

RECEPTIES

Al de hapjes van deze voorstellen worden gedurende 2 uur onbeperkt geserveerd.

Cava Castell Llord, witte wijn en sinaasappelsap zijn in de prijs inbegrepen.

Indien U de receptie wenst te verlengen met 1 uur geeft dit een supplement van 6.25 € per persoon.

Formule 1 à 23.75 €

Gegarneerde toastjes
Gebakken zalmblokjes met gekruide notenolie
Kippenboutjes met zoet-zure saus
Knolseldersoepje met gerookte forelsnippen
Spiesje met scampi en tandoori kruiden
Klassiek worstenbroodje
Mini loempia's met Indische currysaus
Kaaskroketje met gefruite peterselie

Formule 2 à 26.50 €

Groentehapjes met dipsausjes
Gerookte palingreepjes met kwarteleitjes en groene pesto
Carpaccio van zalm met roze peper
Tempura van scampi met curry en kokos
Tartaar van zalm met wasabi creme
Ganzenleverbonbon met wentelteefjes van peperkoek
Zeeduivel met prei en rode zurkel
Wrap met kruidenkaas en Gandaham
Cappuccino van tomaat
Mini cocktail van grijze garnalen

Formule 3 à 29.50 €

Oesters met sjalot en wijnazijn
Tongrolletje met zalm en wasabiroom
Tempura van bloedworst met Luikse siroop
Mousse van gerookte forel met foreleitjes
Carpaccio van tonijn met tomatenpesto en noedels
Gegrilde gemarineerde lamskoteletjes
Cappuccino van kreeftensoep 'Fine Champagne'
Gerookte eenborstreepjes met Granny Smith
Rozijntoastje met ganzenmousse
Kalfszwezerik met portsausje

HAPJES TIJDENS HET APERITIEF

◆ à 1.20 € per hapje per persoon

- ◆ Rauwkostassortiment met dipsausje
- ◆ Gegarneerde toastjes
- ◆ Waaier van warme bladerdeeghapjes
- ◆ Spiesje van scampi, groene aspergepunt en chorizo
- ◆ Champignons met kruidenboter
- ◆ Mini kiploempia met zoet-zuur sausje
- ◆ Bruchetta met tonijn en rode paprika
- ◆ Kippenvleugeltjes met honingsaus
- ◆ Gandaham met meloen
- ◆ Mousse van gerookte forel met foreleitjes en Granny Smith
- ◆ Garnaalkroketjes

◆ à 1.35 € per hapje per persoon

- ◆ Mini cocktail van zalm
- ◆ Scampi met dille
- ◆ Graved Lachs zalm met lichte mosterdsaus
- ◆ Gefruite vishapjes met tartaarsaus
- ◆ Gerookte eendenborst met mangoreepjes en pijnboompitjes
- ◆ Glasje gevuld met rode biet, Granny Smith en gerookte forel
- ◆ Zalmblokjes met garnaalmousseline
- ◆ Artisjok met scampi en zwarte woudham
- ◆ Boomstammetje van gerookte zalm met wasabiroom
- ◆ Quiche met fijne groentjes
- ◆ Gemarineerde zalm met dille en bieslook
- ◆ Gerookte eendenborst met appeltjes en balsamicocrème

◆ à 1.65 € per hapje per persoon

- ◆ Glasje gevuld met paprikasalade,ansjovis en rauwe hamreepjes
- ◆ Gevulde tongrolletjes met kruidensausje
- ◆ Roereitje met gerookte zalm en bieslook
- ◆ Warm geitenkaasje met appel en spekjes
- ◆ Goujonnettes van victoriabaars met pikante saus
- ◆ Gefruite scampi met kreeftensausje
- ◆ Gegrilse St- Jacobsvruchten met peterselie-botersaus
- ◆ Mini cocktail met garnalen
- ◆ Cappuccino van garnaaltjes " Fine Champagne"
- ◆ Zeewolf met preisnippers en lichte currysous

In onze drankenpakketten zijn tijdens het aperitief
borrelhapjes inbegrepen

MENU'S

Voor een vlotte bereiding en bediening, gelieve steeds éénzelfde menu te kiezen voor alle genodigden.

