



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.

Regelingen en besprekingen enkel op afspraak,
liefst op maandag en dinsdag (tussen 9 uur en 21 uur).

ALL-IN FORMULES RECEPTIE

(enkel voorafgaand aan een maaltijd)

Formule A (duur ongeveer 1 uur):

Fruitsap, alcoholvrije cocktail, frisdranken en bieren

Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (5 stuks)

Met Cava 15,00€

Met Rosé Cava 17,00€

Met Champagne 22,00€

Formule B (duur ongeveer 1 uur 30):

Fruitsap, alcoholvrije cocktail, frisdranken en bieren

Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (7 stuks)

Met Cava 18,00€

Met Rosé Cava 20,50€

Met Champagne 26,00€

Formule C (duur ongeveer 2 uur):

Fruitsap, alcoholvrije cocktail, frisdranken en bieren

Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (10 stuks)

Met Cava 23,50€

Met Rosé Cava 27,00€

Met Champagne 32,50€

RECEPTIE DRANKEN EN HAPJES

Aperitieven per glas

Martini, Porto, Pineau Des Charentes, Kir, Cava 5,00€

Picon, aperitief Maison 6,00€

Alle andere aperitieven zijn ook mogelijk.

Aperitieven per fles

Cava Mistinguett Brut 22,50€

Cava Mistinguett Rosé Brut 25,00€

Champagne Vranken Brut Reserve 33,00€

Aperitiefhapjes per stuk

Verfijnde koude & warme hapjes per stuk 2,00€

Groentensoepje 2,00€

Kreeftenroomsoepje 3,00€

Oester creuses 00 3,00€

Gegratineerde oester 4,00€

KOUDE VOORGERECHTEN

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

SOEPEN (2 x Bediend)

<i>Tomaat, asperge, waterkers, bloemkool, andalouse (paprika), witloof, kervel, groentebouillon, champignon, broccoli, pompoen of Agnes Sorel (kip-champignon)</i>	5,00€
<i>Cappuccino van witloof, knolselder, asperge, pompoen, boschampignons met keuze van spekreepjes of snippers gerookte zalm</i>	6,00€
<i>Bisque van canadese kreeft met Armagnac en garnaaltjes met rouille en taost</i>	9,00€
<i>Er is ook mogelijkheid voor veel balletjes in de soep</i>	1,30€

WARME VOORGERECHTEN

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

TUSSENGERECHTEN

Trio van sorbet met keuze uit:

<i>limoen, passievrucht, framboos, Williampeer, groene appel</i>	<i>5,00€</i>
<i>Sorbet van Granny Smidt appel overgoten met appeljenever of Calvados</i>	<i>6,00€</i>
<i>Sorbet van peer overgoten met 'Poire Williams'</i>	<i>6,00€</i>
<i>Sorbet van limoen overgoten met citroenjenever</i>	<i>6,00€</i>
<i>Champagnesorbet overgoten met Champagne</i>	<i>7,00€</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 € 2 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 € 4 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 € 3,00 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>Eendenborst met sinaasappelsaus</i>	18,00€
<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 champignonroomsaus</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>Filet van hertenkalf met sausje van Japanse kampernoelis (seizoen)</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>	6,00€
<i>Vanille-ijs met rode vruchten in een sausje van Grand Marnier</i>	7,00€
<i>Praalijs vanaf 20 personen: lammetje, voetbalveld, fiets, enz. (2 x bediend)</i>	7,00€
<i>Praalijs vanaf 50 personen: huwelijkskoets, tortelduifjes, enz. (2 x bediend)</i>	6,50€
<i>Supplement foto of marsepein</i>	(op aanvraag)
<i>Warme chocoladesaus of frambozencoulis</i>	1,00€
<i>Aardbeien (seizoen)</i>	3,00€
<i>Ijsscoupe met warme chocoladesaus</i>	6,00€
<i>Ijsscoupe met vers fruit of aardbeien (seizoen)</i>	7,50€
<i>Sabayon met vanille-ijs en vers fruit</i>	8,00€

KOFFIE

<i>Koffie (4x bediend)</i>	3,50€
<i>Supplement versnaperingen: snoepen, chocolaatjes, koekjes,...</i>	2,00€

