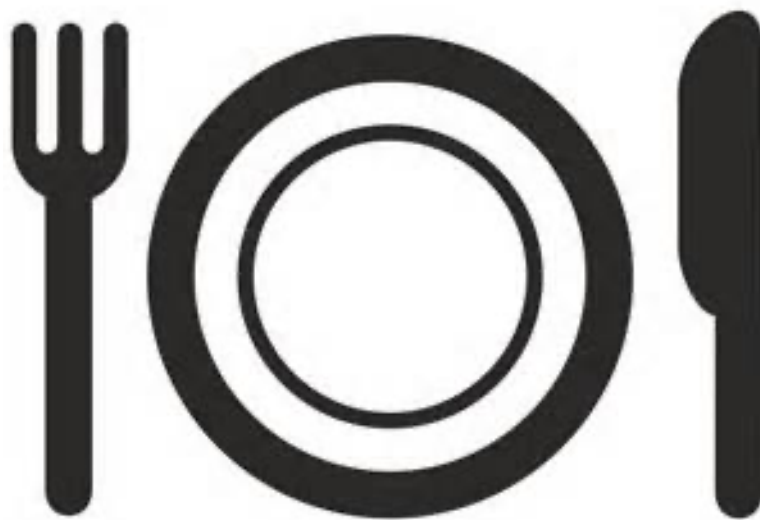


MENU



FEESTZAAL

DE KASTEELHOEVE

INHOUDSOPGAVE

Algemene Voorwaarden	3
Drankregeling	4
Recepties	6
A la Carte	
• Koude Voorgerechten	7
• Warme Voorgerechten	7
• Soepen	8
• Hoofdgerechten – Vlees	9
• Hoofdgerechten – Vis	10
• Nagerechten	11
• Kindergerechten	12
Buffetten	
• Kempische Breugeltafel	13
• Warm Buffet Deluxe	14
• Dessertbuffet	15
Barbeque	16
Brunch	17
Koffietafels	18

ALGEMENE VOORWAARDEN

- I. Capaciteit van de zaal:
 - Staande recepties: max. 75 personen
 - Zittend aan tafel: max. 60 personen
 - Koffietafel: max. 80 personen

- II. Catering: er is geen eigen catering mogelijk

- III. Het bedienend personeel is inbegrepen in de prijzen van de catering tot en met 23.00 uur.
Nadien rekenen wij 25,00 € 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 van 250 euro. 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 50 % 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.

DRANKREGELING

- I. 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.

- II. Indien u zelf wijn wenst mee te brengen wordt er een stopprijs van 12,00 € per fles gerekend. (Dit dient vooraf beproven te worden)

- III. 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: 24,00 € per persoon
 - b. 5 uren: 27,00 € per persoon
 - c. 6 uren: 29,00 € per persoon
 - d. 7 uren: 30,00 € per persoon

RECEPTIES

Receptie I: "de ideale starter van uw menu"

- Cava en fruitsap wordt gedurende 1 uur à volonté geschonken

15,00 € / persoon

- Bijkomend kunnen er tijdens de receptie een assortiment van koude, warme en lepelhapjes genomen worden (6 hapjes per persoon)

12,40 € / persoon

Receptie II: "de ideale babyborrel"

Gedurende 2 uur kunnen de mensen à volonté drinken.

(uitgezonderd sterke dranken)

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

25,00 € / 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

49,00 € / persoon

A LA CARTE

1. KOUDE VOORGERECHTEN

- Italiaanse salade (mozzarella en tomaat) 12,50 €
- Ham met meloen 11,25 €
- Zalmcocktail 14,80 €
- Garnaalcocktail 14,80 €
- Griekse salade (feta, spek, appel) 12,50 €
- Carpaccio van runds 13,40 €

2. WARME VOORGERECHTEN

- Vidé kip 13,50 €
- Huisbereide kaaskroketten (2 stuks) 13,50 €
- Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks) 15,60 €
- Gebakken Sint-Jakobsvruchten op de wijze van de chef 18,50 €
- Normandische tong 18,50 €

3. SOEPEN

- Groentensoep 5,80 €
- Kervelroomsoep met balletjes 5,90 €
- Tomatenroomsoep met balletjes 5,90 €
- Heldererensoufflé met fijne groenten 6,20 €
- Aspergesoep met grijze garnalen 7,20 €
- Pompoensoep van butternut met gerookte eend 7,20 €
- Oostendse vissoep met huisgemaakte rouille 10,00 €

