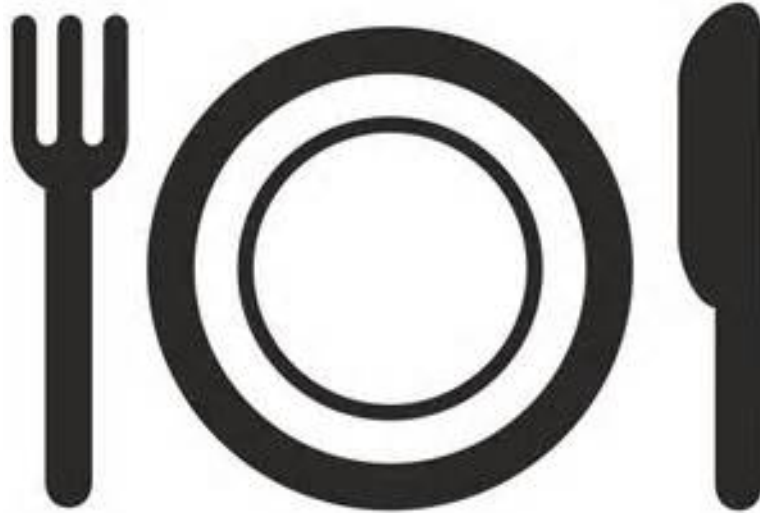


# **MENU**



**FEESTZAAL**

**DE KASTEELHOEVE**



# INHOUDSOPGAVE

Algemene Voorwaarden	4
Drankregeling	6
Recepties	8
A la Carte	
• Koude Voorgerechten	10
• Warme Voorgerechten	10
• Soepen	11
• Hoofdgerechten – Vlees	12
• Hoofdgerechten – Vis	13
• Nagerechten	14
• Kindergerechten	15
Buffetten	
• Koud Buffet	16
• Breugeltafel	17
• Warm Buffet	18
• Pastabuffet	19
• Dessertbuffet	20
Barbeque	21
Brunch	22
Koffietafels	23

# ALGEMENE VOORWAARDEN

I. Huurprijs van de zaal:

**75,00 €**

Cfr. voor recepties & babyborrels mogelijkheden tot  
200 personen

II. Deze huurprijs omvatten o.a tafellinnen, porselein, schoonmaak en  
bedienend personeel.

III. Het bedienend personeel is inbegrepen in de huurprijs van de zaal tot en  
met 01.00 uur. Nadien rekenen wij 20,00 € per garçon / uur.

IV. Kinderen van 3 tot en met 12 jaar verkrijgen **15 %** korting op de  
Menuprijs.  
(Dit is **niet** van toepassing op de kindermenu's)

V. Bij al onze buffetten en BBQ's is 25 het minimum aantal personen.

VI. **Al de prijzen in deze brochure zijn onder voorbehoud.** Wij zijn afhankelijk  
van de dagprijzen van onze producten. Mogelijks is er dus een  
prijswijziging bij opmaak van de offerte/contract.

- VII. Bij vastlegging van de datum wordt een voorschot gevraagd ter waarde van de huurprijs van de zaal. In geval van annulatie blijft dit voorschot behouden.
  
- VIII. De volledige menu dient vastgelegd te zijn ten laatste 6 weken voor de aanvang van het feest. Op dit moment dient ook 30 % voorschot betaald te worden. In geval van annulatie blijft dit voorschot behouden.
  
- IX. Glutenvrij, lactosevrij, vegetariër, ... u kan dit doorgeven bij de menubespreking en dan houden wij hier rekening mee.
  
- X. Ten laatste 3 weken voor de aanvang van het feest dient het exact aantal personen doorgegeven te worden.
  
- XI. Voor de muzikale en visuele oplichtering van uw feest bieden wij een professionele DJ - installatie + lichten met bedieningspaneel aan voor de huurprijs van 100 €. Het enige wat u nog nodig hebt is een DJ.
  
- XII. Indien het dansfeest opgeluisterd wordt door een DJ mag deze enkel spelen tot 02.00 uur gezien wij in een woonwijk gelegen zijn.

## DRANKREGELING

- I. Indien u graag Water ( Bruisend en Niet Bruisend) tijdens de Feestmaaltijd op tafel wenst , kan dit voorzien worden voor 3 € per persoon.  
Er wordt à volonté Water voorzien.
  
- II. Bieren en frisdranken worden aan normale prijzen aangerekend (zie prijslijst). Op het totaal van het verbruik van de dranken wordt 5 % korting gegeven indien het totaal verbruikt bedrag boven de 250 € uitkomt.
  
