



Feestzaal
De Kroon

Steven en Lindsay Vermander-Lagrou

Esenplein 8
8600 Esen – Diksmuide

Tel: 051 / 50 00 03

BTW: 0829.789 171

info@feestzaaldekroon.be

www.feestzaaldekroon.be

BNP PARIBAS FORTIS

IBAN : BE94 0016 2459 6214 BIC GEBABEBB

KBC

IBAN : BE78 7310 1350 3886 BIC KREDBEBB

Regelingen en besprekingen enkel op afspraak,
liefst op maandag en dinsdag.

ALL-IN FORMULES RECEPTIE

Formule A (duur ongeveer 1 uur):

Cava, fruitsap en alle dranken

Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (5 stuks) 12,00€

Formule B (duur ongeveer 1 uur 30):

Cava, fruitsap en alle dranken

Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (7 stuks) 14,50€

Formule C (duur ongeveer 2 uur):

Cava, fruitsap en alle dranken

Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (10 stuks) 19,00€

Supplementen bij de verschillende Formules

		<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>
<i>MET</i>	<i>Cava Rosé</i>	+ € 1,50	+ € 2,50	+ € 3,50
	<i>Crémant d'Alsace</i>	+ € 3,50	+ € 5,00	+ € 6,00
	<i>Champagne</i>	+ € 6,50	+ € 8,00	+ € 9,00

RECEPTIE DRANKEN EN HAPJES

Aperitieven per glas

Martini, Porto, Pineau Des Charentes, Kir, Cava 4,00€

Picon, aperitief Maison 5,00€

Alle andere aperitieven zijn ook mogelijk.

Aperitieven per fles

Cava Mistinguett Brut 18,00€

Cava Mistinguett Rosé Brut 20,00€

Crémant d'Alsace 25,00€

Champagne Frédéric Thomas 29,00€

Aperitiefhapjes per stuk

Verfijnde koude & warme hapjes per stuk 1,50€

Groentensoepje 1,50€

Kreeftenroomsoepje 2,00€

Oesters creuses 00 (prijs per stuk) 2,00€

KOUDE VOORGERECHTEN

<i>Parmaham met meloen</i>	11,50€
<i>Noors slaatje van gerookte vissoorten</i>	12,50€
<i>Gerookte zalm 'extra zacht' met geroosterde toast</i>	12,00€
<i>Garnalencocktail</i>	14,00€
<i>Gestoomde zalm op z'n best</i>	14,00€
<i>Rauw gemarineerde zalm met verse kruiden</i>	14,00€
<i>Tartaar van tonijn in een jasje van gerookte zalm met bieslookroom</i>	14,00€
<i>Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas</i>	14,00€
<i>Ganzenleverpastei met zijn garnituur</i>	15,50€
<i>Zuiders slaatje van krokant gebakken scampi met spekkrorstjes</i>	12,50€
<i>Halve kreeft of babykreeft 'Belle-Vue'</i>	18,50€

SOEPEN (2 x Bediend)

<i>Tomaat, asperge, waterkers, bloemkool, andalouse (paprika), witloof, kervel, ui, prei, groentenbouillon, champignon, Agnes Sorel (kip-champignon), pompoen</i>	3,50€
<i>Cappuccino van witloof, knolselder, asperge, pompoen, boschampignons met keuze van spekreepjes of snippers gerookte zalm</i>	4,50€
<i>Bisque van canadese kreeft met Armagnac en garnaaltjes met rouille en taost</i>	7,00€
<i>Er is ook mogelijkheid voor veel balletjes in de soep</i>	1,00€

