KASTEEL
CONINXDONCK
GENTBRUGGE
Uw moment.
Onze passie.
EEN UNIEKE LOCATIE.
EXCLUSIEVE SETTING.
GASTRONOMISCHE VERWENNERIJ.
Waar stijl, smaak en service samenkomen voor herinneringen die blijven.
PRIVATE FEESTEN
ZAKELIJKE EVENTS
CULINAIRE BELEVING
PRIVÉ OF PROFESSIONEEL, ALTIJD BIJZONDER
PRIVATE FEESTEN
Huwelijken & recepties
Verjaardagen & familiefeesten
Communies & jubilea
Rouwmaaltijden in alle intimiteit
ZAKELIJKE EVENTS
Bedrijfsevents & seminars
Productvoorstellingen
Netwerk & relatiemeetings
Stijlvolle meetings in een inspirerende omgeving
Laat u omringen door elegantie en gastronomie.
Wij zorgen voor de rest.
KONINGSDONKSTRAAT 118
9050 GENTBRUGGE
0473 46 08 13
5 MIN. VAN E17/E40
PARKING VOOR 80 WAGENS
INFO@KASTEELCONINXDONCK.BE
WWW.KASTEELCONINXDONCK.BE

Kasteel Coninxdonck

Hospitality is not our business, it's our lifestyle

Sinds 30 jaar maken we van kwaliteit, creativiteit en flexibiliteit een erezaak.
Of het nu om een huwelijksfeest, jubileum, receptie, productpresentatie, seminar,
verjaardag, communiefeest of dansparty gaat, wij reiken u al de mogelijkheden aan
om er een daverend succes van te maken.

Deze brochure geeft u een goed beeld van de vele mogelijkheden die wij u kunnen bieden.
Laat dit gelden als leidraad voor de culinaire invulling van uw feest of event.
U kunt zelf een menu samenstellen of één van de menu's kiezen.

Alle gerechten worden samengesteld met hyper verse, seizoens- en streekgebonden
ingrediënten, geselecteerd uit lokale bio tuin en van duurzame telers en kwekers.
Dit met de meeste zorg klaargemaakt, met respect voor product en smaken.
Een must voor de kwaliteit die we nastreven.

Het culinaire maatwerk en de gevarieerde kaart in combinatie met een vriendelijke en professionele bediening, zullen u aangenaam verrassen. Een persoonlijke aanpak met de nodige dosis creativiteit en flexibiliteit behoort tot onze troeven. Onze medewerk(st)ers spelen graag in op uw specifieke wensen.

Mocht u na het doornemen van deze gids vragen of suggesties hebben, nemen wij
graag vrijblijvend de tijd om dit met u in een persoonlijk onderhoud door te nemen.

Wij hopen u binnenkort te mogen verwelkomen in ons prachtig kader.

Het team van Kasteel Coninxdonck & MDV Catering.

Geschiedenis van het domein Kasteel Coninxdonck

1313 Boudewijn Borluut, neef van Jan Borluut, aanvoerder van de Gentenaren in de slag der gulden sporen, huwde met Elisabeth Muysconinx, dame van Coninxdonck.

"Het Lam Gods" (1432) is een meesterwerk van de Vlaamse Primitieven. Het werk was aangevat door Hubert van Eyck, maar die overleed in 1426. Jan Van Eyck werkte het verder af. Wellicht heeft Hubert het meeste van het werk gedaan (Jan Van Eyck was in de periode voor 1430 vooral op diplomatieke missies). Het was bedoeld voor de kapel van de opdrachtgever Joos Vijdt (Vijdtkapel) en zijn vrouw, Elisabeth Borluut.

In de periode van 1507 tot 1826 werd het kasteel bewoond door de familie van Baron de Thysebaert et de Gentbrugge. De heren van Coninxdonck zijn leenplichtig tegenover de Markiezen van Rode.
Vanaf 1767 is het verhuurd aan de Heer Alexis Grent de Caillebert.
In 1793 wordt het geplunderd en in brand gestoken ten tijde van de Franse omwenteling.
Baron August de Thysebaert et de Gentbrugge vlucht naar Brussel en laat er zich inschrijven in de bevolkingsregister onder de naam Auguste Tysibert.

In 1814 wordt het terug gerestaureerd. 1828 wordt het gekocht door de heer de Sloovere.
Mejuffer de Sloovere huwt met de heer Van Melckebeke van de Nieuwenhuyse.
Het huwelijk wordt ingezegend door Hugo Verriest, Vlaams letterkundige.

1938 Mevrouw wwe Van Melckebeke van de Niewenhuysen-De Sloovere erft Coninxdonck.
1961 De Heer Ferdinand van Den Nieuwenhuysen wordt eigenaar van Coninxdonck.
1999 wordt het kasteel gekocht door Dirk Van Brussel en uitgebaat als feestlocatie.

Sinds 1 augustus 2021 verzorgen Dimitri Declercq en Marco Haak er samen met hun team er alle feestelijkheden met de meeste zorg.

Ligging & zalen

Gelegen in een oase van rust, te midden van de Gentbrugse Meersen, is Kasteel Coninxdonck the place to be voor al uw feesten en events. Op geen 5 min van centrum Gent en van de aansluiting Zwijnaarde E40 & E17 treft u in alle bescheidenheid een authentiek landgoed met prachtig kasteel.

Witte zaal

Moderne grote zaal met alle hedendaagse noden en comfort. Grote zaal met capaciteit tot 160 zittend, zijbeuk aansluitend 50 pers zittend. Totale capaciteit 210 personen aan ronde tafels van 8 tot 12 personen. Met ruime dansvloer kunnen we voor 160 personen comfortabel plaats bieden voor een rijkelijk menu aan tafel gevolgd door een spetterend dansfeest.
In walking diner kunnen we makkelijk 250 pers comfortabel verwelkomen.

Zaal beschikt over airconditioning af te stellen in 3 compartimenten

Muziekinstallatie met basisbelichting is aanwezig.

De Salons

Een aaneenschakeling van 3 geklasseerde kasteelsalons, stijlvol aangekleed, apart te gebruiken of als één geheel voor diners, meeting, recepties, of voor uw ceremonie. Muziekinstallatie voorhanden. Directe toegang naar buiten. Salons kunnen gescheiden gebruikt worden van de Grote witte zaal

Groen salon

Eerste salon bij het binnenkomen. Biedt plaats voor een zittend feestmaal aan 20 pers of voor staande receptie aan 30 personen. Kan tevens gebruik worden als verwelkomingsruimte bij huwelijksfeesten.

Midden salon

Centraal salon met directe toegang tot de tuin. Biedt ruimte voor 32 personen in diner, 50 in receptie-, of tot 80 in ceremonieopstelling. Kan ook gebruikt worden voor het nagerechtbuffet, of om uw avondgenodigden te verwelkomen.

Roze salon

Derde salon, die plaats biedt aan een 20 pers voor een geserveerde maaltijd of stijlvolle meeting. Wordt vooral gebruikt als uitbreiding van de receptieruimte bij huwelijksfeesten en communies.

Kasteeltuin

Een parktuin van 5 hectare omwalt met tal van kasteelvijvers. Deels wilde authentieke kasteeltuin met bos. De ideale plek voor uw beste huwelijksfoto's. Mooi onderhouden voortuin die plaats biedt aan een 350 pers voor recepties of tuinparty. Prachtige locatie voor uw ceremonie. Uitbreiding van capaciteit mogelijk met stretchtenten. Trampoline voor de allerkleinsten ter beschikking en mogelijkheid tot opstellen van springkastelen.

Parking

Binnen het domein beschikken we over een ruime parking tot 80 wagen.
Net buiten is er onbeperkte plaats. Shuttledienst kan op vraag voorzien worden.

Inhoudsopgave

Receptie/Aperitief

Drankenformules *7*

Receptiehapjes *10*

Sitting Diner

Drankenformules *19*

Feestmenu's *21*

Seizoen menu's *26*

Communie menu's *32*

Kindermenu's *34*

Menu à la Carte *35*

Barbecue & Grillade

Classic barbecue *41*

Luxery barbecue *42*

Buffetten

Trendy Seizoensbuffet *44*

Classic buffet "Coninxdonck" *45*

Ontbijtbrunch Funky *46*

Babyborrel brunch *47*

Brunchbuffet à gogo *48*

Themabuffetten

Bella Italia *49*

Old Happy Winter *51*

Around the World *53*

Casserolen buffet *55*

Walking Diner

Bordjesparade *58*

Trendy walking met buffet *61*

Italiaanse sferen *63*

Pyramidebuffet "Les Chariots" *64*

Walking à la carte *65*

Conceptcatering

Sharing lunch/diner 67

Streetfoodfestival 70

Desserten buffetten 74

Dansfeest & Party Snacks 77

Voor de vroege vogels

Koffiebreak 78

Café Croissant 78

Ontbijt Café des Arts 79

Continentaal ontbijt 80

Broodtafels

Classic broodtafel 81

Luxe broodtafel 82

Trendy broodtafel 83

Lunchpakket 84

Lunchbox 85

Kaasbuffetten 86

Bedanking & geschenk 86

Diverse informatie 87

Algemene voorwaarden / Overeenkomst 91

Bij elk artikel staan eerst de prijzen exclusief btw, vervolgd door de prijs per persoon inclusief btw

Drankenformules - Receptie/Aperitief

Receptieforfait Belgian beers

We schenken verschillende soorten Belgische bieren: eigen gebrouwen Coninxdonck blond of bruin, Kriekbier, witte van Hoegaarden en pils, alsook vruchtensap, mineraal en bruisend water, frisdranken en pils op éénvoudige vraag.

Homemade mocktails, verse limonades, Infused waters vanuit "Kilners tap".

Pompelmoes-rozemarijn-granaatappel
Sinaas-citroen-zwarte thee-munt
Limoen-gember-kokos-munt

Alles voldoende geserveerd door de kelners gedurende de duur van de receptie.

Prijs per persoon voor

60 minuten	*12.70 / 15.37*
90 minuten	*18.10 / 21.90*
120 minuten	*22.00 / 26.61*

Receptieforfait Classic Wines

We schenken onze geselecteerde witte en rode huiswijnen, Minnegoed Chenin Blanc South Africa en Minnegoed Pinotage South Africa, vruchtensap, mineraal en bruisend water, frisdranken en pils.

Homemade mocktails, verse limonades, Infused waters vanuit "Kilners tap".

Pompelmoes-rozemarijn-granaatappel
Sinaas-citroen-zwarte thee-munt
Limoen-gember-kokos-munt

Alles voldoende geserveerd door de kelners gedurende de duur van de receptie.

Prijs per persoon voor

60 minuten	*12.70 / 15.37*
90 minuten	*18.10 / 21.90*
120 minuten	*22.00 / 26.61*

Receptieforfait Trendy Cava

Vanaf een mooi opgesteld buffetje ontvangen wij uw genodigden met een glaasje Cava Brut of een Frizzante Rosé Tapo Spago - Terre Dei Buth, homemade Ice tea, of vruchtensap.

Homemade mocktails, verse limonades, Infused waters vanuit "Kilners tap".

Pompelmoes-rozemarijn-granaatappel
Sinaas-citroen-zwarte thee-munt
Limoen-gember-kokos-munt

Alles voldoende geserveerd door de kelners gedurende de duur van de receptie.

Prijs per persoon voor

60 minuten	*15.00 / 18.15*
90 minuten	*21.00 / 25.41*
120 minuten	*24.50 / 29.65*

Receptieforfait Luxury Champagne

We schenken Champagne Maison of vers vruchtensap, mineraal en bruisend water frisdranken en pils op éénvoudige vraag.

In buffetvorm zorgen we voor rode porto, droge sherry, campari, gin, whisky, cola, tonic, soda en bieren.

Homemade mocktails, verse limonades, Infused waters vanuit "Kilners tap".

Pompelmoes-rozemarijn-granaatappel
Sinaas-citroen-zwarte thee-munt
Limoen-gember-kokos-munt

Alles voldoende geserveerd door de kelners gedurende de duur van de receptie.

Prijs per persoon voor

60 minuten	*24.95 / 30.19*
90 minuten	*28.80 / 34.85*
120 minuten	*32.50 / 39.33*

Variatie met Alcoholvrije mocktails "Fusion "mits upgrade van 8.00 / 9.68 euro pp

Tijdens het aperitief bieden wij een keuze uit 3 mooi verzorgde mocktails - 0% alcohol - Op basis van 100% natuurlijke ingrediënten - artisanaal bereid door lokale en duurzame producent - zonder toevoeging van kleurstoffen of andere bewaarmiddelen en additieven. TOP product!

Basil Wonder-vers citroensap-gemberbier-basilicuminfusie

Cosmonaut-alcoholvrije cava-verse framboos-limoen-veenbessensap-gember en jeneverbesinfusie

Bee Happy-bloemige honing-citroen-gember-rozemarijn-jeneverbes

Receptiehapjes

Classic hapjes

Koude hapjes geserveerd per thema

Kleine cornet gevuld met

Zalmmousse met gedroogde tomaat
Ganzenlevermousse met uienconfituur en pijnboompitten
Hammousse met gedroogde ham

Deze cornets worden geschikt in een speciaal ontworpen dienblad.

Rollade, cannelloni of wrap gevuld met

Huisgerookte zalm en kruidenkaas
Huisgerookte forel en mierikswortelsaus
Gandaham met waterkersmousse
Mousse van broccoli met feta

Koud soepje

Meloensoepje met munt

Warme hapjes geserveerd per thema

Aperocroque gevuld met

Gemarineerde zalm met baslicumpesto
Mozzarella en Spaanse ham en oregano
Kaviaar van aubergines en olijventapenade

Gefrituurde hapjes

Tempura van inktvisjes met tartaarsaus
Scampi met zoetzure saus verfijnd met limoen en verse koriander
Loempia pikante tomatensaus

Zeebrugse garnalenkroketjes, kaaskroketjes en gerookte hamkroketjes

Warme soepjes

Licht gebonden soepje van woudpaddenstoelen verfijnd met droge Sherry
Witloofcappuccino met waterkersroom

Prijzen

Gemiddeld 4 hapjes per persoon	*07.60 / 08.51*
Gemiddeld 6 hapjes per persoon	*11.50 / 12.88*
Gemiddeld 8 hapjes per persoon	*15.00 / 16.80*

Trendy hapjes - leuk en creatief gebracht.

Koude hapjes

Bonbon van eendenlever-crunch van nootjes-speculoos
Sashimi van Schotse zalm-geroosterde sesamkorst-Thaise soyadip-koriander
Gepofte Nori rijstblad-mousse van gerookte paling, grijze Zeebrugse garnaal
Open macaron, eendenlever, chutney van vijg.
Geroosterde brioche-rivierpaling-Isignyroom-haringkaviaar
Molenaarstoost-canneloni van rundscarpaccio-selder-rucola-Parmezaan
Lolly van geitenkaas, witte chocolade, geroosterde granola
Hartige wafeltje-mierikswortel-gerookte zalm-dille
Kroepoek-tartaar van zalm-koriander-appel-chili-dragonmayo-koriander

Glaasjes gevuld met

Noordzee garnaal met een pittige guacamole, tomatensalsa
Tartaar van scampi, limoen & appel, chilivlokken, Kewpie dressing
Zalmtartaar-komkommer-appel-bieslook-mierikswortel

Warme hapjes

Aperoburger "Cheddar & Beef"
Focaccia met zongedroogde tomaat-gesmolten mozarella-pesto
Lamsgehaktballetjes-frisse T'zatziki-tuinkruiden
Nobashi garnaal-dragonmayonaise-korianderblad
Tempura van inktvisringen-Srirashamayo
Bourgondische bitterbal van varkenswanegetjes-Leffe-Truffelmayo

Soepjes

Gazpacho van aardbei, tomaat, watermeloen en gember

Currysoepje, kokos, basilicum, bosui, citroengras
Licht gebonden soepje van Zeebrugse garnalen met tijm

Fingerfood

Op de praattafels voorzien we een dip van zoete aardappel of Butternutpompoen, gebrande zonnebloempitten, groene kruidenolie, z'atarkruiden, anijscresse. Gebroken Libanees platbrood. Kleurrijke rauwe groentjes, wortelstaafjes, kerstomaat, bloemkoolroosjes, selderstengel,....romige hoeveyoghurt met verse tuinkruiden.

Fingerfood steeds voorzien zodra min 4 hapjes worden gekozen uit bovenstaand assortiment.

Prijzen

Gemiddeld 4 hapjes per persoon	***11.50 / 12.88 euro***
Gemiddeld 6 hapjes per persoon	***16.20 / 18.14 euro***
Gemiddeld 8 hapjes per persoon	***23.30 / 26.10 euro***

Luxury hapjes

Kleine gerechtjes geschikt op bordjes, in glaasjes, in mokkatassen, in lepels en op dienbladen, per thema geserveerd door onze kelners, eventueel in speciale kledij, zoals venters.