- III. Indien u zelf wijn wenst mee te brengen wordt er een stopprijs van 8,00 € per fles gerekend. ( Dit dient vooraf beproken te worden)
  
- IV. Wij voorzien ook een all-inn formule voor het drankverbruik.  
Men kan gedurende een vast aantal uren drinken naar believen **(uitgezonderd sterke dranken)** en dit tegen een vooraf bepaalde prijs
  - a. 4 uren: 20,00 € per persoon
  - b. 5 uren: 23,00 € per persoon
  - c. 6 uren: 25,00 € per persoon
  - d. 7 uren: 26,00 € per persoon

# WIJNEN PER FLES

## WIT

🏠 Lalaurie, 2017 📍 Languedoc, Frankrijk 🍷 Sauvignon Blanc / Muscat Blanc 16,50 €

*Fris en zacht*

🏠 Kleine Kaap, 2017 📍 West-Kaap, Zuid-Afrika 🍷 Chenin Blanc 20,00 €

*Fruitige wijn met een levendige frisheid*

🏠 Salcuta Winemakers Way, 2017 📍 Salcuta, Moldavië 🍷 Feteasca Alba 22,00 €

*Mooie zuren, mollig en vol*

🏠 Hans Greyl, 2017 📍 Marlborough, Nieuw-Zeeland 🍷 Sauvignon Blanc 24,00 €

*Heel fris en fruitig boeket van smaken*

🏠 Fritz Walter, 2017 📍 Pfalz, Duitsland 🍷 Riesling 26,00 €

*Zachte riesling, aangename zuren en een tikje mineraliteit*

🏠 Cantina Mabis, 2017 📍 Veneto, Italië 🍷 Garganega / Chardonnay 30,00 €

*Mineraal en vol met lange afdrank*

## ROOD

🏠 Jardin Du Sud, 2017 📍 Languedoc, Frankrijk 🍷 Cabernet Sauvignon 16,50 €

*Evenwichtig en fruitig*

🏠 Kleine Kaap, 2017 📍 West-Kaap, Zuid-Afrika 🍷 Pinotage 20,00 €

*Uitgesproken wijn met middelmatige afdrank*

🏠 Salcuta Winemakers Way, 2017 📍 Salcuta, Moldavië 🍷 Feteasca Negra 22,00 €

*Zacht & fruitig*

🏠 Cantina Mabis, 2016 📍 Veneto, Italië 🍷 Corvone Corvina / Cabernet Sauvignon 30,00 €

*Intense wijn, ronde tannines en kruidige afdrank*

🏠 AntMooreEstate, 2017 📍 Marlborough, Nieuw-Zeeland 🍷 Pinot Noir 39,00 €

*Mooie Pinot Noir, kruidig met lichte houttoetsen*

## ROSE

🏠 Kleine Kaap, 2017 📍 West-Kaap, Zuid-Afrika 🍷 Pinotage 16,50 €

*Fruitig en vol*

🏠 Boschendal, 2017 📍 Stellenbosch, Zuid-Afrika 🍷 Chardonnay / Pinot Noir 38,00 €

*Complex volwaardige wijn met citrus en tropische toetsen*

## RECEPTIES

### Receptie I: “De Ideale Starter van uw Menu”

- Cava en fruitsap wordt gedurende 1 uur à volonté geschonken  
**12,00 € / persoon**
- Bijkomend kunnen er tijdens de receptie een assortiment van koude, warme en lepelhapjes genomen worden (6 hapjes per persoon)  
**8,40 € / persoon**

### Receptie II: “De Ideale Babyborrel”

Gedurende 2 uur kunnen de mensen à volonté drinken. Er is keuze uitonderstaande dranken:

Pils – Palm – Kriek - Trappist – Tripel – Wijn (wit en rood) – Water – Cola  
Fruitsap

Tevens is er ook een Broodjeskorf opgesteld waar de mensen kunnen kiezen uit een assortiment belegde minibroodjes. (3 minibroodjes per persoon)

**20,00 € / persoon**



### **Receptie III: “HET IDEALE TROUWFEEST, BEDRIJFSFEEST, DANSFEEST”**

Uitermate geschikt voor een dansfeest met losse sfeer. Wij serveren in bediening feestelijke hapjes en mini-gerechtjes gedurende 4 uur waarbij het eten, de gezellige feestbabbel en het dansen vlekkeloos door elkaar kunnen vloeien. Dit is een maaltijdvervangende formule inclusief drank.