WARME VOORGERECHTEN

<i>Trio van Noordzeevis met licht currysausje en fijne groentjes</i>	13,00€
<i>Scampi in lookboter, curryroom, Ricard of wijze van de chef met rijst</i>	13,00€
<i>Gegratineerd vispannetje met basilicum</i>	13,00€
<i>(Op vel) gebakken kabeljauwhaasje met sausje van de witte van Hoegaarden op een bedje van prei</i>	13,00€
<i>Kabeljauwhaasje op zuiderse wijze met zongedroogde tomaat en basilicum</i>	13,00€
<i>Zeebaarsfilet met fijne groentjes in een soepje van witbier</i>	13,00€
<i>Pladijsfilet met kruidenkorst en getomateerd roomsausje</i>	13,00€
<i>Groenlandse heilbot met spinazie en kreeftensausje</i>	13,00€
<i>Gebakken roodbaars op bedje van verse spinazie en sausje van graantjesmosterd (Grietfilet + € 3,00)</i>	13,50€
<i>Op vel gebakken roodbaars, stoemp van knolselder en peterseliesabayon</i>	13,50€
<i>Gestoomde zalmfilets met mousseline of kreeftensaus</i>	13,50€
<i>Gebakken St. Jacobsnootjes in Ricardsausje met gestoofde venkel of gratineerd met prei</i>	14,00€
<i>Spiesje van Coquilles en scampi op een bedje van groene kool of spinazie</i>	14,50€
<i>Bouillabaise met verse vis, rouille en toast</i>	14,50€
<i>Zeewolfffilet met kruidenkorst op zuiderse pasta met garniaaltjes en kruidencoulis</i>	15,00€
<i>Gebakken rivierpaling natuur, in de room, in t'groen of provençale</i>	16,00€
<i>Normandische tongfilets met champagnesaus en Noordzeegarniaaltjes</i>	17,00€
<i>Zeetongfilet en gebakken scampi op een bedje van verse pasta en kreeftensaus</i>	17,00€
<i>Asperges (seizoen) op vlaamse wijze</i>	14,00€
<i>Asperges met garniaaltjes en/of gerookte zalm en mousselinesaus</i>	16,00€
<i>Asperges met gebakken zalm of kabeljauw en Hollandse saus</i>	16,00€

TUSSENGERECHTEN

Trio van sorbet met keuze uit:

<i>limoen, passievrucht, framboos, Williampeer, groene appel</i>	<i>3,50€</i>
<i>Sorbet van Granny Smidt appel overgoten met appelfenever of Calvados</i>	<i>4,00€</i>
<i>Sorbet van peer overgoten met 'Poire Williams'</i>	<i>4,00€</i>
<i>Sorbet van limoen overgoten met citroenenever</i>	<i>4,00€</i>
<i>Champagnesorbet overgoten met Champagne</i>	<i>4,50€</i>

HOOFDGERECHTEN

- ▶ *Alle vleesgerechten worden geserveerd met waaier van dagverse marktgroenten en is er keuze uit aardappelkroketjes, verse frietjes, aardappelpuree of gratin-aardappelen.*
- ▶ *Wildgerechten zijn enkel mogelijk in het jachtseizoen en worden geserveerd met wildgarnituur.*
- ▶ *Visgerechten als hoofdgerecht zijn mogelijk, met supplement van 50%: zie voorgerechten.*
- ▶ *Indien er enkel gekozen wordt voor een hoofdgerecht (geen receptieformule, soep of voorgerecht), zal er een extra van € 2.50 worden aangerekend.*
- ▶ *Alle hoofdgerechten worden 3x bediend.*
- ▶ *Per extra saus of aardappelbereiding is er een meerprijs van € 1.00 per persoon*
- ▶ *Per feest neemt iedereen hetzelfde menu, indien men toch keuze wenst, bv vis en vlees, zal er € 2,00 per persoon/gerecht extra worden aangerekend (ook hier moet op voorhand de exacte aantallen worden doorgegeven)*

