



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST

Recepties 1,5 uur uitlopend naar 2 uur

Cava	22,00 € pp.
Crémant d'Alsace	24,00 € pp.
Champagne	27,00 € pp.
Vers sinaasappelsap, eventueel cocktail of mocktail, frisdranken, bieren	

10 hapjes pp., keuze uit :

kroepoek gemarineerde zalm wasabi furkake

hoorntje gerookte makreel

patatas bravas chorizo

thaise soepje tom ta kai

zuurdesembrood mimolettekaas opgelegde rode ui

tataki van tonijn ramanas limoen

boudin blanc ganzenlever crumble

kaaskroketje huisgemaakt

garnaalkroketje huisgemaakt

gandahamkroketje huisgemaakt

toast rilette pancetta

toast grijze garnalen zachte curry

bruchetta geitenkaas gerookte zalm bieslook

bladerdeeggebakje makreel en limoenress

bladerdeegwafeltjes serrano abdijskaas

bladerdeegwafeltjes gerookte zalm kruidenkaas

bladerdeegwieltjes zongedroogde tomaat gegrilde paprika

spiesje scampi gerookte eendenborst zongedroogde tomaat

Uitbreidingen:

koude en warme hapjes :	1,00 € stuk
supplement oesters :	2,00 € stuk

Lepelhapjes koud :	1,00 € stuk
Lepelhapjes warm :	1,75 € stuk
bordje met beetklare warme of koude minigerechtjes :	5,00 € stuk
rauwe groenteschotel :	5,00 € stuk

bordje met koude en/of warme gerechtjes opgediend in porseleinen potjes met boterhammetje	5,25 € pp.
vb.oesters met prei en Chablissausje, mosselen in Lookboter, zalm asperges mousseline,asperges op Vlaamse wijze, scampi's diabolique, tomaat mozzarella basilicum, gemarineerde zalm mierikswortelroom,.....	
Tasje gevuld met soepje naar keuze : Vb.bisque van rivierkreeftjes, mosselsoepje met saffraan,avocadosoepje met garnalen, Pompoensoepje met gerookte heilbot, vissoepje, etc.....	1,75 € stuk
Assortiment van minisandwiches Luxe belegd :	1,50 € stuk
Kaviaar :	dagprijs



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118
9050 Gent (Gentbrugge)
tel: 0032 (0) 9 230 31 64
fax: 0032 (0) 9 231 05 99
www.kasteelconinxdonck.com
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST

Recepties/aperitief avondgasten :

duurtijd 45 min uitlopend naar 1 uur

formules all in:

Cava	13,00 € pp.
Crémant d'Alsace	14,00 € pp.
Champagne	16,00 € pp.
Vers sinaasappelsap, eventueel cocktail of mocktail, frisdranken, bieren	

Prijzen per fles :

Cava	25,00 €
Crémant d'Alsace Brut	27,00 €
Crémant d'Alsace Brut Rosé	28,00 €
Champagne maison	40,00 €
Champagne Jacquart	45,00 €
Champagne rosé Brugnion Brut	50,00 €
Andere Champagnes op aanvraag	
Cocktail maison	15,50 € Liter
Kirr met cassis, framboise of mure	15,50 € fles
Aperitieven : porto , sherry	2,50 € glas
Vers sinaasappelsap	11,20 € Liter

Kurk :

8,50 € per fles all in

Frisdranken bieren etc..:

Cola, limonade, vittel, spa	2,00 €
Pils	2,00 €
Palm, hoegaarden, gueuze, rodenbach, tonic	2,50 €
Pale ale, Kruger	3,00 €
Leffe, Duvel	4,00 €
Koffie, thee	2,00 €



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST

Dranken tijdens het diner :

Formule all in :

wijnen van het huis wit, rood met Spa Barisart en spa Reine op tafel
15,00 € pp.