Bordjes, schaaltjes of kommetjes

Focaccia met gemarineerde ansjovis en gekonfijte tomaat
Gravad Laks, limoenolie, appel, komkommer, gebroken wasabinoot
Carpaccio van Coeur de Boeuf tomaat, buffelmozzarella, krokantje van Parmezaan

Glaasjes gevuld met

Tonijntartaar, Nicola aardappel, jonge lente ui en een lichte mosterdmayonaise
Aspic van tomaat, rivierkreeftjes, crème van tuinkruiden
Bavarois van eendenlever, abrikozen, crunch van peperkoek

Soepjes in mokkatassen

Kerriesoepje met Noordzeekrab en citroengras
Cappuccino van grijze garnalen met dragon
Gazpacho van aardbei, watermeloen, tomaat en gember

Lepelhapjes

Tonijntataki met daikonsalade en sojavinaigrette
Gerookte paling, komkommer, Granny Smith appel
Cannelloni van eendenborstfilet, tuinkruidenkaas, rucola

Warme hapjes op dienbladen

Milkshake van Zeeuwse oester in champagnesaus
Aardappelsmeusje met garnaal en bosui, hazelnootboter, gerookte haringkaviaar
Geroosterde Sint-Jacobs vruchten, mousseline van bloemkool en truffel

Prijzen

Gemiddeld 4 hapjes per persoon *1 lepelhapje, 1 op bord, 1 op dienblad, 1 soepje*	*15.30 / 17.14*
Gemiddeld 5 hapjes per persoon *2 lepelhapjes, 1 op bord, 1 op dienblad, 1 soepje*	*20.50 / 22.96*
Gemiddeld 8 hapjes per persoon *2 lepelhapjes, 1 glaasje, 2 op bord, 2 op dienblad, 1 soepje*	*29.30 / 32.82*
Gemiddeld 12 hapjes per persoon *3 lepelhapjes, 3 glaasjes, 2 op bord, 3 op dienblad, 1 soepje*	*44.10 / 49.40*

Basic hapjes

Hartige soezen gevuld met

Zalmmousse met gedroogde tomaat
Ganzenlevermousse met uienconfituur en pijnboompitten
Hammousse met gedroogde ham
Broccolimousse met bloemkoolroosjes

Canapés, toost, bruschetta

Witbroodtoost met gerookte zalm, ui en peterselie
Bruschetta met look en fijne kruiden
Toost met rillette en pistachenoten
Boerenbrood met eendenpastei en specerijen
Briochebrood met zalmreepjes en dille
Roggebrood met kruidenkaas, radijs
Toost Noordzeekrab, kerstomaat
Toost rundstartaar en kappertjes
Toost ei en ansjovis

Warme hapjes

Mini vidé met 4 kazen
Aperocroque ham en kaas
Bladerdeeggebak met curry en kip
Gefrituurde inktvisringen met tartaar
Mini loempia-Thaise chili
Mini kaasballetjes
Bruschetta gesmolten kaas en oregano

Prijzen

Gemiddeld 4 hapjes per persoon	*08.40 / 09.41*
Gemiddeld 6 hapjes per persoon	*12.00 / 13.44*
Gemiddeld 8 hapjes per persoon	*15.50 / 17.36*

Tenzij anders afgesproken, serveren we steeds het volledig assortiment, of u kiest volgens wens.

Geen fingerfood op de praattafels.

Vip - hapjes van de Chef - à la carte

Receptiehapjes zelf samen te stellen volgens voorkeuren en budget

Koude hapjes uit de hand ***3.20 / 3.58***

Bonbon van ganzenlever, crunch van peperkoek
Lolly van geitenkaas, witte chocolade, granola
Tataki van tonijn, geroosterde sesam, Oosterse soja
Open macaron van rode biet, eendenlever, chutney van rozenblaadjes
Kroepoek, mousse van gerookte paling, grijze Zeebrugse garnaal
Sashimi van zalm, geroosterde sesam, koriander en soja
Blini met zacht gerookte zalm, bieslookroom
Wrap van gerookte zalm met kruidenkaas, rucola en yoghurtdip
Bruschetta, rundscarpaccio, groene selder, Parmezaan

Koude aperitiefglaasjes/schaaltjes ***3.80 / 4.25***

Bavarois van Mechelse asperges, grijze garnaal
Glaasje met mascarpone, komkommer, appel, gerookte zalm
Glaasje met rucolaslaatje, appel, walnoot, blauwe kaas
Glaasje met Breydelham, tomaat, Parmezaans koekje
Burrata, basilicumpesto, kerstomaat, pijnboompitten
Quinoa, bulgur, gemarineerde zalm, radijs, komkommer, Thaise sojadressing, koriander
Rundscarpaccio, groene selder, olijfolie, Parmezaanse kaas
Ceviche van kabeljauw, olijfolie, zwarte peper, Fleur de sel, gemarineerde rode ui.
Zeebrugse garnaal met pittige guacamole, en tomatensalsa
Huisgemarineerde Schotse zalm, radijs, komkommer, appel, chili, pistachenootjes, Oosterse sojadressing
Carpaccio van Sint-Jacobs vruchten, citrusolie, sabayon van gember en citroengras, gebroken wasabi
Rundstartaar, stro aardappelen, Picklesmayonaise, gepekelde zilverui
Humus, feta, olijven, gedroogde ham

Soepje ***3.00 / 3.36***

Gazpacho, tomaat, aardbei, watermeloen, gember
Zuiderse Gazpacho, olijfolie, selderstengel
Kerriesoepje met Noordzeekrab
Cappuccino van grijze garnaal en curryroom
Pompoensoepje, crumble van Pancetta
Aspergeroomsoep, snippers van Gandaham

Warme hapjes in schaaltje/kommetje ***5.50 / 6.16***

Asperges op Vlaamse wijze
Asperges, gerookte zalm, mousseline
Black Tiger reuze garnaal, panko, verse kruidentartaar
Mini kroket van kalfszwezeriken
Mechelse koekoek "Fine Champagne" rivierkreeftje
Milkshake van oester, jonge spinazie, Champagesaus
Mini quiche met geitenkaas en zongedroogde tomaat
Kort gebakken Sint-Jacobs vruchten, Thais sojasausje, limoen, chili en citroengras
Aardappelsmeusje met garnaal en bosui, hazelnootboter, gerookte haringkaviaar
Kerriesoepje, Sint Jacobsnootje, limoenolie, citroengras, koriander

Geroosterd spiesje van lamsgehakt, tzatziki sausje
Wijngaardslakjes, "petits gris", gerookte look, Roquefort & geroosterd naanbrood
Krielaardappel, aardappelmousseline met bieslook, grijze garnaal, gerookte haringkaviaar
Kabeljauw, Mechelse asperges, geplette polderaardappel, grijze garnaal, mousseline

Zoete afsluiter ***3.50 / 3.92***

Assortiment aan mini dessertjes, verrines, glaasjes, petits fours, mignardises,.... crème brûlée, citroentaartje, lollypops, fruittaartje, tiramisu, bavarois, panna cotta, sabayon glacé, chocolademousse, lolly van chocolade en framboos, lolly van citroenbavarois en nootje, soepje van rode vruchten met ricotta en vanille (prijs per stuk)

Op de praattafels voorzien we diverse dips, tapenade, humus, romige kaas met verse tuinkruiden, gebroken bruschetta's, gezouten tortilla's, en grissini's, tacos met salsa aangevuld met kleurrijke rauwe groentjes, wortelstaafjes, kerstomaat, bloemkoolroosjes, selderstengel,....

Fingerfood steeds voorzien zodra min 4 hapjes worden gekozen uit bovenstaand assortiment.

Uitbreiding receptie

Fingerfood "Large" op tafel ***6.80 / 7.62***

Op de praattafels voorzien wij gedurende de dag een assortiment van gevarieerde fingerfood.

Dip van zoete aardappel of Butternutpompoen, gebrande zonnebloempitten, groene kruidenolie, z'atarkruiden, anijscresse. Gebroken Libanees platbrood.

Kleurrijke rauwe groentjes, wortelstaafjes, kerstomaat, bloemkoolroosjes, selderstengel,....romige hoeveyoghurt met verse tuinkruiden.

Tapasplankje - blokjes Oud Brugge kaas met graantjesmosterd droge worstjes, witte pens, verse Tierentyn pickles

.

Met wandelende oesteropener of oesterbar ***dagprijs***

De oesteropeners mengen zich onder de gasten, terwijl ze ter plaatse bij uw genodigden de oesters opensteken. Ze zijn uitgerust met twee zinken emmers vol verse oesters, een oestermes, een pepermolen, tabasco, frambozenazijn en vers limoensap.

Deze oesteropeners openen gemiddeld 125 oesters per uur.

Prijs per oester (dagprijs)	*+/- 3.60 / 4.04*
Forfait wandelende oesteropener	*150.00 / 181.50*

Transportkosten oesteropener worden heen & terug gerekend aan 0.80 € per kilometer vanaf Meulebeke.

Met receptiebroodjes ***2.80 / 3.14***

Deze uitbreiding is te combineren met al onze receptievoorstellen.

Mini malse sandwiches, belegd met :
Gerookte zalm met citroenroom.
Kruidenkaas met gekonfijte tomaat
Gerookte ham met mosterd
Krabsla met Romeinse sla en kerstomaat
Verse Americain, zilverui, augurk
Kipcurry met radijsjes
....

Met hapjesbuffet

Dit hapjesbuffet wordt geserveerd vanaf minimum 50 personen en voor een maximum 2 uur durende receptie. Alles wordt geserveerd op side plate.

We serveren eerst twee kleine cornets gevuld met

Zalmmousse met gedroogde tomaat
Ganzenlevermousse met uienconfituur en pijnboompitten
Hammousse met gedroogde ham
Broccolimousse met bloemkoolroosjes

Op de hoge receptietafels voorzien we

Rauwe groenten met passende dipsausjes, groenten chips

Nadien kunnen uw genodigden zich bedienen aan de verschillende buffetten met hapklare gerechten.

Visbuffet

Hollandse maatjes met groene boontjes, zachte ui en een yoghurtdressing, (volgens seizoen)
Diverse Zweeds haringhapjes, dille, cassis, curry
Tonijnsla, aardappelblokjes en fijn versneden jonge ui
Gravlaks kubus met zoete honing mosterd mayonaise en kruidenslaatje
Gerookte zeepaling met frisse sla van gekonfijte champignons, komkommer en tomaat
Visterrine met tuinkruidendressing

Vleesbuffet

Italiaanse gedroogde ham met meloen
Gebraiseerde beenham op klem met knolseldersla en graantjesmosterd
Pastei in korstdeeg met uienconfituur

Mini boudins met Luikse sla
Gemarineerde kippenboutjes met zoetzure saus verfijnd met limoen en verse koriander

Wok

Stukjes gemarineerde kip met groene kerrie, gebakken rijst met krokante groenten, paksoi, sesam, Oosterse specerijen, champignons. Geserveerd in pastabox.

Kaas- en nagerechtenbuffet

Assortiment van drie hoevekazen (+ 12.50 / 14.00)

Mangosoepje met roze pompelmoes en verse munt
Mousse van bittere chocolade met geklopte vanilleroom en sinaasappelsaus
Vlaamse rijstpap met cassonade

Prijzen

Met keuze uit 3 koude buffetten	*31.50 / 35.28*
Met keuze uit 3 koude buffetten en het warme buffet en zoet	*44.60 / 49.95*

*De geserveerde hoeveelheden zijn voldoende voor een receptie, maar **niet** voor een volle maaltijd*

Sitting Diner

Drankenforfait lunch/diner ***18.00 / 21.75***

Bij het menu serveren we onze geselecteerde huiswijnen.

Minnegoed Chenin Blanc Western Cape South Africa,
Minnegoed Pinotage South Africa.

Mineraal en bruisend water op de tafels en eindigen met koffie of thee met versnaperingen.

Alle dranken worden voldoende geschonken gedurende maximum vier uur.

Nadien gaan we over op de "after dinner forfait" of per consumptie en personeelsprestaties in regie.

Variatie met upgrade van wijnen steeds mogelijk mits supplement.

Wit

La Forge Estate Chardonnay AOC Pays d'Oc + 4.81 euro

Deze wijn heeft een briljante goudgele kleur en ontwikkelt een rijk bouquet met aroma's van tropische vruchten, ananas, hazelnoot, linde en kweepeer, met een gevanilleerde en geroosterde toets; in de mond geniet men van een rijke en ronde smaak met een mooie aciditeit en lange afdronk. 60% van de wijn rijpt gedurende 6 maanden in nieuwe Franse eiken vaten

Vignobles Vellas Cuvée Prestige Chardonnay AOC Languedoc + 4.68 euro

De wijngaarden worden beheerd door Nicolas Vellas, gepassioneerd door wijn en door de magnifieke Languedoc streek. Gevoed door een knowhow van 4 generaties, streeft hij naar uitmuntendheid, authenticiteit en innovatie. Dit zorgt voor geconcentreerde wijnen van hoge kwaliteit. De wijnen zijn rijk aan fruit en intens, aromatisch en elegant met het grootste respect voor de druifvariëteit. Vignobles Vellas heeft veel respect voor het milieu, de wijngaarden zijn biologisch. Vol en vet fruit, hout gerijpt, bloemen en vanille. 100% Chardonnay

Saint-Véran 'Les Maillettes' Domaine de la Denante 2023 Magnum + 14.80

Mooie goudgele kleur. Florale aroma's met toetsen van honing.Houttoets die harmonieus verweven is met de aroma's. Heel weelderig in de mond.

Rood

Chateau Peyreau - AOC St Emilion - Grand Cru Magnum + 16.75 euro

Mooie robijnrode en expressieve aroma's van kleine rode vruchten en kruiden. Licht pepertoets, harmonieus in de mond met een crunchy structuur en aangename afdronk. Druiven : Merlot – Cabernet Sauvignon – Malbec.

Chateau de la Commanderie - Lalande de Pommerol Magnum + 11.30 euro pp

Een heldere kersenrode wijn, een typische voorbeeld van hoe een zachte bordeaux kwaliteitswijn moet zijn. U ruikt zeer zuivere aroma's van rijpe krieken, zachte zomerse bloemen, aalbessen en een houtopvoeding. In de mond is de wijn zijdezacht met een elegante ronde textuur, rokerige zachte tannines en een zeer lange afdronk. Kortom een krachtige volle wijn die ieder jaar goeie reviews krijgt.

La Forge Estate Merlot AOC Pays d'Oc + 5.90

Deze wijn heeft een briljant dieprode kleur, met een paarse schijn, en rijke aroma's in de neus van framboos en cassis, pruimen, cacao en toetsen van specerijen, vanille en tabak. Volle rijpe smaak, ondersteund door zijdezachte tannine, en uitstekende afdronk.

Dranken "After dinner"

Na de bestaande forfait vanaf +/- 23.00 wordt overgegaan naar een openbarformule.

Forfait wordt gerekend op het volledige initieel aanwezige aantal genodigden

We schenken pils, streekbieren, softdrinks, witte en rode huiswijnen.

1 extra uur	*10.30 / 12.46*
2 extra uren	*12.36 / 14.95*
3 extra uren	*14.70 / 17.79*
4 extra uren	*17.20 / 20.81*
5 extra uren	*19.00 / 22.99*

Of wij rekenen het verdere verbruik per consumptie aan geldende barprijzen, personeelsprestaties in regie aan 46.00 / 55.66 € per uur per persoon.

Wij voorzien gemiddeld 1 kelner per 20 aanwezigen. Afsluiten gebeurt steeds met minimum 2 kelners.

Feestmenu's

Vaste reeds samengestelde menu's. Dranken aan tafel volgens forfait.

Menu Marie-Julie ***46.00 / 51.52***

Degustatiehapje aan tafel

***

Rundscarpaccio, rucola, Fleur de Sel, Parmezaan, olijf

Of

Romige soep van Butternutpompoen, gebakken spekjes, bieslook

***

Varkenshaasje, witlooftaartje, aardappelgratin, spekjes en rozemarijn

Of

Gebraden kalkoenhaasje, kruidenkorst, groententaartje, dragonroomsaus

***

Pavlova, hoeveyoghurt, rode bosvruchten, meringue

Of

Misérable gebak, Engelse vanilleroom, appel en rode besjes

Menu Claire ***51.00 / 57.12***

Degustatiehapje aan tafel

***

Tartaar van gemarineerde scampi's, exotisch slaatje, citroenmelisse vinaigrette

***

Chateaubriand, groententaartje, kasteelaardappelen, Bordelaise

***

Assortiment van gevulde soesjes, chocoladesaus

Menu Sofie ***56.40 / 63.17***

Degustatiehapje aan tafel

***

Degustatie van gerookte eendenborstfilet, carpaccio van St Jacques, en gemarineerde zalm, komkommer, radijs, jonge wortel, romige citroemdressing

***

Ossehaas "Liumousin", groententaartje, aardappelgratin,braadjus met merg en morilles

***

Italiaans citroentaartje, gebrande meringue, vanilleroomijs

Menu Estelle ***60.80 / 68.10***

Degustatiehapje aan tafel

***

Melktongfilet, risotto, boschampignons, krab, tomaat, truffel, blanke botersaus

***

Kalfsoester met een taartje van aardappel, knolselderij en appel, Calvadossaus

***

Tarte tatin, vanilleroomijs, kaneel

Menu Julie-Pascale ***64.75 / 77.52***

Degustatiehapje aan tafel

***

In cacaoboter gebakken Sint Jacobsnoot, crème van bloemkool, mousselinesaus, truffel.

***

Lamszieltje, kruidenkorst, primeurgroentjes, aardappelgratin, sausje van citroentijm

***

Millefeuille van bittere chocolade en hazelnoot, zilte karamel, gebroken pinda, witte chocolade, crunch van chocolade biscuit, citroencrème

Menu Elisabeth ***74.70 / 83.66***

Degustatiehapje aan tafel

***

Grietbotfilet, geplette poldersmeus, grijze garnaal, hazelnootboter, bosuitjes, gerookte haring kaviaar

***

Ossenhaas "Wellington", seizoen groenten, tonaardappel, ganzenlever, truffelsaus

***

Crêpes Suzette, Grand Marnier, vanilleroomijs, sinaasappelsaus

Vegetarisch menu ***56.50 / 63.28***

Degustatiehapje aan tafel

***

Spring Rolls, tofu, sojascheuten, appel, komkommer, chili,
koriander, mango, Oosterse dip.

of

"Knolselderij en Appel Carpaccio"
Dun gesneden knolselderij en appel, geserveerd met een dressing van mosterd, honing en walnoten.

of

"Rode Biet met Geitenkaas"
Gepofte rode biet, geserveerd als een met verkruimelde geitenkaas, brunoise van pompoen,
kappertjes en een frisse vinaigrette.

***

Spaghetti van courgettes, prei, wortel, oesterzwam, zongedroogde tomaat,
gegrilde Halloumi, olijfolie

of

"Pompoenrisotto met gegrilde Falaffel, Salie en Parmezaan"
Romige risotto met geroosterde pompoenblokjes, gegrilde Falafel balletjes - knapperige salie
en een vleugje Parmezaanse kaas.

of

"Aardappelgratin met Prei en Geitenkaas"
Romige aardappelschijfjes, gemengd met zachte prei, paprika en komijn,
gegarneerd met gesmolten geitenkaas.

