



We hebben voor U de volgende schuimwijnen geselecteerd :
(prijzen per fles)

	euro
• Een schuimwijn "Méthode Champenoise" (Cuve Close)	21,00
• Een Spaanse Cava	27,00
• Een schuimwijn Crémant d'Alsace "Fermentation Naturelle"	29,00
• Champagne van het huis	45,00

Deze schuimwijnen zijn heerlijk te combineren met crème de Cassis (Kir Royal)

Per fles crème de cassis (1 fles is goed voor ongeveer 40 glazen)	30,00
---	-------

Receptieforfait (60 minuten) : enkel voor genodigden aan tafel :

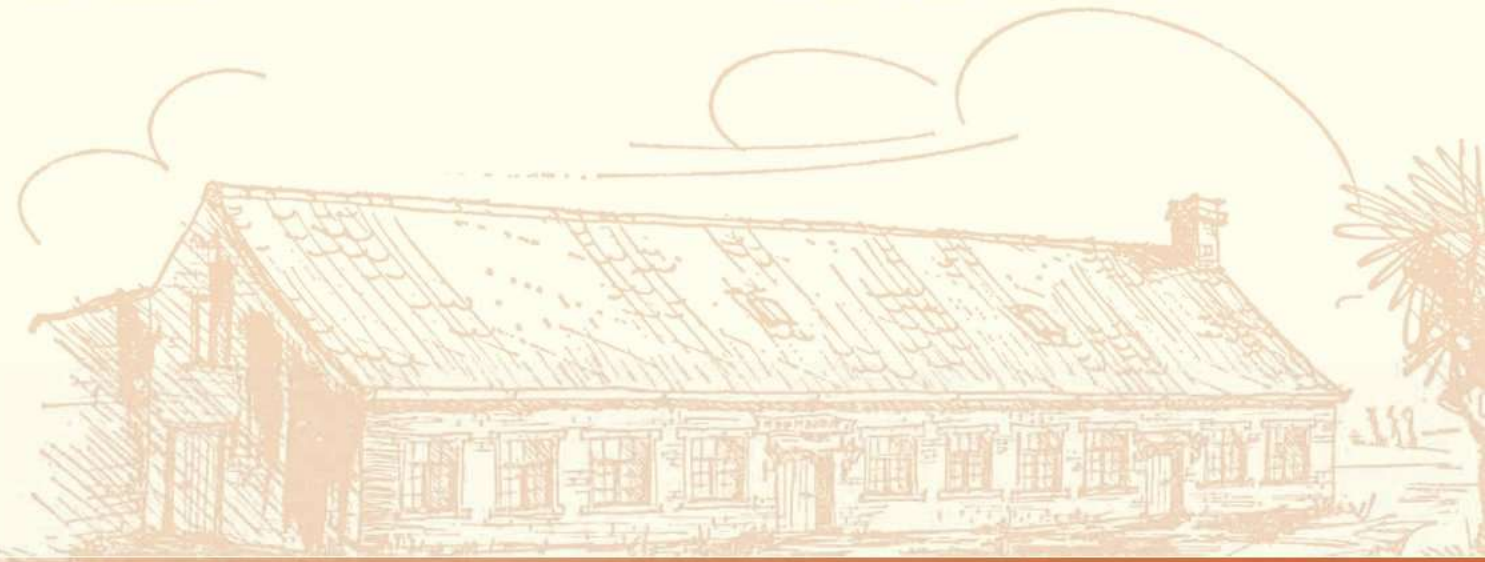
Méthode Champenoise en Kir Royal met 2 koude en 2 warme hapjes	17,00
Of Cava en Kir Royal (met cava) met 2 koude en 2 warme hapjes	20,00

Verder kunnen we U nog het volgende aanbieden :

• Fruitsap	10,00/liter
• Sherry of Porto met bijschenken	10,00/pers.
• Cocktail Paradiso met bijschenken	12,00/pers.
• Nathalie-Sun Cocktail met bijschenken	12,00/pers.

