

## **Feestzaal CAMARGUE**

Ormendaal 9

3060 Korbeek-Dijle (Bertem)

016 200 122

[www.feestzaalcamargue.be](http://www.feestzaalcamargue.be)

[camargue@telenet.be](mailto:camargue@telenet.be)

### **1. Algemene voorwaarden**

- ∞ Wij stellen onze feestzaal graag gratis ter beschikking vanaf 40 volwassen personen (diner).
- ∞ Vanaf mei tot en met september, zaterdagen en zondagen vanaf 60 volwassen personen (diner); overige maanden vanaf 40 volwassen personen.
- ∞ Bij reservatie van een vrijdag of andere weekdag, wordt elke formule van receptie aan 50% aangeboden voor de dinerende personen (inclusief 3 koude en 3 warme standaardhapjes).
- ∞ Dienst en BTW (12 en 21%), tafellinnen, kaarsen, sierstukjes, dekken van de tafels en opkuisen van de feestzaal zijn verrekend in onze traiteurdienst.
- ∞ Gratis visitekaartjes met routebeschrijving te verkrijgen.
- ∞ Kelners voor het avondfeest worden aangerekend vanaf 01u00 tot ½ uur na vertrek laatste gasten. (1 kelner = € 24,00/uur + 1 barman = € 24,00/uur voor ongeveer 40 personen). Dit is bij de drankenforfait van € 23,00 pp; bij forfait van € 16,00 worden kelners verrekend na dessert.
- ∞ Vrij van DJ of DJ van het huis: € 400,00- voor DJ + materiaal + lichteffecten + beamer/scherm zonder tijdslimiet, vrijdag € 350,00.
- ∞ Indien eigen DJ met materiaal: opstellen daags voordien indien mogelijk.
- ∞ Kinderen tot en met 3 jaar worden niet aangerekend, vanaf 4 jaar tot en met 11 jaar krijgen ze het gehele diner en dranken voor de helft van de prijs, een aangepast kindermenu is altijd mogelijk.
- ∞ Bij het vastleggen van een datum, wordt een voorschot van € 700,00- gevraagd. Een datum is pas gereserveerd indien dit voorschot gestort is.
- ∞ Twee weken voor het verloop van het feest wordt er een tweede voorschot van 75% op de totale som gevraagd. Dit kan eveneens gestort worden.
- ∞ De afrekening gebeurt binnen de 8 dagen na verloop van het feest in Feestzaal Camargue met contant geld, dit om wanbetalingen en juridische kosten te voorkomen.
- ∞ Met het boeken van een datum en het storten van het voorschot, gaat de betrokkene akkoord met alle algemene voorwaarden opgesomd in deze brochure.
- ∞ Het annuleren van een datum kan enkel per e-mail of aangetekend schrijven. Wanneer dit niet gebeurt, kan een schadevergoeding voor winstderving geeist worden op de voorziene omzet.
- ∞ Menu, planning en het voorlopige aantal personen wordt ten laatste 2 maanden voor het verloop van het feest doorgegeven, alsook eventueel allergieën.
- ∞ Het juiste aantal genodigden en tafelindeling 7 dagen op voorhand doorgeven, dit aantal zal aangerekend worden, zowel catering als drank.
- ∞ Ook het afhalen of laten leveren van gerechten is mogelijk (aangekondigde prijzen -10%, uitgezonderd hapjes)
- ∞ Gelieve telefonisch of per e-mail een afspraak te maken om de zaal te bezichtigen.
- ∞ Prijslijst in € van januari 2019, vervangt alle vorige en onder voorbehoud van officiële prijsstijgingen.

## 2. Receptie – aperitieven – dranken – hapjes

### *Forfaitaire prijzen voor recepties*

Assortiment van 3 koude en 3 warme hapjes (Standaard hapjes zie lijst)

Campari met sinaasappelsap

Pisang met sinaasappelsap

Bieren, frisdranken en sinaasappelsap

	1 uur	1,5 uur	2 uur	
+ Schuimwijn Brut (Herkomst Frankrijk)	13,50 €	14,50 €	15,50 €	pp
+ Cava 'Brut Seleccion'	14,50 €	15,50 €	16,50 €	pp
+ Chardonnay Meerdael (Streekproduct)	16,50 €	18,50 €	20,50 €	pp
+ Champagne Brut	23,50 €	25,00 €	26,25 €	pp
Verwelkomingsglas ook mogelijk per fles				

### *Dranken*

Forfaitaire prijs tijdens diner tot aan de koffie, (kelners na koffie per uur te betalen) 16,00 € pp  
(Domeinwijnen, waters, frisdranken en standaardbieren naar believen)

Forfaitaire prijs tijdens diner en dansfeest (ten vroegste vanaf 18u00 tot 03u00) 23,00 € pp  
(Domeinwijnen, waters, frisdranken en standaardbieren naar believen)

Gasten enkel dansfeest  
(Domeinwijnen, waters, frisdranken en standaardbieren tot 03u00) 17,00 € pp

De domeinwijnen kunnen geproefd worden en indien gewenst is er een lijst voorhanden van wijnen die te verkrijgen zijn per fles; hier is geen forfaitaire prijs mogelijk.