HOOFDGERECHTEN

<i>Ardeens of Duivels gebraad met champignon, peper of mosterdsausje</i>	13,00€
<i>Varkenshaasje met mosterd of champignonsaus</i>	13,50€
<i>Gebraiseerd varkenshaasje met béarnaisesaus</i>	14,00€
<i>Orloff in kaassaus</i>	13,50€
<i>Gebraiseerde kalkoenborstfilet met mosterd of roze pepersaus</i>	13,50€
<i>Kalkoenborstfilet met roomsaus of stragonoffsaus</i>	13,00€
<i>Parelhoentjes op z'n geheel met cognacsaus</i>	15,00€
<i>Parelhoenfilets met sausje van calvados</i>	15,50€
<i>Opgevulde parelhoenfilets met foie gras en truffelsaus</i>	18,50€
<i>Kalfsgebraad met champignonsaus</i>	16,00€
<i>Melkkalfskroontje met kruidenkorst en tijmsausje</i>	17,00€
<i>Kalfsmignonette met Japanse kampernoelis of roomsausje</i>	19,00€
<i>Osso bucco</i>	18,00€
<i>Rundstong in madeirasaus</i>	13,00€
<i>Rosbief met bruine vleessaus</i>	14,00€
<i>Ierse Rib-Eye met saus naar keuze</i>	17,00€
<i>Rundsfiletpure met béarnaise, peper of champignonsaus</i>	19,00€
<i>Lamskroontje met kruidenkorst</i>	20,00€
<i>Lamsfilet met sausje van rozemarijn</i>	17,00€
<i>Eendenborst met sinaasappelsaus</i>	15,50€
<i>Everzwijnhaasje met sausje van calvados</i>	15,00€
<i>Filet van hertenkalf met sausje van Japanse kampernoelis</i>	19,00€

Vanaf 120 personen is er ook mogelijkheid voor een buffet:

<i>Vleesbuffet met 3 keuzes uit onze lijst in overleg</i>	24,00€
<i>Vlees en visbuffet met 3 keuzes uit onze lijst in overleg</i>	34,00€

IJSESSERTEN

<i>Soufflé van 'Grand-Marnier' of 'Cointreau'</i>	4,00€
<i>Vanille-ijs met rode vruchten in een sausje van Grand Marnier</i>	5,50€
<i>Praalijs: huwelijkskoets, tortelduifjes, Porsche, enz. (2 x bediend)</i>	4,00€
<i>Praalijs: lammetje, voetbalveld, star wars, fiets, eigen foto (2 x bediend)</i>	4,50€
<i>Warme chocoladesaus of frambozencoulis</i>	0,50€
<i>Aardbeien (seizoen)</i>	2,00€
<i>Ijsscoupe met warme chocoladesaus</i>	4,50€
<i>Ijsscoupe met advocaat</i>	5,00€
<i>Ijsscoupe met vers fruit of aardbeien (seizoen)</i>	5,50€
<i>Carpaccio van ananas met kokos en citroensorbet</i>	5,00€
<i>Sabayon met vanille-ijs en vers fruit</i>	5,60€

KOFFIE

<i>Koffie (4x bediend)</i>	2,50€
<i>Supplement versnaperingen: snoepen, chocolaatjes, koekjes en verse cakes</i>	1,70€

NAGERECHTEN

<i>Biscuit met mirainge, slagroom en fruit</i>	3,70€
<i>Mirainge, progress, St. Honoré, fruittaart of aardbeientaart</i>	4,20€
<i>Gebak opgediend met vuurwerk en muziek</i>	0,50€
<i>Assortiment mini gebakjes (ongeveer 5 per persoon)</i>	4,70€
<i>Trio van gebak</i>	5,70€
<i>Warm appelgebak met ijs en slagroom</i>	4,20€
<i>Chocoladecappuccino of framboosfantasie met rood fruit</i>	5,20€
<i>Dessertbord</i>	7,50€
<i>Crème brûlée OF Chocolademousse OF Tiramisu</i>	4,50€
<i>Dessertbuffet (vanaf 50 personen)</i>	12,00€
<i>Extra personen vanaf buffet</i>	15,00€

FORFAIT DRANKEN

Forfait van witte en/of rode wijnen, bieren, frisdranken en waters tijdens het diner.