***

Verse fruitsalade, hoeve ijs, gebroken meringue

Dranken worden gekozen volgens de bijgevoegde drankenforfaits

Seizoensmenu's

Lentemenu

Lauwe sla van fijn versneden groene asperges met huisgerookte Schotse zalm en tuinkruidenroom

of

Tonijntataki met sesamzaad, een slaatje van daikon, komkommer en koriander met sojadressing

****

Op vel gebakken goudbrasem met tomatenrisotto, jonge ui, broodkorstjes en een lauwe balsamiek vinaigrette

of

Op tepanyaki gebakken Sint Jakobsmosselen, fijne reepjes Granny Smith appel en een luchtig kerriesausje

****

Licht gebonden soepje van inlandse asperges met fijn versneden platte peterselie

of

Cappuccino van grijze garnalen verfijnd met verse tijm

****

Op vel gebakken kabeljauwfilet met gebakken morilles, inlandse asperges, geplette aardappel met olijfolie en een blanke botersaus verfijnd met Xérès

of

Gebraden kwartel uit de Vogezen gevuld met ganzenlever, kalfsgehakt, truffel en pistache, geserveerd met gebakken primeurgroenten, Japanse aardappelen en een truffelsausje

of

Gebraden lamsribstuk met geroosterde Zuiderse groenten, gevulde aardappel en zijn braadjus met Thaise bieslook

****

Mangosoepje met roze pompelmoes, verse munt en kokossorbet, gebroken meringue

of

Gemarineerde ananascarpaccio met verse dragon, geroosterde amandelen en yoghurtijs

Zomermenu

Charlotte van gerookte rivierpaling met een komkommermilkshake

of

Frisse salade van kreeft, gekookt eitje, groene kropsla, tomaat, romige cocktailsaus.

****

Koud doperwtensoepje met huisgerookte zalmblokjes en verse munt

of

Limoensoepje met Sint-Jakobsmosselen en tuinkruiden

****

Op vel gebakken zeebaars met zuiderse groenten en een lauwe tuinkruidenvinaigrette

of

Gestoomde tongfilets met spinazie, de eerste mosselen en een blanke boter saus verfijnd met sinaasappelschil en Hoegaarden

****

Gepocheerde roggevleugel gevuld met tagliatelle, tomatenfondant en bazielkruid, zomergroenten, botersaus met kappertjes

of

Gebraden kalfsbiefstuk met een crumble van groenten en mozzarella, gebakken Parijse champignons en een dragonroomsaus

of

Gebakken Mechelse koekoek verfijnd met zomertruffel, geplette aardappel, zomergroenten, doperwtencoulis en een truffelsausje

****

Gemarineerde inlandse aardbeien met groene peper, citroensap en amandelroomijs

of

Rode vruchtensoepje met meloen, verse munt, vanilleroomijs en mousserende wijn

Herfstmenu

Warm gerookte Schotse zalm met vijf kruiden, frisse sla en een frambozen honing vinaigrette

of

Gemarmerde eendenleverterrine met vijgencompote, brioche

****

Cappuccino van woudpaddenstoelen met ganzenleverravioli

of

Licht gebonden bisque van grijze garnalen met snippergroenten

****

Poldersmeus met grijze garnalen, haringkaviaar en hazelnootboter

of

Halve kreeft met Marokkaanse couscous en een kerrievinaigrette

****

Gebakken zeeduivel met zilveruitjes, champignons en gebakken aardappelen, gevogeltejus met hoeveboter en dragon

of

Gebraden jonge eend gevuld met ganzenlever en gekarameliseerde peren, woudpaddenstoelen, tuinbonen en een sinaasappelsaus met groene peper

of

Gebraden hertenkalffilet met een stoemp van groene kool en woudpaddenstoelen, kriekbiersausje met veenbessen.

****

Tarte Tatin met bourbonvanilleroomijs, kaneel

of

Braambessen in rode wijnsaus met krokante amandelen en bourbonvanilleroomijs

Wintermenu

Natuur bereide ganzenlever met witloofsla, truffelvinaigrette en een briochebroodje

of

Carpaccio van groot wild, krullen van ganzenlever, wintertruffel, Fleur de sel, crunch van macaron

****

Licht gebonden fazantenroomsoepje met woudpaddenstoelen

of

Mosselsoepje, venkel en schuim van Vermouth

****

Gebakken Sint Jakobsmosselen, mousseline van bloemkool, zwarte truffel, Italiaanse peterselie.

of

Artisjokbodem gevuld met een roosje van koningspoon, saffraan sinaasappelsausje

****

Op vel gebakken zeebaars, tomatenrisotto, groene asperges, oesterzwammen, bosuitjes, olijfolie

of

Gebraden kwartel uit de Vogezen gevuld met ganzenlever, geserveerd met gebakken woudpaddenstoelen, tuinbonen en een truffelsausje

of

Gebraden hindefilet met woudpaddenstoelen, kastanjes, spinazie, knolselderpuree en sausje van oude Madeira

****

Warm chocoladetaartje met pistacheroomijs en een koffieroomsaus

of

Millefeuille van bittere chocolade en hazelnoot, zilte karamel, gebroken pinda, witte chocolade, crunch van chocolade biscuit, citroencrème

Prijzen seizoensmenu's

U kan uw menu zelf samenstellen : met of zonder soep, met 1 of 2 voorgerechten, ...
Onderstaande prijzen zijn per persoon, bediening inbegrepen, exclusief dranken.

3 – gangenmenu ***64.75 / 72.52***

Koud of warm voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht

4 - gangenmenu ***77.65 / 86.97***

Soep-koud of warm voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht

4 - gangenmenu ***85.20 / 95.42***

Koud en warm voorgerecht -hoofdgerecht- nagerecht

5 - gangenmenu ***91.40 102.37***

Koud voorgerecht-soep-warm voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht

Soep wordt steeds tweemaal geserveerd.

Voor het bij serveren van het hoofdgerecht vragen we een supplement van 8.50 / 9.52 euro pp.

Dessertenbuffet zonder kaas in plaats van dessert aan tafel + 16.50 / 18.48 euro pp.

Thema menu's

Communie/Lentfeest/Huwelijks menu's/ ….

Menu n°1 ***67.80 /75.94***

Degustatiehapje van de Chef aan tafel geserveerd

****

Mechelse witte asperges, Schotse gemarineerde zalm, mousselinesaus

****

Gebraden lamszieltje, jonge spinazie, meiknollen, Dauphine aardappelen, Tierentyn mosterdsaus

****

Chocoladedruppel met hazelnootparfait, zoute karamel, crunch zandkoekjes

****

Mokka koffie of thee met versnaperingen

Menu n°2 ***69.00 / 77.28***

Degustatiehapje van de Chef aan tafel geserveerd

****

Warm gerookte Schotse zalm, kruidenpuree, witte wijnsaus, tomatensalsa

****

Melktongfilet, tomatenrisotto, krab, Parijse champignons, mousseline van basilicum

****

Aardbeiengazpacho met meloen, vanilleroomijs met groene peper

****

Mokka koffie of thee met versnaperingen

Menu n°3 ***80.90 / 90.62***

Degustatiehapje van de Chef aan tafel geserveerd

****

Halve kreeft (volledig uit de schaal) in groentenat, blanke boter met tuinkruiden (dagprijs)

****

Gebraden kalfstussenribstuk met gebakken krielaardappeltjes, morilles en inlandse asperges, doperwtencoulis en zijn jus verfijnd met droge Sherry

****

Gepocheerde ananas met kardemom, kokosmelksorbet en frambozencoulis

****

Mokka koffie of thee met versnaperingen

Desserten kunnen steeds vervangen worden door een communieboek of ijslam + 8.75 / 9.80 euro pp.

Voor kinderen tot 12 jaar en indien ze dezelfde menu nemen als de volwassenen, rekenen we een halve portie aan halve prijs (exclusief dranken).

Natuurlijk kan u ook steeds een keuze maken uit onze kindermenu's (steeds inclusief frisdranken).

Kindermenu's (3 jaar tem 11 jaar)

Dranken inclusief

Ontvangst met Kidibul kinderchampagne & inclusief frisdranken tijdens de maaltijd.

Papa Chico-menu ***35.50 / 39.76***

Kaaskroket met tomaat en kropsla, citroen

****

Koninginnenhapje met hoevekip, romig sausje, frietjes

****

Kinderijs met chocoladesaus

Samson-menu ***39.00 / 43.68***

Gandaham met cavaillon

****

Gebakken ossenhaas met verse frietjes en saus naar keuze

****

Mousse van chocolade

Alladin-menu ***34.00 / 38.08***

Tomatensoep met balletjes

****

Kippenfilet met appelmoes en kroketjes

****

Verse vruchtensalade met slagroom

Het nagerecht van deze kindermenu's kan worden vervangen door een ijslammetje of ander thema, telkens voor minimum 6 personen mits supplement van 8.75 / 9.80 euro per persoon.

A la Carte – Voor de fijnproevers

Menu zelf samen te stellen uit onderstaande keuze

Gerechten samengesteld met hyper verse, seizoens- en streekgebonden ingrediënten, geselecteerd uit lokale bio en duurzame telers en kwekers. Dit met de meeste zorg klaargemaakt, met respect voor product en smaken.

Koude voorgerechten

Tartaar van gerookte zalm en grijze Zeebrugse garnaal, Granny Smith en bieslook, romige Single Malt dressing 23.00 / 25.76

Parfait van ganzenlever op Gentse Kletskop, gelei van abrikoos, crumble van speculaas 23.50 / 26.32

Carpaccio van Belgisch Witblauw, schilfers van ganzenlever, olijfolie, fleur de sel, rucola 24.50 / 27.44

Tataki van tonijn, geroosterde sesamkorst, Oosterse sojadressing, wakaméslaatje en daikon 25.50 / 28.56

Vitello Tonnato, kalfsfilet, appelkapper, rucola, ansjovisroom 23.00 / 25.76

Sashimi van Schotse zalm, frisse limoen, radijs, chili, komkommer, appel, gebroken wasabinoot, Oosterse soja 24.50 / 27.44

Noordzeekrab met avocado, grijze garnaal, lichte kerrie, tomatenvinaigrette 25.50 / 28.56

Carpaccio van runderhaas met notenolie, tuinkruiden rucola sla en Parmezaanse kaas 23.00 / 25.76

Carpaccio van rode biet, gepekelde pompoenbrunoise, gebrokkelde geitenkaas, kappertjes, gebroken pinda's, olijfolie 24.50 / 27.44

Soepen

Velouté van boschampignons, croutons van buikspek 9.00 / 10.08

Romige soep van Butternutpompoen, toost met Oud Bruggekaas 9.50 / 10.64

Kreeftenbisque, scheutje room en Cognac aan tafel bediend 14.50 / 16.24

Cappuccino van grijze garnaal met tijm en curryroom 12.50 / 14.00

Mosselsoepje met venkel 11.50 / 12.80

Asperge roomsoep, gerookte paling 13.50 / 15.12

Bloemkoolsoepje met grijze garnaal 112.50 / 14.00

Thaise curry kippensoep, krab, kokos, gember, koriander 12.50 / 14.00

Romige witlofsoep met appel en spekjes 9.00 / 10.08

Geurige bouillon met eekhoorntjesbrood en shiitakes, ravioli van ganzenlever 14.80 / 16.58

Lichtgebonden vissoep met mascarpone en basilicum 14.50 / 16.24

Soep van bio tomaat met kervel 9.00 / 10.08

Alle soepen worden steeds 2 x maal bediend

Warme tussengerechten

Gebakken grietfilet met verse kruidenmix, limoenmousseline (dagprijs)

Gegrilde Sint-Jacobs vruchten op een bedje van citrusvruchten met een grapefruitsabayon 28.00 / 31.36

Taartje van filodeeg, kreeft, ganzenlever en mango, zoete muskaatsaus 35.00 / 39.20

Gebakken ganzenlever, Pink Lady appel, peperkoek, brioche 27.50 / 30.80

Gebakken makreel, salade van witte asperges, Zeebrugse garnalen, Rieslingsabayon 24.50 / 27.44

Mechelse asperges, handgepelde Zeebrugse garnaal, tijmsabayon 26.50 / 29.68

Oostendse poldersmeus, karnemelk, gepocheerd ei, grijze garnaal, hazelnootboter, gerookte haringkaviaar 27.50 / 30.80

Sint-Jacobs vruchten, crème van bloemkool, mousseline van Hoegaarden, truffel 29.50 / 33.04

½ Noorse kreeft klassiek en "Belle Vue", lauw geserveerd. (dagprijs)

Op vel gebakken goudbrasem, risotto van boschampignons, tomaatsalsa en bosuitjes, blanke botersaus 26.50 / 29.68

1/2 Baby kreeftje uit de Provence, gegrild, tomaat, dragon, olijfolie (dagprijs)

Tarbotfilet, crème van pastinaak, blanke botersaus, Zeebrugse grijze garnaal, gerookte haringkaviaar, bosuitjes (dagprijs)

Gegrilde koningskrab, lichte look, citroengras, gember, kruidenslaatje (dagprijs)

Warm op beukenhout huisgerookte Noorse zalm, julienne van jonge prei, wortel en selder, blanke botersaus 27.50 / 30.80

Dorade Royale, tomatenrisotto, witte wijnsaus, kruidenslaatje 26.50 / 29.68

Sorbets

Sorbet van peer met Filliers jenever 6.50 / 7.28

Citroensorbet met Champagne 8.50 / 9.52

Luchtige espuma van citroenijs met framboos 6.50 / 7.28

Sorbet van sinaasappel en Cointreau 8.00 / 8.96

Hoofdgerechten

Vleesgerechten

Rundsfilet pur "Limousin" met een roomsaus van champignons, prei, rookspek, sjalot, kasteelaardappelen 33.50 / 37.50

Gebraden eendenborst, witlooftaartje, Dauphine aardappel, sinaasappelsaus 27.50 / 30.80

Entrecôte van kalfsvlees, seizoen groenten, saus van Gorgonzola 32.00 / 35.84

Op vel gebakken parelhoenfilet, witte druiven, tijm, groententaartje 26.50 / 29.51

Brasvar speenvarken filet, gebakken asperges, bladspinazie, jus van rozemarijn, gekonfijte aardappel 26.80 / 30.02

Melklamfilet, tuinkruidenkorst, ratatouille, venkel, tomaat, courgettes, rozemarijnjus 28.50 / 31.92

Gebraden lamskroon, rozemarijn, lentegroenten, gebakken rijst, gember & boschampignons, lamsjus met graantjesmosterd 34.50 / 38.64

Op z'n vel gebakken eendenborst met Butternut crème, jonge groentjes, aardappelgratin, sausje van citroentijm 28.65 / 32.09

Mechelse koekoek, jong witloof, geplette polderaardappel met oesterzwam, dragonroomsaus 24.95 / 27.95

Gevulde kwartel "Périgourdine", pastinaakpuree, shiitakes, jong lenteworteltje, aardappelgratin, lichte truffelsaus 34.50 / 38.64

Kalfstournedos, morilles, groene asperges, gekonfijte nieuwe aardappel, fine Champagne saus 34.50 / 38.64

Chateaubriand, gebakken witloof, jonge wortel, crème van erwtjes, aardappelgratin, sausje van rozemarijn. 28.85 / 32.25

Chateaubriand, primeur groenten, aardappeltaartje, sausje van rode Port, merg en morilles 29.50 / 33.04

Vis- en schaaldiergerechten

Kabeljauwhaas, geplet Bintje, jonge spinazie, blanke boter, Zeebrugse garnaal 29.50 / 33.04

Gebakken wilde Schotse zalm, sesam, paksoi, soja & balsamiek, Basmatirijst 27.50 / 30.08

Doradefilet, parelcouscous, ratatouille van seizoen groentjes, jus van garnalen, kruidenslaatje 28.65 / 32.09

Gebakken grietfilet, risotto met woudchampignons, bosui, tomaat, olijfolie (dagprijs)

Trio van tong, zalm, lotte met grijze garnalen in een romige kreeftensaus 34.50 / 38.64

Gepocheerde kabeljauw op een bedje van frisse groenten, saus met schaal- en schelpdieren 31.00 / 34.72

Wildgerechten (volgens seizoen – prijzen kunnen variëren volgens aanbod)

Gebraden hertenkalffilet, taartje van witloof en oesterzwam, appel en knolselder, aardappelgratin, jus van morilles en truffel 36.50 / 40.88

Hazerugfilet, savooi met gebakken spekjes, crème van pastinaak, appel met veenbes, gebakken witloof, saus "Harlequin" (wild/peper/Fine Champagne) amandelkroketten. 38.80 / 43.46

Langzaam gegaarde fazantenfilet met Brussels lof, spruitjes, Doyennepeer, Gratin Dauphinois "Fine Champagne saus" 35.25 / 39.48

Kerstkalkoen op z'n geheel, gevuld met kalfsgehakt, verrijkt met morilles, ganzenlever, pistache, appel en parfum van truffel. Gebakken witloof, kerstappeltje met veenbessen, en aardappelkroketten. Braadjus met hoeveboter 28.75 / 32.20

Roodpoot patrijs, knolselderpuree, spitskool, rode kool, taartje van gekonfijte kweepeer (dagprijs)

Gebakken polderhaasfilet, schorseneren, bospaddenstoelen, spruitjes, Ratte aardappel, Bordelaise met fijne chocolade 37.90 / 42.45

Stoofpotjes

Rijkelijke bouillabaisse van Noordzeevis, broodcroutons, verse rouille, krielaardappelen 29.50 / 33.04

Lamsnavarin, jonge wortel, peultjes, raap en krielaardappel of kroketjes 26.00 / 29.12

Stoofpotje van hert, zilverui, gebakken champignons, aardappelkroketten 27.00 / 30.24

Haantje in de rode wijn, zilveruitjes, spek, champignons, aardappelkroketten 24.50 / 27.44

