



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

**Enkel voor groepen vanaf 20 personen tot 220 personen,
Receptie's tot 350 personen.
(Bij minder dan 20 personen rekenen we € 50 zaalhuur)
Regelingen en besprekingen enkel op afspraak,
liefst op maandag en dinsdag (tussen 9 uur en 21 uur).**

ALL-IN FORMULES RECEPTIE

Formule A (duur ongeveer 1 uur):

Fruitsap, alcoholvrije cocktail, frisdranken en bieren

Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (5 stuks)

Met Cava 13,50€

Met Rosé Cava 15,00€

Met Champagne 20,00€

Formule B (duur ongeveer 1 uur 30):

Fruitsap, alcoholvrije cocktail, frisdranken en bieren

Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (7 stuks)

Met Cava 16,00€

Met Rosé Cava 18,50€

Met Champagne 24,00€

Formule C (duur ongeveer 2 uur):

Fruitsap, alcoholvrije cocktail, frisdranken en bieren

Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (10 stuks)

Met Cava 20,50€

Met Rosé Cava 24,00€

Met Champagne 29,50€

RECEPTIE DRANKEN EN HAPJES

Aperitieven per glas

<i>Martini, Porto, Pineau Des Charentes, Kir, Cava</i>	4,00€
<i>Picon, aperitief Maison</i>	5,00€

Alle andere aperitieven zijn ook mogelijk.

Aperitieven per fles

<i>Cava Mistinguett Brut</i>	19,00€
<i>Cava Mistinguett Rosé Brut</i>	21,00€
<i>Champagne Vranken Brut Reserve</i>	30,00€
<i>Vers fruitsap (per liter)</i>	12,00€

Aperitiefhapjes per stuk

<i>Verfijnde koude & warme hapjes per stuk</i>	1.70€
<i>Groentensoepje</i>	1,70€
<i>Kreeftenroomsoepje</i>	2,30€
<i>Oester creuses 00</i>	2,30€
<i>Gegratineerde oester</i>	3.50€

KOUDE VOORGERECHTEN

<i>Vitello tonato (kalfsvlees met tonijn en frisse salade)</i>	14,00€
<i>Parmaham met meloen</i>	14,00€
<i>Zuiders slaatje van krokant gebakken scampi met spekkorstjes</i>	14,50€
<i>Noors slaatje van gerookte vissoorten</i>	15,00€
<i>Gerookte zalm 'extra zacht' met geroosterde toast</i>	15,00€
<i>Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas</i>	15,00€
<i>Tartare van rund met frisse salade en wasabi</i>	15,00€
<i>Tartare van scampi en gerookte zalm met parelcouscous en avocado</i>	15,50€
<i>Garnalencocktail</i>	16,00€
<i>Tartaar van tonijn in een jasje van gerookte zalm met toast</i>	16,00€
<i>Halve kreeft 'Belle-Vue'</i>	20,00€

SOEPEN (2 x Bediend)

<i>Tomaat, asperge, waterkers, bloemkool, andalouse (paprika), witloof, kervel, groentebouillon, champignon, broccoli, pompoen of Agnes Sorel (kip-champignon)</i>	4,50€
<i>Cappuccino van witloof, knolselder, asperge, pompoen, boschampignons met keuze van spekreepjes of snippers gerookte zalm</i>	5,50€
<i>Bisque van canadese kreeft met Armagnac en garnaaltjes met rouille en taost</i>	8,00€
<i>Er is ook mogelijkheid voor veel balletjes in de soep</i>	1,00€