De menu's kunnen steeds aangepast worden met seizoensgerechten (primeurs, wildgerechten, ...)

Deze menu's en gerechten zijn enkel geldig in onze feestzalen.

Menu 1 à 38.50 €

In huis gerookte lauwe zalm op krokante groene asperges en een dressing van citroengras

~

Tomatenvelouté met basilicum

~

Suprême van parelhoen met seizoensgroenten en een crème van dragon

~

Tiramisu met speculoos

Menu 2 à 42.50 €

Slaatje van grijze garnaltjes met limoendressing

~

Waterkersroomsoep

~

Haasje van het Spaanse 'Duroc'-varken "Stroganoff" met groene boontjes

~

Symfonie van fondant en witte chocolademousse met sinaasappelcoulis

Menu 3 à 47.00 €

Gegaard kalfsvlees met tonijnsausje kappertjes en een scheutje olijfolie

~

Knolselderroomsoep met parfum van gerookte forel

~

Kalfsribeye met "Fine Chamapgne" en een pallet van seizoensgroentjes

~

Pana cotta met Amarena kersen

Menu 4 à 52.75 €

Kabeljauw op prei en gele courgettesnippers met korianderroom

~

Bisque van Noordzeegarnalen

~

Duo van ossenhaas en varkensnootje met witloof en trostomaatjes met béarnaise saus

~

Waaier van zoete hapjes

Drankenpakketten

Drankenpakket I Diner à 21.00 € :

(vanaf het aperitief tot en met de koffie bij dessert , berekend voor max. 5 uren)

- 1 à 2 glaasjes aperitief (Cava, kir en sinaasappelsap)
- $\frac{1}{2}$ fles Witte of rode huiswijn (*)
- flessen water op de tafels
- mokka met versnaperingen na de maaltijd

Drankenpakket II Avondfeest à 25.75 € : (vanaf het aperitief, gedurende 7 uren**)

- aperitief (Cava, kir en sinaasappelsap)
- witte en rode huiswijn (*)
- flessen water op de tafels
- mokka met versnaperingen na de maaltijd
- bieren en frisdranken

Drankenpakket bijkomende gasten worden apart berekend

(*) Indien U de speciaal geselecteerde wijn verkiest geeft dit een supplement 4.35 € per persoon.

(**) U kan dit pakket verlengen : de prijs per nog aanwezige persoon bedraagt 5.50 € per uur.

STEL ZELF UW MENU SAMEN

Voorgerechten

Gandaham met zoete meloen	9.85 €
Vitello Tonato	10.50 €
Salade van grijze Noordzeegarnalen met limoendressing	13.00 €
Slaatje van krab en Noordzeegarnalen, nieroogkreeftje met avocado-cocktailsaus	14.50 €
Gemarineerde zalm met korianderplukjes in lichte dille-vinaigrette	11.50 €
In huis gerookte lauwe Schotse zalm op krokante groene asperges en een dressing van citroengras	12.00 €
Carpaccio van rundsvlees met witte truffelvinaigrette en Parmezaankrullen	12.50 €
Bavarois van gerookte forel in een jasje van Schotse gerookte zalm en peterseliedressing	12.00 €
Carpaccio Pata Negra met krokant gebakken oesterzwammen en rucola afgewerkt met Grana Padano	13.00 €
Symfonie van gerookte zalm met King krab, ibericoham, ganzenlevermousse op een klets kopje met confituur van kweeperen, warme tijgerscampi in tempura met pittig zoet-zuur sausje	16.00 €
Huisgemaakte terrine van ganzenlever met confituur van vijgen en portogelei, geroosterde rozijntoast	18.50 €
Kreeftencocktail	dagprijs

Soepen

Seizoensoepen (Consommé, roomsoepen, ...)	4.75 €
Oxtail met sherry	5.00 €
Bisque van Noordzeegarnaaltjes	7.25 €
Bisque van Noorse kreeft geparfumeerd met cognac	8.50 €