Boeuf "Bourguignon" 26.50 / 29.68

Nagerechten

Gevulde soesjes met notenijs en pralinésaus 12.50 / 14.00

Fris dessert van passievruchtenbavarois, ijs en coulis 12.50 / 14.00

Salade van vers fruit met coulis en sorbet ijs 12.50 / 14.00

In rode wijn gepocheerde peer met veenbessencompote en vanilleroomijs 12.00 / 13.44

Gekonfijte ananas parfait 12.00 / 13.44

Soepje van rode vruchten, roomijs van witte chocolade, frisse munt, gebrande granola 12.95 / 14.50

Gebroken aardbeien, hoeveyoghurt, crumble van meringue, limoen 12.00 / 13.44

Crème brûlée, crunch, speculaas, meringue 11.00 / 12.32

Panna cotta, mango, vanille 11.00 / 12.32

Gesuikerde bladerdeegschelp-vanillemousse-rode vruchten 13.50 / 15.12

Huisgedraaide sorbet van seizoen vruchten, amandelkoekje, sabayon, pompelmoes, gekonfijte bloedsinaasappel 14.50 / 16.24

Millefeuille van bittere chocolade en hazelnoot, zilte karamel, gebroken pinda, witte chocolade, crunch van chocolade biscuit, citroencrème 14.50 / 16.24

Inlandse aardbeien, basilicum, citroen, vanilleroomijs, krokant notenkoekje 12.00 / 13.44

Carpaccio van gemarineerde ananas, dragon, bourbonvanille, munt 12.00 / 13.44

Charlotte van Granny Smith appelen, hoeveyoghurt 12.95 / 14.50

Kaasbordje, Epoisse, Brie, Gorgonzola, Comté, framboos, rucola, notenbroodje 16.65 / 18.65

Artisanale patisserie "Julie's House", fruit, coulis. Prijs op aanvraag

Barbecues & Grillades

Classic Barbecue " To Remember" ***39.00 / 43.79***

Grillade buffet met mooie variatie aan verschillende vleessoorten

Belgische entrecôte, geroosterd op houtvuur.
Kippenfilet, marinade met dragon olie en rozemarijn
Hoeve worst met fijne tuinkruiden
Gerookt en gezouten spek, gegrild en gelakt

Mag het iets meer zijn? Upgrade met visgerechten

Zalm papilotte op z'n geheel + 6.80 pp
Zuiderse individuele papilotte met Noordzeevis "Catch of the day" + 6.90
Cocotte Gentse waterzooi van vis "Catch of the day" + 6.20 €

Voor de fijnproevers? Variatie met enkel puur rundvlees van de beste boeren

Grilladebuffet "Pur Beef" (3 soorten) à 48.50 €

Entrecote van Belgisch Witblauw ras, geroosterd op houtvuur, Fleur de Sel
Côte à L'os "M" (Heifer - Jonge melkkoe - sterk dooradert)
Chateaubriand - Limousin (Centraal Massief Franrijk) Mals en laag vetgehalte

Garnituren

Aardappel in de schil, Zuiderse kruidenolie

Choronsaus, Smoked Kentucky BBQ, en Peperroomsaus saus

Salabar met volgende samengestelde salades

Venkelsalade met granaatappel
Oosterse taboulez met zomergroentjes
Jonge mesclun, peer, kerstomaat
Witloofsalade, curry, appel en noot
Spinaziesalade, geroosterde sesam, olijolie
Ijsbergsla, mango, rode paprika, uiringen en Feta
Tomaten met verse tuinkruiden
Couscoussalade, paprika, Noord-Afrikaanse kruiden
Komkomersla, zure room, munt, dille
Geraspte wortel, sinaas, gebroken pindanoot
Pennesalade, gebakken spek, salie, groene pesto, pijnboompit, zongedroogde tomaat

Buffet aangekleed met kleurrijke kruidenpotten, schalen en potten.

Assortiment van broodsoorten en hoeveboter

Alle stukprijzen zijn exclusief BTW

Barbecue Luxery ***56.50 / 63.28***

We starten de receptie met een 5 tal aperitiefhapjes

Gelakte Breydelham op bbq, crumble van geroosterde pistache
Bruschetta met kruidenkaas, gerookte paling & appel
Thais currysoepje met gember, kokos en gember
Focaccia met fondue van tomaat, basilicum, gesmolten mozzarella, verse oregano
Lamsgehaktballetje, tuinkruiden, frisse tzatziki

Fingerfood op de praattafels

Op de praattafels voorzien wij glazen stolpen met afwisselend, rauwe groentjes, radijs, bloemkoolroosjes, wortel, selderstengel of gezouten popcorn, of kleine aardbeien (seizoen).

Grilladebuffet & 5 receptiehapjes

Entrecote van Belgisch Witblauw ras, geroosterd op houtvuur, Fleur de Sel

Lamskroontje "Natuur", zwarte peper

Filet van Polderhoen, marinade met dragonolie en rozemarijn

Cocotte Gentse waterzooi van vis "Catch of the day"

Mag het iets meer zijn? Upgrade met visgerechten

Zalm papilotte op z'n geheel + 6.80 pp
Zuiderse individuele papilotte met Noordzeevis "Catch of the day" + 6.90

Garnituren

Gebakken krieltjes met tijm, rozemarijn & lavendelbloempjes, Italiaanse peterselie, kruidenolie

Choronsaus, Smoked Kentucky BBQ, en Peperroomsaus saus

Salabar met volgende samengestelde salades

Venkelsalade met granaatappel
Oosterse taboulez met zomergroentjes
Jonge mesclun, peer, kerstomaat
Witloofsalade, curry, appel en noot
Spinaziesalade, geroosterde sesam, olijolie
Ijsbergsla, mango, rode paprika, uiringen en Feta
Tomaten met verse tuinkruiden
Couscoussalade, paprika, Noord-Afrikaanse kruiden
Komkomersla, zure room, munt, koriander
Geraspte wortel, sinaas, gebroken pindanoot
Pennesalade, gebakken spek, salie, groene pesto, pijnboompit, zongedroogde tomaat

Assortiment van broodsoorten en hoeveboter

Buffet aangekleed met kleurrijke kruiden, potten en schalen.

Upgrades Barbucue / grillades

Uitbreiding receptie en/of met voorgerecht aan tafel bij een grillade

Tijdens de receptie is er een mogelijkheid om over te gaan naar een 2-tal degustatiegerechten in walking formule. We serveren deze op kleine bordjes, kommetjes, schaaltjes,.... 2 degustatiegerechten zijn gelijkwaardig aan 1 geserveerd gerecht.

Degustatiegerechten koud - walking diner 13.50 / 15.12

Sashimi van zalm, komkommer, appel, limoen, radijs, Oosterse sojadressing

Rundscarpaccio, ganzenlever, rucola, olijfolie " extra vierge", Fleur de Sel

Rundstartaar, crème van Pickles, stro aardappelen

Carpaccio van Sint Jacobs, limoen, gin, chili

Tataki van tonijn, geroosterde sesamkorst, gedroogde zeewieren, gember/korianderdressing

Bavarois, asperges, grijze garnaal, krokante aspergechips

Bulgur, quinoa, gemarineerde zalm, karnemelk, kruidenolie

Burrata, basilicum, olijfolie, kerstomaat

Taboulé van quinoa, bulgur, gemarineerde zalm, Oosterse sojadressing

Degustatiegerechten warm - walking diner 16.50 / 18.48

Oostendse poldersmeus, grijze garnaal, lente ui, hazelnootboter, gerookte haringkaviaar

Krokant gebakken kalfszwezerik, Luikse appelsiroop

Mini salade Niçoise, verse tonijn, boontjes, tomaat, ansjovis

Tacos "Caesar Salad", geroosterde kip, spekjes, croutons, Parmezaanse kaas

Sint-Jacobs vruchten, crème van aardpeer, wittewijnsaus, kruidenslaatje

Roereitje, aspergepuntjes, gerookte zalm, tuinkruiden

Mini bouillabaisse van Noordzeevis

Kabeljauw, Mechelse asperges, geplette polderaardappel, grijze garnaal, mousseline

Buffetten – Sitting diner

Trendy koud lunchbuffet - seizoen buffet ***44.50 / 49.84***

Buffet met assortiment van vlees- en visbereidingen. Salades, pasta's, aardappelen, broodsoorten, dressings & sausjes

Quiche Lorraine, ham, prei, Gruyère

Quiche geitenkaas & kerstomaat, broccoli

Quiche gerookte zalm, courgetten,paprika, rode ui

Zalmrolletje, groene asperges, rucola, kruidenkaas

Pastasalade, gebakken scampi, chili, limoen, gember, koriander, komkommer

Gemarineerde zalm, radijs, komkommer, roze peper, olijfolie

Carpaccio van Serranoham, groene selder, Parmezaanse kaas

Vitello Tonnato, ansjovisroom, appelkapper, rucola

Thai Beef rundssalade, rode paprika, gember, glasnoedels

Saladbowl met jonge groene slascheuten, rucola, kerstomaat, geroosterde pijnboompitten & sesam

Couscous salade, bulgur, quinoa, fijne groentjes.

Aardappelsalade, lichte tuinkruiden mayonaise

Assortiment tafelbroodjes

Glaasje aardbeien, Griekse yoghurt, geroosterde granola, gebroken meringue

Classic Buffet "Coninxdonck" - Koud & Warm ***67.50 / 75.60***

Voorgerechtenbuffet

Zalm en Belle vue
Caesar salade met spekjes en korstjes
Scampi diabolique
Calamares met tartaar
Carpaccio van runderhaas met Parmezaan en balsamicoazijn
Sashimi van zalm met mierikswortelroom, chili, bosuitjes
Zweedse haringhapjes
Perzik Monegasque en tonijn
Gegrilde beenham met knolselder
Parmaham met meloen
Vitello tonnato, anjoviscreme, appelkapper, rucola, Parmezaan

…. Aangevuld met talrijke seizoengerechten

Uitgebreide saladbar, diverse samengestelde salades.
Sausjes en dressing.

Hoofdschotel geserveerd aan tafel

Châteaubriand, groententaartje in koolblad,, aardappelgratin, Choronsaus

Royale dessertenbuffet met de zoetste lekkernijen

Dranken volgens gekozen forfait.

Ontbijtbrunch Funky All-in ***48.50 / 54.32***

Volgend op het eerst ontvangstglas bieden wij uw genodigden een

Mini croissant met ham/kaas

Vervolgens gaan we rond met een 2 tal licht geroosterde "gezonde" bruchetta's/toosts, gevarieerd aangeboden op plateau

Toost met hoevekaas, aardbeien, zwarte peper, basilicum
Toost, licht gerookte zalm, peterselie, radijs, gebroken wasabinoot

Vanaf 09.30 openen we een ontbijt brunch buffet met volgende gerechten.

Broodassortiment, volkoren broodjes, ciabatta, noten - en rozijnenbroodjes, malse ovenkoeken, sandwiches, stokbrood, mini- ontbijtkoeken en croissants...

Diverse ontbijtgranen, gezonde granola

Assortiment klaargemaakte Engelse puntsandwiches, belegd met oa.

Roerei, rucola, bacon
Kippenfilet, ijsbergsla, zongedroogde tomaat
Gerookte beenham, kruidenkaas, bieslook
Geitenkaas, radijs, fijne tuinkruiden

Glaasjes

Quinoa, bulgur, gemarineerde zalm, fijne paprika, komkommer
Aardbeien, Griekse yoghurt, geroosterde granola
Pompelmoes, feta, watermeloen
Ananas, mascarpone, vanille, frisse munt
Griekse yoghurt, rode bosvruchten, meringue

Op buffet - in rustieke schalen/kommen

Quiche Lorraine, ham, prei, Gruyère
Quiche geitenkaas & kerstomaat
Quiche gerookte zalm, courgetten, broccoli

Buffet met samengestelde gerechten

Zalmrolletje, groene asperges, rucola, kruidenkaas
Gemarineerde zalm, radijs, komkommer, roze peper, olijfolie
Carpaccio van Serranoham, groene selder, Parmezaanse kaas
Salade bowl met jonge groene slascheuten, rucola, kerstomaat, geroosterde pijnboompitten & sesam
Verse hoevekaas met radijsjes en waterkers

In rondgaande bediening serveren wij nog volgende warme gerechten.

Rond 11.00 fijn bereide omeletten, geserveerd in stenen potje, afgewerkt met kerstomaat en rucola
Rond 12.00 bieden we uw genodigden nog een zoete afsluiter met Brusselse wafels rondgedragen op schorsplank, met suiker en slagroom

Buffet blijft staan tot 12.30.

Baby Borrel Brunch "Royale" ***49.90 / 55.89***

Vanaf 11.00 serveren we volgende 5 hapjes

Bruschetta's rondgedragen bij uw gasten.

Crème van geitenkaas, gerookte paling, kervel
Rundscarpaccio, groene selder, Parmezaan
Tempura van zoetwatergarnaal, kruidenmayonaise met limoen
Artisanale garnaal en kaasballetjes krokant gefrituurd
Warm pompoensoepje met kaastoost

Op de verschillende tafels plaatsen we telkens een pièce montée met assortiment klaargemaakte Engelse puntsandwiches, belegd met :

Roerei, rucola, bacon
Kippenfilet, ijsbergsla, zongedroogde tomaat
Gerookte beenham, kruidenkaas, bieslook
Geitenkaas, radijs, fijne tuinkruiden

We gaan rond met enkele gezonde glaasjes en bordjes

Caesar salade, spekjes, geroosterde kippenreepjes, ansjovis, Parmezaan, croutons, caesardressing.
Gemarineerde zalm, radijs, komkommer, appel, koriander, limoen-olijfolie

Vanaf 13.00 uur serveren wij vanaf buffet een hippe wereldburger

Tijgerbroodje, gegrilde Breydelham, pittige guacamole, rucola, rode ui, crispy uitjes

Zoete afsluiter vanaf 14.00

Brusselse wafels, slagroom & suiker rondgedragen op grote schorsplank
Chocolademousse, crunch van Oreo, verse munt

Voorziene einde om 15.00

Brunchbuffet à Gogo ***82.00 / 91.84***

Aanvang om 12.00

Bruisend aperitief aan tafel met een wachtbordje van de Chef.

Korte bijschenk van Cava.

Noordzee bouillabaisse aan tafel bediend

Koud buffet

Waaier aan koude vis- en vleesbereidingen met oa. gerookte Schotse zalm, eitje met tonijnsalade, tomaat met grijze garnaal, visterrine met fijne kruiden en mierikswortel, pastei van de Chef, beenham op klem, zalm Belle-vue, Caesar salade met geroosterde kip en spekjes, calamares met tartaar, Italiaanse ham met meloen, carpaccio van rund met Parmezaan, Thai scampi met glasnoedels,...

Gevarieerde saladebar, en diverse sausjes en dressings

Live Cooking wokbuffet

Oosterse wok van gemarineerde gevogeltereepjes, sojascheuten, rode ui, gerookte look, paprika, oesterzwammen, paksoi, gember, koriander en chili. Chinese glasnoedels.

Warm buffet met een keuze uit een vis- en vleesbereiding, groente garnituur, aardappelbereiding en wilde rijst

Chateaubriand, seizoen groentjes, Provençaalse ovenaardappelen, Choronsaus

Vis "vangst van de dag", risotto, groene asperges, oesterzwam, Chardonnaysaus

Vlaams nagerechtenbuffet

Chocolademousses(witte & fondant), rijstpap, flan karamel, verse fruitsalade, diverse fruitbavarois, fruitcoulis, Aalsterse vlaai, misérable- en javannaisgebak, Belgische aardbeien (seizoen) met gebroken meringue

Roomijskar met huisgedraaide roomijs en diverse coulis

Alle ingrediënten worden zorgvuldig volgens seizoens- en marktaanbod uitgezocht door onze Chefs.

Dranken inclusief (max duurtijd 4u)

Aperitief met bubbels.

Geselecteerde witte- en rode huiswijnen aan tafel

Mineraal en bruisend water

Koffie in buffet

Variatie mits supplement van 8.75 / 9.80 € pp

Communietaart - ijslam - ijsboek – verjaardagstaart - smaken en kleuren naar wens.

Themabuffetten

Bella Italia - Italiaans Buffet - warm en koud ***72.00 / 80.64***

Aperitief

Bordjes met een assortiment Italiaanse lekkernijen, zoals :
Brushetta's met tapenade van zongedroogde tomaten
Kleine, huisgemaakte, flinterdunne pizza's

Kerstomaatjes met geitenkaas, basilicum en zongedroogde tomaat, allerhande olijven

Het buffet wordt geopend

Wij bieden u een waaier van typische Italiaanse gerechten aan.

Koud buffet

Runderhaascarpaccio met geroosterde pijnboompitten en rucola Parmaham met meloen

Vitello tonnato, fijn versneden kalfsvlees met ansjovisroom

Verschillende anti-pasta, fijne Italiaanse vleeswaren, eventueel gesneden op het moment zelf met een oude Berkelvleesmachine (mits extra huur toestel)

Saladebuffet

Tagliatelle salade met zalm en een dille citroensaus

Salade van zeevruchten met zijn jus, witte wijn en paprika's

Siciliaanse sla van risoni-pasta met roze garnalen, tomaat, rode en groene paprika, olijfolie en citroensap

Sla van Italiaanse tomaten, Romeinse sla, kropsla,… met yoghurt dressing, balsamiek vinaigrette, zwarte truffel dressing en mosterd dressing.

We zorgen voor verschillende soorten Italiaans brood, zoals

Ciabatta en focaccia met olijven, met zongedroogde tomaten, met kruiden….

