



*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](mailto:info@feestzaaldekroon.be)  
[www.feestzaaldekroon.be](http://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 300 personen.**

**Bij minder dan 20 personen rekenen we zaalhuur:**

*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.*

**Langskomen enkel op afspraak, bij voorkeur op:  
Maandag van 14 uur - 20 uur  
Dinsdag van 9 uur -18 uur**

# ALL-IN FORMULES RECEPTIE

(voorafgaand aan de maaltijd)

**Formule voor enkel receptie (zoals babyborrel) zie pagina 12**

## Formule A (duur ongeveer 1 uur):

*Fruitsap, alcoholvrije cocktail, frisdranken en bieren*

*Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (4 stuks)*

*Met Cava* 15,00€

*Met Champagne* 22,00€

## Formule B (duur ongeveer 1 uur 30):

*Fruitsap, alcoholvrije cocktail, frisdranken en bieren*

*Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (6 stuks)*

*Met Cava* 18,00€

*Met Champagne* 26,00€

## Formule C (duur ongeveer 2 uur):

*Fruitsap, alcoholvrije cocktail, frisdranken en bieren*

*Assortiment van verfijnde koude & warme hapjes (9 stuks)*

*Met Cava* 23,50€

*Met Champagne* 32,50€

**Personen die enkel de receptie mee-vieren betalen € 3 extra**

## Foto's tijdens de receptie:

*Uiteraard begrijpen we dat jullie deze dag willen vastleggen en enkele familiefoto's of groepsfoto's willen maken. Mogen we vragen om dit pas te doen na de receptie, net voordat jullie aan tafel gaan? Dit om een vlotte service van de hapjes te garanderen.*

## RECEPTIE DRANKEN EN HAPJES

### *Aperitieven per glas*

<i>Martini, Porto, Pineau Des Charentes, Kir, Cava</i>	5,00€
<i>Picon, aperitief Maison</i>	7,00€

*Alle andere aperitieven zijn ook mogelijk.*

### *Aperitieven per fles*

<i>Cava Mistinguett Brut</i>	23,00€
<i>Champagne Vranken Brut Reserve</i>	35,00€

### *Aperitiefhapjes per stuk*

<i>Verfijnde koude &amp; warme hapjes per stuk</i>	2,00€
<i>Groentensoepje</i>	2,00€
<i>Kreeftenroomsoepje</i>	3,00€
<i>Oester creuses 00 (enkel afname per kist, 25 stuks)</i>	3,00€

## KOUDE VOORGERECHTEN

<i>Vitello tonato (kalfsvlees met tonijn en frisse salade)</i>	15,50€
<i>Parmaham met meloen</i>	15,50€
<i>Zuiders slaatje van krokant gebakken scampi met spekkorstjes</i>	16,00€
<i>Noors slaatje van gerookte vissoorten</i>	16,50€
<i>Gerookte zalm 'extra zacht' met geroosterde toast</i>	16,50€
<i>Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas</i>	16,50€
<i>Tartare van rund met frisse salade en wasabi</i>	16,50€
<i>Tartare van scampi en gerookte zalm met parelcouscous en avocado</i>	17,00€
<i>Tartaar van tonijn in een jasje van gerookte zalm met toast</i>	17,50€
<i>Garnalencocktail</i>	<i>dagprijs, (+- 18,00€)</i>

## SOEPEN (2 x Bediend)

<i>Tomaat, asperge, waterkers, bloemkool, andalouse (paprika), witloof, kervel, knolselder, broccoli, pompoen of Agnes Sorel (kip-champignon)</i>	5,50€
<i>Cappuccino van witloof, knolselder of asperge met gerookte zalm</i>	6,50€
<i>Cappuccino van pompoen of knolselder met spekreepjes</i>	6,50€
<i>Bisque van canadese kreeft met Armagnac en stukjes rivierkreeft met rouille en taost</i>	10,00€
<i>Er is ook mogelijkheid voor veel balletjes in de soep</i>	1,50€