4. HOOFDGERECHTEN

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

VLEES

- | | |
|--|---------|
| ▪ Kipfilet met saus naar keuze | 21,40 € |
| ▪ Varkenshaasje met saus naar keuze | 24,00 € |
| ▪ Kalfsmedaillon met saus naar keuze | 25,00 € |
| ▪ Angus Beef met saus naar keuze | 29,00 € |
| ▪ Eendenborstfilet met saus naar keuze | 29,00 € |
| ▪ Lamskroon met saus naar keuze | 32,00 € |

Sauzen: (Keuze uit 1 van onderstaande)

Champignonroomsaus – Peperroomsaus – Vleesjus – Blackwellsaus – Mosterdsaus –
Honingthijmsaus – Roze Peppersaus

VIS

- | | |
|---|---------|
| ▪ Normandische tong met saus naar keuze | 25,00 € |
| ▪ Zalm met saus naar keuze | 26,50 € |
| ▪ Kabeljauwhaasje met saus naar keuze | 28,50 € |
| ▪ Visbrochette met saus naar keuze | 26,50 € |

Sauzen: (Keuze uit 1 van onderstaande)

Mosterdsaus – Saffraansaus – Dillesaus - Roze Peppersaus

5. NAGERECHTEN

▪ Warme rijstpap	5,30 €
▪ Chocolademousse	5,30 €
▪ Tiramisu	6,70 €
▪ Panna Cotta met vruchtencoulis	6,70 €
▪ Dame Blanche	7,40 €
▪ Fruit- of Rijstvlaai	8,00 €
▪ IJslam	9,40 €
▪ Appelstrudel met ijs en slagroom	8,00 €
▪ IJs met vers fruit	10,00 €
▪ Moelleux van chocolade	9,30 €
▪ Feestgebak	9,30 €
▪ Dessertpallet	10,00 €

6. KINDERGERECHTEN

- | | |
|---|---------|
| ▪ Curryworst met frietjes | 8,90 € |
| ▪ Kinderspaghetti | 9,90 € |
| ▪ Kindervid  met frietjes | 10,90 € |
| ▪ Kipfilet appelmoes en frietjes | 10,90 € |
| ▪ Vogelnestje met tomatensaus en frietjes | 13,80 € |

BUFFETTEN

1. KEMPISCHE BREUGELTAFEL

- Tomaten- of erwtensoep
- Frikadellen met krieken
- Witte en zwarte beuling met appelmoes
- Gehaktballen in tomatensaus
- Verschillende soorten kaas
- Quiche Lorraine
- Gemarineerde kippenboutjes met vers fruit
- Spare Ribs

- Warme rijstpap

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

35,00 € / persoon

2. WARM BUFFET DELUXE

- Kippenfilet met champignonroomsaus
- Varkenshaasje met provençaalse Saus
- Agnus Beef met champignonroom – of peperroomsaus
- Normandische tong
- Vissersstoofpotje

Dit buffet wordt geserveerd met kroketten, gratin, frietjes en warme seizoensgroenten.

42,00 € / persoon

Indien gewenst kan dit buffet uitgebreid worden met:

- Voorgerecht en/of soep
- Dessert

3. DESSERTBUFFET

ZOET

- Verse fruitsalade
- Rijstpap
- Kleine gebakjes
- Tiramisu
- Chocolademousse
- Panna Cotta met vruchtencoulis

16,00 € / persoon

*Indien u bijkomend een **pronkstuk** (slagroombiscuit met fruit) wenst is er een supplement van **7,00 € per persoon**
(minimum van 25 personen)*

HARTIG

5 Soorten Belgische en Franse kazen vergezeld van verschillende soorten brood, druiven en noten

16,00 € / persoon

BARBEQUE

1. Little Jack

- Worst
- Saté
- Gemarineerde kipfilet

22,00 € / persoon

2. Big Willy

- Worst
- Saté
- Gemarineerde kipfilet
- Gemarineerde ribben

27,90 € / persoon

3. Let's get Wild

- Voorgerecht:
 - Zalm in papillote
- Hoofdgerecht:
 - Angus beef
 - Varkenshaasje
 - Gemarineerde ribben
 - Champignonroomsaus en peperroomsaus
- Dessert:
 - Chocolademousse

42,00 € / persoon

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

BRUNCH GEDURENDE 6 UUR

DEEL 1: ONTBIJTBUFFET

- 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
- Yoghurt & verse fruitsalade

DEEL 2: KOUD & WARM BUFFET

- Verse soep
- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Tomaat garnaal
- Kippenfilet met champignonroomsaus
- Varkenshaasje met provençaalse saus

Dit buffet wordt geserveerd met kroketten, gratin, frietjes en warme seizoensgroenten.

DEEL 3: DESSERTBUFFET

- Chocolademousse
- Rijstpap
- Kempische vlaai

49,00 € / person

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

- 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