WARME VOORGERECHTEN

<i>Gebakken kabeljauwhaasje met sausje van de witte van Hoegaarden op een bedje van prei</i>	14,00€
<i>Kabeljauwhaasje op zuiderse wijze (zongedroogde tomaat en basilicum)</i>	14,00€
<i>Groenlandse heilbot met spinazie en kreeftensausje</i>	14,00€
<i>Scampi in lookboter, curryroom, of wijze van de chef met rijst</i>	14,50€
<i>Op vel gebakken kabeljauw, stoemp van knolselder en peterseliesabayon</i>	14,50€
<i>Trio van Noordzeevis met licht currysousje en fijne groentjes</i>	15,00€
<i>Pladijsfilet met kruidenkorst en getomateerd roomsausje</i>	15,00€
<i>Zeebaarsfilet met fijne groentjes in een soepje van witbier</i>	15,00€
<i>Gegratineerd vispannetje met basilicum</i>	15,50€
<i>Pladijsfilets met paddenstoelenkorst en puree van zwarte truffel</i>	16,00€
<i>Gebakken zalm op bedje van verse spinazie en sausje van graantjesmosterd (Grietfilet + € 5,00)</i>	16,00€
<i>Zachte venkelsoep met pladijs en grijze Noordzeegarnalen</i>	16,00€
<i>Gebakken St. Jacobsnootjes in Ricardsausje met gestoofde venkel</i>	16,50€
<i>St. Jacobsnootjes gegratineerd met prei</i>	16,50€
<i>Spiesje van Coquilles en scampi op een bedje van groene kool of spinazie</i>	17,00€
<i>Bouillabaise met verse vis, rouille en toast</i>	16,50€
<i>Pladijsfilet met kruidenkorst op een bedje van zuiderse pasta met garnaaletjes en kruidencoulis</i>	17,00€
<i>Tarbotfilet in Thaise rode curry</i>	17,50€
<i>Gebakken rivierpaling in de room of natuur met tartare</i>	18,00€
<i>Normandische tongfilets met champagnesaus en Noordzeegarnaaltjes</i>	21,00€
<i>Zetongfilet en gebakken scampi met pasta en kreeftensaus</i>	21,00€
<i>Asperges (seizoen) op vlaamse wijze</i>	14,50€
<i>Asperges met garnaaletjes en/of gerookte zalm en mousselinesaus</i>	16,50€
<i>Halve kreeft in lookboter gegratineerd</i>	20,00€

TUSSENGERECHTEN

Trio van sorbet met keuze uit:

<i>limoen, passievrucht, framboos, Williampeer, groene appel</i>	<i>4,00€</i>
<i>Sorbet van Granny Smidt appel overgoten met appeljenever of Calvados</i>	<i>4,50€</i>
<i>Sorbet van peer overgoten met 'Poire Williams'</i>	<i>4,50€</i>
<i>Sorbet van limoen overgoten met citroenjenever</i>	<i>4,50€</i>
<i>Champagnesorbet overgoten met Champagne</i>	<i>5,00€</i>

HOOFDGERECHTEN

- ▶ *Alle vleesgerechten worden geserveerd met waaier van dagverse marktgroenten en is er keuze uit aardappelkroketjes, verse frietjes, aardappelpuree of gratin-aardappelen (gratin =supplement € 1 per persoon).*
- ▶ *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 € 3 worden aangerekend.*
- ▶ *Alle hoofdgerechten worden 3x bediend.*
- ▶ *Bij 2 soorten saus of 2 soorten aardappelbereidingen is er een meerprijs van € 1.00 p.p.*
- ▶ *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>	15,50€
<i>Varkenshaasje met mosterd of champignonsaus</i>	16,00€
<i>Gebraiseerd varkenshaasje met béarnaisesaus</i>	16,50€
<i>Kalkoenborstfilet met roomsaus of stroganoffsaus</i>	15,50€
<i>Gebraiseerde kalkoenborstfilet met mosterd of roze pepersaus</i>	16,00€
<i>Parelhoenfilets met sausje van calvados</i>	19,00€
<i>Opgevulde parelhoenfilets met foie gras en truffelsaus</i>	22,00€
<i>Kalfsgebraad met champignonsaus</i>	18,00€
<i>Melkkalfskroontje met kruidenkorst en tijmsausje</i>	20,00€
<i>Kalfsmignonette met Japanse kampernoelis of roomsausje</i>	21,00€
<i>Rosbief met bruine vleessaus</i>	16,50€
<i>Ierse rundsfiletpure met béarnaise, peper of champignonsaus</i>	21,50€
<i>Rundsfiletpure "Simmental" met béarnaise, peper of champignonsaus</i>	23,00€
<i>Lamsfilet met sausje van rozemarijn</i>	19,00€
<i>Lamskroontje met kruidenkorst</i>	22,00€
<i>Eendenborst met sinaasappelsaus</i>	18,00€
<i>Filet van hertenkalf met sausje van Japanse kampernoelis (seizeon)</i>	23,00€

Vanaf 120 personen is er ook mogelijkheid voor een buffet:

<i>Vleesbuffet met 3 keuzes uit onze lijst in overleg</i>	26,00€
<i>Vlees en visbuffet met 3 keuzes uit onze lijst in overleg</i>	36,00€

