



*Feestgids 2025*

# *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.*

*Succes verzekerd!*

## *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 Nieuwenhuysen.*

*Het huwelijk wordt ingezegend door Hugo Verriest, Vlaams letterkundige.*

*1938 Mevrouw wwe Van Melckebeke van de Nieuwenhuysen-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 verzorgt Dimitri Declercq er met MDV Catering 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 omwapt 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 onbepaalde plaats. Shuttledienst kan op vraag voorzien worden.*

## *Inhoudsopgave*

### *Receptie/Aperitief*

<i>Drankenformules</i>	7
<i>Receptiehapjes</i>	10

### *Sitting Diner*

<i>Drankenformules</i>	19
<i>Feestmenu's</i>	21
<i>Seizoen menu's</i>	26
<i>Communie menu's</i>	32
<i>Kindermenu's</i>	34
<i>Menu à la Carte</i>	35

### *Barbecue & Grillade*

<i>Classic barbecue</i>	41
<i>Luxury barbecue</i>	42

### *Buffetten*

<i>Trendy Seizoensbuffet</i>	44
<i>Classic buffet "Coninxdonck"</i>	45
<i>Ontbijtbrunch Funky</i>	46
<i>Babyborrel brunch</i>	47
<i>Brunchbuffet à gogo</i>	48

### *Themabuffetten*

<i>Bella Italia</i>	49
<i>Old Happy Winter</i>	51
<i>Around the World</i>	53
<i>Casserolen buffet</i>	55

### *Walking Diner*

<i>Bordjesparade</i>	58
<i>Trendy walking met buffet</i>	61
<i>Italiaanse sferen</i>	63
<i>Pyramidebuffet "Les Chariots"</i>	64

<i>Walking à la carte</i>	65
---------------------------	----

<i>Conceptcatering</i>	
<i>Sharing lunch/diner</i>	67
<i>Streetfoodfestival</i>	70
<i>Dessertenbuffetten</i>	74
<i>Dansfeest &amp; Party Snacks</i>	77
<i>Voor de vroege vogels</i>	
<i>Koffiebreak</i>	78
<i>Café Croissant</i>	78
<i>Ontbijt Café des Arts</i>	79
<i>Continentaal ontbijt</i>	80
<i>Broodtafels</i>	
<i>Classic broodtafel</i>	81
<i>Luxe broodtafel</i>	82
<i>Trendy broodtafel</i>	83
<i>Lunchpakket</i>	84
<i>Lunchbox</i>	85
<i>Kaasbuffetten</i>	86
<i>Bedanking &amp; geschenk</i>	86
<i>Diverse informatie</i>	87
<i>Algemene voorwaarden / Overeenkomst</i>	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 Coninxdonckbier Blond of bruin, Kriekbier, witte van Hoegaarden en pils, alsook vruchtensap, mineraal en bruisend water, frisdranken en pils op ééenvoudige vraag.*

*Verse limonades, Ictea, infused waters vanuit "Kilners tap".*

*Pompelmoes-rozemarijn-gember-granaatappel of Sinaas-citroen-limoen-munt*

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

#### ***Prijs per persoon voor***

<i>60 minuten</i>	<i>12.30 / 14.88</i>
<i>90 minuten</i>	<i>17.55 / 21.24</i>
<i>120 minuten</i>	<i>21.35 / 25.83</i>

### ***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.*

*Verse limonades, Ictea, infused waters vanuit "Kilners tap".*

*Pompelmoes-rozemarijn-gember-granaatappel of Sinaas-citroen-limoen-munt*

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

#### ***Prijs per persoon voor***

<i>60 minuten</i>	<i>12.30 / 14.88</i>
<i>90 minuten</i>	<i>17.55 / 21.24</i>
<i>120 minuten</i>	<i>21.35 / 25.83</i>

### **Receptieforfait Trendy Cava**

*We schenken sprankelende wijn, een Cava Extra Brut of waarom niet een heerlijke Crémant d'Alsaces (+ 5.60 / 6.78 per uur), vruchtensap, mineraal en bruisend water, frisdranken en pils op éénevoudige vraag.*

*Verse limonades, Icetea, Infused waters vanuit "Kilners tap".*

*Pompelmoes-rozemarijn-gember-granaatappel of  
Sinaas-citroen-limoen-munt*

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

#### **Prijs per persoon voor**

<i>60 minuten</i>	<i>14.55 / 17.61</i>
<i>90 minuten</i>	<i>20.40 / 24.68</i>
<i>120 minuten</i>	<i>23.70 / 28.68</i>

### **Receptieforfait Luxury Champagne**

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

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

*Verse limonades, Icetea, infused waters vanuit "Kilners tap".*

*Pompelmoes-rozemarijn-gember-granaatappel of  
Sinaas-citroen-limoen-munt*

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

#### **Prijs per persoon voor**

<i>60 minuten</i>	<i>23.15 / 28.01</i>
<i>90 minuten</i>	<i>25.95 / 31.40</i>
<i>120 minuten</i>	<i>31.45 / 38.05</i>



*Variatie met Alcoholvrije mocktails mits upgrade van 7.50 / 9.08 euro*

*Tijdens het aperitief bieden wij een keuze uit 3 mooi verzorgde mocktails - 0% alcohol*