We voorzien hoeveboter, koudgeperste olijfolie en zeezout

Soepbuffet

Minestrone soep met geraspte Parmezaanse kaas apart geserveerd

Pennebuffet

Frutti di mare - zeevruchten: mosselen, Sint-Jacobs vruchten, scampi en inktvis in een romig sausje

Carbonara - beenham en champignons

All'arabiatta - pikante tomatensaus met pepers, ui en olijven

Hoofdgerechtenbuffet

Tomatenrisotto met op vel gebakken zeebarbeel, balsamiek vinaigrette apart geserveerd

In Marsala gestoofd kalfsvlees met champignons en paprika

Ossobuco van kalkoenschenkel met groenten, geserveerd Parmigiano Reggiano, oude Parmezaan kaas

Kaasbuffet

Drie Italiaanse hoevekazen met brood

Nagerechtenbuffet

Cassata ijs, tartufo, tiramisu, panna cotta, Italiaanse aardbeien met balsamicoazijn, gelato,... pannenkoeken met ricotta

Chocoladefontein met fruitspiesjes, banaan en aardbeien, krokante wafeltjes, marshmallows.

Buffet "Old Happy Winter" ***83.50 / 93.52***

Tijdens het aperitief serveren wij een 4 tal gevarieerde aperitiefhapjes

Macaron, eendenleverterrine, rode uienconfituur
Lolly van geitenkaas, witte chocolade, geroosterde granola
Glaasje, tartaar van zalm, dashi, Yuzu, komkommer, appel, chili
Risotto met boschampignons, pittige reuze garnaal

Noordzee bouillabaisse

Hoofgerechten en dessert in buffet

Buffet met een variatie aan typische wintergerechten, met specialiteiten uit België en buurlanden, klassiekers, gerechten uit grootmoeders tijd, alles gebracht met een hedendaagse toets. Porselein, aardewerk, natuurlijke kleuren, ... buffetten aangekleed met ouderwetse houten fruitkisten, kruiden, planten,...theelichtjes

Buffet " 't Beste uit de Bergen"

Erwtensoep met spekreepjes en broodkorstjes

Quiche uit Lotharingen met krokant winterslaatje

Zwitserse kaasfondue (broodprikkers en gesmolten kaas in Rieslingwijnen)

Zwitserse raclette, aardappel in de schil met gegratineerde kaas en charcuterie

"Choucroute" : zuurkool, gerookte worst, gebraiseerd spek en beenham met aardappelpuree

Tartiflette, Reblochon, krieltjes, gerookt bergspek.

Buffet " Uit de tijd van ons grootmoeder...én Belgisch"

Ajuinsoepje met gemalen kaas grof bruin brood en gezouten hoeveboter

Ouderwetse wildpaté's, toost van bruin boerenbrood, uienconfituur

Carpaccio van boerenham, rode biet, Stilton, waterkers, gebroken walnoten

Beenham op klem met Oude Vlaamse mosterd, apart knolselderslaatje

Gevuld speenvarkentje, aan buffet versneden, hutsepot van Vlaamse "patat" en kleurrijke vergeten groentjes, mosterdsaus

Karnemelkstampers, grijze garnaal, bosui, hazelnootboter, gerookte en gedroogde polderham

Bouchée Royale, koninginnenhapje, Flandrien hoevekip, zwezeriken, morilles, "Fine Champagne" cresonette

Buffet " Fusion all over the world"

Thais licht pikante kokossoepje, groene curry, koriander & gember

Sashimi van zalm, gedroogde zeewieren, Oosterse Yuzu dressing

Thai Beef salade, sojascheuten, paprika, rode ui, specerijen

Wok van gemarineerde kippenreepjes, paksoi, shiitakes, paprika

Durum taco wrap, reepjes gegrilde entrecote, komkommersla, jonge ui, wortel, sesam, koriander, Oosterse marinade

Dessert

Tot bij uw gasten gebracht

Brusselse wafels, en poffertjes, vers geslagen slagroom, suiker, chocolade, rondgedragen in de zaal op houten schorsplank.

Vanaf buffet

Gebrande marshmallows op spies, crème van ganache chocolade, cookies, gezouten boter karamel, coulis van rode vruchten. Gasten branden deze zelf boven vlam en dippen in diverse toppings en sausjes.

Een assortiment aan mini dessertjes, verrines, petits fours, mignardises,.... crème brûlée, citroentaartje, lollypops, fruittaartje, tiramisu, bavarois, panna cotta, sabayon glacé, chocolademousse, ...

Mini Irish Coffee à la minute gemaakt

Buffet " Around the World" ***83.50 / 93.52***

In de zaal voorzien wij per sector een 3 foodbuffetten + 1 dessertbuffet

Op elk buffet voorzien wij een glutenvrij en veggie gerecht.

Oriental & Wok Buffet

Koude individuele bordjes en potjes
Carpaccio van gemarineerde zalm, geroosterde sesam, komkommer, appel, citrusolie
Thai Beef salade, sojascheuten, paprika, rode ui, gember, glasnoedel
Salade van Chinese kool, gebakken kip en curry dressing.(v,g,l)

Warm in buffetvorm, aan de buffetten voor uw gasten klaargemaakt.
Wok van gemarineerde kippenreepjes, paksoi, shiitakes, paprika, sojascheuten, rode ui, gember en gerookte look. Chinese mie.
Tagine van kip, gekonfijte citroen, olijven en aardappel, gebakken rijst met prei en lichte look
Marokkaanse quinoa salade (glutenvrije quinoa), fijne lentegroentjes, gebakken Halloumi, Ras el hanout.(v,g,l)

Classic & Beef Buffet

Koud
Avocado, tartaar van tomaat, gerookte paling
Gerookte Schotse zalm, radijs, komkommer en roze peper
Beenham op klem, Tierentynmosterd, knolselderselderslaatje
Salade bowl met gemengde jonge scheuten, tomaat, uiringen, bieslook (v,g,l)

Warm
Noordzee vissoep. Broodcroutons & rouille.
Tagliatta van Filet Mignon uit Charolais, mousseline van Bintjes, rucolaslaatje, rode ui, kerstomaatjes, olijfolie, Fleur de sel, Parmezaanse schilfers
Kabeljauwfilet, fricassee van groene- en Mechelse asperges, Chardonnausausje (met olijfolie voor glutenfree)
Aardappelen à la Niçoise, paprika, peterselie, oregano, olijf (v,g,l)

Zuiders Buffet

Koud
Carpaccio van rundsfilet, olijf, rucola, Parmezaanse kaas
Vitello tonnato, kalfsfilet met ansjovis crème, radijs en appelkappertje
Spirellisalade, gebakken spekjes, pijnboompitten, rode pesto, rucola, Parmezaan
Ijsbergsla met venkel en Boskopappel (v,g,l)

Warm
Penne, gebakken Breydelham, Champignons, truffelroom, Parmezaanse kaas
Op vel gebakken goudbrasem, smeuïge risotto met woudpaddenstoelen, tomaat en tuinkruiden.
Gegrilde Mediterrane groenten, tijm, rozemarijn en tofu (v,g,l)

Op elk buffet voorzien wij een assortiment broodjes, meergranen, volkoren, wit, boerenbrood, glutenfree,....

Alle gerechten worden aan de buffetten afgewerkt en kunnen aangepast worden volgens wensen van de gasten. Producten met gluten, lactose of veggie producten kunnen op eenvoudige vraag al dan niet weggelaten worden.

Op alle buffetten maken we een aanduiding en beschrijving van de ingrediënten.

Sugar & Sweets

Wij gaan rond met een assortiment zoete dessertjes, bavarois, chocolade- en fruitmousses, lolly's, petits fours, fruittartelettes, crème brûlée, citroentaartje,... alles mooi geportioneerd en op plateau aangeboden aan uw genodigden.

***Coffeecorner** met Nespressobar, verse munt thee, en kruideninfusies aan de bar.*

Alle tafel en serveermaterialen in de stijl van Pascale Naessens, aardewerk, natuurlijke materialen. We trachten deze zoveel mogelijk aan te passen in de themakleuren wit, turquoise en donkergroen.

Aanduiding op het buffet met omschrijving van de gerechten en de symbolen veggie, glutenfree en lactosefree zijn duidelijk vermeld.

"Casserolles" buffet ***83.50 / 93.52***

Degustatiehapjes rondgedragen tijdens het aperitief

Bonbon van ganzenlever, crunch van speculaas
Bruschetta, zalm, mierikswortel, rode ui, kappertjes
Blokje gegrild Breydelspek, zoet gelakt, chili, koriander
Spies van lamsgehakt, fijne tuinkruiden, frisse tzatziki.

Paprikasoepje, romige geitenkaas, peterselie

Op de praattafels voorzien we diverse dips, tapenade, humus, romige kaas met verse tuinkruiden, gebroken bruschetta's, en gezouten tortilla's, en grissini's.

Degustatiegerechtjes aangeboden met piramide buffetten

*Kubussen mooi opgesteld met aanbod aan koude gerechten, hapklaar en makkelijk te verbruiken. Deze worden continu aangevuld en kunnen door de genodigden op elk moment genomen worden. Kubusbuffet meet 60*60cm*

Alle gerechten worden geserveerd op individuele schaaltjes, bordjes, lepeltjes, glaasje,....kant-en-klaar op het buffet uitgesteld alvorens de gasten aankomen.

Degustatiegerechtjes "Cold"

Glaasjes

Mousse van Breydelham, peperkoek, gelei van abrikoos crumble van speculaas
Ceasar Salad, ijsbergsla, geroosterde kip, spekjes, broodcroutons, Parmezaanse kaas en honing dressing
Pastaslaatje met gerookte zalm, groene asperges en tuinkruiden
Glaasje met Zeebrugse garnaal met guacamole, en tomatenblokjes
Pasta " al dente " Gandasnippers, jonge lenteprimeurs en Pecorinokaas
Slaatje van spitskool, sojascheuten, gember, limoen, lichte looktoets, scampi, afgewerkt met rucola en sesamzaad
Torentje van krab, garnaal, tomaat en bazielkruid

Bordjes/schaaltjes

Tataki van tonijn, geroosterde sesamzaadjes, pittige sojadressing met gember en koriander
Mini Taco, ijsberg, paprika, rode ui, limoenroom, mango en feta
Vitello Tonnato, kalfsfilet, ansjovisroom, appelkapper en radijs.
Rundscarpaccio met rucola, olijfolie en citroen, Parmezaanse schilfers
Taboulé van quinoa, bulgur, komkommer, gemarineerde zalm, koriandersausje
Sashimi van zalm, radijs, limoen, komkommer, chili, gebroken wasabinoot.

Wij voorzien gemiddeld 3 à 4 koude gerechtjes per persoon

Hoofdgerechten-stoofpotjes

Een variatie van hoofgerechten wordt aangeboden op buffet in klassieke gietijzeren "casseroles". Klassiekers telkens vergezeld van de passende garnituren.

We stellen hierbij het volgende voor :

Cassoulet de Toulouse, witte bonen, tomaat, uien, wortel, lamsschouder, varkensworst, schenkel aardappelpuree.

Haantje in de rode wijn, gerookt spek, zilveruitjes, Parijse champignons, peterselie aardappelen

Belgische stoverij van varkenswangetjes, bereid met bruine Petrus, gestoofd appeltje

Zuid-Franse klassieke Bouillabaisse, visjes van "les petits bateaux", rouille

Oosterse wok, gemarineerde kip, krokante wokgroentjes, Chinese spitskool, oesterzwam, gerookte look, chili, koriander, glasnoedels

Lamsnavarin, peultjes, erwtjes, wortel, uitjes, boontjes, krielaardappelen met hoeveboter

Wildstoofpotje, winterappel met veenbessen, gestoofd witloof, tijmaardappelen

Boeuf Bourguignon, gemarineerd rundsstoofpotje, rode Bourgogne, champignons, spek, wortel, raap, platte peterselie, aardappeltaartje

Hutsepot, stoemp van polderaardappel en wintergroenten, Casselerrib, hoeveworst, gerookt Breydelspek, braadjus opgewerkt met boter

Konijn met pruimen, sausje van Rodenbach, gekookte aardappel, witloofslaatje

Waterzooi van kip, romige velouté, wortel, prei, selder, krieltjes

Kalfsblanquette op grootmoeders wijze met champignons, prei, wortel, rijst

Chili con carne, rundsvlees, tomaat, kikkererwten, ui, paprika, look, koriander, zure room, naanbrood

"Choucroutte", zuurkool, rookworst, gebraiseerd spek en beenham, aardappelpuree

Karnemelkstampers, grijze garnaal, bosuitjes, hazelnootboter, gerookte haringkaviaar

Vol au vent, koninginnenhapje, Flandrien hoevekip, Parijse champignons, gehaktballetjes, "Fine Champagne", cressonette

Tussen de gerechten voorzien we verder enkele salade bowls met jonge slascheuten, tomaat, pijnboompitten, croutons, rode ui

Om geen overaanbod te creëren adviseren we een 4-tal gerechten te kiezen uit bovenstaand assortiment.

Zoete desserten

Rondgedragen in de zaal

Een assortiment aan mini dessertjes, verrines, petits fours, mignardises,.... crème brûlée, citroentaartje, lollypops, fruittaartje, tiramisu, bavarois, panna cotta, sabayon glacé, chocolade mousse,...

Buffet met Brusselse wafels, vers geslagen slagroom, suiker, chocolade, vanilleroomijs, rode vruchten compote, gebroken meringue

Koffiebuffet, marshmallows, Gentse neuzekes, kletskoppen, koekjes

Themabuffetten worden geserveerd voor minimum 100 genodigden. Indien minder rekenen we een extra forfait van 500,00 euro voor opzet en buffetpersoneel.

Buffetmeubilair niet inbegrepen.

Walking diner

Bordjesparades - Walking diner waarbij we continu rondgaan met kleine gerechtjes.
Alle gerechten volstaan als een lichte lunch of diner

Bordjesparade "Keizer Karel" ***46.50 / 52.08***

Op de praattafels voorzien wij een glaasje met kleurrijke groentjes, wortel- en selderstaafjes, kerstomaat, bloemkoolroosjes en radijsjes, dipsausje

Wij gaan rond met 4 receptiehapjes:

Koude hapjes

Bonbon van ganzenlever, gelei van framboos
Krokant hoorntje met mousse van Breydelham, crumble van pistache en pancetta

Warme hapjes

Wafeltje van gerookte zalm, mozzarella, pesto en limoendip
Mini hamburger "Beef & Cheddar"

Koud degustatiegerechtje

Thai Beef, gemarineerde rundsreepjes, sojascheuten, paprika, chili, geroosterde sesam, gember en koriander

Warm degustatiegerechtje

Carpaccio van Sint-Jacobs vruchten, romig saffraan soepje, postelein
of
Oostendse poldersmeus, grijze garnaal, lente ui, hazelnootboter en gerookte haringkaviaar

Bordje

Savooistoemp, puree van pastinaak, Belgische witblauw, Bordelaise sausje

Dessert

Aardbeien met verse sabayon, gebrande amandelen

Bordjesparade "Jacob Van Artevelde" ***51.50 / 57.68***

Op de praattafels voorzien wij een glaasje met kleurrijke groentjes, wortel- en selderstaafjes, kerstomaat, bloemkoolroosjes en radijsjes, dipsausje

Wij gaan rond met 4 receptiehapjes:

Koude hapjes

Lolly van geitenkaas, witte chocolade, granola

Krokant hoorntje met mousse van gerookte zalm, crumble van pistache en pancetta

Warme hapjes

Bruschetta met gesmolten Brie, oregano

Mini hamburger "Beef & Cheddar"

Koude degustatiegerechten

Tataki van rundsfilet, wakaméslaatje, Oosterse sojadressing

Huisgemarineerde zalm, radijs, komkommer, limoen en tequila

Warme degustatiebordjes

Op vel gebakken zeebaarsfilet, risotto met boschampignons

Huisbereide steak tartaar, kwarteleitje, vers frietje, mayonaise

Dessert

Vanilleroom, hoeveyoghurt, citrusfruit, meringue

Bordjesparade "Marie van Bourgogne" ***50.50 / 56.56***

Op de praattafels voorzien wij een glaasje met leurrijke groentjes, wortel- en selderstaafjes, kerstomaat, bloemkoolroosjes en radijsjes, dipsausje

Wij gaan rond met 4 receptiehapjes:

Koude hapjes

Krokant hoorntje met mousse van Breydelham, crumble van pistache en pancetta

Macaron met eendenlevermousse en kerrie

Warme hapjes

Hartige wafel, gerookte zalm, mierikswortel-dille-kapper

Lamsgehaktballetje, frisse tzatziki

Koud degustatiegerecht

Tartaar van gemarineerde zalm, rammenas met miso, crème van wasabi, shiso

Soepje

Cappuccino van grijze garnaal, kroepoek met mousse van gerookte forel

Warm degustatiegerechtje

Oostendse poldersmeus, grijze garnaal, bosuitjes, hazelnootboter en gerookte haringkaviaar

Bordje

Gevulde gevolgentefilet-truffel-eendelever-Fine Champagne-aardappelgratin-peultjes-spruiten-sugar snaps

Dessert

Aardbeien, rode pompelmoes en watermeloen

Trendy Walking met buffetvariatie ***48.50 / 54.32***

Walking diner, waarbij we starten met enkele hapjes, geleidelijk overgaan naar een consistenter tussengerecht, vervolgens een warm seizoen gerecht, om dan af te sluiten met een zoet bordje.

Op de praattafels voorzien wij een glaasje met kleurrijke groentjes, wortel en selderstaafjes, kerstomaat, bloemkoolroosjes en radijsjes. dipsausje

Wij gaan rond met 3 receptiehapjes, 4 bordjes, 1 zoete afsluiter:

Receptiehapjes

Bruschetta, gerookte forelsalade, ei, appel, munt

Spicy Thaise avocadosalade, grijze garnaal

Tempura van scampi, panko, tuinkruidenmayonaise

Koud degustatiegerechtje

Sashimi van zalm, komkommer, Granny Smith appel, limoen, radijs, gebroken wasabinoot

Rundscarpaccio, ganzenlever, rucola, zwarte peper, Fleur de sel

Warm degustatiekommetje

Kabeljauwfilet, asperges, mousseline van witte van Hoegaarden, grijze garnaal

Warm degustatiebordje

Lamszieltje, kruidenkorst, peultjes, gebakken tonaardappel, schuim van citroentijm

Afsluiter

Belgische aardbeien, vanilleroomijs, sabayon, meringue

Alles geserveerd in mooi kleurrijk aardewerk en porselein

Variatie waarbij de 2 warme gerechten van het "Trendy Walking diner" worden vervangen door een buffetje, waar de genodigden zelf het hoofdgerecht afhalen.