## WARME VOORGERECHTEN

<i>Kabeljauwhaasje met wittewijnsaus op een bedje van prei</i>	16,00€
<i>Kabeljauwhaasje op zuiderse wijze (zongedroogde tomaat en basilicum)</i>	16,00€
<i>Gebakken kabeljauw, stoemp van knolselder en peterseliesabayon</i>	16,00€
<i>Groenlandse heilbot met spinazie en kreeftensausje</i>	16,00€
<i>Scampi in lookboter, curryroom, of wijze van de chef met rijst</i>	16,00€
<i>Gebakken zalm met verse spinazie en sausje van graantjesmosterd</i>	16,50€
<i>Trio van Noordzeevis met licht currysousje en fijne groentjes</i>	16,50€
<i>Gegratineerd vispannetje met basilicum</i>	17,00€
<i>Pladijsfilet met crumble van citroen en kruidensausje</i>	16,00€
<i>Pladijsfilets met paddenstoelenkorst en puree van zwarte truffel</i>	17,00€
<i>Pladijsfilet kruidenkorst, zuiderse pasta, garnaltjes en kruidencoulis</i>	18,00€
<i>Bouillabaise met verse vis, rouille en taost</i>	18,00€
<i>St. Jacobsnootjes gegratineerd met prei</i>	18,00€
<i>Spiesje van Coquilles met spek en scampi, groene kool of spinazie</i>	18,00€
<i>Grietfilet in Thaise rode curry</i>	22,00€
<i>Normandische tongfilets met champagnesaus en Noordzeegarnaltjes</i>	22,50€
<i>Asperges (seizoen) op vlaamse wijze</i>	16,00€
<i>Asperges met garnaltjes en/of gerookte zalm en mousselinesaus</i>	18,00€

## TUSSENGERECHTEN

<i>Trio van sorbet (limoen, passievrucht, framboos)</i>	5,00€
<i>Sorbet van limoen overgoten met Limoncello</i>	7,00€
<i>Champagnesorbet overgoten met Champagne</i>	7,00€

## HOOFDGERECHTEN

- ▶ *Alle vleesgerechten worden geserveerd met een waaijer 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 pp worden aangerekend.*
- ▶ *Alle hoofdgerechten worden 3x bediend.*
- ▶ *Bij 2 soorten saus of 2 soorten aardappelbereidingen is er een meerprijs van € 1.50 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 gebraad met champignon of peperroomsausje</i>	16,00€
<i>Duivels gebraad met mosterdsausje</i>	16,00€
<i>Varkenshaasje met mosterd of champignonsaus</i>	16,50€
<i>Gebraiseerd varkenshaasje met béarnaisesaus</i>	17,00€
<i>Kalkoenborstfilet met roomsaus of stroganoffsaus</i>	16,00€
<i>Gebraiseerde kalkoenborstfilet met mosterd of pepersaus</i>	16,50€
<i>Parelhoenfilets met sausje van calvados</i>	19,50€
<i>Eendenborst met sinaasappelsaus</i>	18,50€
<i>Kalfsgebraad met champignonsaus</i>	18,50€
<i>Kalfsmignonette met Japanse kampernoelis of roomsausje</i>	21,50€
<i>Rosbief met bruine vleessaus</i>	17,00€
<i>Rundsfiletpure met béarnaise, peper of champignonroomsaus</i>	23,50€
<i>Lamsfilet met sausje van rozemarijn</i>	21,50€
<i>Lamskroontje met kruidenkorst</i>	23,50€
<i>Filet van hertenkalf met sausje van Japanse kampernoelis</i>	23,50€

### *Vanaf 120 personen is er ook mogelijkheid voor een buffet:*

<i>Vleesbuffet met 3 keuzes uit onze lijst in overleg</i>	27,00€
<i>Vlees en visbuffet met 3 keuzes uit onze lijst in overleg</i>	37,00€

## 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 (soep en hoofdgerecht) 10,00€

Bij twee gerechten (1 voorgerecht en hoofdgerecht) 13,00€

**Italiaanse wijnen : Orropasso en Neropasso**

Bij één gerecht (soep en hoofdgerecht) 14,00€

Bij twee gerechten (1 voorgerecht en hoofdgerecht) 19,00€

**Kasteelwijnen**

**Wit: Sancerre Cave des vins de sancerre 'l'étincelle'**

**Rood: Saint-Emilion château Tour Lescours**

Bij één gerecht (soep en hoofdgerecht) 16,00€

Bij twee gerechten (1 voorgerecht en hoofdgerecht) 22,00€

## DRANKEN PER FLES

**Wit:** Huiswijn: Patriarche Chardonnay 20,00€

Cantina Mabis Orropasso 25,00€

Sancerre Cave des vins de sancerre 'L'étincelle' 30,00€

**Rood:** Huiswijn: Patriarche Merlot 20,00€

Cantina Mabis Neropasso 25,00€

Saint-émilion Château tour Lescours 30,00€

Indien er gekozen wordt voor wijn per fles zal er een forfait aangerekend worden van 6,00 € bij één gerecht en 8,00 € bij twee gerechten. Dit is voor water en frisdranken aan tafel.