Alle dranken aan tafel bediend inbegrepen (niet aan de bar)

Wijnkaart :

witte wijnen :

Paul Mas Cuvée Valmont	20,00 €
AC Graves de Vayres Château Cantelaudette	20,50 €
AC Tokay pinot gris	24,50 €
AC Tokay pinot blanc	22,00 €
AC Muscat de Sevre et Maine	20,50 €
AC chardonnay Terre Saint Martin	20,00 €
AC Macon Villages SC du Château de Fuissé	25,00 €
AC Chablis	30,50 €
AC Sancerre La chevillotte	28,00 €
AC Sauternes	53,00 €
AC Côtes de Montravel Château des Coudrières	20,50 €

Rode wijnen :

Paul Mas Cuvée Valmont	20,00 €
AC 1 ^{er} Côtes de Blaye Château Magdeleine Bouhou	22,50 €
AC Coteaux du Languedoc Domaine Saint Vincent	22,50 €
AC Puisseguin saint Emilion magnum	50,00 €
AC Bordeaux Château La Haye magnum	40,00 €
AC Coteaux du Languedoc Château de Flaugergues	26,00 €
AC Haut Médoc L'Ermitage de Chasse Spléen	48,50 €
AC Pauillac grand cru classé Château Batailly	38,50 €
AC Saint Emilion GCC château Hermitage Lescours	36,00 €
AC Gevrey Chambertin G Vacher Rousseau	46,00 €
AC Bourgogne Rodet Antonin	46,00 €
Pinot de peche Château Peche Célegran	25,00 €

Eigen wijnen : kurk 8,50 €

De voorgestelde wijnen zijn niet steeds op voorraad, de prijzen zijn dan ook op aanvraag



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST

Dranken tijdens dansfeest:

Forfaitformules :

duurtijd 4 uur (bediening inbegrepen) 14,00 €

duurtijd 5 uur (bediening inbegrepen) 16,00 €

alle dranken behalve sterke dranken en Champagnes
per consumptie : zie prijslijst dranken (bediening niet inbegrepen, per uur/
per kelner) : 35,00 €

Bijkomende kosten /informatie :

Discobar :

- 500,00 € door ons discobar van het huis
- Eigen DJ : huur installatie 150,00 €

Menukaarten :

0,70 € stuk en 25,00 € drukkosten

Naamkaartjes : Eigen zorgen

Adreskaartjes : inbegrepen

Bloemstukjes : inbegrepen

Stoelhoezen : Inbegrepen

Origineel : Voor alle gasten een origineel aandenken door een biermandje (Coninxdonck tripel, dobbel) te schenken wanneer ze huiswaarts keren vanaf 4,00 € per eenheid (per koppel)

Proefmenu's : het is mogelijk de menu's voor te proeven na reservatie in de maanden voor het feest en wordt aangerekend aan de gangbare prijzen (zie prijzen in deze brochure)

Ceremonies : Ceremonies worden best begeleid door een ceremoniemeester, in de mate van het mogelijke kunnen de stoelen van het terras of de feestzaal gebruikt worden voor de ceremonie. Voor grotere groepen worden dan stoelen gehuurd. Raadpleeg daarom een ceremoniemeester.

Groepen kleiner dan +- 100 personen op zaterdag : op aanvraag

Vuurwerk binnen en fluoriserende staafjes zijn niet toegelaten



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST

Koude voorgerechten :