Upgrade 1 "Classic Chique" ***+ 13.50 / 15.12***

Tagliatta di Manzo, licht geroosterde rundsmignon, rucolaslaatje, rode ui, kleurrijke kerstomaat, Parmezaanse kaas, zwarte peper, olijfolie

Op vel gebakken dorade Royal, risotto met groene asperges, tomaat, bosuitjes
of
Spaghetini "Vongolé", venusschelpen, kokkels, platte peterselie, lichte look

Upgrade 2 "Trendy Streetfood" ***+ 9.00 / 10.08***

Korean Beef Taco
Durum taco-reepjes gegrilde entrecote, komkommersla, jonge ui, wortel, sesam, koriander, Oosterse marinade, geserveerd in houten bambooschaaltje

Chili Hamburger
Tijgerbroodje, geroosterde Breydelham, guacamole, rode ui, rucola, chili, crispy uitjes

Upgrade 3 " Noodles & Pasta" ***+ 9.00 / 10.08***

Wok van Oosterse gemarineerde kippenreepjes, paksoi, shiitakes, sojascheuten, rode ui, pittige sojadressing, gember & koriander, glasnoedels

Penne, gebakken Breydelham, champignons, truffelroomsaus, plukjes basilicum, Parmegianno

Strak wit buffet met warmlamp, decoratief aangekleed met kruidenpotten, geruite handdoeken, broodmand,... (huur van buffetmeubilair in supplement)

Upgrade 4 "More Sweets" ***+9.00 / 10.08***

Wij gaan rond met een assortiment glaasjes, mignardises, petits fours, zoete dessertjes, bavarois, chocolade- en fruitmousses, lolly's, fruittartelettes, crème brûlée, citroentaartje,... alles mooi geportioneerd en op plateau aangeboden aan uw genodigden.

Upgrade 5 "Sweet Belgique" (+ kaas 12.50 / 14.00) ***+ 13.50 / 15.12***

4 tal rustieke schalen/kommen of potten met

Schuim van melkchocolade en vanille
Rijstpap, lichtbruine kandijsuiker
Vanilleroomijs, slagroom, warme chocolade
Nevelse aardbeien, sabayon met vlierbloesem en Cointreau, meringue

Huisbereide citroentaart

Cheesecorner met enkele uitgesproken kazen, Epoisse, Brie, Gorgonzola, Comté, Oude Hollandse,..
Garnituren, radijs, waterkers, tomaat, selder, komkommer, dadels, rozijn, druiven
Assortiment tafelbroodjes

Walking "Italiaanse sferen" ***68.00 / 76.16***

Namiddagreceptie/lunch in Italiaanse sferen.

Vanaf 13.00 serveren we volgende 6 hapjes

Koude bruschetta's:
Rundscarpaccio, groene selder, Parmezaan
Romatomaat, rode ui, basilicum

Gazpacho, tomaat, aardbei, watermeloen, gember

Warme hapjes:

Arancini's, risottoballetje, zongedroogde tomaat, mozzarella
Tortelini bites met tomatensaus.
Foccacia, groene pesto, gesmolten mozzarella

Op de praattafels voorzien we diverse dips, tapenade, romige kaas met verse tuinkruiden, gebroken bruschetta's, en gezouten tortilla's, en grissinistengels, olijvenmix, gedroogde Italiaanse ham, kaasblokjes, aangevuld met kleurrijke rauwe groentjes, wortelstaafjes, kerstomaat, bloemkoolroosjes, selderstengel,...

Vanaf rond 14.30 gaan we rond met enkele gezonde glaasjes en bordjes

Salade Caprese, tomaat, mozzarella, basilicum

Frittata, zongedroogde tomaat, Parmezaan, courgette, Romeins slaatje

Vanaf 15.30 uur serveren wij vanaf buffet een 3 tal warme gerechten

Penne pasta, spekjes, truffelroom, basilicum pluksels

Tagliatta van op bbq geroosterde rundsfilet-kerstomaat-rode ui- rucola-Parmezaan
of
Op vel gebakken dorade royale-risotto met lente ui en kerstomaat-kruidenslaatje

Pizza Bolognaise, oregano, mozzarella

Zoete afsluiter vanaf 17.00 in rondgang

Gelato bar vanaf de ijskar

Brusselse wafels, slagroom & suiker rondgedragen op grote schorsplank.
of
Puntzakje/frietbakje met Churros en bloemsuiker of chocolade

Chocolademousse, crunch van Oreo, verse munt

Bordjes/pyramide buffet "Les Chariots" ***83.50 / 93.52***

Receptiehapjes rondgedragen tijdens ontvangst

Lolly "Goatcheese" witte chocolade, geroosterde granola
Gegrild buikspek, zoet gelakt, chili, koriander, op spies in grasmat
Gazpacho van watermeloen, aardbei en gember. Gebracht in proefbuisjes, in boomstam

Op de praattafels voorzien we diverse dips, tapenade, humus, romige kaas met verse tuinkruiden, gebroken bruschetta's, en gezouten tortilla's, en grissini's.

Degustatiegerechtjes aangeboden met piramide buffetten

*Kubussen centraal opgesteld met aanbod aan koude gerechten-hapklaar en makkelijk te verbruiken. Deze worden continu aangevuld en kunnen door de genodigden op elk moment genomen worden. Kubusbuffet meet 60*60cm*

Degustatiegerechtjes "Cold" Land & Sea

Tataki van rundsfilet met sesamzaadjes, pittige sojadressing met gember en koriander
Glaasje met Zeebrugse garnaal met guacamole, en tomatenblokjes
Pasta " al dente " Gandasnippers, jonge lenteprimeurs en Pecorinokaas
Slaatje van spitskool, wakamé, sojascheuten, gember, limoen, lichte looktoets, spiesje van scampi, afgewerkt met rucola en sesamzaad
Rundscarpaccio, rucola, olijfolie en citroen, Parmezaanse schilfers
Taboulé van quinoa, bulgur, komkommer, gemarineerde zalm, koriandersausje
Slaatje van spitskool, scampi, gefruite uitjes, mayonaise van graantjesmosterd
Gegrilde groene asperges, sashimi van zalm, radijs, limoen, notenolie
Humus, feta, olijven, gedroogde ham en kikkererwten

Wij voorzien gemiddeld 3 koude gerechtjes per persoon.

Verder plaatsen wij een 2 warme buffetten

"Belgique" Pur fish

Smeus, grijze garnaal, gerookte haringkaviaar, hazelnootboter, bosuitjes
Risotto, groene aspergepuntjes, beukenzwam, "Omega" baars, witte wijnsaus

"Hot Grilled" Beef

Tijgerbroodje, gegrilde Breydelham, guacamole, rode ui, rucola, crispy ui
"Tagliatta di Manzo" rund, crème van Bientjes, rode ui, rucola, kerstomaat, Parmezaanse rasp

Zoet opgesteld bij de koffiestand

Chocoladepudding, crunch van Oreo, munttakje. Aangeboden als plantje in Weckpotje

Zoet rondgedragen

Brussels wafels, slagroom en suiker, gebracht op grote houten schorsplanken

Walking à la carte

Walking diner, waarbij we starten met enkele hapjes, geleidelijk overgaan naar een consistenter tussengerecht, vervolgens een warm seizoen gerecht, om dan af te sluiten met een zoet bordje.

Op de praattafels voorzien wij een glaasje met kleurrijke groentjes, wortel en selderstaafjes, kerstomaat, bloemkoolroosjes en radijsjes. dipsausje

Voor een volwaardige invulling adviseren we min. 2 koude gerechten, 2 warme bordjes, 1 zoete afsluiter:

Koud degustatiebordje ***13.50 / 15.12***

Sashimi van zalm, komkommer, appel, limoen, radijs, Oosterse sojasdressing

Rundscarpaccio, ganzenlever, rucola, olijfolie " extra vierge", Fleur de Sel

Rundstartaar, crème van Pickles, stroaardappelen, gepekelde zilverui

Carpaccio van Sint-Jacobs vruchten, limoen, Gin, chili

Tataki van tonijn, geroosterde sesamkorst, gedroogde zeewieren, gember/korianderdressing

Bavarois, asperges, grijze garnaal, aspergechips

Bulgur, quinoa, gemarineerde zalm, koriander

Warm degustatiekommetje ***16.50 / 18.48***

Oostendse poldersmeus, grijze garnaal, bosuitjes, hazelnootboter, gerookte haringkaviaar.

Sint-Jacobs vruchten, crème van aardpeer, wittewijnsaus, kruidenslaatje

Gepocheerde ganzenlever, krachtige met woudchampignons, Japanse shiso

Roereitje, aspergepuntjes, gerookte zalm, tuinkruiden.

Caesar salade, ijsbergsla, gebakken spekjes, broodcroutons, geroosterde kippenreepjes, Parmezaanse schilfers, honing mosterd dressing

Mini bouillabaisse van Noordzeevis, geserveerd in Weckpotje

Pasta alla Putanesca, tomaat, olijf, kappertjes, ansjovis, Parmezaanse kaas en rucola

Warm degustatiebordje ***17.50 / 19.60***

Kabeljauw, Mechelse asperges, geplette polderaardappel, grijze garnaal, mousseline

Omega baars, risotto met groene asperges, Chardonnaysausje

Handgerolde pastaparels, krokante groentjes, geschroeide makreelfilet, jus van zeevruchten

Gebakken lamskroontje, ratatouille van primeur groenten, rozemarijnsaus

Eendenborst, peultjes, sluimererwt, aardpeer, citroentijm

Afsluiter ***10.00 / 11.20***

Aardbeien, hoeveyoghurt, gebroken meringue, mosterdkruid

Assortiment glaasje met de zoetste lekkernijen.
Framboos, citroen, karamel, chocomousse, fruit, tiramisu.... (2st)

Crème brûlée, Italiaanse meringue, rode vruchten, munt

Brusselse wafels, slagroom, suiker, rondgedragen op houten schorsplank

Kaasbordje Epoisse, Brie, Gorgonzola

Conceptcatering

Sharing lunch/diner

Lunch "Sharing Plates" - Cold ***57.75 / 64.68***

Wij plaatsen terzelfder tijd een assortiment van koude gerechtjes op tafel.

Alle gerechten aangeboden in kleurrijk aardewerk, schalen en kommen.

Quiche Lorraine, ham, prei, Gruyère
Quiche geitenkaas & kerstomaat

Zalmrolletje, groene asperges, rucola, kruidenkaas
Pastasalade, gebakken scampi, chili, limoen, gember, koriander, komkommer
Gemarineerde zalm, radijs, komkommer, roze peper, olijfolie

Carpaccio van Serranoham, groene selder, Parmezaanse kaas
Vitello Tonnato, ansjovisroom, appelkapper, rucola
Thai Beef rundssalade, rode paprika, gember, glasnoedels, munt, basilicum, koriander

Tomaat mozzarella, basilicum, olijfolie

Salade bowl met jonge groene slascheuten, rucola, kerstomaat, geroosterde pijnboompitten & sesam

Couscoussalade, bulgur, quinoa, fijne groentjes, granaatappel

Aardappelsalade, lichte tuinkruiden mayonaise

Assortiment tafelbroodjes

Sweet Sugar & Cheese

Lolly van geitenkaas-witte chocolade-geroosterde granola

Mini chocolademousse, mascarpone, framboos
Crème brûlée, speculaas
Cheesecake met citroencrème
Tartaar ananas, mango, meringue

Start to "Share" - voorgerecht ***49.60 / 55.89***

Wij plaatsen terzelfder tijd volgens uw keuze 6 koude voorgerechtjes op tafel.

Alle gerechten aangeboden in kleurrijk aardewerk, schalen en kommen.

Zalmrolletje, groene asperges, rucola, kruidenkaas

Buideltje van rundscarpaccio, tartaar van zoetwatergarnaal, limoenemulsie

Tataki van rode tonijn, geroosterde sesamkorst, Oosterse sojadressing, verse koriander, bulgur, quinoa

Carpaccio van Serranoham, groene selder, Parmezaanse kaas

Cannelloni van Vitello Tonnato, ansjovisroom, appelkapper, rucola, Parmezaan

Sashimi van zalm, citrusdressing, radijs, komkommer, appel, gebroken wasabi, chili

Burrata, tomaat, olijfolie, basilicum

Gepofte rode biet-gebrokkelde geitenkaas-creme van zoete aardappel-ras-al-hanout-gebroken pinda

Avocadosalade, spicy, grijze garnaal, Thaise dressing

Salade bowl met jonge groene slascheuten, rucola, kerstomaat, geroosterde pijnboompitten & sesam

Couscoussalade, bulgur, quinoa, fijne groentjes

Gegrild naanbrood met koriander en basilicum-Griekse tzaziki-komkommer-yoghurt-look

Assortiment tafelbroodjes

Uit bovenstaand assortiment serveren wij een 6-tal gerecht volgens uw keuze

Streetfood / Fancy Fair

Streetfoodfestival Full Madness ***43.50 / 48.72***

Wij ontvangen de gasten met een aperitief en voorzien Mexican fingerfood op de praattafels :

Salted tacos, nachocheese, tacosauce, green jalapeno, koriander

Vanaf buffet een gevarieerd aanbod van lekkere, trendy, en origineel gebrachte snacks. Telkens aangeboden in een leuke wegwerp box, geprint snackpapier, passend disposable.

Het geheel wordt aangeboden in de spirit van "streetfood".

Strakke buffetten zwart bovenblad, en industrieel roestige frontpanelen met warmlamp, en shaving. Uitgelicht per buffet.

Snacks aangeboden in de hand in een geprint snackpapiertje met servetten.
Geserveerd onder de warmlamp, op een ouderwetse geruite keukenhanddoek.
De genodigden bedienen zich vrij.

Wij voorzien min. 4 buffetten met volgende voorstellen:

"Beef"

"Beef Burger", krokant tijgerbroodje, gegrilde Breydelham, guacamole, chili, rode ui, rucola, crispy uitjes.

Puntzakje met gemarineerde kippenboutjes, limoen/gember mayonaise

"Fusion Circus"

Chicken Curry, stevige pittige curry van gebakken kippenblokjes, paprika, groene curry, afgewerkt met koriander. Geserveerd in een krokante taco in kartonnen frietbakje

American Patatoes wedges, chilimayo, koriander, bosuitjes, crisp uitjes

"Pasta Basta"

Penne Puttanesca, rode ui, kappertjes, tomaat, Parmezaan, zwarte olijf, afgewerkt met rucola en geraspte Parmezaan. Geserveerd is dispo pastabowl

Pizza Bolognaise, 1/2 pitabrood, rundstomatensaus, gesmolten Mozzarella, oregano, onder grill

"Sweet Dreams"

Geplette zoete aardbeien, hoeveyoghurt, gebroken meringue, limoen zeste

Frisse "Smoothie" van verse tropische vruchten, vers appelsap.

Buffetmeubilair niet inbegrepen en verder te bespreken

Streetfoodfestival "Veggie & Vegan" ***43.50 / 48.72***

Wij ontvangen de gasten met een aperitief en voorzien Mexican Fingerfood op de praattafels :

Salted tacos, nachocheese, tacosauce, green jalapeno, koriander

Rauwe groentjes, selderstaafjes, kerstomaat, bloemkoolroosjes, wortelstokjes, gebroken naanbrood, grissini's,...yoghurt dip met verse kruiden.

Vanaf het afgesproken uur openen we de buffetten met een verschillend aanbod van lekkere, trendy, en origineel gebrachte snacks. Telkens aangeboden in een leuke wegwerp box, geprint snackpapier, passend disposable.

Het geheel wordt aangeboden in de spirit van "streetfood".

Strakke buffetten zwart bovenblad, en industrieel roestige frontpanelen met warmlamp en shaving. Uitgelicht per buffet.

Snacks aangeboden in de hand in een geprint snackpapiertje met servet.
Geserveerd onder de warmlamp, op een ouderwetse geruite keukenhanddoek. De genodigden bedienen zich vrij.

Wij voorzien min. 2 à 4 buffetten met volgende voorstellen:

"Beef"

"Vegan Burger", krokant tijgerbroodje, gebakken groenteburger/zoete aardappel/pompoen, guacamole, chili, rode ui, rucola, crispy uitjes

American wedges " Dirty Fries", Cheesy Sauce, rode chili, bosuitjes, Fleur de sel

"Wrap & tacos Circus"

Stevige pittige groenten curry, paprika, sojascheuten, paksoi, groene curry, afgewerkt met koriander Geserveerd in een krokante taco in kartonnen bamboobakje

Durum wrap, reepjes gegrilde halloumi, komkommersla, jonge ui, wortel, sesam, koriander, Oosterse marinade, geserveerd in houten bambooschaaltje

"Pasta Basta"

Penne Puttanesca, rode ui, kappertjes, tomaat, Parmezaan, zwarte olijf, afgewerkt met rucola en geraspte Parmezaan. Geserveerd is dispo pastabowl

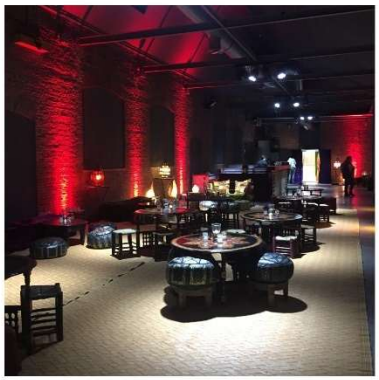
Heksenbroodje, pita onder de grill, gegarneerd met champignonmengeling, oregano en gesmolten kaas (veggie)

Themabuffetten worden geserveerd voor minimum 100 genodigden. Indien minder rekenen we een extra forfait van 550,00 / 665.50 euro voor opzet en buffetpersoneel.

Andere themaconcepten kunnen steeds op maat worden uitgewerkt volgens specifieke wensen en budget.

Aangepaste decoratie, animatie,….