*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 basilicumpesto*

*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*

*7.20 / 8.06*

*Gemiddeld 6 hapjes per persoon*

*11.10 / 12.43*

*Gemiddeld 8 hapjes per persoon*

*14.70 / 16.46*

## **Trendy hapjes**

### **Koude hapjes geserveerd per thema**

#### **Koude canapés uit de hand**

Bonbon van eendenlever, crunch van nootjes en speculaas  
Sashimi van Atlantische zalm, Oosterse Yuzu, chili, koriander en sesam  
Kroepoek, mousse van gerookte paling, grijze Zeebrugse garnaal  
Open macaron, eendenlever, chutney van vijg

#### **Lepelhapjes**

Rundstataki met tuinradijs en sojavinaigrette  
Tartaar van scampi, limoen & appel, chilivlokken, Gin  
Lolly van geitenkaas, witte chocolade, geroosterde granola

#### **Glaasjes gevuld met**

Noordzee garnaal met een pittige guacamole, tomatensalsa  
Schotse zalm met citroen, geitenkaas en foreleieren  
Gazpacho van aardbei, tomaat, watermeloen en gember

### **Warme hapjes geserveerd per thema**

#### **Schalen rondgedragen bij uw gasten**

Aperoburger "Cheddar & Beef"  
Focaccia met zongedroogde tomaat, pesto  
Lamsgehaktballetjes, frisse Tzatziki, tuinkruiden  
Tijgergarnaal, curry, gembermayonaise met koriander

#### **Op dienblad**

Scampitempura met tartaarsaus  
Bruschetta, gesmolten Roquefort, rucola.

#### **Warme soepjes**

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

## **Prijzen**

Gemiddeld 4 hapjes per persoon	10.50 / 11.76
Gemiddeld 6 hapjes per persoon	15.70 / 17.58
Gemiddeld 8 hapjes per persoon	22.65 / 25.37

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

## **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, schaaltes of kommetjes**

*Focaccia met gemarineerde ansjovis en gekonfijte tomaat  
Gravad Laks, limoenolie, appel, komkommer, gebroken wasabinoet  
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**

<i>Gemiddeld 4 hapjes per persoon 1 lepelhapje, 1 op bord, 1 op dienblad, 1 soepje</i>	<i>14.80 / 16.58</i>
<i>Gemiddeld 5 hapjes per persoon 2 lepelhapjes, 1 op bord, 1 op dienblad, 1 soepje</i>	<i>19.90 / 22.29</i>
<i>Gemiddeld 8 hapjes per persoon 2 lepelhapjes, 1 glaasje, 2 op bord, 2 op dienblad, 1 soepje</i>	<i>28.45 / 31.86</i>
<i>Gemiddeld 12 hapjes per persoon 3 lepelhapjes, 3 glaasjes, 2 op bord, 3 op dienblad, 1 soepje</i>	<i>42.80 / 47.94</i>

## **Basic hapjes**

### **Hartige soezen gevuld met**

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

### **Canapés, toast, bruschetta**

Witbroodtoast met gerookte zalm, ui en peterselie  
Bruschetta met look en fijne kruiden  
Toast met rillette en pistachenoten  
Boerenbrood met eendenpastei en specerijen  
Briochebrood met zalmreepjes en dille  
Roggebrood met kruidenkaas, radijs  
Toast Noordzeekrab, kerstomaat  
Toast rundstartaar en kappertjes  
Toast 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	7.20 / 8.06
Gemiddeld 6 hapjes per persoon	10.75 / 12.04
Gemiddeld 8 hapjes per persoon	14.25 / 15.96

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

## ***Vip - hapjes van de Chef - à la carte***

*Receptiehapjes zelf samen te stellen volgens voorkeuren en budget*

### ***Koude hapjes uit de hand***

**2.75 / 3.08**

*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 yoghurt dip  
Bruschetta, rundscarpaccio, groene selder, Parmezaan*

### ***Koude aperitiefglaasjes/schaaltjes***

**3.65 / 4.09**

*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, gepekeld zilverui  
Humus, feta, olijven, gedroogde ham*

### ***Soepje***

**2.60 / 2.91**

*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 schaalpje/kommetje**

5.05 / 5.66

*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**

4.85 / 5.43

*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 ( gemiddeld 2 per persoon )*

*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.*







## **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 yoghurt dressing, (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  
Gebraseerde 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 ( + 8.50 / 9.52 )  
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 30.50 / 34.16  
Met keuze uit 3 koude buffetten en het warme buffet en zoet 43.25 / 48.44*

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

## *Sitting Diner*

***Drankenforfait lunch/diner***

***17.45 / 21.11***

*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 diner forfait"*

***Variatie met upgrade van wijnen mits supplement.***

***Wit***

***La Forge Estate Chardonnay AOC Pays d'Oc + 5.65 / 6.84***

*Deze wijn heeft een briljante goudgele kleur en ontwikkelt een rijk bouquet met aroma's van tropische vruchten, ananas, hazelnoot, linde en kweeper, 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 + 5.50 / 6.66***