Huiswijn: Patriarche (wit 'Chardonnay en rood' Merlot')

<i>Bij één gerecht (enkel hoofdgerecht)</i>	7,50€
<i>Bij twee gerechten (1 voorgerecht en hoofdgerecht)</i>	11,00€
<i>Met ijsdessert supplement</i>	1,00€

Kasteelwijnen

Wit: Sancerre Châtelain Dejacques of Chablis Josselin- Maison Laroche

Rood: Graves Chateau Chantegrives of

Saint-Emilion Grand Cru Château Gros Caillou

<i>Bij één gerecht (enkel hoofdgerecht)</i>	14,00€
<i>Bij twee gerechten (1 voorgerecht en hoofdgerecht)</i>	20,00€
<i>Met ijsdessert supplement</i>	2,50€

DRANKEN PER FLES

Wit:	<i>Huiswijn: Patrairche Chardonnay</i>	16,00€
	<i>Sancerre Châtelain Dejacques</i>	25,00€
	<i>Chablis Josselin- Maison Laroche</i>	25,00€
Rood:	<i>Huiswijn: Patriarche Merlot</i>	16,00€
	<i>Graves Chateau de Chantegrives</i>	30,00€
	<i>Saint-Emilion Grand Cru Château Gros Caillou</i>	30,00€

Indien er gekozen wordt voor wijn per fles zal er een forfait aangerekend worden van 4,00 € bij één gerecht en 5,00 € bij twee gerechten. Dit is voor water en frisdranken aan tafel.

KINDERMENU'S

*De kinderen mogen altijd hetzelfde menu nemen als de volwassenen, de porties en de prijzen worden aangepast naargelang de leeftijd **of** er kan gekozen worden voor een kindermenu.*

Fruitsapje of frisdrank met chips/kroekjes

Soep of kaaskroket

Worst, kipfilet, hamburger, frikandel,

*Zelfde vlees van menu **met appelmoes***

Keuze uit kroketjes of frietjes

Kinderijsje

Alle frisdranken zijn inbegrepen.

1 kindermenu per feest

Prijs voor het kindermenu:

- 3jaar: gratis

Gefrituurde hapjesmix voor de kinderen € 2.50

vanaf 3 jaar: €15,00

vanaf 6 jaar: €20,00

vanaf 12 tot 15 jaar: € 25.00

Indien de kinderen dezelfde menu mee-eten als de volwassenen dan wordt er een afzonderlijk prijs opgemaakt.

Voor de kinderen is er een speelplein en bij mooi weer een springkasteel aanwezig.

Voetballen is bij ons niet toegestaan door het vele glaswerk buiten, er is wel een voetbalpleintje op 100 meter achter de zaal.

BROODJES

Belegde broodjes na middernacht: ham, kaas, brie, prepare, kip-curry, krab, zalm, tonijn

Prijs : 3,00 € per persoon

FORFAIT DRANKEN NA DE MAALTIJD

Inbegrepen : alle bieren (ook Leffe, Duvel, Omer,...), frisdranken, warme dranken, wijnen en Cava. (uitgezonderd sterke dranken).

Prijs : 12,50 euro per persoon tot in de vroege uurtjes... (geen einduur)

Indien deze forfaitsom wordt toegepast moet de maaltijd altijd afgesloten worden met koffie.

Voor personen die bijkomen voor het dansfeest word € 15,00 per persoon gerekend.

DISCOBAR

Wij beschikken over een perfect ingewerkte klank en lichtinstallatie, bestaande uit :

2 cd-spelers en mengpaneel, merk Pioneer, , boxen, merk Bose.

Er is ook nog een platenspeler en USB-aansluiting.

Verder is er nog de mogelijkheid om een eigen mengpaneel of computer aan te sluiten.

Er zijn ook verschillende licht-installatie's.

Voor elk dansfeest wordt steeds € 100 gerekend voor de huur van de installatie en gebruik van elektriciteit.

De installatie is steeds te bezichtigen en uit te proberen door jullie DJ naar keuze.