Pakket = 4 uren drank à volonté (uitgez. sterke dranken) + 12 hapjes per  
persoon

**40,00 € / persoon**

# A LA CARTE

## 1. KOUDE VOORGERECHTEN

- Italiaanse salade (mozzarella en tomaat) 8,50 €
- Ham met meloen 8,50 €
- Zalmcocktail 10,80 €
- Garnaalcocktail dagprijs
- Griekse salade (feta, spek, appel) 10,00 €
- Carpaccio van runds 10,80 €
- Tataki van tonijn 12,00 €

## 2. WARME VOORGERECHTEN

- Vidé kip 10,50 €
- Huisbereide Kaaskroketten (2 stuks) 10,90 €
- Huisbereide Garnaalkroketten (2 stuks) 13,90 €
- Gebakken Sint-Jakobsvruchten op de wijze van de chef 15,50 €
- Normandische tong 15,50 €

### 3. SOEPEN

▪ Groentensoep	4,70 €
▪ Kervelroomsoep met balletjes	4,70 €
▪ Tomatenroomsoep met balletjes	4,70 €
▪ Helderer consommé met fijne groenten	6,00 €
▪ Aspergesoep met grijze garnalen	6,50 €
▪ Pompensoep van butternut met gerookte eend	6,50 €
▪ Mulligatawnyroomsoep met wilde rijst en parelhoen	6,50 €
▪ Oostendse vissoep met huisgemaakte rouille	9,00 €

#### 4. HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een passende groentegarnituur naar het seizoen en **1 keuze uit** : Krokette – Frietjes – Gratin

##### VLEES

- |  |         |
|--|---------|
| ▪ Kipfilet met saus naar keuze         | 19,50 € |
| ▪ Kalkoenfilet met saus naar keuze     | 21,50 € |
| ▪ Kalkoentournedos met saus naar keuze | 21,50 € |
| ▪ Varkenshaasje met saus naar keuze    | 22,00 € |
| ▪ Kalfsmedaillon met saus naar keuze   | 22,00 € |
| ▪ Agnus Beef met saus naar keuze       | 26,00 € |
| ▪ Eendenborstfilet met saus naar keuze | 27,00 € |

**Sauzen:** (Keuze uit **1** van onderstaande)

Champignonroomsaus – Peperroomsaus – Vleesjus - Blackwellsaus

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een passende groentegarnituur naar het seizoen en **1 keuze uit** : Kroketten – Frietjes – Gratin

## **VIS**

- |   |         |
|---|---------|
| ▪ Normandische tong met saus naar keuze | 24,00 € |
| ▪ Lotte met saus naar keuze             | 24,50 € |
| ▪ Zalm met saus naar keuze              | 24,50 € |
| ▪ Kabeljauwhaasje met saus naar keuze   | 24,50 € |
| ▪ Visbrochette met saus naar keuze      | 24,50 € |
| ▪ Tonijnsteak met saus naar keuze       | 24,50 € |

**Sauzen:** (Keuze uit **1** van onderstaande)

Kruidensaus – Mosterdsaus – Saffraansaus – Dillesaus

## 5. NAGERECHTEN

▪ Warme rijstpap	4,00 €
▪ Chocolademousse	4,00 €
▪ Tiramisu	4,70 €
▪ Panna Cotta met Vruchtencoulis	4,70 €
▪ Dame Blanche	5,20 €
▪ Fruit- of Rijstvlaai	6,00 €
▪ IJslam	6,50 €
▪ IJs met krieke	6,50 €
▪ Appelstrudel met ijs en slagroom	7,00 €
▪ Verse Fruitsalade	7,30 €
▪ IJs met vers Fruit	7,30 €
▪ Moelleux van Chocolate	7,90 €
▪ Feestgebak	7,90 €
▪ Dessertpallet	7,90 €

## 6. KINDERGERECHTEN

- |  |        |
|--|--------|
| ▪ Curryworst met Frietjes                    | 8,50 € |
| ▪ Kinderspaghetti                            | 8,60 € |
| ▪ Kindervidé met Frietjes                    | 9,60 € |
| ▪ Kipfilet appelmoes en frietjes             | 9,80 € |
| ▪ Vogelnestje met Tomatensaus en Frietjes    | 9,80 € |
| ▪ Vissticks met een Fris Slaatje en Frietjes | 9,80 € |

# **BUFFETTEN**

## **1. KOUD BUFFET**

- Gerookte Zalm en Heilbot
- Tomaat met Grijs Garnalen
- Gepocheerde Zalmfilets
- Vismousse
- Ardeense Ham met Meloen
- Gemarineerde Kippenboutjes met Vers Fruit
- Rosbief
- Gerookte Eendenborstfilet
- Gegarneerde Eitjes
- Beenham

*Er wordt hierbij nog een uitgebreide groentebaar en bijhorende sausjes voorzien alsook een volledig broodassortiment en botercups.*

