of varkenskroon Duroc d'Olive + 2,00
- Filet pur van ronds of kalfs + 2,00
- Kalfskroon - Kalfsrug + 3,00
- Lamskroon - Lamsfilet + 4,00
- Stoverij Sint Hubertus (seizoen)
- Everfilet - Fazant (seizoen) + 2,00
- Hertenkalkkroon (seizoen) + 4,00
- Hertensfilet - Haasfilet (seizoen) + 4,00



Zoete afsluiters

Het dessert of dessertbuffet naar keuze is niet inbegrepen in het menu. De prijs hiervan wordt steeds supplementair bij de menuprijs gerekend.

- | | |
|--|------|
| - Chocolade in vele vormen en smaken | 8,50 |
| - Panna cotta met elixir d'Anvers, gember, karamel en ananas | 8,50 |
| - Tarte tatin Bocuse d'Or met ijs van rumrozijnen | 8,50 |
| - Chocolade moelleux met rode vruchten en vanille ijs | 8,50 |
| - Omgekeerde millefeuille en karamel van gezouten boter | 8,50 |
| - Bombe van chocolade met een vulling van crème brûlée | 8,50 |
| - Macaron met hazelnootcrème en amandelschilfers | 8,50 |
| - Frisse lingot van aardbei met vanillecrème | 8,50 |
| - Zandtaartje met mango en panna cotta | 8,50 |

- Keuzedesserten als aanvulling bij dessertbuffet:

Gepresenteerd in glaasjes

Trio van chocolademousse - tiramisu met speculaas - bavarois (aardbei - passievrucht - citroen - framboos - koffie) - mascaronemousse met griottes - diplomatenroom - panna cotta met framboos - saffraanrijst

Mini gebak

Mini tarte tatin - cheesecake met karamel en chocolade - Paris-Brest met boterroom - gevulde soesjes - brownie met noten - mini vruchtentaartjes - javanais - misérable