Sorbets

Limoensorbet met champagne	4.00 €
Sorbet van cassis	4.00 €
Passievruchtensorbet	4.00 €
Champagne sorbet	6.00 €

Warme voorgerechten

Gebakken zonnevis met gekonfijte venkel in een rieslingsausje	16.50 €
Zonnevis met garnalen en prei in romige dillesaus	16.50 €
Tongrolletjes gevuld met zalm op spinazie en bieslooksaus (3 st.)	22.00 €
Tijgerscampi met jonagold en mango, Parijse champignonsnippers en Thaise curry	16.00 €
Kabeljauw op prei en gele courgettesnippers met korianderroom	16.50 €
Asperges op Vlaamse wijze, mousseline of met gerookte zalm (seizoen)	dagprijs
Gebakken St.-Jacobsvruchten met tempura van bloedworst en fijne groentjes	16.50 €
Cassoulet van Noordzeevis met fijne groentjes	16.00 €
Salade folle met warme en koude voorgerechten (ganzenlever, gerookte en gemarineerde zalm, garnaltjes, gedroogde Serranoham, scampi met kerriesausje, St.-Jacobsvrucht "Charantaise")	17.25 €
Tompoes van gebakken zalm met een sausje van groene kruiden	15.50 €
Gebakken zalm met witloof en koriander	16.00 €
Gebakken kabeljauw met krieltjes, balsamico en Parmesan	16.00 €
Gegrilde St.-Jacobsvruchten met puree van aardpeer en tempura van bloedworst	16.50 €

Vleesgerechten

Kalkoentournedos met Parijse champignons in cognacroomsaus	18.25 €
Suprême van parelhoen met seizoensgroenten en een crème van dragon	19.25 €
Haasje van het Spaanse 'Duroc' varken " Stroganoff " met sluiimererwten	20.50 €
Kalfsribeye " Fine Champagne " met warme groentjes	24.50 €
Duo van ossenhaas en varkensnootje met jonge worteltjes, trostomaatjes en groene boontjes met béarnaise	26.50 €
Lamskroontje in eigen jus met Parmezaanse korst en rozemarijn	25.25 €
Lamsnootje met groene asperges en gekonfijte worteltjes in een zachte mosterdsaus	25.25 €
Ossenhaas met saus naar keuze en groenteboeket	26.50 €
Ierse entrecôte met choronsaus en rauwkost(of warme groentjes)	24.00 €

Hoofdgerechten in het wildseizoen

Hazenrug met wildsaus en zijn garnituur	Dagprijs
Hertenfilet met boschampignons en wildgarnituur	Dagprijs
Fazant	Dagprijs

Nagerechten

Symfonie van fondant en witte chocolademousse	7.00 €
Tiramisu met speculoos, bosbessen en maanzaad	7.00 €
Appelstrüdel met vanille-ijs en slagroom	7.00 €
Een krokant wafeltje met vanille-ijs "Dame Blanche"	7.00 €
Een driekleuren pallet van fruitbavarois op een spiegel van frambozencoulis	7.00 €
Soesjes gevuld met vanille-ijs en warme chocoladesaus	7.00 €
Verse vruchten van het seizoen met mascarponecrème en een sorbet van limoen	7.50 €
Hazelnoot chocoladetaartje met huisgemaakt eierenlikeur	7.50 €
Ijspronkstuk met aardbeien coulis	7.50 €
Gelegenheidsbiscuit met fruit en slagroom	7.55 €
Waaier van zoete hapjes (ijs, verse vruchten, gebak en bavarois)	9.50 €

Dessertenbuffet :

(Vanaf 50 personen)

Verschillende ijstaartjes (of ijspronkstuk = Suppl. 2.05 € p.p.)	
Bavarois van passievruchten en frambozen,	
Tiramisu met speculoos,	
Crème brûlée	
Appelstrüdel met slagroom,	
Verse vruchtensalade	
Chocolademousse met geraspte kokos,	
Javanais,	
Condérijst,	
Een glaasje gekoelde sabayon met rode bessen,	
Profiteroles met warme chocoladesaus,	14.25 €
Chocoladefontein met fruitspiesjes en marshmallows	Suppl. 2.50 € p.p
Kazentafel met assortiment broodjes, boter, en garnituren	Suppl. 2.50 € p.p.