**33,00€ / persoon**



## 2. BREUGELTAFEL

- Tomaten- of Erwtensoepp
- Frikadellen met Krieken
- Gemarineerde SpareRibs
- Witte en zwarte Beuling
- Jonge en oude Kaas
- Wildpaté
- Gemarineerde Kippenboutjes met Vers Fruit
- Rosbief
- Appelmoes
- Beenham
  
- Warme Rijstpap

*Er wordt hierbij nog een uitgebreide groentebaar en bijhorende sausjes voorzien alsook een volledig broodassortiment en botercups.*

**28,70 € / persoon**

### **3. WARM BUFFET**

Dit buffet bestaat uit verschillende warme gerechten:

- Kippenfilet met Champignonroomsaus
- Varkenshaasje met Provençaalse Saus
- Agnus Beef met Champignonroom – of Peperroomsaus
- Normandische Tong
- Vissersstoofpotje

**Dit buffet wordt geserveerd met Krokette, Gratin en Frieten alsook met Warme seizoensgroenten**

**38,00 € / persoon**

Indien gewenst kan dit Buffet uitgebreid worden met:

- Voorgerecht of Soep
- Dessert

#### **4. PASTABUFFET**

Minestrone soep

Een Buffet van onderstaande pasta's :

- Spaghetti Bolognaise
- Lasagna Bolognaise
- Tagliatelli Carbonara
- Tagliatelli met Scampi's en Currysaus
- Tagliatelli met Kip en Currysaus

Tiramisu of Panna Cotta met vruchtencoulis

*Bij dit buffet hoort een uitgebreid broodassortiment en botercups.*

**29,50 € / persoon**

## 5. DESSERTBUFFET

### ZOET

- Verse Fruitsalade
- Rijstpap
- Kleine gebakjes
- Tiramisu
- Chocolademousse
- Panna Cotta met Vruchtencoulis

**12,00 € / persoon**

*Indien u bijkomend een **Pronkstuk** ( Slagroombiscuit met fruit ) wenst komt dit op **5,00 € per persoon** (minimum van 25 personen)*

### HARTIG

5 SOORTEN BELGISCHE EN FRANSE KAZEN VERGEZELD VAN STOKBROOD

**12,00 € / persoon**

## BARBEQUE

### 1. Little Jack

- Worst
- Saté
- Gemarineerde Kipfilet

**16,00 € / persoon**

### 2. Big Willy

- Worst
- Saté
- Gemarineerde Kipfilet
- Gemarineerde Ribben

**20,90 € / persoon**

### 3. Let's get Wild

- Voorgerecht:
  - Zalm in Papillote
- Hoofdgerecht:
  - Agnus Beef
  - Varkenshaasje
  - Gemarineerde Ribben
  - Champignonroomsaus en Peperroomsaus
- Dessert:
  - Tiramisu of Chocolademousse

**36,50 € / persoon**

*Er worden hierbij nog een uitgebreide groentenbar en bijhorende sausjes voorzien alsook een volledig broodassortiment en botercups.*

## BRUNCH

- 1 Glaasje Fruitsap bij aanvang
  - Koffie en Thee naar believen tijdens het ontbijtgedeelte
  - Assortiment broodjes
  - Fijne Vleeswaren
  - Soorten Kaas
  - Spek met eieren
  - Mini Koffiekoeken
  - Zoet Beleg
  - Cornflakes
  - Yoghurt
  - Verse Fruitsalade
- 
- Hespenrolletjes
  - Gevulde eitjes
  - Gerookte zalm
  - Heilbot
  - Diverse groenten
  - Diverse sausen
  - Verse Soep
  - Kalkoenrollade met Archiducsaus
  - Gamarineerde SpareRibs
- 
- Chocolademousse
  - Rijstpap
  - Kempische Vlaai

**32,00 € / persoon**

# KOFFIETAFELS

## A. Koffietafel

- Drie en halve pistolets
- Schotels met met Kaas, Ontvette en Gerookte Ham op tafel
- 1 koffiekoek
- Gedurende 2 uur koffie en thee

**14,50 € / persoon**

## B. Koffietafel Deluxe op plank

- Hesp
- Jonge en oude kaas
- Salami
- Rauw Hesp
- Preparé
- Kipcurry
- Vleessalade
- Wit en Grof Brood
- Witte en Groffe Pistolets
- 1 koffiekoek
- Gedurende 2 uur koffie en thee

**18,50 € / persoon**

### **C. Koffietafel met Warme Gerechten:**

- Frikadellen met Krieken
- Beuling met Appelmoes
- Kipfilet met Appelmoes
- Wit en Grof Brood
- Witte en Groffe Pistolets

Gedurende de maaltijd is er koffie en thee voorzien.

**21,50 € / persoon**