<i>Palet van gemarineerde zalm eendenborst Sint Jacobsnoot tuinverse basilicum</i>	14,50 €
<i>Terrine van kwartel en ganzenlever met gelei van sauternes</i>	11,00 €
<i>Palet van gerookte eendenborst met mango en papaya</i>	10,00 €
<i>Tataki van Tonijn wasabimayonaise furkakekruiden</i>	13,50 €
<i>Palet van gerookte eendenborst met ganzenlever</i>	13,00 €
<i>Asperges op Vlaamse wijze met grijze garnaltjes en verse peterselie</i>	11,00 €
<i>Groene asperges met artisanaal gerookte zalm en mierikswortelroom en zalmeitjes</i>	13,00 €
<i>Zalmsymfonie met fris slaatje met notenolie</i>	12,50 €
<i>Frivool slaatje van ganzenlever, gerookte eendenborst en scampi's</i>	17,00 €
<i>Palet van grävlaachs gerookte eendenborst en avocado met rivierkreeftjes</i>	13,00 €
<i>Canadese kreeft met een coulis van zongedroogde tomaatjes en basilicum</i>	17,00 €
<i>Canadese kreeft met curry, appeltjes en dennenpitjes</i>	17,00 €
<i>Torentje van Canadese kreeft en vers gemarineerde tonijn met avocado en blokjes tomaat</i>	
<i>Sausje van verse tuinkruiden</i>	12,50 €
<i>Honingzoet gemarineerde zalm met mosterd en dille sausje</i>	11,00 €
<i>In het huis warm gerookte Noorse zalm met asperges en Nantaisbotersausje</i>	12,50 €
<i>Frivool slaatje van kalfszwezeriken met kreeft spek en korstjes</i>	15,00 €
<i>Carpaccio van runderhaas met parmezaan en balsamicoazijn</i>	12,50 €
<i>Carpaccio van tonijn met getruffeerde krulandijvie en ruccola garnaltjes</i>	13,00 €
<i>Palet van warm gerookte zalm met fijne aromaten</i>	11,00 €
<i>Palet van Canadese kreeft met groene asperges in sinaasappelsausje</i>	15,00 €
<i>Palet van filet d'Anvers van ganzenlever met noten</i>	15,00 €
<i>Palet van artisanaal gerookte Schotse zalm met mimosa</i>	
<i>van verse grijze garnalen en radijsblokjes</i>	12,00 €
<i>Palet van zalmblokjes en zeetongreepjes in slaatje van jonge groentjes</i>	13,00 €
<i>Carpaccio van verse Sint jacobsvruchten met frisse korianderblaadjes</i>	14,00 €
<i>Huisbereide terrine van ganzenlever met kramiek en gelei van Gewurztraminer</i>	15,00 €
<i>Halve kreeft met mangosausje en pittige zeeboontjes</i>	15,00 €
<i>Belle vue van kreeft met hartige jonge salades, zoete kerstomaat scharreleitjes</i>	
<i>en zachte cocktailsaus</i>	15,00 €
<i>Palet met ganzenlever, gerookte eendenborst, kreeft en rivierkreeften</i>	17,00 €
<i>Gemarineerde Sint Jacobsvruchten met truffel en Roomse kervel</i>	13,75 €
<i>Tartare van tonijn en Noorse zalm sausje tuinverse kruiden</i>	12,50 €



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118
9050 Gent (Gentbrugge)
tel: 0032 (0) 9 230 31 64
fax: 0032 (0) 9 231 05 99
www.kasteelconinxdonck.com
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST

Soepen :