NAGERECHTEN

<i>Biscuit met meringue, slagroom en fruit</i>	6,00€
<i>Gebak opgediend met vuurwerk en muziek</i>	0,50€
<i>Diksmuids amandelgebak (streekproduct)</i>	6,00€
<i>St. Honoré, fruittaart of aardbeientaart (seizoen)</i>	6,50€
<i>Assortiment mini gebakjes (Javanais, mini-eclair, boules de berlin, flan...)</i>	6,50€
<i>Crème brûlée</i>	6,50€
<i>Tiramisu</i>	6,50€
<i>Progrèsstaart met mokka crème au beurre</i>	7,00€
<i>Warm appelgebak met ijs en slagroom</i>	7,00€
<i>Framboosgebakje met zanddeeg</i>	7,50€
<i>Trio van gebak (tiramisu, fruittaart en chocoladetaart)</i>	8,00€
<i>Moelleux van chocolade met bolletje vanille-ijs</i>	8,00€
<i>Dessertbord</i>	9,50€
<i>Dessertbuffet (vanaf 50 personen)</i>	14,00€

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) 9,00€

Bij twee gerechten (1 voorgerecht en hoofdgerecht) 12,00€

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) 15,00€

Bij twee gerechten (1 voorgerecht en hoofdgerecht) 21,00€

DRANKEN PER FLES

Wit: Huiswijn: Patriarche Chardonnay 19,00€

Sancerre Châtelain Dejacques 27,00€

Chablis Josselin- Maison Laroche 27,00€

Rood: Huiswijn: Patriarche Merlot 19,00€

Graves Chateau de Chantegrives 32,00€

Saint-Emilion Grand Cru Château Gros Caillou 32,00€

Indien er gekozen wordt voor wijn per fles zal er een forfait aangerekend worden van 5,00 € bij één gerecht en 7.00 € 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/koeckjes

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: €16,00

vanaf 6 jaar: €21,00

vanaf 12 tot 15 jaar: € 26.00

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 : 4,00 € 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 : 14 euro per persoon voor een tijdsduur van 5uur na de koffie, nadien worden de dranken afzonderlijk aangerekend.

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

Voor personen die bijkomen vanaf het dessert wordt € 5 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 platen-speler, computeraansluiting 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 € 130 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.

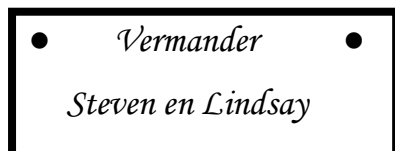
Ovale tafels vanaf 11 p. tot ongeveer 30 personen.

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: Rundsfiletpure - 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: € 76,00

Formule met 5 uur extra forfait dranken na de koffie: € 90,00

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

*Deze formule kan vanaf 50 volwassenen, bij 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>€34,00</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>met Cava Rosé</i>	<i>€37,00</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>met Champagne</i>	<i>€45,00</i>	<i>€ 16.00</i>
 <i>Dezelfde formule met Cava maar dan 4 uur</i>	 <i>€ 39,00</i>	 <i>€ 18.50</i>
 <i>Dezelfde formule met Cava 8 uur en extra belegde broodjes</i>	 <i>€ 56,00</i>	 <i>€ 26.00</i>
<i>Supplement extra verzorgde en grotere hapjes</i>	<i>€ 6,00 per persoon</i>	
<i>Extra belegde broodjes of hapjes</i>	<i>€ 2,00 per stuk</i>	
<i>Klein voorgerecht of hoofdgerecht op bord</i>	<i>€ 8,00 à 10,00 pp</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 inloofdouche,...

Het ontbijt wordt standaard geserveerd op de kamer. Indien geen ontbijt - € 5 pp.