IJSDESSERTEN

<i>Soufflé van 'Grand-Marnier' of 'Cointreau'</i>	5,00€
<i>Vanille-ijs met rode vruchten in een sausje van Grand Marnier</i>	6,50€
<i>Praalijs vanaf 50 personen: huwelijkskoets, tortelduifjes, enz. (2 x bediend)</i>	5,70€
<i>Praalijs vanaf 20 personen: lammetje, voetbalveld, fiets, enz. (2 x bediend)</i>	6,20€
<i>Supplement foto of marsepein</i>	(op aanvraag)
<i>Warme chocoladesaus of frambozencoulis</i>	0,70€
<i>Aardbeien (seizoen)</i>	2,50€
<i>Ijsscoupe met warme chocoladesaus</i>	5,50€
<i>Ijsscoupe met vers fruit of aardbeien (seizoen)</i>	7,00€
<i>Sabayon met vanille-ijs en vers fruit</i>	7,00€

KOFFIE

<i>Koffie (4x bediend)</i>	3,00€
<i>Supplement versnaperingen: snoepen, chocolaatjes, koekjes en verse cakes</i>	1,80€

NAGERECHTEN

<i>Biscuit met mirainge, slagroom en fruit</i>	4,50€
<i>St. Honoré, fruittaart of aardbeientaart (seizoen)</i>	5,00€
<i>Progrèsstaart met mokka crème au beurre</i>	5,70€
<i>Gebak opgediend met vuurwerk en muziek</i>	0,50€
<i>Assortiment mini gebakjes (Javanais, mini-eclair, carre confiture, flan...)</i>	5,50€
<i>Trio van gebak (tiramisu, fruittaart en chocoladetaart)</i>	6,20€
<i>Trifle van Mango en passievruchten</i>	6,00€
<i>Gemarineerde krieken met mascarpone en crumble van noot</i>	6,00€
<i>Warm appelgebak met ijs en slagroom</i>	5,20€
<i>Framboosgebakje met zanddeeg</i>	6,20€
<i>Dessertbord</i>	8,20€
<i>Crème brûlée OF Chocolademousse OF Tiramisu</i>	5,00€
<i>Dessertbuffet (vanaf 50 personen)</i>	12,70€

FORFAIT DRANKEN

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

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

Bij één gerecht (enkel hoofdgerecht) 8,50€

Bij twee gerechten (1 voorgerecht en hoofdgerecht) 11,50€

Kasteelwijnen

Wit: Sancerre Châtelain Dejacques of Chablis Josselin- Maison Laroche

Rood: Graves Chateau Chantegrives of

Saint-Emilion Grand Cru Château Gros Caillou

Bij één gerecht (enkel hoofdgerecht) 14,00€

Bij twee gerechten (1 voorgerecht en hoofdgerecht) 20,00€

DRANKEN PER FLES

Wit: Huiswijn: Patriarche Chardonnay 18,00€

Sancerre Châtelain Dejacques 25,00€

Chablis Josselin- Maison Laroche 25,00€

Rood: Huiswijn: Patriarche Merlot 18,00€

Graves Chateau de Chantegrives 30,00€

Saint-Emilion Grand Cru Château Gros Caillou 30,00€

Indien er gekozen wordt voor wijn per fles zal er een forfait aangerekend worden van 4,00 € bij één gerecht en 6,00 € 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/koekejes

Soep of kaaskroket

*Worst, kipfilet, hamburger, frikandel of
zelfde vlees van het menu van de volwassenen met appelmoes*

Keuze uit kroketjes of frietjes

Kinderijsje

Alle frisdranken zijn inbegrepen.

1 kindermenu per feest

Prijs voor het kindermenu:

- 3jaar: gratis (wel aangeven aub)

Gefrituurde hapjesmix voor de kinderen € 3

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, brie, prepare, krab en gerookte zalm

Prijs : 3,00 € per persoon voor gans de avond.

FORFAIT DRANKEN NA DE MAALTIJD

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

Prijs : 13 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 vanaf het dessert wordt € 3 per persoon extra 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. Eigen lichten en boxen zijn niet toegestaan.

Voor elk dansfeest wordt steeds € 120 gerekend voor de huur van de installatie en gebruik van elektriciteit.

Confetti, party-poppers en dergelijke zijn niet toegestaan!

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.