Andere dranken :

prijzen volgens de drankenkaart





Koude hapjes:

	euro
• Lepelgerechtjes koud (per stuk)	1,60
• Koude groentjes met dipsaus (Veggie) (prijs per persoon) (op tafel)	1,60
• Gevulde piccolo's (per stuk)	2,00
• Oesterkar (per oester)	3,00
• Spiesje van tomaat met mozzarella (Veggie)	1,60
• Glaasje Zeebrugse verse garnalen met bieslook	3,00
• Carpaccio van rund met olijfolie, balsamico en Parmesan (schaaltje)	2,00
• Carpaccio van zalm met dille en bieslook (schaaltje)	2,00
• Carpaccio van tonijn met dille en bieslook (schaaltje)	2,00
• Vitello tonnato (schaaltje)	2,00
• Tataki van zalm en tonijn met gemarineerde ananas	2,00
• Cocktail met maatjes en appeltjes	2,00
• Tartaar van Noorse gerookte vis met komkommer	2,00
• Mousse van erwtes met gebakken parmaham (glaasje)	2,00
• Mousse van bloemkool met garnaaltjes, geparfumeerd met anijs (glaasje)	2,00
• Praline van oude Brugse kaas met pistache en rozijn (Veggie)	2,00
• Mousse van wortel met gerookte forel	2,00

Warme hapjes:

• Warme frituurtoostjes (per stuk)	1,60
• Warm gratineerd zeevruchtenschelpje	1,60
• Dadel in spek	2,00
• Mini pizza	2,00
• Klein bakje friet met mayonaise	2,70
• Bladerdeeggebakje met Brie, peer en honing (schaaltje) (Veggie)	2,50
• Mini-kipbrochette met zoetzure saus	2,00
• Scampi Diabolique met stokbrood	2,70
• Tomatensoepje (veggie)	1,70
• Kreeftensoepje (per persoon)	2,20
• Quiche	2,00
• Risotto met boschampionns (Veggie)	2,00
• Champignon gevuld met kruidenkaas (Veggie)	2,00
• Chili con carne met taco-chips	2,00
• Gratineerde oester met prei	3,20

Zoete hapjes:

• Assortiment mini-gebakjes en chocolademousse (per stuk)	3,00
• Ijskar met cornet (per stuk)	1,60

Voorgerechten



Warme voorgerechten:

euro

- Twee kaaskroketten met gefruite peterselie (max 40 personen) 14,00
- Duo van kaas- en garnaalkroket met gefruite peterselie (max 40 personen) 15,00
- Twee garnaalkroketten met gefruite peterselie (max 40 personen) 16,00
- Warme zalm 'armoricaine' (getomateerde kreeftensaus) 16,00
- Filet van baars met een pittig kruidensausje -AANBEVOLEN 17,00
- Filet van pladijs, gesmolten bladspinazie en Parijse saus 17,00
- Gebakken zeebaars, structuren van venkel, sucrine en een sausje van Noilly Prat 18,00
- Scampi Diabolique 18,00
- Scampi met gecarameliseerde appeltjes en currysaus 18,00
- Zeevruchtenpannetje Nantua (kreeftensaus) met zalm, kabeljauw, scampi en St.-Jacobsvrucht –AANBEVOLEN 18,00
- Kabeljauwhaasje met een currysausje 19,00
- Asperges met zalm en mousselinesaus (seizoen) 19,00
- Tongreepjes Biezemhof (2rolletjes– kreeftensaus) 20,00
- Gebakken lotte, pompoenrisotto, saffraansaus 20,00
- Verse Sint-Jacobsvruchten (met prei, met kreeftensaus of opchef's wijze) 20,00
- ½Kreeft "Thermidor" met een julienne van fijne groentjes 28,00

Verfrissingen



Onze sorbets, patisserie en ijstaarten zijn artisaan bereid.

Uit de volgende reeks van sorbets kan u volgens uw eigen smaak kiezen.