*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*

***Rood***

***La Forge Estate Merlot AOC Pays d'Oc + 5.90 / 7.14***

*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.*

**Bordeaux de La Haye - AOC Bordeaux - Magnum + 6.80 / 8.23**

*Deze Le Bordeaux de La Haye is de instapwijn van La Haye in de Saint Estèphe. Het prachtige domein mag zich scharen bij de bekende burens Montrose en Cos d'Estournel.*

*Fruitige granaatrode wijn met aroma's van donker fruit zoals braambessen. Zacht en soepel in de mond. Deze millésime heeft een toets van rood fruit met een ronde neus in een harmonieus evenwicht.*

**Chateau Belvue - AOC Bordeaux - Magnum + 7.90 / 9.56**

*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.*

**Dranken after diner**

*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.*

<i>1 extra uur</i>	<i>10.00 / 12.10</i>
<i>3 extra uur</i>	<i>14.20 / 17.18</i>
<i>4 extra uur</i>	<i>16.70 / 20.21</i>
<i>5 extra uur</i>	<i>18.50 / 22.39</i>

*Of wij rekenen het verdere verbruik per consumptie aan geldende barprijzen, personeelsprestaties in regie aan 45.00 / 54.45 € 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 Louise***

**41.60 / 46.59**

*Degustatiehapje aan tafel*

\*\*\*

*Romige soep van Butternutpompoen, gebakken spekjes, bieslook*

\*\*\*

*Gebraden kalkoenhaasje, kruidenkorst, groententaartje, dragonroomsaus*

\*\*\*

*Misérable gebak, Engelse vanilleroom, appel en rode besjes*

### ***Menu Marie-Julie***

**44.25 / 49.56**

*Degustatiehapje aan tafel*

\*\*\*

*Rundscarpaccio, rucola, Fleur de Sel, Parmezaan, olijf*

\*\*\*

*Varkenshaasje, witlooftaartje, aardappelgratin, spekjes en rozemarijn*

\*\*\*

*Parfait van yoghurt, rode bosvruchten, meringue*

**Menu Claire**

**49.45 / 55.38**

*Degustatiehapje aan tafel*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Chateaubriand, groententaartje, kasteelaardappelen, Bordelaise*

\*\*\*

*Assortiment van gevulde soesjes, chocoladesaus*

**Menu Sophie**

**54.75 / 61.32**

*Hapje van de Chef aan tafel*

\*\*\*

*Degustatie van gerookte eendenborst, carpaccio van Sint-Jacobs vruchten, en gemarineerde zalm, komkommer, radijs, jonge wortel, frisse limoen crème*

\*\*\*

*Ossenhaas "Limousin", Portsaus met morilles en merg, seizoen garnituur*

\*\*\*

*Italiaans citroentaartje, gebrande meringue, Limoncello sorbet*

**Menu Estelle**

**59.00 / 66.08**

*Degustatiehapje aan tafel*

\*\*\*

*Melktongfilet, risotto, boschampionns, krab, tomaat, truffel, blanke botersaus*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Tarte tatin, vanilleroomijs, kaneel*

*Degustatiehapje aan tafel*

\*\*\*

*Carpaccio van Sint Jacobsnoot, kreeften taartje, kruidenstengel*

\*\*\*

*Lamsfilet, kruidenkorst, primeurgroentjes, aardappelgratin, sausje van citroentijm*

\*\*\*

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

*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*

*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 verkruidde 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 Jakobs mosselen, 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 Vogezes 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 pomelmoes, verse munt en kokossorbet, gebroken meringue*

*of*

*Gemarineerde ananascarpaccio met verse dragon, geroosterde amandelen en yoghurtijs*

## **Zomermenu**

*Charlotte van gerookte rivierpaling met een komkommersmilkshake*

*of*

*Frisse salade van kreeft “en Belle- Vue”, 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 roggeveugel 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 eendenleverterrinen met vijgencompote, brioche*

\*\*\*\*

*Cappuccino van woudpaddenstoelen met ganzenleverterravioli*

*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 Jakobs mosselen, 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 Vogezes 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** **62.85 / 70.39**

*Koud of warm voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht*

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

*Soep-koud of warm voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht*

**4 - gangenmenu** **82.70 / 92.62**

*Koud en warm voorgerecht -hoofdgerecht- nagerecht*

**5 - gangenmenu** **88.80 / 99.46**

*Koud voorgerecht-soep-warm voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht*

*Soep wordt steeds tweemaal geserveerd.*

*Voor het bij serveren van het hoofdgerecht vragen we een supplement van 7.85 / 8.80 euro pp.*

*Dessertenbuffet zonder kaas in plaats van dessert aan tafel + 15.60 / 17.47 euro pp.*



## *Thema menu's*

### **Communie menu's**

*U kunt voor uw communiefeest een keuze maken uit ons lentemenu of uit onderstaande voorstellen. Natuurlijk kunnen wij ook steeds een voorstel op maat voor u creëren.*

#### **Menu n°1**

**65.60 / 73.47**

*Degustatiehapje van de Chef aan tafel geserveerd*

\*\*\*\*

*Mechelse witte asperges, Schotse gemarineerde zalm, mousselinesaus*

\*\*\*\*

*Gebraden lamsnootje, jonge spinazie, meiknollen, Dauphine aardappelen, Tierentyn mosterdsaus*