Indien u nog geen Dj heeft kan u bij ons informatie bekomen.

TAFELSCHIKKING

Er zijn verschillende mogelijkheden voor de tafelindeling:

Ronde tafels vanaf 5 p. tot 10 p.

Ovale tafels vanaf 11 p. tot onbeperkt.

Tafelschikking voor trouwfeesten, jubileums of andere grote feesten:

Voor de middaggenodigden dient u zelf naamkaartjes te bezorgen.

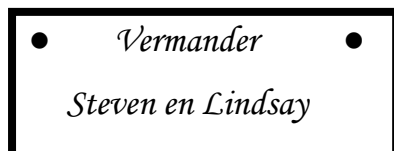
Één kaartje per persoon en tafelman met de namen erop vermeld.

Voor de avondgenodigden zijn er gratis kaartjes te bekomen,

waarop u de naam per koppel noteert met op de ommezijde de tafelnaam of nummer.

Gelieve de kaartjes alfabetisch te rangschikken op familienaam van de man.

Voorbeeld:



Daarnaast wordt ook een lijst gevraagd met het aantal per tafel en de namen van de genodigden.

Indien er iets niet duidelijk is, aarzel dan niet om ons om meer uitleg te vragen!!!!

ALL-IN FORMULE RECEPTIE (3 UUR)

Babyborrel – Pensioen – Verjaardag – Klasreünie -

*Steeds assortiment van 8 verfijnde hapjes met daarna zakje friet met mayonaise en een tweetal dessertjes (assortiment) met nadien belegde broodjes(2P.P.).
Tijdens deze receptie wordt er doorlopend Cava geschonken en krijgen de mensen ook alle dranken naar believen (Jupiler, Leffe, Duvel, frisdranken, wijn,.....uitgezonderd sterke dranken)*

<i>Prijs per persoon (3 uur) met Cava</i>	<i>€28,50</i>
<i>met Cava Rosé</i>	<i>€30,50</i>
<i>met Champagne</i>	<i>€38,50</i>
<i>Dezelfde formule met Cava maar dan 4 uur</i>	<i>€ 33,50</i>
<i>Dezelfde formule met Cava onbeperkt en extra belegde broodjes</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Extra belegde broodjes of hapjes</i>	<i>€ 1,50 per stuk</i>
<i>Klein voorgerecht of hoofdgerecht op bord</i>	<i>€ 8.00</i>

All-in formules voor deze gelegenheden zijn niet verplicht. Je kunt ook kiezen uit onze andere assortimenten van hapjes, aperitieven per fles en consumpties per stuk (€ 2,00 per gewone consumptie).

WALKING DINNER GECOMBINEERD MET BUFFET

Deze formule kan vanaf 70 personen

- 5 verfijnde hapjes*
- 2 kleine voorgerechtjes op bord*
- Hoofdgerecht in buffet:*
Rundsfilet pure - Lamskroontje (of parelhoenfilets) - Gebakken zalm
Gemengde salade of warme groentjes, sausjes en frietjes
- 2 kleine dessertjes*
- Koffie met versnaperingen*

Deze formule zonder aangepaste dranken: €53,00

Formule met aangepaste huiswijn en alle andere dranken tot en met de koffie: € 70,00