<i>Soepje van zongedroogde tomaatjes en tuinverse basilicum</i>	5,00 €
<i>Soepje van Brussels lof met bosui-pijpjes</i>	5,00 €
<i>Soepje van jonge wortelen met sliertjes gerookte heilbot</i>	5,50 €
<i>Fluwelen soepje van asperges met reepjes gerookte ganzenborst</i>	5,50 €
<i>Fluwelen aspergesoep met witte en groene punten en lintjes gerookte zalm</i>	5,50 €
<i>Bisque van Noordzee garnaltjes met room en Armagnac</i>	7,00 €
<i>Bijzonder soepje van zee kreeft met gemberroom</i>	7,00 €
<i>Soepje van pompoen met gerookte heilbot en roomse kervel</i>	5,50 €
<i>Italiaanse minestrone met parmezaan</i>	5,50 €
<i>Mosselsoepje met groetenparels en saffraan</i>	5,50 €
<i>Soepje van bloemkool met grijze garnalen en tuinverse peterselie</i>	5,50 €
<i>Soepje van avocado met reepjes Breydelham en bieslook</i>	6,00 €
<i>Consommé van koningskrab</i>	
<i>Consommé van schelpverse Sint Jacobsvruchten en zee kraal</i>	6,00 €
<i>Consommé van jonge duif met zongedroogde tomaat en basilicum/gele cantharellen</i>	6,00 €
<i>Consommé van lam met schenkelreepjes en knolbolletjes</i>	5,50 €
<i>Consommé van kwartel met girollen en fijne aromaten</i>	6,00 €
<i>Soepje met rivierkreeftenstaartjes "Belle Epoque"</i>	6,25 €
<i>Helder soepje met krokante groenten bolletjes en gebakken ganzenlever</i>	11,25 €
<i>Helder soepje van kreeft, kaviaar en fijne groentjes</i>	dagprijs
<i>Zarzuela met zeeschelpjes en garnaltjes</i>	9,00 €



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST

Tussengerechten :

<i>Kwartel met zwezeriken groene kool Calvados en muskaatdruijjes</i>	12,00 €
<i>In filodeeg gebakken ganzenlever met appeltjes en honingsausje en krokante knolselder</i>	15,00 €
<i>Kalfszwezeriken met groene appelen en Calvados</i>	15,00 €
<i>Korstgebakje met kalfszwezeriken en champignons</i>	15,00 €
<i>Paupiette van tong met jonge prei en sausje van garnalen</i>	11,00 €
<i>Medaillon van zalmfilet met snoekbaarsvulling en roomse kervel</i>	11,00 €
<i>Suprême van griet in kookvocht van jonge tuingroentjes</i>	15,00 €
<i>Zee tongfilets met grijze garnaaltjes en puntasperges in sausje van Amontillado</i>	12,00 €
<i>Nootjes van zeeduivel met langoustinestaartjes en coulis van schaaldieren</i>	15,00 €
<i>Gebakken zadel van zeeduivel met groetensnippers, sausje van kokosmelk</i>	13,50 €
<i>Geroosterde botermakreel in Nantaisbotersausje met tomaat en garnaaltjes</i>	11,00 €
<i>Halve kreeft 'thermidor' met violet mosterd</i>	16,50 €
<i>Pralientjes van zee tong met jonge prei en blanke botersaus</i>	12,00 €
<i>Op het vel gebakken zalmfilet met girollen en Champagnesaus</i>	12,00 €
<i>Cassoulette van zalm zee tong en scampi in sausje van bladpeterselie en saffraan</i>	12,00 €
<i>Sint Jacobsnoot met mousseline van jonge worteltjes en citroen tijm</i>	15,00 €
<i>Beursje van tong, griet en zalm op een bedje van spinazie in Chablissausje met zalmeitjes en bieslook</i>	13,50 €
<i>Grietfilet gebraden in hoieveboter mousseline grijzen garnaaltjes bieslook</i>	13,00 €
<i>Gegrilde zwarte heilbot filet in graanmosterdsausje met pijpuitjes en tomaat</i>	15,00 €
<i>In het huis warm gerookte zalm in Nantais botersausje met spinazie en zalmeitjes</i>	12,00 €
<i>Tongreepjes met zeevruchten in kreeftensausje op een bedje van champignons</i>	13,00 €
<i>Tongreepjes met St Jacobsvruchten in mousselinesausje met garnaal en bieslook</i>	14,00 €
<i>Tongreepjes met gerookte zalm op Schotse wijze</i>	13,00 €
<i>Beursje van fijne vis op een bedje van champignons in kreeftensausje en fijne groentjes</i>	13,00 €
<i>Beursje van gebakken scampi's "coninxdonck"</i>	13,00 €
<i>Makreelfilet met mimosa van witloof, jonge wortel en roomse kervel</i>	12,00 €
<i>Gesmoorde tongfilets op puree met artisjokken, ragout van paprika en courgette pijpajuin en gefrituurde sjalotten, witte wijnsaus</i>	12,00 €
<i>Op het vel gebakken zeebaars met spinazie Nantaisbotersausje en garnaaltjes</i>	12,00 €