Enkele voorbeelden uit het verleden, 1001 Nachten, Jungle Buffet, Mexicaans en Tex-Mex buffet, Moorddiner, Lawrence of Arabia, Argentijns Buffet, Paris Café des Arts, Buffet Marché locale,….



Dessertenbuffetten

Dessertenbuffet Royale ***19.20 / 21.50***

Dessertenbuffet met de zoetste lekkernijen, deels in grote rustieke terracotta schalen, deels geportioneerd in schaaltjes, glaasjes, petits fours, mignardises, soirées…..

Chocolademousse, rijstpap met suiker, slagroom, fruitsalade, hoeveyoghurt met aardbeien en gebroken meringue, donuts, ...

,.... crème brûlée, citroentaartje, fruittaartje, tiramisu, bavarois, panna cotta, sabayon,...

Misérable, javannais, bavaroistaarten, met fruit, biscuit, fijne patisserie, diverse smaken en afwerkingen

Roomijskar, vanille, aardbei, chocolade ijs, topping, coulis, chocoladesaus

Brusselse wafels, slagroom & suiker rondgedragen op grote schorsplank (+2.50 € pp)

Variatie waarbij we rond gaan met "desserts op plateau" ***12.50 / 14.00***
(enkel van toepassing voor walking dinner of receptie)

Wij komen rond bij uw gasten met een assortiment aan mini dessertjes, verrines, petits fours, mignardises,.... crème brûlée, citroentaartje, lollypops, fruittaartje, tiramisu, bavarois, panna cotta, sabayon glacé, chocolademousse,...+/- 3 st.pp.

Brusselse wafels, slagroom & suiker rondgedragen op grote schorsplank

Uitbreiding kaasbuffet met 5 kaassoorten in combinatie met "desserts op plateau" + 12.50 / 14.00 euro per persoon

Brie, Gorgonzola, Comté, Brugse Blomme, geitenkaas.

Assortiment tafelbroodjes, dadels, rozijnen en druiven

Huwelijks- of themataart "Pièce montée" ter uitbreiding van dessertenbuffet 9.50 / 10.64

Op het afgesproken moment betreden wij de zaal met een feestelijke huwelijkstaart "pièce montée", dit met de nodige aangepaste muziek en vuurwerk.
U snijdt de taart aan, en zorgt voor hét fotomoment.

Vervolgens wordt de taart bij het buffet geplaatst, versneden en aangeboden aan de gasten. Dessertenbuffet wordt aangevuld met de zoetste lekkernijen.

Vormen, smaken, kleuren en afwerking van de taart volgens wensen, verder te bespreken.

"Sharing sweets" op tafel ***15.65 / 17.53***

Wij plaatsen een pièce montée op tafel met een assortiment aan mini dessertjes, verrines, petits fours, mignardises,.... crème brûlée, citroentaartje, lollypops, fruittaartje, tiramisu, bavarois, panna cotta, sabayon glacé, cupcakes, mini donuts, chocolademousse, lolly van geitenkaas/witte chocolade/geroosterde granola...

"Dessertbord" ***13.50 / 15.12***

Bord met heerlijke huisgemaakte nagerechtjes

Tartelette met vanilleroom en verse rode vruchten, schaaltje met crème brûlée, bolletje vanille roomijs, krokante chocoladebar, crumble van zandkoekje, zoute karamel, citroencrème

“Prestige” desserts op bord ***15.50 / 17.36***

Gecombineerde luxe desserts met een variatie smaken, kleuren en geuren, stijlvol gedresseerd en geserveerd aan tafel

Chocolade Heaven - biscuit natuur-trio van chocolademouse-cremeux chocolade-macaron

Chocolade Symphonie - donkere- melk- en witte chocolademouse-hazelnootcremeux-browniebiscuit op krokantje-citroengel-zilte caramel-gebroken nootjes-anijscresse.

Yuzu Love - chocolade biscuit-krokant van yuzu-vanille quenelle-cremeux van âssievrucht-krokante parels-namelaka yuzu-spongecake pistache

Ring Caramel Noisette - zachte chocoladebiscuit met krokant-bol melkchocolade-ring met met caramel en hazelnoot-kaviaar van karamel-chocoladedecoratie-gekarameliseerde hazelnoten.

Snicky Peanut - zanddeegbodem-krokant van caramel-dulce de leche-melkchocoladeganache-vanille cremeux-lichtgebrande caramel

"Sweet Belgique" - Belgisch basis buffet ***16.65 / 18.65***

5 tal rustieke schalen/kommen of potten met Belgische specialiteiten

Schuim van melkchocolade en vanille.

Rijstpap-lichtbruine kandijsuiker

Nevelse aardbeien, vlierbloesem, hibiscus, meringue

Verse fruitsalade met frisse munt

Aalterse speculaasvlaai

Chocoladefontein met diverse garnituren, marshmallow, fruitspiesjes, krokante wafeltjes

Upgrade met assortiment kazen (+ 12.50 / 14.00 euro per persoon)

Cheesecorner met enkele uitgesproken kazen, Epoisse, Brie, Gorgonzola, Comté, Oude Hollandse,..

Garnituren, radijs, waterkers, tomaat, selder, komkommer, dadels, rozijn, druiven

Assortiment tafelbroodjes

Dansfeest – Party Snacks

Avondgenodigden ontvangstglas, dessert & dansfeest ***47.40 / 55.49***

Uw avondgenodigden worden rond 22.00 ontvangen met een glaasje Cava, homemade Ice tea's, fruitsap of mocktail. Wij schenken gedurende 60' alle dranken. 9.50 / 11.50

Op de praattafels voorzien we fingerfood met zoete twist, Marshmallows, Gentse Neuzekes. 1.5 / 1.68

Vervolgens sluiten ze aan bij het uitgebreid dessertenbuffet 19.20 / 21.50

Alle dranken tijdens het dansfeest gedurende 4 uren 17.20 / 20.81

Midnight Snacks

Op het afgesproken moment voorzien wij eventueel nog een extra snack.

U kan een keuze maken uit onderstaand aanbod :

Puntzakje met frietjes & mayonaise	*4.50 / 5.04*
Tijgerbroodje, beenham, pittige guacamole, rucola, rode ui, crispy uitjes	*8.00 / 8.96*
Italiaanse rustica pizza-ham-champignons-mozarella-rucola (1/2)	*8.00 / 8.96*
Classic Hotdog, malse sandwich, warm worstje, mosterd	*5.50 / 6.16*
Haute dog, gegrilde hoeveworst, radijs, venkel, chililooksaus	*8.00 / 8.96*
Assortiment mini croque's uit vuistje (ham & cheese / pesto & zalm / mozzarella & zongedroogde tomaat) , chili/gember mayonaise	*6.00 / 6.96*
American wedges " Dirty Fries", shiaasa mayo, chili, bosuitjes, Fleur de sel	*5.50 / 6.16*
Fusion Chicken Wings, platte peterselie, Martino sauce, Parmesan	*6.00 / 6.96*
Korean Hot Dog, panko, mosterd, ketchup, gebroken wasabi, koriander	*8.00 / 8.96*
Cheesecorner met enkele uitgesproken kazen, Epoisse, Brie, Gorgonzola, Comté, Oude Hollandse,.. Garnituren, radijs, waterkers, tomaat, selder, komkommer, dadels, rozijn, druiven. Assortiment tafelbroodjes.	*14.00 / 15.68*
Belegde receptiebroodjes met divers beleg	*2.75 / 3.08*

Bij warme bereidingen worden koksprestaties en wachttijden na 23.00 gerekend aan 56,00 / 67.76 per uur. (uitgezonderd frietjes & wedges)

Voor de vroege vogels

Koffiebreak Standaard ***7.50 /9.08***

Een buffet bestaande uit vruchtensap, koffie, assortiment thee en infusies, mineraal en bruisend water met cake gedurende 30 minuten - voldoende geserveerd

Deze koffiebreak kan eventueel uitgebreid worden met :

Mini ontbijtkoeken (2 stuks per persoon) + 5.50 euro per persoon

Assortiment mini patisserie (2 stuks per persoon) + 6.50 euro per persoon

Uitgebreide "Café Croissant" ***14.50 / 16.24***

Uw gasten worden ontvangen met een verse fruitsap, koffie of thee

Gezonde infused waters, homemade light Ice tea, mineraal en bruisend water of klassiek frisdrank.

Aan buffet kunnen uw gasten zich vrij bedienen van een de aangeboden vienoiserie
Wij voorzien mini croissant, chocoladekoek en suisse

Verder assortiment broodjes, wit, volkoren, granen,...met jong kaas en gekookte ham

Salade bowl met frisse Romeinse sla, radijsjes, waterkers

Witte hoeveyoghurt met rode vruchten

Alles wordt naar believen aangeboden gedurende 90'

Ontbijtbuffet "Café des Arts" ***20.50 / 22.96***

Glaasje Frizzante Rosé Tapo Spago - Terre Dei Buth bij aankomst

Sinaasappelsap, pompelmoes, appel, of tomaat

Infused detox waters, huisbereide limonades

Rozemarijn, pompelmoes, granaatappel of
Limoen, citrus, munt

Diverse broodsoorten.

Viennoiserie, croissants, chocoladebroodjes, pistolets, stokbrood, zuurdesembrood,...

Camembert, gerookte boerenham, gebraiseerde beenham, paté de Campagne

Fruit- en seizoen confituren, hoeveboter

Verse fruitsla, aardbeien, Cavaillon, watermeloen

Slaatje van waterkers, Frans geitenkaasje, gedroogde noten en rozijnen, en radijsjes

Witte yoghurt, geroosterde granola, rode vruchten

Omelet naar wens bereid, bieslook, tomaat, spek,... in buffetvorm

Koffie, thee, chocolademelk naar believen

Waterbuffetje

Extra alcoholische dranken in supplement

Continentaal Ontbijt ***26.50 / 29.68***

Een buffet bestaande uit

Volgende dranken: vruchtensappen, mineraal en bruisend water,
koffie en een assortiment thee en infusies

Verschillende soorten brood, pistolets, sandwiches, croissanterie en ontbijtkoeken

Beleg zoals seizoen confituren, honing, jonge kaas, smeerkaas (normaal en light),
gekookte beenham, salami, gerookte zalm,…

Yoghurt, cornflakes en fruit

Aangevuld met :

Gandaham, boerenpastei Beauvoorde en Brugse Blomme

Enkele warme gerechten, zoals : gebakken spek, worstjes, omelet, spiegeleitjes, gekookt eitje

Warm tomaatje, gebakken Parijse champignons

Verse fruitsalade

Luxe mand gevuld met seizoen vruchten, zoals meloen, banaan, perzik, druiven, appel, ananas, …

Broodtafels

Broodtafel Classic (max. 2 uur) ***19.50 / 21.84***

Een grote verscheidenheid aan gesloten broodjes zoals maanzaadbroodjes, sesambroodjes, notenbroodjes, ciabatta, sandwiches,…

Klassiek belegd met Hollandse kaas, tonijnsla, Franse salami, kip curry, gerookte boerenham, gekookte Breydelham, kruidenkaas met gekonfijte tomaat, salami, pastei van de chef,…
steeds met een groente- of fruitgarnituur.

Wij voorzien 5 broodjes per persoon.

Buffet van warme en koude niet alcoholische dranken, bestaande uit:

Koffie, assortiment thee en infusies, vruchtensap, mineraal en bruisend water – steeds voldoende geschonken.

Deze broodtafel kan eventueel uitgebreid worden met :

Dagverse soep	*5.50 / 6.16*
Seizoensla in een glas	*6.50 / 7.28*
Mand met een assortiment seizoen vruchten	*3.50 / 3.92*
Huisgemaakte appeltaart	*6.50 7.28*
Witte en rode huiswijnen en pils bier – voldoende geschonken	*9.85 / 11.92*

Luxe broodtafel (max. 2 uur) ***24.20 / 27.10***

Dagverse soep

Een grote verscheidenheid aan gesloten broodjes zoals maanzaadbroodjes, sesambroodjes, notenbroodjes, ciabatta, licht gesuikerde sandwiches en ovenkoeken.

Luxueus belegd met Hollandse kaas, Noordzee krabsla, Franse salami, kip curry, garnaalsla met eitje gerookte zalm met citroenroom, kruidenkaas met gekonfijte tomaat, Breydelham, Italiaanse ham met mosterd,…

Steeds met een groente- of fruitgarnituur. Assortiment van kant-en-klare slaatjes

Wij voorzien 5 broodjes per persoon.

Buffet van warme en koude dranken, bestaande uit:

Espressokoffie, assortiment thee en infusies, vruchtensap, mineraal en bruisend water.

Keuze uit een glaasje witte huiswijn, Minnegoed Chenin Blanc of rode Minnegoed Pinotage, of pils steeds voldoende geschonken

Deze broodtafel kan eventueel uitgebreid worden met :

Warm pasta buffet, met drie sauzen : *13.40 / 15.01*

Penne all'Arrabiata, Carbonara en Pesto

Warm buffet, bestaande uit : *26.35 / 29.51*

Classic

Schotse zalm-geplette polderaardappel-gesmolten primeurprei-blanke botersaus

Penne pasta Al Tartufo-gerookte spekjes-champignons-truffelroom

Trendy Broodtafel ***28.50 / 31.92***

Walking diner "Broodjeslunch"

Wij serveren 2 koude hapjes uit de hand

Bruschetta, gerookte zalm, kruidenkaas-bosuitjes

Bruschetta, rundscarpaccio, groene selder, Parmezaan

Soep vanaf buffet

Minestrone van de krokante lentegroentjes, verse broodcroutons

Vervolgens gaan we rond of plaatsen we op buffet een assortiment rijkelijk gevuld gesloten broodjes..., zoals maanzaadbroodjes, sesambroodjes, notenbroodjes, ciabatta, sandwiches,….mooi belegd met oa Gandaham, Breydelham-cresonette, geroosterd kip-ijsbergsla, americain-tartaar-ei, Brie-mosterd, Mozzarella-pesto-tomaat,……

Wij voorzien een 3-tal broodjes + 1 wrap per persoon

Wrap met gerookte zalm, platte hoevekaas met verse tuinkruiden, zongedroogde tomaat

We sluiten af met een dessert van aardbeien, hoeveyoghurt, gebroken meringue, zeste van limoen

Op de praattafels voorzien wij rauwe groentjes, selderstaafjes, bloemkoolroosjes, wortel, radijs en kerstomaat, geserveerd met dipsausjes

Uitbreiding/upgrade "slaatjes" per stuk ***6.50 / 7.28***

Taboulé van bulgur en quinoa, gemarineerde zalm, komkommer, fijnen groentjes, Zuiderse specerijen

Caesar salade, geroosterde kip, gebakken spekjes, rode pesto, pijnboompitten, rucola en zongedroogde tomaat.

Pastasalade, gedroogde Breydelham, groene, en witte asperges, kruidenslaatje

Klassiek Zuiderse tomatensalade, Italiaanse peterselie, tomaat, rode ui

Lunchpakket ***13.50 / 15.12***

Een mooie draagtas gevuld met :

3 belegde malse sandwiches met klassiek beleg zoals jonge kaas, gekookte beenham, Franse salami, vegetarisch,…

Een petfles frisdrank (1/2 liter) naar keuze
Eén stuk fruit, snoepgoed

Picknickbox ***28.50 / 31.92***

Eventjes pauzeren in open lucht, zoals op een terras, in het park of op het strand, met een rijkelijk gevulde picknickbox.

Deze box vullen we met stokbrood, een mooie rijpe Camembert, lichte kruidenkaas, salami pur porc, rillette of boerenpastei, een pastasalade met pecorino en zongedroogde tomaatjes, seizoen confituur, hoeveboter, fruit en een flan karamel.

Als dranken voorzien we: mineraal en bruisend water en een fles rode wijn.

We zorgen eveneens voor een zitlaken, Vichynap wit/rood geblokt, en passend eetgerei

Lunchbox

Lunchbox met afmetingen 330x300x80 mm, wit of bruin kartonnen doos, al dan niet bedrukt met logo

Zuiderse box met warme Mediterrane tinten ***29.50 / 33.04***

Buffelmozzarella, kerstomaat, rode ui, basilicumpesto, rucola

Ceasar salade, ijsbergsla, geroosterde kip, spekjes, gekookt eitje, tomaat, Parmezaanse kaas, Caesar dressing.

Panna cotta, rode vruchtencoulis

Flesje home made ice tea, citrus, granaatappel, rozemarijn

Bestekzakje transparant met lepel, vork, mes pvc wit en servetten wit inclusief

Fusion box - wereldkeuken ***30.50 / 34.16***

Thaise wortelsalade-geraspte wortel, komkommer, koriander, rijstwijn, sjalot, rietsuiker, sashimi van zalm

Wrap, spitskool, pittige rundsgehakt "Ras el hanout", zure room, bosuitje, paprika, crispy uitjes

Tartaar van ananas en mango, Griekse yoghurt, frisse munt, gebroken meringue

Flesje home made ice tea, gember, limoen

Bestekzakje transparant met lepel, vork, mes pvc wit en servetten wit inclusief

Winterbox Box - Noord Europese Scandinaische keuken ***32.50 / 36.40***

Krokante bruschetta, spread van gerookte makreel, appel, dille, rode ui, gekookt eitje, radijs

Aardappelsalade, gerookte zalm, venkel, Granny Smith appel, dille, roze peper

Verse kwark, geroosterde krokante granola, gedroogde vruchten, crumble.

Flesje home made ice tea, roze pompelmoes, ahornsiroop, munt

Bestekzakje transparant met lepel, vork, mes pvc wit en servetten wit inclusief

Upgrade - Extra's

Degustatie flesje wijn 25 cl met schroefdop (rood-wit)	*9.00 / 10.89*
Bestekzakje met bestek in metalic pvc +	*1.50 / 1.68*
Extra flesje Chaudfontaine mineraal of bruisend water 50 cl + bekertjes +	*2.50 / 3.03*

Minimum afnames te bespreken. Prijzen opgesteld vanaf 50 pers.