\*\*\*\*

*Chocoladedruppel met hazelnootparfait, zoute karamel, crunch zandkoekjes*

\*\*\*\*

*Mokka koffie of thee met versnaperingen*

#### **Menu n°2**

**67.00 / 75.04**

*Degustatiehapje van de Chef aan tafel geserveerd*

\*\*\*\*

*Warm gerookte Schotse zalm, kruidenpuree, witte wijnsaus*

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

*Aardbeiengazpacho met meloen, vanilleroomijs met groene peper*

\*\*\*\*

*Mokka koffie of thee met versnaperingen*



*Degustatiehapje van de Chef aan tafel geserveerd*

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

*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 + 8.30 / 9.30 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***

***35.10 / 39.31***

*Kaaskroket met tomaat en kropsla*

\*\*\*\*\*

*Koninginnenhapje met hoevekip, romig sausje, frietjes*

\*\*\*\*\*

*Kinderijs met chocoladesaus*

***Samson-menu***

***37.90 / 42.45***

*Tomaat gevuld met grijze garnalen, tomaat, groene kropsla*

\*\*\*\*\*

*Gebakken ossenhaas met verse frietjes en saus naar keuze*

\*\*\*\*\*

*Mousse van chocolade*

***Alladin-menu***

***33.30 / 37.30***

*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 8.30 / 9.30 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 20.80 / 23.30*

*Parfait van ganzenlever op Gentse Kletskop, gelei van abrikoos, crumble van speculaas 21.25 / 23.81*

*Carpaccio van Belgisch Witblauw, schilfers van ganzenlever, olijfolie, fleur de sel, rucola 19.90 / 22.29*

*Tataki van tonijn, geroosterde sesamkorst, Oosterse sojadressing, wakaméslaatje en daikon 23.60 / 26.43*

*Vitello Tonnato, kalfsfilet, appelkapper, rucola, ansjovisroom 20.80 / 23.30*

*Sashimi van Schotse zalm, frisse limoen, radijs, chili, komkommer, appel, gebroken wasabinoot, Oosterse soja 22.65 / 25.37*

*Noordzeekrab met papaja, lichte kerrie, tomatenvinaigrette 24.50 / 27.44*

*Carpaccio van runderhaas met notenolie, tuinkruiden rucola sla en Parmezaanse kaas 18.00 / 20.16*

*Salade van kwartel, gemarineerde kool en rozijntjes in een honing dressing 21.70 / 24.30*

## ***Soepen***

*Velouté van boschampignons, croutons van buikspek 8.00 / 8.96*

*Romige soep van Butternutpompoen, toast met Oud Bruggekaas 8.80 / 9.86*

*Kreeftenbisque, scheutje room en Cognac aan tafel bediend 13.80 / 15.46*

*Cappuccino van grijze garnaal met tijm en curryroom 12.50 / 14.00*

*Mosselsoepje met venkel 10.60 / 11.87*

*Asperge roomsoep, gerookte paling 12.95 / 14.50*

*Bloemkoolsoepje met grijze garnaal 11.55 / 12.94*

*Thaise curry kippensoep, krab, kokos, gember, koriander 11.55 / 12.94*

*Romige witlofsoep met appel en spekjes 9.15 / 10.25*

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

*Lichtgebonden vissoep met mascarpone en basilicum 13.40 / 15.01*

*Soep van bio tomaat met kervel 8.80 / 9.86*

*Alle soepen worden steeds 2 x maal bediend*

### **Warme tussengerechten**

*Gebakken grietfilet met verse kruidenmix, limoenmousseline 27.25 / 30.52*

*Gegrilde Sint-Jacobs vruchten op een bedje van citrusvruchten met een grapefruitsabayon 24.00 / 26.88*

*Taartje van filodeeg, kreeft, ganzenlever en mango, zoete muskaatsaus 28.50 / 31.92*

*Gebakken ganzenlever, Pink Lady appel, peperkoek, brioche 24.50 / 27.44*

*Gebakken makreel, salade van witte asperges, Zeebrugse garnalen, Rieslingsabayon 23.10 / 25.88*

*Mechelse asperges, handgepelde Zeebrugse garnaal, tijmsabayon 24.50 / 27.44*

*Oostendse poldersmeus, karnemelk, gepocheerd ei, grijze garnaal, hazelnootboter, gerookte haringkaviaar 25.90 / 29.01*

*Sint-Jacobs vruchten, crème van bloemkool, mousseline van Hoegaarden, truffel 27.26 / 30.52*

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

*Op vel gebakken goudbrasem, risotto van boschampignons, tomaatsalsa en bosuitjes, blanke botersaus 23.10 / 25.88*

*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 24.95 / 27.95*

*Dorade Royale, tomatenrisotto, witte wijnsaus, kruidenslaatje 23.60 / 26.43*

### **Sorbets**

*Sorbet van peer met Filliers jenever 5.10 / 5.71*

*Citroensorbet met Champagne 6.00 / 6.72*

*Luchtige espuma van citroenijs met framboos € 5,40 / 6.05*

*Sorbet van sinaasappel en Cointreau 6.95 / 7.78*

## **Hoofdgerechten**

### **Vleesgerechten**

*Rundsfilet pur "Limousin" met een roomsaus van champignons, prei, rookspek, sjalot, kasteelaardappelen 31.40 / 35.17*