Sorbets :

<i>sorbet van framboos, aardbei, cassis, passievrucht, kiwi, e.d.</i>	3,50 €
<i>Sorbet van Champagne, Marc de Champagne, oude graanjenever</i>	4,50 €
<i>Sorbet van limoentjes, citroen</i>	3,50 €
<i>Sorbet van dragon, selder, asperges</i>	4,00 €
<i>Alle sorbets zijn vergezeld van bijhorende likeur</i>	



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118
 9050 Gent (Gentbrugge)
 tel: 0032 (0) 9 230 31 64
 fax: 0032 (0) 9 231 05 99
 www.kasteelconinxdonck.com
 e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST

Hoofdschotels :

<i>Kalfsoester met tuingroenten met infuus van rode Bordeaux en gratin aardappelen</i>	20,00 €
<i>Kalfsfilet op de wijze van de chef (seizoensgebonden)</i>	20,00 €
<i>Kalfshaas met zwezeriken in licht mosterdsausje oesterzwammen en tomaat</i>	20,00 €
<i>Kalfsroulade met zwezeriken en tuingroentjes</i>	18,00 €
<i>Ossenhaas en kalfsrug bouquetière</i>	20,00 €
<i>Trio van filet pure met groetenbundeltje zalf van champignons</i>	19,00 €
<i>Ossenhaas 'limousin' Spaanse rode wijnsaus met ganzenlever en zilveruitjes</i>	20,00 €
<i>Ossenhaas 'limousin' met pepersaus bladspinazie en tomaat</i>	20,00 €
<i>Tussenribstuk met gegrilde tomaat fijne groene boontjes béarnaise saus</i>	17,50 €
<i>Aan het been gebakken lamsbout met bonenkruid en sausje van rode Bordeaux</i>	17,50 €
<i>Enveloppe van polderhoenderfilet met nieuwe uitjes en spekreepjes sausje van Coninxdonckbier</i>	17,50 €
<i>Varkenshaasje in mantel van jonge spinazie en verse spekband, bieslooksausje</i>	17,50 €
<i>Gelakte eendenborst met karamel van kersen en fruitige landwijn</i>	17,50 €
<i>Lamshaasje met persillade van verse munt</i>	20,00 €
<i>Gelakt lamskroontje met gembermousse</i>	21,00 €
<i>Lamszadel gevuld met ganzenlever en sausje van oude port</i>	21,00 €
<i>Lamshaasje met gebakken oesterzwammen en infuus van Pauillac</i>	21,00 €
<i>Duet van zwezeriken en suprême van koningskwartel in korianderroom</i>	20,50 €
<i>Gelakte lamskroon met gebroken zwarte peper sausje van volrijpe Indische mango</i>	21,00 €
<i>Gepaneerde kalfsrug met korstje van verse kruidenkaas sausje van bloesemhoning</i>	20,00 €
<i>Châteaubriand Bordelaisesausje tuingroentjes tartiflette</i>	18,50 €
<i>Parelhoender met dragon gevulde reuzenchampignons</i>	17,50 €
<i>Lamsnootjes sjalottensausje tuingroentjes groene asperge tapstomaat</i>	17,50 €
<i>Gevulde borst van Mechelse koekeek met ganzenlever en Sauternes met Muskaatdruifjes en shi takje zwammetjes</i>	17,00 €
<i>Filet van Iberico varken zongedroogde tomaatjes basilicumsausje</i>	19,50 €
<i>Rug van duce of Berkshire fijne groene boontjes tapastomaat</i>	20,00 €
<i>Wildgerechten zijn verkrijgbaar vanaf +- 15/10 tot +- 31/01</i>	