- Sorbet naar eigen keuze **euro**
 - 2 bollen 5,00
 - 1 bol 4,00(Sorbet van limoen, passievruchten, peren, citroen, aardbeien of frambozen is mogelijk)
- Sorbet (1 bol) dansend in zijn likeurtje 7,00





Voorgerechten

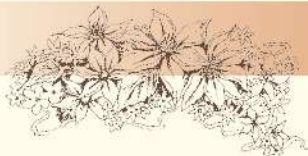
Koude voorgerechten:

	euro
• Noorse vers gemarineerde gravad lax met dille, bieslook en mierikswortelmayonaise	16,00
• Zalmcocktail	16,00
• Zeevruchtencocktail	16,00
• Gerookte streekschinken met meloen en rauwkost	16,00
• Huwelijk van gerookte en gemarineerde zalm met toast en mierikswortelmayonaise	18,00
• Vitello Tonnato	18,00
• Tataki van zalm en tonijn met gemarineerde ananas	19,00
• Garnalencocktail	DAGPRIJS
• Tomaat gevuld met grijze garnalen	DAGPRIJS
• Carpaccio van rundsvlees met rucolaslaatje, olijfolie, balsamico en parmezaanse kaas	16,00
• Carpaccio van tonijn en St. Jacobsvrucht met een dressing van dille, limoen en truffelsap	18,00
• Asperges met gerookte zalm en sinaasappelvinaigrette (seizoen)	18,00
• Salade van noordzeevruchten(gepocheerde zalm,tomaat garnaal,eitje gevuld met tonijn, gerookte zalm en grote garnalen)	10,00
• Gerookte zalm met toast, ajuinsnippers, peterselie en mierikswortelmayonaise	19,00
• 1/2 kreeft rijkelijk versierd	26,00

Soepen

• Tomatenroomsoep (met of zonder balletjes)	6,00
• Aspergeroomsoep (april, mei, juni)	6,00
• Agnes-Sorelroomsoep (kip, ham, champignons)	6,00
• Dubarry-roomsoep	6,00
• Pompoensoep met broodcroûtons	6,00
• Witlofsoep met gerookte zalmsnippers	6,00
• Consommé "Madrilène" (fijne groentjes)	6,00
• Normandische vissoep met garnituur (gebonden soep)	11,00
• Zeebrugse garnalensoep geparfumeerd met cognac, toast, kaas en rouille	11,00
• Kreeftensoep met Armagnac, toast, kaas en rouille	11,00

Hoofdgerechten



Hoofdgerechten:

euro

De prijzen van de hoofdgerechten gelden in een samengesteld menu.

Indien er geen voorgerecht of soep genomen wordt, rekenen wij 2,50 euro bij het gerecht.

• Kippenbil in rode wijnsaus (coq-au-vin) met zilveruitjes en frietjes	18,00
• Rundsstoofvlees met kasteelbier en frietjes	18,00
• Stoofpotje van varkenswangetjes in een sausje met dagverse groentjes	20,00
• Filet van maïskip met salade mixte en dragonsaus	20,00
• Varkensgebraad met salade mixte en archiducsaus	18,00
• Varkensgebraad met warmeseizoengroentjes	20,50
• Varkensgebraad 'Orloff' met warme seizoengroentjes	21,50
• Kalkoenfilet met salade mixte en frietjes	17,50
• Kalkoenfilet met warme seizoengroentjes	20,00
• Gebraiseerde beenhesp, cruditeiten, mosterd- of provençaalse saus, gebakken krielaardappeltjes met ajuin en spek	19,50
• Parelhoenfilets in champagnesaus	
- met appeltje, veenbessen, witlof en champignons (enkel wintermaanden)	22,00
- met warme groentjes	22,00
• Parelhoenfilet, gevuld met mozzarella, zongedroogde tomaatjes en basilicum met een Meaux-mosterdsaus	23,00
• Gemarineerd varkenshaasje met salade mixte	19,50
• Gemarineerd varkenshaasje met warme seizoengroentjes	22,00
• Ruggetje van melkvarken met kasteelbiersaus en warme seizoengroentjes	23,00
• Roastbeef met warme seizoengroentjes, kroketjes en een bruine vleessaus	21,00
• Châteaubriand met salade mixte en frietjes	21,00
(Filet pur)	27,00
• Châteaubriand met warme seizoengroentjes en kroketten	23,50
(Filet pur)	29,50
• Lamskroon met warme seizoengroentjes	29,50
• Kalfsgebraad met warme seizoengroentjes	26,00
• Kalfsmedaillon (filetpur) met kasteelbiersaus en warme seizoengroentjes	29,50
• Paling met frietjes (in de room, groen, gebakken, provençale of Biezemhof)	32,00