*Gebraden eendenborst, witlooftaartje, Dauphine aardappel, sinaasappelsaus 27.25 / 30.52*

*Entrecôte van kalfsvlees, seizoen groenten, saus van Gorgonzola 31.40 / 35.17*

*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 27.25 / 30.52*

*Gebraden lamskroon, rozemarijn, lentegroenten, gebakken rijst, gember & boschampignons, lamsjus met graantjesmosterd 33.25 / 37.24*

*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 32.35 / 36.23*

*Kalfstournedos, morilles, groene asperges, gekonfijte nieuwe aardappel, fine Champagne saus 31.40 / 35.17*

*Chateaubriand, gebakken witloof, jonge wortel, crème van erwtjes, aardappelgratin, sausje van rozemarijn. 28.65 / 32.09*

*Chateaubriand, primeur groenten, aardappeltaartje, sausje van rode Port, merg en morilles 30.95 / 34.66*

### **Vis- en schaaldiergerechten**

*Kabeljauwhaas, geplet Bintje, jonge spinazie, blanke boter, Zeebrugse garnaal 27.50 / 30.52*

*Gebakken wilde Schotse zalm, sesam, paksoi, soja & balsamiek, Basmatirijst 26.35 / 29.51*

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

*Gebakken grietfilet, risotto met woudchampignons, bosui, tomaat, olijfolie 31.40 / 35.17*

*Trio van tong, zalm, lotte met grijze garnalen in een romige kreeftensaus 33.30 / 37.30*

*Gepocheerde kabeljauw op een bedje van frisse groenten, saus met schaal- en schelpdieren 30.00 / 33.60*

### **Wildgerechten ( volgens seizoen – prijzen kunnen variëren volgens aanbod )**

*Gebraden hertenkalffilet, taartje van witloof en oesterzwam, appel en knolselder, aardappelgratin, jus van morilles en truffel 35.10 / 39.31*

*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" 32.35 / 36.23*

*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 25.80 / 28.90*

*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 27.25 / 30.52*

*Lamsnavarin, jonge wortel, peultjes, raap en krielaardappel of kroketjes 24.00 / 26.88*

*Stoofpotje van hert, zilverui, gebakken champignons, aardappelkroketten 24.95 / 27.95*

*Haantje in de rode wijn, zilveruitjes, spek, champignons, aardappelkroketten 23.10 / 25.88*

*Boeuf "Bourguignon" 24.75 / 27.72*

### **Nagerechten**

*Gevulde soesjes met notenijs en pralinésaus 11.10 / 12.43*

*Fris dessert van passievruchtenbavarois, ijs en coulis 11.10 / 12.43*

*Salade van vers fruit met coulis en sorbet ijs 12.00 / 13.44*

*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 10.20 / 11.42*

*Panna cotta, mango, vanille 10.20 / 11.42*

*Gesuikerde bladerdeegschelp-vanillemousse-rode vruchten 12.95 / 14.50*

*Huisgedraaide sorbet van seizoen vruchten, amandelkoekje, sabayon, pompelmoes, gekonfijte bloedsinaasappel 13.90 / 15.57*

*Millefeuille van bittere chocolade en hazelnoot, zilte karamel, gebroken pinda, witte chocolade, crunch van chocolade biscuit, citroencrème 14.30 / 16.02*

*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***

**38.35 / 42.95**

*Belgische entrecôte, geroosterd op houtvuur. ( zonder Entrecôte - 3.00 / 3.36 € pp )*

*Kippenfilet, marinade met dragon olie en rozemarijn*

*Hoeve worst met fijne tuinkruiden*

*Breydelham, gegrild en Thais gelakt*

*Zalm papilotte op z'n geheel + 5.80 / 6.50 pp*

*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, olijfolie*

*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*

*Buffet aangekleed met kleurrijke kruidenpotten, schalen en potten.*

*Assortiment van broodsoorten en hoeveboter*

***Alle stukprijzen zijn exclusief en inclusief BTW***

**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 & 6 receptiehapjes**

*Entrecote van Belgisch Witblauw ras, geroosterd op houtvuur, Fleur de Sel  
Lamskroontje "Natuur", zwarte peper  
Filet van Polderhoen, marinade met dragonolie en rozemarijn  
Vispapillot "vangst van de dag" op z'n Provençaals, tomaat, dragon en tuinkruiden  
of  
Gamba's op z'n Provençaals, tomaat, dragon en tuinkruiden +3.50 / 4.24 euro per persoon*

**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, olijfolie  
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 voor uitbreiding receptie en/of met voorgerecht aan tafel**

*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, schaaltes,.... 2 degustatiegerechten zijn gelijkwaardig aan 1 geserveerd gerecht.*