Alle dranken (water aan tafel, frisdranken en bieren) zullen dan ook per stuk genoteerd worden.

Stella, frisdranken	2,50 € st.
Hoegaarden, Palm, Kriek, Looza, Schweppes, Ice Tea	2,75 € st.
Duvel, Westmalle, Leffe	3,75 € st.
Domeinwijn	20,00 € fles/ 4.00 € glas
Schuimwijn	20,00 € fles
Cava 'Brut Seleccion'	23,00 € fles
Chardonnay Meerdael	34,00 € fles
Pisang/Campari	38,00 € liter
Looza	13,50 € fles
Frisdrank	9,00 € fles

## **Hapjes**

Assortiment koude toastjes (standaard hapjes)	1,50 €
Kerstomaat met grijze garnalen	2,75 €
Assortiment toastjes met gerookte zalm en heilbot	1,75 €
Witloofblaadje gevuld met grijze garnalen	2,75 €
Parmaham met meloenbolletje	1,75 €
Gerookte eendenborst met verse ananas	1,75 €
Mini glaasje met mousse van zalm of eend of ham	2,50 €
Rauwkost <u>per schotel</u> (bloemkool, wortel, radijs, selder) 20 pers.	12,00 €
Kaas- en salamiblokjes <u>per schotel</u> +/- 20 pers.	13,00 €
Kaaskroketje (Standaard hapje)	1,50 €
Garnaalkroketje	1,75 €
Assortiment gevulde boucheetjes	1,75 €
Mozzarellabolletje / zongedroogde tomaat	1,75 €
Fetablokje met olijf	1,50 €
Mini soepje (Standaard hapje)	1,75 €
Pruimen met gerookt spek	1,50 €
Scampispiesje met look	2,00 €
Mini pizza of mini croque of mini spiesje (yakitori)	1,75 €
Mini loempia met zoetzure saus (Standaard hapje)	1,50 €
Mini sandwiches per stuk (te bestellen per 25)	1,75 €
Chips of zoutjes	1,25 €/schaaltje
Zoet afsluitertje	1,85 €

## Koude voorgerechten

Mousse van eend met porto en cruditeiten	12,75 €
Huisbereide pastei van eend met olijven en slaboeket	12,00 €
Huisbereide wildpastei (seizoen) en herfstgarnituur	12,75€
Serranoham met Cavaillon en Galiameloen	12,25 €
Serranoham met drie vruchten (meloen, kiwi, ananas)	12,25 €
Gerookte eendenborst met uitheems fruit	14,75 €
Terrine van ganzenlever met krententoast	17,25 €
Rundercarpaccio, Parmezaanschilfers en rucola	12,75 €
Carpaccio van atlantische zalm, olijfolie en limoen	14,25 €
Zeevruchtencocktail	14,00 €
Cocktail met grijze garnalen en geconcasseerde tomaat	16,00 €
Noorse gerookte visschotel	14,00 €
Halve kreeft 'Belle Vue'	dagprijs
Bordje met zachtgerookte zalm, gesnipperde ui en peterselie	13,25 €
Gestoomde zalm 'Belle Vue' met cocktailsaus en cruditeiten	12.25 €
Pavé van gerookte zalm met zachte kruiden en groene asperges	13,75 €
Rillettes van zalm met tartaar van tomaat	13,75 €
Tartaar van St-Jacobsoester, erwtenmousse en munt	14.25 €
Fetaslaatje, olijf, zongedroogde tomaat en gebakken spekreepjes	11,50 €
Spiesje van mozzarella met kerstomaat, pesto en basilicum	11,75 €

***Bij ieder koud voorgerecht is een broodje en boter voorzien.***

Al uw suggesties zijn steeds welkom.