Al onze hoofdgerechten zijn verkrijgbaar met verse frietjes, verse kroketjes, puree- of gratin d'auphinois en worden twee maal bijgeserveerd.



Barbecues

BASIS : uitgebreid assortiment van dagverse groenten, mayonaise, cocktailsaus, tartaarsaus, salades, gebakken krielaardappeltjes, Provençaalse saus, stokbrood en boter.

VLEES :keuze uit vleesworst, witte pens, chipolata, gemarineerde kippenbil, gemarineerd spek, gemarineerde kalkoenbrochette, varkensribbetjes, rundstournedos, châteaubriand, lamstournedos (supplement 1,00 euro) en lamskroontje (supplement 3,00 euro).

	euro
Barbecue 1 : basis + 4 stukken vlees	27,00
Barbecue 2 : basis + 5 stukken vlees	30,00
Papillotte van zalm als voorgerecht	14,00
Brochette van scampi met lookboter als voorgerecht	18,00
Wijnforfait bij een barbecue	12,50



Wijnen

1. Per fles :

Vraag onze banketwijnkaart – huiswijnen aan 25,00 euro

2. Per persoon :

Forfaitaire prijs : 12,50 euro per persoon.

(wijnen, water, frisdranken en bieren tijdens de maaltijd inbegrepen tot aan het dessert)

Bij een menu zonder voorgerecht : 10,50 euro per persoon.

Bij een menu met twee voorgerechten : 13,50 euro per persoon.



Andere dranken

1. Per consumptie:

Prijzen volgens de drankenkaart

euro

2. Drankenforfait 1 :

dranken na diner tot 04h00 met een max. van 5 uren : gewone bieren, wijnen, koffie en frisdranken 14,00

3. Drankenforfait 2 :

dranken na diner tot 04h00 met een max. van 5 uren : gewone bieren, zware bieren, wijnen, koffie en frisdranken 16,00

4. Drankenforfait 1 of 2 :

voor dessertgasten die enkel nagerecht en koffie nemen. Supplement 5,00

Sauzen



- Jagersaus (bruine saus met zilveruitjes, champignons en speklardons)
- Peperroomsaus
- Archiducsaus (champignonsaus met porto en cognac)
- Stroganoffsaus (roomsaus met ajuin, peterselie, tomaat en vodka)
- Hofmeestersaus (roomsaus met peperbollen, dragon en cognac)

Supplement voor warme groentenkrans i.p.v. salade mixte : 2,50 euro

Kindermenu



Kindermenu : 24,00 euro (indien zonder soep of voorgerecht – 3,00 euro)

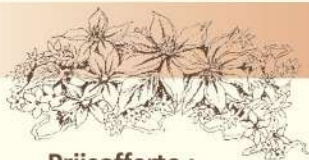
- Drankje met 2 hapjes (mini-pizza, mini frikandel, kippenboutje of chips)
- Kaas- of garnaalkroket of tomatensoep met balletjes
- Kipfilet, hamburger, ½ steak of frikandel met appelmoes en frietjes
- Kinderijsje met chocoladesaus
- Forfait drank kinderen : 7,00 euro