#### **Degustatiegerechten koud - walking diner**

**12.95 / 14.50**

*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, koriander*

*Burrata, basilicum, olijfolie, kerstomaat*

*Taboulé van quinoa, bulgur, gemarineerde zalm, Oosterse sojadressing*

#### **Degustatiegerechten warm - walking diner**

**15.25 / 17.08**

*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***

**40.20 / 45.02**

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

*Quiche Lorraine, ham, prei, Gruyère*

*Quiche geitenkaas & kerstomaat*

*Quiche gerookte zalm, courgetten, broccoli*

*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*

**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.*

*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.*

***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***

*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 8.30 / 9.30 € pp***

*Communietaart - ijslam - ijsboek - smaken en kleuren naar wens.*



## *Themabuffetten*

### ***Bella Italia - Italiaans Buffet - warm en koud***

**68.40 / 76.61**

#### ***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.*

**Tijdens het aperitief serveren wij een 4 tal gevarieerde aperitiefhapjes**

Macaron, eendenleverterrinen, 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

**Hoofdgerechten 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"**

Erwtensoepp 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 gratineerde 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, toast 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" cressonette

**Buffet " Fusion all over the world"**

Thais licht pikante kokossoepje, groene curry, koriander & gember

Sashimi van zalm, gedroogde zeevieren, 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, lolypops, fruittaartje, tiramisu, bavarois, panna cotta, sabayon glacé, chocolademousse, ...*

*Mini Irish Coffee à la minute gemaakt*

## **Buffet “ Around the World”**

79.50 / 89.04

*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, glutenvrije,....*

*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 Nespresso, 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, glutenvrije en lactosevrije zijn duidelijk vermeld.*

**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 schaaltes, 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 lentepriemen 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 wasabinoet.*

*Wij voorzien gemiddeld 3 à 4 koude gerechtjes per persoon*

## **Hoofdgerechten-stoofpotjes**

*Een variatie van hoofdgerechten 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, erwten, 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 garnalen, 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 5-tal gerechten te kiezen uit bovenstaand assortiment.*



## ***Zoete desserts***

### *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, klets koppen, koekjes*

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

## *Walking diner*

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

### ***Bordjesparade “Keizer Karel”***

**45.30 / 50.74**

*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 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”**

48.05 / 53.82

*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”***

**49.90 / 55.89**

*Op de praattaafels 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*

*Walking diner, waarbij we starten met enkele hapjes, geleidelijk overgaan naar een consistentere 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**

*Lamskroontje, 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" + 10.65 / 11.93**

*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" + 7.60 / 8.51**

*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" + 6.10 / 6.83**

*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" + 8.20 / 9.18**

*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 8.95) + 11.05 / 12.38**

*4 tal rustieke schalen/kommen of potten met*

*Schuim van melkchocolade en vanille*

*Rijstpap, lichtbruine kandijnsuiker*

*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”**

**63.30 / 70.90**

*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*

*Tortellini bites met tomatensaus.*

*Focaccia, 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 grissini's, olijvenmix, gedroogde Italiaanse ham, kaasblokjes, aangevuld met kleurrijke rauwe groentjes, wortelstaafjes, kerstomaat, bloemkoolrosjes, 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 Bolognese, 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 bloedsuiker of chocolade*

*Chocolademousse, crunch van Oreo, verse munt*

**Receptiehapjes rondgedragen tijdens ontvangst**

Lolly "Goatcheese" witte chocolade, geroosterde granola  
Gegrild buikspek, zoet gelakt, chili, koriander, op spies in grasmatt  
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 lentepriesters 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 consistentere tussengerecht, vervolgens een warm seizoen gerecht, om dan af te sluiten met een zoet bordje.*

*Op de praatafels voorzien wij een glaasje met kleurrijke groentjes, wortel en selderstaaffjes, kerstomaat, bloemkoolroosjes en radijsjes. dipsausje*

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

### ***Koud degustatiebordje***

***12.95 / 14.50***

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

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

*Rundstartaar, crème van Pickles, strooardappelen, gepekeld zilverui*

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

*Tataki van tonijn, geroosterde sesamkorst, gedroogde zeevieren, gember/korianderdressing*

*Bavarois, asperges, grijze garnaal, aspergechips*

*Bulgur, quinoa, gemarineerde zalm, koriander*

### ***Warm degustatiekommetje***

***15.25 / 17.08***

*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**

**16.65 / 18.65**

*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**

**8.40 / 9.41**

*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"**

**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*

***Sharing food – koude en warme gerechten***

*Aan tafel serveren wij een 5-tal kleinere fijne voorgerechten, gevolgd door een 5 tal hoofdgerechten, samen goed voor een volwaardig menu. Is een nieuwer concept, waarbij een ruimer aanbod aan smaken wordt aangeboden, maar steeds mooi afgewerkt en geserveerd aan tafel.*

***Koude degustatiegerechten***

*Gemarineerde Schotse zalm, radijs, komkommer, chili, gebroken pistache, limoen.  
Geroosterde bruschetta*

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

*Rundscarpaccio, rucola, Parmezaan, Fleur de Sel, olijfolie*

*Burrata, salade van kerstomaat, rode ui, basilicumpesto*

*Gedroogde Italiaanse ham, groene selder, krokant slaatje van ijsbergsla*

***Warme degustatiegerechten***

*Zeeuwse mosselen, tomaat, rozemarijn, koriander, verse hoeveboter*

*Gamba's, tomaat & dragon, grof artisanaal desembrood*

*Burger van geroosterde olijven ciabatta, "steak minute", bosuitjes, chili, koriander, Parmegianno, tomaatcurry dressing*

*Dorade Royal, parelcouscous, courgettes, wortel, aubergines, jus van schaaldieren, tuinkruidenslaatje*