## Roomsoepen en consommés

Champignonroomsoep	4,50 €
Waterkersroomsoep	4,50 €
Tomatenroomsoep	4,50 €
Witloofroomsoep	4,50 €
Komkommerroomsoep	4,50 €
Aspergeroomsoep met groene aspergepuntjes	5,00 €
Broccoliroomsoep met bieslook	4,50 €
Pompoenroomsoep	4,50 €
Kervelroomsoep	4,50 €
Slaroomsoep met fijne kruiden	4,50 €
Rode curryroomsoep met koriander (licht pikant)	4,50 €
Gevogelteroomsoep	4,50 €
Mosselroomsoep met saffraan	5,00 €
Langoustineroomsoep	6,25 €
Kreeftensoep geparfumeerd met Armagnac	6,50 €
Velouté van bloemkool	4,50 €
Noordzeevissoep	6,50 €
Runderbouillon met kervelpluksels	6,50 €
Consommé met fijne groenten	6,50 €
Zuiderse gaspacho met olijfolie (koud)	4,50 €
Balletjes, garnalen + € 1, brunoise groenten, zalm- of spekreepjes,...	0,50 € pp
Witloofsnippers, komkommerreepjes, bloemkoolroosjes, ...	0,50 € pp

***Bij ieder soepje is brood inbegrepen en repasse.***

Uw suggesties zijn steeds welkom.

## Warme voorgerechten

Abdijkaaskroketten	11,25 €
Grijze garnaalkroketten	12,50 €
Koninginnehapje	11,25 €
Asperges op z'n Vlaams (seizoen) +/- 15,00 €	dagprijs
Gegratineerd schoteltje met scampi, zeebarbeel en st jacobsnoot	16,00 €
Ovenschoteltje met st jacobsnoot, witte wijnsaus en bladerdeeg	16,00 €
Bladerdeeggebakje met zeevruchten en garnalensausje	14,75 €
Ovenschoteltje met rivierkreeftstaartjes onder een bladerdeegkorstje	13,25 €
Kreeft 'à la nage' met fijne groentjes	dagprijs
Gegrilde St-Jacobsoesters op een brunoise van zuiderse groenten	15,25 €
Gepocheerde zalmfilet met hollandaisesaus (max. 80 pers.)	14,25 €
Gepocheerde zalmfilet met dille-peterseliesausje	13,75 €
Zeetongreepjes in witte wijnsaus en grijze garnalen of op Normandische wijze	15,25 €
Zeetongreepjes met zalmfilet en dille-peterseliesaus	14,85 €
Zeetongreepjes met een zacht pepersausje	14,75 €
Zeetongreepjes 'Camargue' (garnalensaus met dragon)	15,00 €
Zeetongreepjes Nantua	15,00 €
Gestoomde zeeduivel (lotte) in witte wijnsaus en grijze garnalen	17,50 €
Gestoomde zeeduivel met een zacht pepersausje	17,25 €
Gestoomde zeeduivel 'Camargue'	17,25 €
Gestoomde zeeduivel met fijne groentjes	17,25 €
Gestoomde zeeduivel op Normandische wijze	17,25 €
Gesmoorde tarbotfilet in Chablissaus of op Normandische wijze	20,50 €
Scampi's 'Camargue'	13,50 €
Scampi's en champignonschijfjes in een zacht currysausje	13,50 €
Verse tagliatelli met scampi's, grijze garnalen, mosseltjes en rivierkreeft overgoten met Nantuasaus	16,00 €

***Bij onze visgerechten zijn kleine prijsverschillen mogelijk  
omdat wij steeds met verse producten werken***

## Hoofdgerechten vlees (al onze hoofdgerechten zijn mogelijk in buffet)

Varkenshaasje met een mosterdsausje en zijn groentjes	16,00 €
Varkenshaasje met seizoengroenten, jus of roomsaus	16,50€
Varkenshaasje Archiduc en zijn groentjes	16,00€
Varkenshaasje met groene pepersaus en zijn groentjes	16,00€
Kalfshaasje of gebrad met een dragonsaus en zijn groentjes	20,50/15,50 €
Kalfshaasje of gebrad met seizoengroenten	20,75/15,75 €
Kalfshaasje of gebrad Archiduc en zijn groentjes	20,50/15,50 €
Kalfshaasje of gebrad met kalfsjus en porto, groentjes	20,50/15.50 €
Filet pur of rosbief met seizoengroenten en kalfsjus	21,50/15,50 €
Filet pur of rosbief Archiduc en zijn groentjes	21,00/15,25 €
Filet pur of rosbief met groene pepersaus en zijn groentjes	21,00/15,25 €
Filet pur of rosbief met Bordelaisesaus en zijn groentjes	21,00/15,25 €
Lamsfilet of bout met seizoengroenten en lamsjus	18,75/16,00 €
Lamsfilet of bout met drie granenmosterd en zijn groentjes	18,25/15,50 €