Kaasbuffetten

Kaasbuffet Royal, vanaf 50 personen ***31.90 / 35.73***

Bestaande uit :

Assortiment van diverse broodsoorten:

zoals notenbrood, volkorenbrood, ciabatta, maanzaadbrood,… geserveerd met hoeveboter

Passend assortiment vers seizoen fruit en salade bar.

Garnituren, radijs, waterkers, tomaat, selder, komkommer, dadels, rozijn, druiven.

Verschillende soorten hoevekazen uitgekozen en verfijnd door Michel Van Tricht, zoals Camembert, Roquefort 'Le Papillon', Saint-Maure, Munster, Reblochon, Comté, Epoisse, Brie,
Crema de Gorgonzola, Stilton, Comté, Oude Hollandse, Parmigiano Reggiano, Brie de Coulommiers, Brugse Blomme en een seizoen kaas (10 soorten)

Dit kaasbuffet kan eventueel uitgebreid worden met :

Gebraiseerde beenham op klem *6.30 / 7.06*

Bedanking - huwelijksgeschenk

Bierpakket met 2 flesjes *7.90 / 9.66*

Als origineel geschenk, ter bedanking aan uw genodigden, kunnen wij u een bierpakketje aanbieden met 2 flesjes gepersonaliseerd "Coninxdonck" bier.

Een lekker donker kasteelbier, en een frisse triple, gebrouwen volgens de eeuwenoude tradities van de kasteelheer.

Uw gasten zullen nog lang nagenieten en volop terugdenken aan jullie onvergetelijk feestmoment!

Diverse informatie

Contact

Voor alle vragen en suggesties aarzel niet ons te contacteren :

Melinda Vangermeersch – Commercieel event medewerker :
0477 94 42 27 of melinda.vangermeersch@mdvcatering.be

Dimitri Declercq – zaakvoerder :
0473 46 08 13 of dimitri.declercq@mdvcatering.be

Marco Haak – zaakvoerder :
0477 19 05 03 of marco.haak@mdvcatering.be

Algemeen : info@kasteelconinxdonck.be

Voor locatiebezoeken graag vooraf afspraak vastleggen.

Prijzen

Alle vermelde prijzen zijn geldig voor gezelschappen vanaf 50 pers, tenzij anders vermeld.
*De **dienst en is inbegrepen** in de opgegeven prijs.*
*Prijzen zijn telkens **exclusief en inclusief** vermeld bij elk artikel*

Gebruiks- en exclusiviteitsrecht

Kasteel Coninxdonck rekent voor het exclusief gebruik een zaalhuur van 1033.06 / 1250.00 €.

Verminderde prijs van 702.48 / 850.00 € voor enkel gebruik van het eerste deel van de Grote Witte zaal.

Bij een exclusiviteit is steeds tuin en stretchtent inbegrepen.

Indien u met een kleiner gezelschap bent en u wenst enkel gebruik te maken van de 3 stijlvolle historische salons, rekenen wij 371.90 / 450.00€

Verminderende zaalhuur in low season november tem februari 50%

Prijzen geldig bij afname van een volwaardige cateringformule.
Afwijkingen steeds bespreekbaar.

Voor alle andere gelegenheden, zoals dansfeesten, product presentaties, meetings, tentoonstellingen, zijn de voorwaarden in functie van de noden verder te bespreken.

50% op zaalhuur tijdens low season vanaf november tem maart.

Reservatie & voorschotten

Bij de boeking van de zaal wordt een voorschot gevraagd van 2.500,00 euro inclusief btw.
De betaling van dit voorschot geldt als bevestiging van uw reservatie. Ten laatste 30 dagen voor de aanvang van het evenement wordt een 2de voorschot van 70% van het offertebedrag inclusief BTW gevraagd. Indien de opdrachtgever zijn (betalings) verplichtingen niet naleeft is Dimafood bv gerechtigd de eigen verplichtingen op te schorten.

Proefmenu

Het is mogelijk, na definitieve reservatie enkele impressie van de gerechten voor te proeven in de maanden voor het feest. Op het moment van de proefsessie zal de Chef op basis van het gekozen menu enkele impressies serveren van zijn culinaire creativiteit. Dit kan afwijkend van de gekozen gerechten en ingrediënten. Het menu wordt gerekend ***aan 66.96 / 75.00 €*** *inclusief dranken. Het proefmenu wordt voor minimum 6 pers georganiseerd en zal plaatsvinden in Gentbrugge – Kasteel Coninxdonck*

Aantallen

Een raming van de aantallen wordt doorgegeven bij de reservatie. Definitieve aantallen en tafelschikking minstens 10 dagen voor het event. Kleine aanpassingen betreffende het aantal genodigden moeten ten laatste 72 uur op voorhand per mail kenbaar gemaakt worden.
Dit aantal zal de basis zijn voor de facturatie.

Bloemen & Decoratie

Bloemstukjes volgens seizoen kunnen voorzien worden vanaf € 20.00 € per tafel.

Indien u graag een uitgebreidere bloemendecoratie wenst, kunnen wij steeds voor u een voorstel op maat laten uitwerken volgens uw specifieke wensen en budget.

Voor bloemen (binnen en buiten), aankleding van ceremonie en tafeldecoratie kunnen wij u beide partners sterk aanbevelen.

Chou Fleur - David Schietse - 0478/42.71.49 of info@choufleur.be (De Pinte)

Delfleur - Delphine - 0474 24 82 09 of info@delfleur.be (Wetteren)

Meubilair

Materialen en meubilair voor een mooi ingedekte tafel voor 160 personen ter plaatse aanwezig en inbegrepen in opgegeven prijzen. Indien u andere wensen zou hebben naar meubilair of inrichting van de zaal in een bepaald thema kunnen wij steeds volgens uw wensen aangepast meubilair huren.
Alle logistieke zorgen van bestelling, tot plaatsen en afbouw door ons voorzien.
Onze partners zijn www.picobello.be of www.levipartyrental.be of www.abcrent.be

Tafelschikking

Op basis van het opgegeven aantal personen kunnen wij u verschillende tafelschikkingen voorstellen. Wijzigingen hieromtrent dienen ons vooraf voorgelegd te worden ten einde ze naar realiseerbaarheid te kunnen toetsen. Tafelschikkingen en plaatsaanduidingen worden ten laatste 10 dagen voor uw feest doorgegeven.

- ovale tafels: 12 en 14 personen
- ronde tafels: 8 - 10 - 12 personen (ø 1,60 - ø 1,80 m)
- receptietafels: bij recepties voorzien wij hoge receptietafels met aangepast linnen

Drukwerk

Menukaartjes volgens standaard lay-out op wit hard papier 1.50 / 1.82 euro/stuk.

We raden aan om drukwerk van menukaart te laten meegaan met uitnodigingen en algemeen drukwerk van het feest.

Discobar

Wij werken samen met professionele huis-DJ's met jarenlange ervaring, die vertrouwd zijn met de feestzaal en muziekinstallatie. Wij kunnen hem ten zeerste aanbevelen.

Aanbevolen huis DJ's.

DJ Eddy Vroman. - Show Events : vanaf 750 € (variatie volgens timing)
Volledige eigen installatie en professionele lichtshow inclusief.
Bel 0475 79 10 94 of mail info@showevents.info

Lieven Batjoens - start vanaf 950 € - Allround DJ & radiomaker (ex Q music)
Volledige eigen installatie en professionele lichtshow inclusief.
Bel 0475 389 724 - lieven.batjoens@telenet.be

DJ Kimage: All-in voor € 850 inclusief videomix/clips - DJ / VJ – Presentator – Zanger
Volledige eigen installatie en professionele lichtshow inclusief.
Bel 0476 41 89 46 – mail: bookings@kimage.be – info: www.kimage.be

Dj Benny : +/- 600 € (+/- 22.00 - 04.00). All Round DJ
Bel 0475 84 40 87 of mail bennysdiscotheek@telenet.be

Richtprijzen onder voorbehoud van verdere bespreking, timing noden en wensen.

Eigen DJ.

Uitzonderlijk mogelijk met eigen DJ mits huur van aanwezige installatie.

Huur DJ boot + verlichting 200.00 € (aansluiting installatie DJ)

DJ's rechttstreek te contacteren.
Afspraken tussen klant en DJ rechtstreeks.

Afspraken tussen klant en DJ rechtstreeks.

Prijs : 600 € (+/- 22.00 - 04.00).

Eigen DJ mogelijk mits uitkoop van 165.30 / 200.00 €.

Allergenen

Allergenenlijst is beschikbaar op aanvraag.

Kinderen

Voor kinderen van 12 jaar of jonger is er een kindermenu (zie p. 31) Jongeren ouder dan 11 jaar (t.e.m. 14 jaar) eten mee van de gekozen menu, maar aan halve prijs + drank volgens verbruik.

Bediening/wachttijden in regie

De vermelde prijzen zijn geldig voor een gezelschap van 50 personen of meer. Indien minder gasten aanwezig, zijn wij genoodzaakt personeel prestaties voor bediening en bereiding in regie te rekenen aan de geldende tarieven:

Keukenchef à € 56.00 / 67.76 u per persoon
Maître of eventverantwoordelijke à € 51.00 / 61.71 u per persoon
Kelner à 46.00 / 55.66 u per kelner

Voor een perfect service voorzien wij 1 kelner per 15 genodigden
Nachtfeesten worden steeds met minimum 2 personen afgesloten.

Op uw offerte staat steeds een indicatie van timing en voorziene einde.
Na dit vermelde tijdstip worden personeelskosten steeds in regie verder aangerekend.

Indien er geen forfaitaire prijs is overeengekomen voor de drank (of na het forfaitaire uur), en er dus een stukprijs aangerekend wordt per consumptie, dient men ook rekening te houden met een de bediening van € 50,00 / 60.50 u per kelner (min. 2 kelners).

Wachttijden *voor locatieverantwoordelijke van Kasteel Coninxdonck of vereiste aanwezigheid, voor opbouw, decoratie, inrichting, aankleding van de zaal, of leveringen door derden (bloemist, dj, huurbedrijven, decorateurs,....etc) worden gerekend aan 51.00 / 61.71 € per begonnen uur.*

Taxiservice

V-Tax Gent 09 222 22 22

Ceremonie – Wedding Arch

Gebruik van infrastructuur of tuin voor de ceremonie van uw plechtigheid is mogelijk.
Stoelen, spreekstoel, parasols, plantenboog, prieeltje, geluidsinstallatie, ...verder te bespreken.

Vergaderen in alle rust in een groen kader.

Zaalhuur Grote witte zaal : € 1033.06 / 1250.00 per dag
Zaalhuur 3 salons : € 450.00 / 544.50 per dag

Dagen van op- en afbouw worden aan 50% gerekend.

Nodige materialen verder te bespreken, flipchart, beamer, projectiescherm, micro, ...
Dit kan gekoppeld worden aan recepties, ontbijtvergaderingen, lunch of diner.

Milieu- en duurzaamheidsbijdrage

Als onderdeel van onze duurzame bedrijfsvoering investeren wij in circulaire afvalverwerking en hechten we veel belang aan de duurzame en milieubewuste verwerking en recyclage van materialen, voedingsresten en afvalstoffen. Daarvoor vragen we voor alle feesten een bijdrage van 2.15 / 2.60 € per persoon

Deze bijdrage ondersteunt onze inspanningen om op verantwoorde manier selectief te sorteren en samen te werken met erkende verwerkers die alles op verantwoorde manier verwerken, hergebruiken en recycleren.

Zo willen we meewerken om onze ecologische afdruk maximaal te beperken.

Algemene voorwaarden / Overeenkomst

Overeenkomst tussen DIMAFOOD BV, met zetel te 9050 GENT, Koningsdonkstraat 118 bus 1, alhier vertegenwoordigd door zijn bestuurders Dimitri Declercq en Petrus Haak, hierna genoemd Kasteel Coninxdonck

en de KLANT, genaamd, dhr/mevr (naam)……

wonende te (straat)……

postcode ……te (gemeente/stad)……

is overeengekomen wat volgt :

1. De klant wenst de diensten van Dimafood bv te reserveren. Deze reservatie gebeurt met het oog op de verzorging van catering.

2. De opdrachtgever bevestigt dat hij voorafgaand aan deze opdracht kennis heeft genomen van de algemene voorwaarden en diverse informatie uit de feestgids. Door betaling van een 1ste voorschot van € 2.500 aanvaardt de opdrachtgever uitdrukkelijk de algemene voorwaarden.

3. Offertes opgesteld door Dimafood bv zijn steeds vrijblijvend en kunnen op geen enkel ogenblik verbintenissen lastens Dimafood bv voortbrengen.

4. Bij aanvraag van een offerte met verzoek tot het reserveren van een bepaalde evenementdatum kan de opdrachtgever een optie krijgen. Deze optie is vrijblijvend en zonder tegenbericht gegarandeerd gedurende 2 weken. Bij betaling van het voorschot wordt de datum definitief toegewezen en bevestigd. De reservatie van een evenement wordt pas definitief na het betalen van een voorschot binnen de vooropgestelde termijn van twee weken. Bij gebreke aan een tijdige betaling wordt de feestdatum niet langer voor u gereserveerd.

5. Door het betalen van het volledige voorschot komt een Overeenkomst tussen partijen tot stand, waarbij de opdrachtgever aan Dimafood bv opdracht geeft om de voorziene prestaties te leveren tegen de daartoe voorziene prijs.

6. Het doorgeven van het aantal aanwezige personen dient schriftelijk te gebeuren uiterlijk 10 dagen voor het evenement. Tot 5 dagen voor het event kan een bijsturing gebeuren. Het verminderen van het doorgegeven aantal personen, met een maximum van 10%, kan tot uiterlijk drie dagen voor het evenement. Met latere verminderingen kan geen rekening worden gehouden, het gereserveerde aantal zal aangerekend worden. Het bijboeken van extra personen kan, in de mate van het mogelijke en mits bevestiging van Dimafood bv, tot de datum van het evenement zelf. Dimafood bv zal in voorkomend geval de kostprijs voor de reservatie van de extra personen bijkomend aanrekenen aan de opdrachtgever. Wijzigingen moeten steeds zowel telefonisch als schriftelijk worden meegedeeld.

7. Voorschotten.
Ten laatste 30 dagen voor de aanvang van het evenement wordt een 2de voorschot van 70% van het offertebedrag inclusief BTW gevraagd.

Indien de opdrachtgever zijn (betalings) verplichtingen niet naleeft is Dimafood bv gerechtigd de eigen verplichtingen op te schorten.

8.Facturen zijn, tenzij anders vermeld, betaalbaar binnen de 8 dagen na factuurdatum op de rekening met nummer KBC BE72 7370 7435 7516 onder vermelding van de factuurreferentie, de datum van het feest en de naam van de opdrachtgever.

9.Ingeval van niet-betaling op de voorziene vervaldag is er, van rechtswege en zonder ingebrekestelling op het na de vervaldag nog openstaand saldo een verwijlinterest verschuldigd aan 12% per jaar. Bovendien zal het verschuldigd bedrag van rechtswege worden verhoogd met een conventionele schadevergoeding van 10% met een minimumbedrag van € 200,00.

10. Klachten met betrekking tot de uitvoering van de overeenkomst moeten binnen een termijn van 7 dagen worden geformuleerd en schriftelijk worden overgemaakt aan Dimafood bv.

11. Elke annulering moet schriftelijk gemeld worden. Ingeval van annulering is Dimafood bv gerechtigd op een onherleidbare schadevergoeding afhankelijk van de annuleringsdatum: • Annulering meer dan één jaar voor het geplande evenement: 50% van het voorschot. • Annulering tot één jaar voor het geplande evenement: 100% van het voorschot. • Annulering zeven dagen voor het geplande evenement: 100% van het voorschot + 30% van de totale factuurprijs. In geval van medische overmacht of Corona beperkingen zal het ontvangen voorschot, gebruikt worden voor een volgende reservatie, en zal dit bijgevolg niet verloren zijn.

12. Dimafood bv voorziet parkeergelegenheid binnen het domein, en is niet verantwoordelijk voor eventuele schadegevallen op deze parking.

13. De opdrachtgever is aansprakelijk voor alle schade toegebracht aan het gebouw, tuin, terras en alle binnen of buiten het gebouw aanwezige goederen ingevolge fouten of onvoorzichtigheden begaan door hemzelf, zijn gasten en elke andere persoon die voor, na of tijdens het evenement aanwezig is of voor zijn rekening werkt. Dimafood bv is niet verantwoordelijk voor diefstal, brand en ongevallen die zich zouden voordoen op de parking, in het gebouw, tuin en terras. Dimafood bv is evenmin verantwoordelijk voor materialen en producten die door de opdrachtgever zelf werden meegebracht. Schade of diefstal van decorstukken en andere materialen die eigendom zijn van Kasteel Coninxdonck zullen eveneens aangerekend worden aan de opdrachtgever. De opdrachtgever staat als enige in voor de kosten en het regelen van de auteurs- en naburige rechten met de relevante beheer vennootschappen (bv.: SABAM bij live band), en zal Dimafood bv integraal vrijwaren voor alle claims van derde partijen in dit verband. Er geldt binnen de gebouwen van Kasteel Coninxdonck een algemeen rookverbod. Evenals het gebruik van vuurfisters, en confetti 's in de zalen is ten strengste verboden. Door het gebruik van verse producten kan het voorkomen dat sommige grondstoffen niet voorradig zijn (omwille van seizoen, aanvoer, marktaanbod, enz.). Deze zullen vervangen worden door gelijkwaardige producten van dezelfde kwaliteit en prijs.

14. In geval van overmacht is de overeenkomst van rechtswege en zonder ingebrekestelling ontbonden. Dimafood bv zal de opdrachtgever zo spoedig mogelijk in kennis stellen van de overmachtssituatie.

15. Het Belgisch recht vindt toepassing op deze overeenkomst. In geval van betwistingen zijn uitsluitend de rechtbanken van het arrondissement Oost-Vlaanderen, afdeling Gent bevoegd.

DIMAFOOD BV

Handtekening + datum :

De Klant

Handtekening + datum-

voorafgegaan door "gelezen en goedgekeurd":