Prijs voor een dubbele kamer met ontbijt vanaf € 110

Prijs voor een enkele kamer met ontbijt vanaf € 90

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 uren of prijzen te voorkomen.*
- *Ten laatste 1 week op voorhand vernemen wij graag het exact aantal personen, moesten er grote wijzigingen zijn in het door jullie opgegeven aantal, gelieve ons vroeger te verwittigen. Tot 24 uur op voorhand kunnen nog personen geannuleerd worden (max 10%). Als er dan nog personen afzeggen zal de maaltijd worden aangerekend, de dranken niet.*
- *De maandag voor het feest (op afspraak) verwachten wij alle gegevens in verband met de tafelschikking alsook de eventuele menukaarten, extra tafeldecoratie, gastenboek, ..*
- *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. Indien dit pas de dag zelf aangegeven wordt rekenen we een supplement aan van € 10 pp.*
- *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.
Jullie ontvangen hier geen bevestiging van als we het geld ontvangen hebben, jullie eigen overschrijving is jullie bewijs van betaling.
- *In alle prijzen die hier vermeld werden zijn BTW, dienst en alle andere kosten inbegrepen.*
- *De betaling van het feest dient steeds te gebeuren binnen 14 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 Januari 2023, prijzen kunnen wijzigen tot 2 maand voorafgaand aan het feest!*
- *Bij minder dan 20 personen rekenen we € 25 zaalhuur aan per ontbrekend persoon. Indien jullie dus met 19 zijn betalen jullie € 25, zijn jullie met 18 dan betalen jullie €50 enzovoort.*

Enkele menuvoorbeelden:

Menu 1:

Glas Cava

*_*_*

Romig soepje naar keuze

*_*_*

*Varkenshaasje met lichte pepersaus, waaier aan dagverse marktgroenten
en gekroond met goudgele aardappelkroketten*

*_*_*

Geurig kopje koffie met biscuitgebak of Diksmuids amandelgebak

Aangepaste wijnen Menu all-in € 44,50

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

*_*_*

Romig soepje naar keuze

*_*_*

*Kalfsgebraad met champignonroomsaus of eendenborst met sinaasappelsaus,
waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten*

*_*_*

Geurig kopje koffie met moelleux van chocolade met bolletje vanille-ijs

Aangepaste wijnen Menu all-in € 58,50

Menu 3: *Receptie formule B: cava met assortiment verfijnde hapjes, 7 stuks, duur 1 uur 30*

*_*_*

Cappuccino van asperges met snippertjes gerookte zalm (=soep)

*_*_*

*Parelhoenfilets met een sausje van Calvados of lamsfilets met een sausje van rozemarijn,
waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten*

*_*_*

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

Aangepaste wijnen, Menu all-in € 62,50

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

*_*_*

Trio van Noorzeervis in lichte currysaus of pladijsfilets met kruidenkorst en getomateerd sausje

*_*_*

Ierse rundsfiletspure met verse bearnaisesaus,
waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met krokante frietjes

*_*_*

Geurig kopje koffie met huisbereid dessertbord

Aangepaste wijnen, Menu all-in € 77,00

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

*_*_*

Groenlandse heilbotfilets op een bedje van spinazie of kabeljauwchaasje op zuiderse wijze

*_*_*

Kalfsmignonette met Japanse kampernoelies,
waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*_*_*

Geurig kopje koffie met framboosgebakje met zanddeeg

Aangepaste wijnen, menu all-in € 74,00

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

*_*_*

Pladijsfilets met kruidenkorst op een bedje van zuiderse pasta, garnaaftjes en kruidencoulis

*_*_*

Melkkalfskroontje met kruidenkorst en thijmsausje,
waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

*_*_*

Geurig kopje koffie met trio van gebakjes

Aangepaste wijnen, Menu all-in € 76,00

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

Dit zijn slechts enkele voorbeelden uit onze menulijst 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)

*_*_*

Ierse rundsfiletspure met bearnaise, peper of champignonromsaus,
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 € 87,00 per persoon

Voorbeeldmenu 2 trouwfeest:

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

*_*_*

Pladijsfilets met paddestoelenkorst en puree van zwarte truffel

*_*_*

Parellhoenfilets met een sausje van Calvados of lamsfilets met sausje van rozemarijn,
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 € 92,50 per persoon

In beide voorbeeldmenu's voor een trouwfeest zijn alle dranken inbegrepen vanaf de receptie tot 5 uur na de koffie! (uitgezonderd sterke dranken)! Wijzigingen aan het menu zijn mogelijk.