*Tagliatta van rundsfilet "Pur Italia" rucola, pijnboompitten, kerstomaat, rode ui, Parmezaanse kaas, Fleur de sel*

## *Streetfood / Fancy Fair*

### ***Streetfoodfestival Full Madness***

**40.70 / 45.58**

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

*Salted tacos, nachocheese, tacomauce, 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*

#### ***"Wrap & tacos Circus"***

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

*Durum wrap, reepjes gegrilde entrecote, 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*

*Pizza Bolognese, 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*

#### ***Andere mogelijkheden "Snacks"***

*Rijkelijke paëlla, kip, chorizo, erwtjes, saffraan, paprika*

*Thaise wok van kip, rijstnoedels, bosuitjes, koriander, limoen, chili*

*Chili con carne, pittige tomatensalsa, gebakken rijst*

*Tagliatta van rundsmignon, rucolaslaatje, kleurrijke kerstomaat, rode ui, Parmezaanse schilfers  
( + 8.25 / 9.24 euro per persoon)*

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

*Pita "Quattro fromaggio", rucola ( veggie )*

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

*Salted tacos, nachocheese, tcosauce, 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 bamboebakje*

*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, gegaarneerd met champignonmengeling, oregano en gesmolten kaas (veggie)*

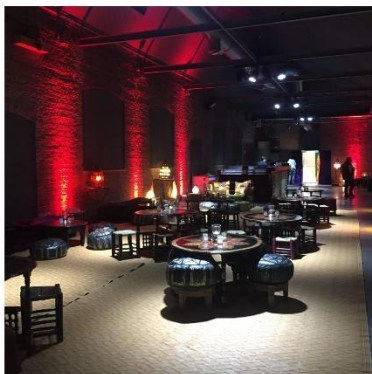


*Themabuffetten worden geserveerd voor minimum 100 genodigden. Indien minder rekenen we een extra forfait van 550,00 / 665.50 euro voor opzet en buffetpersoneel.*

*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***

**18.00 / 20.16**

*Dessertenbuffet met de zoetste lekkernijen, deels in grote rustieke terracotta schalen, deels geportioneerd in schaaltes, glaasjes, petits fours, mignardises, .....*

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

*..... crème brûlée, citroentaartje, fruittaartje, tiramisu, bavaois, panna cotta, sabayon,...*

*Misérable, javannais, bavaoistaarten, 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" (enkel van toepassing voor walking dinner of receptie )***

**12.50 / 14.00**

*Wij komen rond bij uw gasten met een assortiment aan mini dessertjes, verrines, petits fours, mignardises,..... crème brûlée, citroentaartje, lollypops, fruittaartje, tiramisu, bavaois, 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"  
+ 10.00 / 12.10 euro per persoon*

*Brie, Gorgonzola, Comté, Brugse Blomme, geitenkaas.*

*Assortiment tafelbroodjes, dadels, rozijnen en druiven*

### ***Huwelijks- of themataart "Pièce montée" ter uitbreiding van dessertsbuffet*** 8.75 / 9.80

*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, lolypops, fruittaartje, tiramisu, bavarois, panna cotta, sabayon glacé, cupcakes, mini donuts, chocolademousse, lolly van geitenkaas/witte chocolade/geroosterde granola...*

**"Dessertbord"**

**12.95 / 14.50**

*Bord met heerlijke huisgemaakte nagerechtjes*

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

**"Sweet Belgique" - Belgisch basis buffet**

**15.65 / 17.53**

*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 ( + 14.00 / 15.68 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**

**42.50 / 49.74**

*Uw avondgenodigden worden rond 22.00 ontvangen met een glaasje Cava, homemade Ice tea's, fruitsap of mocktail. Wij schenken gedurende 60' alle dranken. 6.45 / 7.80*

*Op de praattafels voorzien we fingerfood met zoete twist, Marshmallows, Gentse Neuzekes. 1.4 / 1.57*

*Vervolgens sluiten ze aan bij het uitgebreid dessertenbuffet 18.00 / 20.16*

*Alle dranken tijdens het dansfeest gedurende 4 uren 16.70 / 20.21*

### **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 4.40 / 4.66*

*Tijgerbroodje, beenham, pittige guacamole, rucola, rode ui, crispy uitjes 7.80 / 8.27*

*Italiaanse rustica pizza-ham-champignons-mozarella-rucola (1/2) 7.80 / 8.27*

*Classic Hotdog, malse sandwich, warm worstje, mosterd 5.40 / 5.72*

*Haute dog, gegrilde hoefworst, radijs, venkel, chililooksaus 7.80 / 8.27*

*Assortiment mini croque's uit vuistje (ham & cheese / pesto & zalm / mozzarella & zongedroogde tomaat ), chili/gember mayonaise 6.35 / 6.73*

*American wedges " Dirty Fries", shiaasa mayo, chili, bosuitjes, Fleur de sel 5.40 / 5.72*

*Fusion Chicken Wings, platte peterselie, Martino sauce, Parmesan 5.85 / 6.20*

*Korean Hot Dog, panko, mosterd, ketchup, gebroken wasabi, koriander 5.85 / 6.20*