Voorbeeld :

<i>Reenootjes in Bordelaisesaus met gevuld witloof, wijnpeertje met veenbessen en Knolselder puree</i>	22,00 €
<i>Fazanthaan met Armagnac, witloof oesterzwammetjes en amandelkroketjes</i>	19,00 €
<i>Alle gerechten zijn te bespreken qua bereiding en worden vergezeld met een aardappelbereiding naar keuze</i>	



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST

Desserts :

Soepje van rode bessen met amandelijs	7,00 €
Amandeltulp met vers fruit en honingijs	7,00 €
Sabayon Coninxdonck	7,00 €
Nougat ijs met limoen en frambozensausje	7,00 €
Mousse van Guanaya chocolade met coulis van sinaasappel	6,00 €
Crème Catalane met amandel en parfum van limoentjes	5,00 €
Palet van sorbets met fijne vruchten	6,00 €
Gratin van verse seizoensvruchten	7,00 €
Trilogie van chocolade	6,00 €
Bord met heerlijke in het huis gemaakte nagerechtjes	8,00 €
Wepion aardbeien gemarineerd in 'Marie Brizard' met verse gemalen groene peper	7,00 €
Dessertenbuffet van het huis ***koffie inbegrepen***	14,00 €

IJstaarten alle uitvoeringen met aardbeien, frambozen coulis en munt 8,00 €

Keuze uit :

Zwaan

Ijskoets

Gelukshuifjes

IJstaart met eigen afwerking (hobby of werk)

Koffie en thee à volonté 2,50 €

koffie en thee met huisgemaakte zoete hapjes 3,00 €

Koffie en thee met kleine taartjes en pralines 4,50 €

Koffie en thee met verse botergebakjes en pralines 3,50 €

Genodigden dansfeest voorafgegaan dessertenbuffet : bij aankomst een glas bubbels, dessertenbuffet

Met koffie, drankenforfait 4 uur : 35,00 €

Nachtbuffet :

Belegde minisandwiches en / of keizerbroodjes	stuk 1,25 €
Kaasplank met stokbrood en vers fruit	portie : 6,75 €
Ajuinsoep met broodcroutons en gemalen kaas	liter : 7,75 €
Minestrone soep met kaas	liter : 7,75 €
Beenham met de hand geneden (7 kg)	kg.: 16,75 €



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118
9050 Gent (Gentbrugge)
tel: 0032 (0) 9 230 31 64
fax: 0032 (0) 9 231 05 99
www.kasteelconinxdonck.com
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST
Koud buffet/Visbuffet

***Canadese kreeft (120 gr.pp)*

***Zeeuwse wilde oesters*

***Gegarneerde verse Noorse zalm in vol ornaat*

***Handgesneden gemarineerde zalm met mierikswortelroom*

***Gerookte Deense heilbot*

***Gerookte rivierpaling en makreel*

***haringsalade met appeltjes en curry (of maatjes :seizoen)*

***Tomaat met Noordzee garnalen*

***Eitjes mimosa met graantjesmosterd*

***Gebakken beenham met de hand gesneden met knolselder of asperges (seizoen)*

***Parmaham met meloenen*

Geroosterde entrecote

Varkens mignonette met mosterd en Provençaalse kruiden

Kippenboutjes

Gerookte kalkoen en eendenborst met exotische vruchten

Galantine van kwartel en Ganzenlever

Terrine van de chef

Seizoen salades

Broodmand en boter

Bijpassende sausjes

Exotische rijstsalade en Italiaanse noedel salade

Prijs per persoon :