## IJSDESSERTEN

<i>Ijstaart; steeds vergezeld van warme chocoladesaus OF frambozencoulis</i>	
<i>Praalijs vanaf 20 personen: lammetje, voetbalveld, fiets, enz. ( 2 x bediend)</i>	8,00€
<i>Praalijs vanaf 50 personen: huwelijkskoets, tortelduijjes, enz. ( 2 x bediend)</i>	7,50€
<i>Supplement themataarten of foto per stuk</i>	<i>op aanvraag, +- 20.00€</i>
<i>Supplement verse Aardbeien (seizoen)</i>	3,00€
<i>Ijsscoupe met warme chocoladesaus</i>	7,00€
<i>Ijsscoupe met vers fruit of aardbeien (seizoen)</i>	7,50€
<i>Vanille-ijs met rode vruchten in een sausje van Grand Marnier</i>	7,50€

## KOFFIE

<i>Koffie of thee (4x bediend) met enkel melk en suiker</i>	3,50€
<i>Koffie met versnaperingen: snoepen, chocolaatjes, koekjes,...</i>	6,50€
<i>Koffie met versnaperingen samen met een dessert</i>	5,50€

## NAGERECHTEN

<i>Biscuit met meringue, slagroom en fruit</i>	6,50€
<i>Gebak opgediend met vuurwerk en muziek</i>	0,50€
<i>Fruittaart of aardbeientaart met zanddeeg</i>	7,00€
<i>Assortiment mini gebakjes (Mini-eclair, boules de berlin, flan, fruittaartje...)</i>	7,00€
<i>Warm appelgebak met ijs en slagroom</i>	7,00€
<i>Framboosgebakje met zanddeeg</i>	7,50€
<i>Moelleux van chocolade met bolletje vanille-ijs</i>	8,00€
<i>Trio van desserts (chocolademousse, crème brûlée, speculoos met advocaat)</i>	8,00€
<i>Trio van gebak (tiramisu, fruittaart en chocoladetaart)</i>	8,50€
<i>Dessertbord</i>	9,50€
<i>Dessertbuffet (vanaf 50 personen)</i>	14,00€



## 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/koekjes*

*Gefrituurde hapjesmix supplement € 3*

\*\*\*

*Soep of kaaskroket*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Kinderijsje*

*Alle frisdranken zijn inbegrepen.*

*1 kindermenu per feest*

*Prijs voor het kindermenu:*

*- 3jaar: gratis (wel aangeven aub!)*

*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 5 uur 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**

*(doorgeven bij reservatie)*

*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, computeraansluiting en USB-aansluiting.*

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

*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?*

## PHOTOBOOTH

*Een photobooth op uw feest zorgt ervoor dat jullie gasten leuke kiekjes kunnen maken.*

*Wij werken graag samen met [www.uwfeest.be](http://www.uwfeest.be) voor het huren van een photobooth.*

*Uniek bij hen is dat er geen limiet op het aantal foto's staat en dat ook de photobooth gedurende het volledige feest blijft staan!*

*Neem gerust zelf contact met hen op via 0497 47 51 25*

*Prijs : € 375 alles inclusief*

*(Je krijgt nog 10 euro korting als je vermeld dat je doorgestuurd bent door ons)*

## TAFELSCHIKKING

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

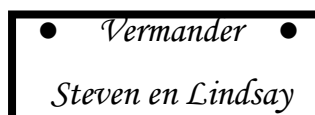
*Ronde tafels vanaf 5 p. tot 10 p.*

*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

- 4 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

- Koffie met moelleux van chocolade en bolletje vanille-ijs

Formule met aangepaste huiswijn en alle andere dranken tot en met de koffie: € 77,00

Formule met 5 uur extra forfait dranken na de koffie: € 91,00

## ALL-IN FORMULE RECEPTIE (3 UUR)

### Babyborrel – Pensioen – Verjaardag – Klasreünie - ....

Deze formule kan vanaf 50 volwassenen, bij minder dan 50 volwassenen = € 100 zaalhuur.

Gelieve het voorlopig aantal personen 1 maand voor het feest nog eens te bevestigen...

Assortiment van 8 verfijnde hapjes met daarna zakje friet met mayonaise en mini-frikandel met nadien 2 belegde broodjes (prepare, ham, brie, krabsla en gerookte zalm).

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.

	Volwassenen:	Kinderen:
Prijs per persoon ( 3 uur) met Cava	€37,00	€ 17,00
Dezelfde formule met Cava maar dan 4 uur	€ 42,00	€ 19.50
Dezelfde formule met Cava 6 uur en extra belegde broodjes	€ 52,00	€ 24,00
Dezelfde formule met Cava 8 uur en extra belegde broodjes	€ 59,00	€ 27,00
Supplement extra verzorgde en grotere hapjes	€ 6,00 per persoon	
Extra belegde broodjes of hapjes	€ 2,00 per stuk	
Klein voorgerecht of hoofdgerecht op bord	€ 8,00 à 10,00 pp	

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!