!Aandacht! *Moet er een maaltijd voorzien worden voor de Dj - fotograaf- videograaf?*

TAFELSCHIKKING

Er zijn verschillende mogelijkheden voor de tafelindeling, dit steeds in overleg met ons:

Ronde tafels vanaf 5 p. tot 10 p.

Ovale tafels vanaf 11 p. tot ongeveer 30 personen.

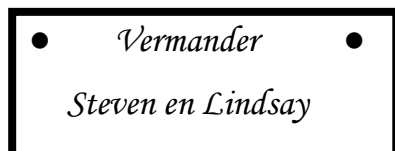
Bij kleinere feesten (tot 7 à 8 tafels) stellen we voor om een blad in het midden van de tafel te plaatsen met alle namen van de gasten op die aan deze tafel moeten plaatsnemen.

De gasten kunnen dan zelf kiezen naast wie ze willen zitten;

Bij grotere feesten (vanaf 9 à 10 tafels) werken we met naamkaartjes die we op een bord uithangen aan de ingang van de feestzaal. Op deze kaartjes noteert u de naam per koppel met op de ommezijde de tafelnaam of nummer. (tafelnummers zijn bij ons beschikbaar)

Gelieve de kaartjes alfabetisch te rangschikken (niet per tafel!) 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!!

WALKING DINNER GECOMBINEERD MET BUFFET

Deze formule kan vanaf 70 personen

- 5 verfijnde hapjes
- 2 kleine voorgerechtjes op bord
- Vlees en visbuffet met 3 keuzes uit onze lijst in overleg

Voorbeeld: Rundsfilet pure - Lamskroontje - Trio van Noordzeevis

Gemengde salade en warme groentjes, sausjes en frietjes

- 2 kleine dessertjes
- Koffie met versnaperingen

Formule met aangepaste huiswijn en alle andere dranken tot en met de koffie: € 74,00

Formule met forfait dranken tot in de vroege uurtjes (geen einduur): € 87,00

ALL-IN FORMULE RECEPTIE (3 UUR) **Babyborrel – Pensioen – Verjaardag – Klasreünie -**

*Deze formule kan vanaf 50 volwassenen, minder dan 50 volwassenen = € 100 zaalhuur.
Op Zaterdag vanaf 17 uur, op Zondag vanaf 16 uur, tenzij anders overeengekomen!!!!*

Assortiment van 9 verfijnde hapjes met daarna zakje friet met mayonaise en mini-frikandel met nadien belegde broodjes(2P.P.).

*Tijdens deze receptie wordt er doorlopend Cava en alcoholvrije cocktail geschonken en krijgen de mensen ook alle dranken naar believen (Jupiler, Duvel, frisdranken, wijn, ...)
(uitgezonderd sterke dranken).*

*Kinderen: keuze uit frisdranken en fruitsappen, buffet met chips, snoep en warme hapjes.
Ook de frietjes en broodjes worden aan de kinderen aangeboden.*

Kinderen onder de 3 jaar zijn gratis, vanaf 3 jaar tot 12 jaar betalen ze de kinderprijs, vanaf 12 jaar worden de kinderen meegerekend met de volwassenen.

	<i>Volwassenen:</i>	<i>Kinderen:</i>
<i>Prijs per persoon (3 uur) met Cava</i>	<i>€32,00</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>met Cava Rosé</i>	<i>€34,00</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>met Champagne</i>	<i>€42,00</i>	<i>€ 16.00</i>
 <i>Dezelfde formule met Cava maar dan 4 uur</i>	 <i>€ 37,00</i>	 <i>€ 18.50</i>
 <i>Dezelfde formule met Cava onbeperkt en extra belegde broodjes</i>	 <i>€ 52,00</i>	 <i>€ 26.00</i>
<i>Supplement extra verzorgde en grotere hapjes</i>	<i>€ 5.00 per persoon</i>	
<i>Extra belegde broodjes of hapjes</i>	<i>€ 1,70 per stuk</i>	
<i>Klein voorgerecht of hoofdgerecht op bord</i>	<i>€ 8.00</i>	

Nadien kan er gekozen worden om de mensen zelf te laten betalen of om alles afzonderlijk te laten noteren. Dit kan tot op de dag zelf beslist worden.

Indien er veel kinderen aanwezig zijn is het aangeraden om kinderanimatie te voorzien, vraag gerust meer info!

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. Indien geen ontbijt - € 5 pp.