*als visbuffet voorafgegaan hoofdschotel en dessert (met**) 25,00 € pp*

als menu (volledig) 38,00 €

combinaties mogelijk met warme gerechten

vb koud visbuffet + 2 of 3 vleesgerechten vanaf 45,00 €

koud visbuffet + 2 visbereidingen + 2 vleesbereidingen vanaf 48,00 €

Combinatie met barbecue vb 3 vleessoorten (vb varkenshaasje, entrecôte en lamskoteletjes)

40,00 €

Walking diners op aanvraag



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING

BANKETTEN

RECEPTIES

ZAKENDINERS

TRAITEURDIENST

Magali

Cava met hapjes

sinaasappelsap

*Palet van gemarineerde zalm gerookte eendenborst en Sint jacobsnoot
met fijne aromaten en basilicum*

(supplement 2,00 €)

of

Palet van in het huis warm gerookte zalm met fijne aromaten

Soepje van asperges met witte en groene puntjes

of

*Fluwelen soepje van jonge wortel met lintjes gerookte ganzenborst (of gerookte
zalm)*

Châteaubriand Bordelaisesausje

Tuingroentjes tartiflette (supplement 1,00 €)

of

*Geroosterde polderhoenderfilet met nieuwe uitjes en spekreepjes, sausje van
Kasteel Coninxdonck bier*

Dessertenbuffet

Koffie

Prijs menu : 48,00 €

All in : 90,00 €

*Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,
Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.*

*Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken dansfeest 5 uur,
animatie, menukaarten, biermandjes, ea...*



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING

BANKETTEN

RECEPTIES

ZAKENDINERS

TRAITEURDIENST

Jordy

Cava met hapjes

sinaasappelsap

*Belle vue van kreeft met hartige jonge salade
zoete kerstomaat, scharreleitje en zachte cocktailsaus*

of

*Frivool slaatje van ganzenlever, gerookte eendenborst, kreeft en
rivierkreeftenstaartjes*

Pralientjes van zeetong met jonge prei en blanke botersaus

of

Op het vel gebakken zalmfilet met beukenzwammetjes en Champagnesaus

*Gelakte lamskroon met gebroken zwarte peper sausje van volrijpe Indische
mango(supplement 2,00 €)*

of

*Gepaneerde kalfsrug met korstje van verse kruidenkaas, sausje
van bloesemhoning*

Dessertenbuffet

Koffie/thee

Prijs menu : 62,00 €

All in : 104,00 €



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST

Feline

Cava met hapjes

sinaasappelsap

Tataki van Tonijn wasabimayonaise

furkake Brasil cress

of

Tartare van tonijn en Noorse zalm

sausje van tuinverse kruiden aspergetips

(supplement 1,00 €)

Aspergeroomsoepje grijze garnaltjes

of

soepje van kreeft room en Armagnac

(supplement 1,50 €)

Varkenshaasje met persillade van basilicum

of

Trio van filet pure

tuingroenten

tartiflette

(supplement 3,00 €)

Dessertenbuffet

Koffie/thee

Prijs menu : 48,00 €

All in : 90,00 €

Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,

Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.

Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken duurtijd 5 uur,

animatie, menukaarten, biermandjes, ea...



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING

BANKETTEN

RECEPTIES

ZAKENDINERS

TRAITEURDIENST

Michiel

Cava met hapjes

sinaasappelsap

Médaille van zalmfilet met fijne snoekbaarsvulling en Roomse

kervel

of

Paupiette van zeetong met jonge prei en sausje van garnalen

Soepje van zongedroogde tomaatjes

en tuinverse basilicum

Châteaubriand sjalottensausje romanesco jonge wortel

tartiflette (supplement 1,50 €)

of

Varkenshaasje in mantel van jonge spinazie en verse spekband, romig

bieslooksausje

Dessertenbuffet

Koffie/thee

Prijs menu : 47,00 €

All in : 89,00 €

Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,

Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.

Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken duurtijd 5 uur,

animatie, menukaarten, biermandjes, ea...