GRILL

(vanaf 30 personen)

De barbecue's zijn geportioneerd als hoofdschotel. Wij stellen voor een soep of voorgerecht te nemen, zoniet dienen wij de prijs aan te passen

Voorgerechten 13.50 €

Zalm met Dijonaisesaus

Brochette van scampistaarten

Victoriabaars met kruidenkorst op bedje van tomaat en mozzarella met basilicum

÷ ÷ ÷

Barbecue I 25.50 €

Ierse entrecôte, gekruide spareribs

varkenshaasje, barbecueworstje

brochette van kip met Thaise kruiden

÷ ÷ ÷

Barbecue II 27.00 €

Iowa Angus entrecôte, kipfilet

Lamskoteletjes, varkenshaasje en spareribs

÷ ÷ ÷

Barbecue III 28.50 €

Gemarineerd varkenshaasje, Drum sticks,

Chateaubriand, lamsfilet, barbecueworstje

Papillot van vis

De gerechten worden gegrild in de zaal en worden steeds geserveerd met een variatie van seizoenssalades, rauwkostgarnituren, verschillende sausen en een gepofte aardappel met kruidenboter, frietjes worden nageserveerd.

Eventueel uit te breiden met:

- Warme seizoensgroentjes 3.00 €
- Warme sausjes : provençale, peper, béarnaise, Archiduc 2.00 €

WARME BUFFETTEN

(vanaf 50 personen)

Bij alle buffetten serveren wij marktverse groentjes
en een assortiment van aardappeltjes.

De warme buffetten zijn geportioneerd als hoofdschotel. Wij stellen voor een
soep of voorgerecht te nemen, zoniet dienen wij de prijs aan te passen.

Buffet 1

27.50 €

Gebakken dorade op een bedje van courgette en tomaat met basilicum
Kalkoenfilet met spitskool en champignons in zachte currysaus
Kwartels in zoet-zure portsaus met abrikozen
Fijne tournedosneetjes van varkensrug en oesterzwammen
Ravioli gevuld met ricotta, extra vierge olijfolie, rode pesto en zongedroogde tomaatjes

Buffet 2

29.25 €

Zonnevisfilet in een romig sausje met saffraan en een huwelijk van zeevruchten
Parelhoenfilet met jonagold, groene peper en een vleugje Calvados
Lamskroon met mosterd van Dijon en gekonfijte look
Gesmoorde beenhesp met Choronsaus
Kippenblokjes met gewokte groentjes
Speenvarkenrug 'Stroganoff'

Buffet 3

32.25 €

Duo van zalm en kabeljauw op Normandische wijze
Tijgerscampi op Oosterse wijze met pijpajuin
Kippenreepjes met fijne groentjes, rode pesto en zongedroogde tomaatjes
Haasje van het Spaanse 'Duroc' varken met Provençale en krokante bacon
Ierse entrecôte van de grill met béarnaisesaus
Lamsfilet met persillade van Tierenteynmosterd

KOUD BUFFET à 42.25 €

(Vanaf 50 personen)

Versierde verse zalm "Belle Vue"

Duo van gerookte en gemarineerde Schotse zalm

Scampi met mangomayonaise

Tomaat met Zeebrugse garnalen

St.Jacobsvruchten in terrine met rivierkreeftjes

Mousse van forel op gegrilde aubergines

Terrine van lotte met prei

Mousse van ganzenlever met klets koppen en ajuinconfituur

Bundeltje van groene asperges met gekookte Pata Negra

Zuiderse salade met carpaccio van tomaat, feta en basilicumsiroop

Penne met rode pesto, chorizo en zongedroogde tomaatjes

Hoefpastei met zoet-zure augurken

Gandaham met zoete meloen

Aangepaste salades en broodbuffet

KOUD EN WARM BUFFET à 45.25 €

(Vanaf 50 personen)

Koud buffet

Versierde verse zalm "Belle Vue"