*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 2.45 / 2.60*

*Bij warme bereidingen worden koksprestaties en wachttijden na 23.00 gerekend aan 55,00 / 66.55 per uur. (uitgezonderd frietjes & wedges )*

## *Voor de vroege vogels*

### ***Koffiebreak Standaard***

**7.00 / 7.84**

*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 ) + 4.50 euro per persoon*

*Assortiment mini patisserie (2 stuks per persoon) + 6.00 euro per persoon*

### ***Uitgebreide "Café Croissant"***

**11.85 / 13.27**

*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 vieniserie*

*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'*

*Glaasje Mousseux "Pol Rémy" bij aankomst*

*Vers sinaasappelsap, pompelmoes, appel*

*Infused detox waters, huisbereide limonades*

*Rozemarijn, pompelmoes, granaatappel of*

*Limoen, citrus, munt*

***Diverse broodsoorten.***

*Vienniserie, 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*

*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)***

**19.30 / 21.62**

*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 :***

<i>Dagverse soep</i>	<i>4.30 / 4.81</i>
<i>Seizoensla in een glas</i>	<i>6.00 / 6.72</i>
<i>Mand met een assortiment seizoen vruchten</i>	<i>3.00 / 3.36</i>
<i>Huisgemaakte appeltaart</i>	<i>5.10 / 5.71</i>
<i>Witte en rode huiswijnen en pils bier – voldoende geschonken</i>	<i>9.85 / 11.92</i>

*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*

***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***

**6.00 / 6.72**

*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****11.25 / 11.93**

*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****25.80 / 27.35**

*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**

**23.50 / 24.91**

*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**

**25.95 / 27.51**

*Thaise wortelsalade-geraspte wortel, komkommer, koriander, rijstwyn, 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**

**27.90 / 29.57**

*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 )*

**8.85 / 10.71**

*Bestekzakje met bestek in metalic pvc +*

**1.10 / 1.33**

*Extra flesje Chaudfontaine mineraal of bruisend water 50 cl + bekertjes +*

**2.40 / 2.54**

*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.*

*Verskillende 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 (15 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](mailto:melinda.vangermeersch@mdvcatering.be)

Dimitri Declercq – zaakvoerder :  
0473 46 08 13 of [dimitri.declercq@mdvcatering.be](mailto:dimitri.declercq@mdvcatering.be)

Algemeen : [info@kasteelconinxdonck.be](mailto:info@kasteelconinxdonck.be)

Voor locatiebezoeken graag vooraf afspraak vastleggen.

### **Prijzen**

Alle prijzen geldig voor gezelschappen vanaf 75 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 702.50 / 850 € indien uw gezelschap minimum 100 personen telt die gebruik maken van een volwaardige cateringformule. Indien uw gezelschap minder dan 75 genodigden telt rekenen wij een gebruiksrecht van 1033.06 / 1250 €.

Bij een exclusiviteit is steeds tuin en stretchtent inbegrepen. ( tent opgesteld van juni tot oktober )

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

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 2<sup>de</sup> 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.

### **Decoratie**

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

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

Zilveren kandelaar met kaars op tafel inbegrepen.

### **Meubilair**

Materialen en meubilair voor een mooi ingedekte tafel voor 200 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](http://www.picobello.be) of [www.levipartyrental.be](http://www.levipartyrental.be) of [www.abcrent.be](http://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 1.25 / 1.51 euro/stuk.

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

### **Kurkrecht**

U verkiest uw eigen wijnen te serveren? Dat kan! Wij rekenen een kurkrecht van 15.00 / 18.15 euro per geserveerde fles wijn van 0.75l, cava of Champagne aan 17.00 / 21.78 euro per fles. Het verbruik van alle andere dranken wordt dan aan de gangbare prijzen in supplement gerekend. Tafelwaters aan 7.03 / 8.50 euro per fles. Grand café met versnapering aan 5.60 / 5.94 euro.

### **Discobar**

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

DJ Benny op afspraak te contacteren via GSM 0475 84 40 87 of mail : [bennysdiscotheek@telenet.be](mailto:bennysdiscotheek@telenet.be)

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 € 55.00 / 66.55 u per persoon*

*Maître of eventverantwoordelijke à € 50.00 / 60.50 u per persoon*

*Kelner à 45.00 / 54.45 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 50.00 / 60.50 € 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.*

### **Huur stretchtent**

*Wenst u een deel van uw feest, buiten te laten doorgaan, of wenst u op save te spelen.*

*Stretch tent 7,5x15m (112.5 m<sup>2</sup>) - verankering in de grond door middel van piketten.*

*Huur per dag – 450.00 / 544.50 €*

*Opbouw in supplement in regie*

*Daar er met een externe partner gewerkt wordt, wordt de huur betaald bij aanvang van de periode.*

*Voor andere maten en modellen, extra verwarming, verlichting, houten vloeren of meubilair werken wij graag een voorstel op maat voor u uit.*

***Vergaderen in alle rust in een groen kader.***

*Zaalhuur Grote witte zaal : € 850.00 / 1028.50 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.*

## **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 1<sup>ste</sup> 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 2<sup>de</sup> 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 facturreferentie, 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*

*De Klant*

*Handtekening + datum :*

*Handtekening + datum-*

*voorafgegaan door "gelezen en goedgekeurd":*