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING

BANKETTEN

RECEPTIES

ZAKENDINERS

TRAITEURDIENST

Matiz

Cava met hapjes

sinaasappelsap

Lichtgebonden velouté van gevogelte met versneden peultjes en jonge worteltjes

of

Fluwelen aspergesoep met witte en groene punten en lintjes gerookte zalm

Sint Jacobs vruchten met mousseline van citroen tijd

(supplement 1,50 €)

of

Gebakken zadel van staartvis in jasje van groetensnippers roomsausje met bieslook

Sorbet van cassis

Geroosterde polderhoenderfilet met nieuwe uitjes en spekreepjes, sausje van Kasteel Coninxdonckbier

of

Châteaubriand Bordelaise sausje tuingroentjes

tartiflette (supplement 1,50 €)

Bord met zalige nagerechten

Koffie/thee

Prijs menu : 52,50 €

All in : 94,50 €



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING

BANKETTEN

RECEPTIES

ZAKENDINERS

TRAITEURDIENST

Florence

Cava met hapjes

sinaasappelsap

Plakje gebakken ganzenlever

chutney van mango en ananas in een lichte

currybouillon

Marmietje van tong coquille en kreeft

fijne aromaten en saffraan

Nootjes van Australisch lam

met groene puntasperges courgette met zongedroogde tomaat

ragout van zwammetjes

of

Chateaubriand sjalottensausje

geroosterde tomaat jonge wortel fijne groene boontjes

gratin

Dessertenbuffet

Koffie/thee

Prijs menu : 62,00 €

All in : 104,00 €

Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,

Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.

Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken duurtijd 5 uur,

animatie, menukaarten, biermandjes, ea...



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING

BANKETTEN

RECEPTIES

ZAKENDINERS

TRAITEURDIENST

Charlotte

Cava met hapjes

sinaasappelsap

Palet van ganzenlever, gerookte eendenborst, kreeft en avocado

tomaatblokjes en roomse kervel

Op vel gebakken zeebaars

met tuinverse spinazie

Nantaisboter zeekraal en garnaal

Sorbet van Champagne

Trio van filet pure

witloof jonge wortel en fijne groene boontjes

gratinaardappelen

Dessertenbuffet

Koffie/thee

Prijs menu : 67,00 €

All in : 109,00 €

Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,

Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.

Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken duurtijd 5 uur,

animatie, menukaarten, biermandjes, ea...



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING

BANKETTEN

RECEPTIES

ZAKENDINERS

TRAITEURDIENST

Jochelyn

Cava met hapjes

sinaasappelsap

*Gesmoorde tongfilets op puree met artisjokken, ragout van paprika en courgette
pijpajuin en gefrituurde sjalotten, witte wijnsaus*

*Fluwelen soepje van zongedroogde tomaatjes
met gerookte ganzenborst en tuinverse basilicum*

*Kalfsfilet sausje van morieltjes
primeurgroentjes
gratin van knolselder en mozzarella*

Dessertenbuffet

Koffie/thee

Prijs menu : 52,00 €

All in : 94,00 €

*Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,
Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.
Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken duurtijd 5 uur,
animatie, menukaarten, biermandjes, ea...*



Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING

BANKETTEN

RECEPTIES

ZAKENDINERS

TRAITEURDIENST

Voorstel walking diner

Cava met hapjes (duurtijd 45 min.)

sinaasappelsap

Palet van gemarineerde zalm gerookte eendenborst

gebakken coquille

met fijne aromaten

Zetong met tuinverse spinazie

garnaaltjes

Aspergeroomsoepje

witte en groene puntjes

Aan tafel:

Châteaubriand in rode wijnsausje

spinazie tapastomaat romanesco

krielaardappeltjes

Dessertenbuffet

Koffie/thee

Aangepaste wijnen

Prijs all in : 95,00 €

Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,

Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.

Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken, duurtijd 5 uur,

animatie, menukaarten, biermandjes, ea...

Alle prijzen zijn inclusief BTW