Duo van gerookte en gemarineerde Schotse zalm

Tomaat met Zeebrugse garnalen

Mousse van ganzenlever en kletsoppen met kweeperenconfituur

Buffelmozzarella met trostomaatjes en balsamicocrème

Gandaham met zoete meloen

Terrine van konijn met pruimen en bier

"Vitello Tonato"

~

Warm buffet

Doradehaasje met een stampot van broccoli

en zongedroogde tomaatjes met basilicum

Zacht gegaard 'Duroc' varkentje met kruiden en chorizo in tomaat-looksousje

Suprème van parelhoen "Fine Champagne"

Assortiment van warme groentjes en aardappelen

Uitbreiding met andere warme gerechten naar keuze :

Kabeljauw in witte wijnsaus met preisnippers

Beenham met béarnaise

Kwartelborstjes "Fine Champagne"

1 extra gerecht à 5.25 €

Lamsfilet met oude mosterdsaus

2 extra gerechten à 7.75 €

Kalfsblanket op z'n Italiaans

Lasagne van groenten

Gekruide ribbetjes

Penne met zuiders groenten en tomaat

WALKING DINNER

(Vanaf 75 personen)

LANDENBUFFET à 54.75 €

Noors buffet

Gerookte Schotse zalm en forel
Gemarineerde zalm met korianderpesto
Cocktailglasje gevuld met Zeebrugse garnaaltjes
Flan van St.-Jacobsvruchten met erwt- en aspergescheutjes in limoendressing

Soepjesbuffet

Broccolisoepp met kruidenkaas
Seizoenssoepje van de chef

Belgisch en Frans buffet

Gandaham met zoete meloen
Lamskroon "Niçoise"
Gerookte speenvarkenfilet met graanmosterd
Stoofvlees met trappist
Waterzooi van Oostendse vis

Oosters Wokbuffet

Kippenblokjes met tandoori kruiden
en noedels in pikante saus
Tijgerscampi met wokgroentjes in zachte kokos - kerrie

Dessertenbuffet

Chocolademousse met mascarponecrème
Bavarois van bosbessen en limoen
Crème brûlée geparfumeerd met praliné
Condérijst met abrikozencoulis
Sabayon met fruit
Bladerdeegje met verse vruchten

PRESTIGE BUFFET à 58.25 €

(Vanaf 75 personen)

Vissersbuffet

Forelmousse omwikkeld met gerookte zalm

Tomaat gevuld met grijze garnaltjes

Hoeve-eitjes gevuld met King krab mousse

Gamba's "Andalouse"

Gerookte palingreepjes

Oesters op ijsschilfers

Soepjesbuffet

Kreeftenroomsoep met een vleugje Armagnac

Heldere bouillon met fijne groentjes

Europees buffet

Carpaccio van rundsvlees met kruidenolie en Parmezaankrullen

Italiaanse ham

Pasta met zongedroogde tomaten en truffelsalami

Lasagne Bolognaise

Warm buffet

Rode poon met spinazie en witte wijnsaus

Kalfsoestertje "Stroganoff"

Melkvar kentje met Calvados en groene peper

Grill

Ierse Agnus entrecôte

Gekruide spareribs

Gegrilde lamskroon met gekonfijte look en mosterd

Dessertenbuffet

Duo van schepijs en sorbet

Gekoelde sabayon, fruitsalade, condérijst

Waaier van bavaois, zwarte woudtaart

Crème brûlée, miserable, javanais

Biscuit met fruit en slagroom

ONZE SUCCESFORMULE " ALL-IN " OP VRIJDAG

Deze formule omvat alles, van aperitief tot menu en dans. U betaalt een vaste, aantrekkelijke prijs per persoon van 19.00 uur tot 03.00 uur, zonder supplementen.

Hierbij vragen wij een minimum bezetting van 120 personen.

ONTVANGST GENODIGDEN

Dranken : * Cava Castell Lord
 *Witte huiswijn
 *Sinaasappelsap
 *Bieren en frisdranken

DINER

*U kiest uit onze voorstellen een menu aan tafel bediend, een combinatie van tafelbediening en buffet of een volledige buffetformule.