ALGEMENE INFORMATIE

- *Graag verkrijgen wij het menu ten laatste 2 weken op voorhand.*
- *Gelieve eerst het menu aan ons door te geven vooraleer de uitnodigen worden opgemaakt, dit om misverstanden in aankomstuur of prijzen te voorkomen.*
- *De maandag voor het feest (op afspraak) verwachten wij het exacte aantal personen en alle gegevens in verband met de tafelschikking alsook de eventuele menukaarten, gastenboek, ..
Moesten er grote wijzigingen zijn in het door jullie opgegeven aantal, gelieve ons vroeger te verwittigen.*
- *Tot de dag op voorhand kunnen nog personen geannuleerd worden . Als er op de dag zelf personen tekort zijn dan zal de maaltijd worden aangerekend, de dranken niet.*
- *Mensen met allergenen zoals, gluten, lactose of vegetariërs, ... mensen die geen vis lusten, gelieve ons hier op voorhand van te verwittigen, zo kunnen wij het nodige voorzien.*
- *Wij voorzien steeds verse bloemen en kaarsen voor op de tafel.*
- *Indien er een artiest aanwezig zal zijn gelieve ons hier op voorhand van te verwittigen.*
- *Uw boeking word pas bevestigd na het betalen van het gevraagde voorschot.*
- *In alle prijzen die hier vermeld werden zijn BTW, dienst en alle andere kosten inbegrepen.*
- *Regelingen en besprekingen enkel op afspraak, liefst op maandag en dinsdag.*
- *De betaling van het feest dient steeds te gebeuren binnen 30 dagen na de factuurdatum, via overschrijving (bancontact niet mogelijk).*
- *Deze menu lijst is enkel geldig voor 2017.*

OVERNACHTEN

Vanaf heden is het ook mogelijk om bij ons te overnachten. Wij beschikken over 3 gastenkamers, telkens voor 2 personen. De Kamers zijn uitgerust met airco, tv, mini-bar, groot bed en inloopdouche, ...

Het ontbijt wordt standaard geserveerd op de kamer.

Prijs per persoon voor een dubbele kamer: € 50

Prijs voor een enkele kamer: € 80

Enkele menuvoorbeelden:

Menu 1:

Glas Cava

*_*_*

Romig soepje naar keuze

*_*_*

Ardeens gebraad of Duivels gebraad of kalkoenborstfilets met waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*_*_*

Geurig kopje koffie met biscuitgebak

Aangepaste wijnen Menu all-in € 34.20

Menu 2: *Receptie formule A: cava met assortiment verfijnde hapjes, 5 stuks, duur 1 uur*

*_*_*

Romig soepje naar keuze

*_*_*

Varkenshaasje of gebraiseerde kalkoenborstfilet met een waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*_*_*

Geurig kopje koffie vergezeld van warm appelgebak met vanille-ijs en slagroom

Aangepaste wijnen Menu all-in € 43.20

Menu 3: *Receptie formule A: cava met assortiment verfijnde hapjes, 5 stuks, duur 1 uur*

*_*_*

Cappuccino van asperges met snippertjes gerookte zalm

*_*_*

Gebraiseerd varkenshaasje of Rosbief met een waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*_*_*

Geurig kopje koffie met tal van mini-gebakjes

Aangepaste wijnen, Menu all-in € 45.20

Menu 4: *Receptie formule A: cava met assortiment verfijnde hapjes, 5 stuks, duur 1 uur*

*

Zeebaarsfilets met fijne groentjes in een soepje van witbier

*

Ierse Rib-Eye of melkkalfskroontje met een waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*

Geurig kopje koffie met trio van gebakjes

Aangepaste wijnen, Menu all-in € 61.20

Menu 5: *Receptie formule A: cava met assortiment verfijnde hapjes, 5 stuks, duur 1 uur*

*

Pladijsfilet met kruidenkorst of kabeljauw op zuiderse wijze

*

Parelhoenfilets of eendenborstfilets met een waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*

Geurig kopje koffie met huisbereid dessertbord

Aangepaste wijnen, menu all-in € 61.50

Menu 6: *Receptie formule A: cava met assortiment verfijnde hapjes, 5 stuks, duur 1 uur*

*

Spiesje van coquilles en scampi op bedje van spinazie of Bouillabaise

*

Rundfilet of hertenkalf of kalfsmignonette met een waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*

Geurig kopje koffie met chocoladecappuccino of framboosfantasie met rood fruit

Aangepaste wijnen, Menu all-in € 64.20

In al deze menuvoorbeelden zijn wijn, bier, water en frisdranken inbegrepen in de prijs.

Dit zijn slechts enkel voorbeelden uit de menulijst 2017 en kunnen dus gewijzigd worden.