## ALGEMENE INFORMATIE

- *Jullie kunnen vrijblijvend een optie nemen op een datum, na 1 maand vervalt deze optie*
- *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.*
- *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.*  
*Opgelet, de samenstelling van het levensmiddel kan wijzigen.*
- *Wij voorzien steeds verse bloemen en kaarsen voor op de tafel.*
- *Indien er een artiest of DJ aanwezig is gelieve ons hier op voorhand van te verwittigen.*
- *Voor een trouwfeest of babyborrel wordt een voorschot gevraagd van € 1000*  
*Voor een communiefeest of Lentefeest vragen wij een voorschot van € 500*  
*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.*

## OVERNACHTEN

*Prijs voor een dubbele kamer met ontbijt vanaf € 115, enkel kamer vanaf € 95*  
*Het ontbijt wordt standaard geserveerd op de kamer. Samen ontbijten is daardoor niet mogelijk. Indien we geen ontbijt moeten voorzien is er een korting van € 5 per persoon.*

## Enkele menuvoorbeelden:

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.

Menu 1: Glas Cava of alcoholvrije cocktail (zonder hapjes)

\*\_\*\_\*

Romig soepje naar keuze

\*\_\*\_\*

Varkenshaasje met mosterdsausje, waaier aan dagverse marktgroenten en kroketjes

\*\_\*\_\*

Geurig kopje koffie vergezeld van biscuitgebak met meringue, slagroom en fruit

Aangepaste wijnen Menu all-in € 47.00

---

Menu 2: Receptie formule A: cava met assortiment 4 verfijnde hapjes, duur 1 uur

\*\_\*\_\*

Romig soepje naar keuze

\*\_\*\_\*

Ardeens gebrad met peperroomsausje, waaier aan dagverse marktgroenten en kroketjes

\*\_\*\_\*

Geurig kopje koffie met tal van zoetigheden

Aangepaste wijnen Menu all-in € 53.00

---

Menu 3: Receptie formule B: cava met assortiment 6 verfijnde hapjes, duur 1 uur 30

\*\_\*\_\*

Cappuccino van knolselder met snippertjes gerookte zalm (=soep)

\*\_\*\_\*

Kalfsgebrad met champignonroomsaus,

waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met goudgele aardappelkroketten

\*\_\*\_\*

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

Aangepaste wijnen, Menu all-in € 64,50

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

*\*\_\*\_\**

*Pladijsfilet met citroencrumble en kruidensausje*

*\*\_\*\_\**

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

*\*\_\*\_\**

*Geurig kopje koffie met trio van desserts*

*Aangepaste wijnen, Menu all-in € 75,00*

---

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

*\*\_\*\_\**

*Spiesje van coquilles en spek met scampi op een bedje van spinazie of groene kool*

*\*\_\*\_\**

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

*\*\_\*\_\**

*Geurig kopje koffie met warme appeltaart vergezeld van bolletje vanille-ijs en slagroom*

*Aangepaste wijnen, menu all-in € 78,00*

---

Menu 6: *Receptie formule A: cava met assortiment 4 verfijnde hapjes, duur 1 uur*

*\*\_\*\_\**

*Groenlandse heilbotfilets met verse spinazie en kreeftenroomsausje*

*\*\_\*\_\**

*Rundsfiletspure met 1 saus naar keuze,  
waaier aan dagverse marktgroenten en gekroond met krokante frietjes*

*\*\_\*\_\**

*Geurig kopje koffie met framboosgebakje van zanddeeg*

*Aangepaste wijnen, Menu all-in € 78,50*

*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.*

### Voorbeeldmenu 1 trouwfeest:

*Receptieformule C : Cava met een ruim assortiment verfijnde hapjes, 9 stuks, duur 2 uur*

*\*\_\*\_\**

*Romig soepje naar keuze*

*\*\_\*\_\**

*Varkenshaasje met champignonroomsausje,  
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 € 82,50 per persoon*

### Voorbeeldmenu 2 trouwfeest:

*Receptieformule B : Cava met een ruim assortiment verfijnde hapjes, 6 stuks, duur 1uur30*

*\*\_\*\_\**

*Pladijsfilets met crumble van citroen en kruidensausje*

*\*\_\*\_\**

*Parelhoenfilets met een sausje van Calvados,  
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 € 93,50 per persoon*