*Indien de totale prijs van de menukeuze meer bedraagt dan € 55.00, wordt het verschil in supplement aangerekend op onderstaand tarief.

*Tijdens het diner worden huiswijnen en water aan tafel geserveerd, tijdens het dessert koffie en thee.

DANSAVOND

*Onze huis-DJ verzorgt de hele dansavond tot 03.00 uur.

*Bediening van dranken in de zaal (alle bieren, frisdranken, huiswijn en warme dranken)

*Rond 00.30 uur worden uw gasten verwend met frietjes. Het dessertenbuffet blijft de ganse nacht staan.

PRAKTISCHE SCHIKKINGEN

*Wij voorzien een gedecoreerde zaal

*Wij verzorgen de menukaarten

*Wij voorzien tafeldecoratie

PRIJS

Op vrijdagavond

€ 85.00 per persoon

(uw totale voordeel : € 7 per persoon)

ALGEMENE VOORWAARDEN

Zaalhuur:

De zalen, het personeel, tafellinnen, servies, bestek, menukaarten en bloemversieringen worden gratis ter beschikking gesteld voor het houden van Uw feest, mits dit gepaard gaat met een lunch of diner voor gans het gezelschap.

Indien dit niet het geval is zijn wij echter genoodzaakt een vergoeding aan te rekenen voor de zaal en de hierboven vermelde diensten. (Voor onze zaal "De Schuur & Pergola" is het minimum aantal persoon : 120 voor het diner).

Het minimum aantal personen voor een aparte zaal is 20 personen.

Opties:

Bij het nemen van een optie blijft deze datum maximaal 14 dagen voor U vrijblijvend gereserveerd, nadien vervalt deze optie, alsook de gemaakte offertes.

Tarieven:

De prijzen van onze offertes en prijslijsten blijven tot 30/6/2017 geldig, onder voorbehoud van onvoorziene stijgingen der voedingswaren, dranken of bijkomende taksen van grondstoffen, belastingen van alle aard.

Gezien de bijzondere voorwaarden zijn onze facturen steeds contant betaalbaar of uiterlijk binnen de 14 dagen na factuurdatum. Wij aanvaarden geen betalingen met kredietkaarten.

Het aantal gasten:

Het definitieve aantal gasten, vragen wij U twee weken vooraf door te geven evenals uw tafelindeling. Wijzigingen aan het aantal kunnen ten laatste daags voordien tot 12.00 uur en uitsluitend per fax : 03 313 73 12 of per e-mail : info@e10hoeve.be doorgegeven worden.

Personen die op de dag zelf afgemeld worden zullen aangerekend worden aan de voorziene prijs.

Indien er op de dag zelf meer mensen aanwezig zijn zal het effectieve aantal aanwezigen verrekend worden.

Disk Jockey:

Wij bevelen voor Uw avondfeest onze Huis-DJ aan. (vast tarief, alle kosten inbegrepen)

Gedurende 7 uren

520.00 € incl. BTW

Per overuur:

55.00 € incl. BTW

Mocht U een eigen Disk Jockey verkiezen, dient deze ruim op voorhand contact met ons op te nemen betreffende het plaatsen van zijn installatie.

Bij voorkeur kan deze gebruik maken van :

Onze geïntegreerde muziek- en lichtinstallatie :

285.00 € incl. BTW

Reservatiewaarborg:

Bij het vastleggen van een zaal vragen wij een eerste waarborg van € 500.-

Eén maand voor het feest vragen wij een tweede waarborg van 30 % van het geschatte totaalbedrag .

Een annulering van het feest dient steeds schriftelijk te gebeuren.

*bij annulatie binnen 6 maanden voor de geplande activiteit wordt de waarborg niet terugbetaald

*bij annulatie binnen 1 maand voor de geplande activiteit wordt 30% van de geraamde offerteprijs in rekening gebracht

*bij annulatie binnen 7 dagen voor de geplande activiteit wordt 65% van de geraamde offerteprijs in rekening gebracht

Indien de waarborgen nog niet werden betaald, blijft U de bovengenoemde bedragen schuldig als schadevergoeding.