Prijs voor een dubbele kamer met ontbijt vanaf € 105

Prijs voor een enkele kamer met ontbijt vanaf € 85

ALGEMENE INFORMATIE

- *Gelieve eerst het menu aan ons door te geven vooraleer de uitnodigen worden opgemaakt, of ten laatste 2 weken op voorhand, 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 (max 10%). 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.*
- *Voor een trouwfeest wordt een voorschot gevraagd van € 750.*
Voor een communiefeest of Lentefeest vragen wij een voorschot van € 350.
Gelieve dit over te schrijven op rekeningnummer BE94 0016 2459 6214
Vergeet de datum van het feest niet te vermelden in de mededeling + jullie naam.
- *In alle prijzen die hier vermeld werden zijn BTW, dienst en alle andere kosten inbegrepen.*
- *Besprekingen enkel op afspraak, liefst op maandag en dinsdag, tussen 9 uur en 21 uur.*
- *De betaling van het feest dient steeds te gebeuren binnen 30 dagen na het feest, via overschrijving (bancontact niet mogelijk). Indien er een factuur nodig is gelieve ons dan alle gegevens op voorhand door te geven, nadien kunnen wij dit niet meer wijzigen.*
- *Deze menu lijst is geldig vanaf Juli tot eind December 2022.*

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 € 40.00

Menu 2: *Receptie formule B: cava met assortiment verfijnde hapjes, 7 stuks, duur 1 uur30*

*_*_*

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 € 53.20

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

*_*_*

Cappuccino van asperges met snippertjes gerookte zalm (=soep)

*_*_*

Gebraiseerd varkenshaasje met verse bearnaisesaus en een waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met krokante frietjes

*_*_*

Geurig kopje koffie met tal van mini-gebakjes

Aangepaste wijnen, Menu all-in € 52.50

Menu 4: Receptie formule B: cava met assortiment verfijnde hapjes, 7 stuks, duur 1 uur 30

*_*_*

Gebakken zalm op een bedje van verse spinazie en sausje van graantjesmosterd

*_*_*

Lamskroontje met kruidenkorst, een waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*_*_*

Geurig kopje koffie met trio van gebakjes

Aangepaste wijnen, Menu all-in € 74.70

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 kalfsgebraad met een waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*_*_*

Geurig kopje koffie met huisbereid dessertbord

Aangepaste wijnen, menu all-in € 70.20

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

*_*_*

Lamskroon met een waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*_*_*

Geurig kopje koffie met framboosgebakje met zanddeeg

Aangepaste wijnen, Menu all-in € 73.20

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

Dit zijn slechts enkele voorbeelden uit de menulijst 2022 en kunnen dus gewijzigd worden!

Voorbeeldmenu 1 trouwfeest:

Receptieformule C : Cava met een ruim assortiment verfijnde hapjes, 10 stuks, duur 2 uur

*_*_*

Cappuccino van Mechelse asperges met snippertjes gerookte zalm (=soep)

*_*_*

Eendenborst met sinaasappelsaus of kalfsgebraad met champignonroomsaus,
waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*_*_*

Geurig kopje koffie met huisbereid dessertbord (dessertbuffet supplement € 4,5 p.p.)

Of

Vurig pralijs met warme chocoladesaus met erna Geurig kopje koffie met tal van zoetigheden

*_*_*

Menu geserveerd met aangepaste wijnen en forfait dranken na de maaltijd € 76.70 per persoon

Voorbeeldmenu 2 trouwfeest:

Receptieformule B : Cava met een ruim assortiment verfijnde hapjes, 7 stuks, duur 1uur30

*_*_*

Kabeljauwhaasje op zuiderse wijze of pladijsfilets met kruidenkorst

*_*_*

Ierse Rundsfiletspure met lichte peperroomsaus,
waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met krokante frietjes

*_*_*

Geurig kopje koffie met huisbereid dessertbord (dessertbuffet supplement € 4,5 p.p.)

Of

Vurig pralijs met warme chocoladesaus met erna Geurig kopje koffie met tal van zoetigheden

*_*_*

Menu geserveerd met aangepaste wijnen en forfait dranken na de maaltijd € 87.20 per persoon

In beide voorbeeldmenu's voor een trouwfeest zijn alle dranken inbegrepen vanaf de receptie tot het einde van het feest (uitgezonderd sterke dranken)! Wijzigingen aan het menu zijn mogelijk.