Nagerechten



Nagerechten:

	euro
• Tiramisu	7,50
• Duo van chocolademousse met slagroom	7,50
• Praalgebak	7,50
• Warme appeltaart met ijs	7,50
• Sorbet Varié	7,50
• Dame Blanche	7,50
• Limoenbavarois met een soepje van aardbei	7,50
• Torentje van ijschocolade met crème anglaise en rode vruchten	7,50
• Crème Brûlée	7,50
• Geflambeerde ijstaart	7,50
• Ijsnougatine op advocaatsaus	8,50
• Trio van desserts	7,50
• Assortiment van nagerechten op bord	13,00
• Buffet van nagerechten	15,00
Verse fruitsalade, assortiment gebak, crème brûlée, 2 soorten chocolademousse, geflambeerdeflensjes en de ijskar)	
Ijstaart i.p.v. ijskar bij dessertbuffet: supplement :	2,50
Kaashoekje bij dessertbuffet: supplement :	2,50
Dessertbuffet voor dessertgasten die enkel nagerecht en koffie nemen : supplement	5,00
• Mokka met versnaperingen (2 à 3 keer koffie)	4,50



Prijsofferte :

Deze walking dinner is een klassieke formule met een koud voorgerechtenbuffet en een warm hoofdschotel buffet. De gasten zitten aan mooi gedekte tafels en hebben toch de gelegenheid om zich te bedienen aan het buffet en ongedwongen andere gasten te ontmoeten. Het buffet heeft als voordeel dat de gasten kunnen nemen waar ze zin in hebben en zoveel ze willen.

Aperitief (receptieforfait 60 minuten)

Méthode Champenoise en Kir Royal met 2 koude en 2 warme hapjes	euro 17,00
OF Cava en Kir Royal (met cava) met 2 koude en 2 warme hapjes	20,00

Buffet

Volledig buffet bestaande uit:

Koud voorgerechtenbuffet :

- | | |
|--------------------|-----------------------------|
| Visgerechten koud: | - Oesterkar |
| | - Gemarineerde zalm |
| | - Gerookte zalm |
| | - Sushi |
| | - Haringsalade in currysaus |
| | - Tomaat garnaal |
| | - Gevuld eitje met tonijn |
| | - Maatjes met Akwavit |

- | | |
|-----------------------|---|
| Vleesgerechten koud : | - Pastei van de chef met ajuinconfituur |
| | - Gebraiseerde beenham |
| | - Parmaham met meloen |
| | - Carpaccio van rundsvlees met parmezan en rucola |

Warm hoofdgerechtenbuffet : hier moet U op voorhand bepalen wat U op het buffet wilt. U mag ofwel 1 visgerecht en 2 vleesgerechten kiezen, ofwel 1 visgerecht, 1 vleesgerecht en het vegetarisch gerecht.

Visgerecht warm :	Paling in de room of Zalm Nantua of vis van de maand met een kruidensausje
-------------------	---

Vleesgerecht warm :	Ribbetjes gebakken (of gestoofd in saus) of Kalfsblanket of Coq-au-vin (kip in rode wijnsaus) of Kalkoenfilet of Varkenshaasje of Lamskroon met een ragoût van groentjes (suppl. 3,00 euro) of Lamnavarin of châteaubriand met pepersaus (suppl. 2,00 euro)
---------------------	--

Vegetarisch alternatief : Cannelloni met ricotta, spinazie en tomatensaus

De koude gerechten zijn vergezeld van een assortiment broodjes, taboulé en cruditeiten
De warme visgerechten van zachte puree.
De warme vleesgerechten van krielaardappeltjes in de pel met ajuin en spek of kroketjes of frietjes.

Dessert :	- Kaasplank met fruit
	- Desserthoekje met assortiment gebak en chocolademousse

Koffie	4,50
Huiswijnen inbegrepen : forfaitaire prijs	12,50
Dranken nadien inbegrepen : drankenforfait 1 of 2 (zie rubriek "Andere dranken")	14,00/16,00