*Opgelet: lamsfilet enkel voor beperkte groep*

## Hoofdgerechten vis (al onze hoofdgerechten zijn mogelijk in buffet)

Gepocheerde zalmfilet met Hollandaisesaus (max 80 pers.)	18,75 €
Gepocheerde zalmfilet een dille-peterseliesausje	17,75 €
Zeetongreepjes in witte wijnsaus en grijze garnalen of op Normandische wijze	20,75€
Zeetongreepjes met zalm en dille-peterseliesausje	20,75 €
Zeetongreepjes met een zacht pepersausje	20,50 €
Zeetongreepjes 'Camargue'	20,50 €
Zeetongreepjes Nantua	20,50 €
Gestoomde zeeduivel in witte wijnsaus en grijze garnalen	22,25 €
Gestoomde zeeduivel met een zacht pepersausje	22,00 €
Gestoomde zeeduivel 'Camargue'	22,00 €
Gestoomde zeeduivel met fijne groentjes	22,00 €
Gestoomde zeeduivel Normande	22,00 €
Gestoomde tarbotfilet in Chablissaus	25,00 €

## **Hoofdgerechten gevogelte (al onze hoofdgerechten zijn mogelijk in buffet)**

Mechelse Koekoek met roze pepersaus en zijn groentjes	15,00 €
Mechelse Koekoek met seizoengroenten	15,50 €
Kalkoenfilet met seizoengroenten	13,50 €
Kalkoenfilet met dragonsaus en zijn groenten	13,25 €
Kalkoenfilet Archiduc en zijn groentjes	13,25 €
Parelhoen met seizoengroenten	15,75 €
Parelhoen met muscaatdruiven en peertje gevuld met veenbessen, witloof	15,50 €
Parelhoen met roze pepersaus en zijn groentjes	15,50 €
Parelhoen met zoetzure frambozensaus en zijn groentjes	15,75 €
Parelhoen met Archiduc en zijn groentjes	15,50 €
Eendenborst met seizoengroenten	16,75 €
Eendenborst met roze pepersaus en zijn groentjes	16,25 €
Eendenborst met zachte appelsienensaus en zijn groentjes	16,25 €
Eendenborst met zoetzure frambozensaus en zijn groentjes	16,75 €

## **Hoofdgerechten wild (al onze hoofdgerechten zijn mogelijk in buffet)**

Alle soorten huisbereide wildpasteien (haas, ree, hert, fazant, everzwijn, enz....)	12,75 €
Gerookte wildham en zijn garnituur (everzwijn)	14,25 €
Velouté van fazant en zijn garnituur	7,25 €
Consommé van fazant en groentenparels	8,00 €
Fazanten haan op Brabantse wijze	+/- 20,75 €
Hazenrug met wintergroentjes	+/- 21,75 €
Hazenrug 'Arlequin' en zijn groentjes	+/- 21,75 €
Hertenfilet met een poivradesaus en zijn garnituur	+/- 24,75 €
Reefilet met romige wildsaus, peertje in rode wijn gepocheerd, knolselderpuree	+/- 27,00 €
Filet van everzwijn (gemarineerd of niet) Grand Veneur met wintergroentjes	+/- 23,50 €

***De prijzen van deze wildgerechten zijn seizoensgebonden en kunnen niet op voorhand meegedeeld worden***

Bij al onze hoofdgerechten mag u gratin dauphinois, verse kroketten, denappels, aardappelblokjes met spek of natuuraardappelen uitkiezen.  
Deze zijn in de aangekondigde prijs inbegrepen.  
Vegetarisch menu met Quorn mogelijk.



## **Internationaal buffet (5-landenbuffet) 58.50 € per persoon**

**(Vanaf 60 pers. tot max 120 pers.)**

Spanje :	Serranoham met zoete meloen Paella Royal met reuze gamba's
Griekenland:	Fetaslaatje met olijven, zongedroogde tomaaten pijnboompitten Souvlaki van rund, ratatouille op griekse wijze en aardappelpartjes
Italie:	Mozzarella met romatomaat, basilicum en olijfolie "Extra vierge" Lasagna Bolognese
Frankrijk:	Bouillabaise met rouille en lookbroodje Franse kazen met notenbrood
Thailand:	Kippereepjes met exotische currysous Scampi met gember, look, en lente-ui Wilde rijst
Elk land heeft zijn eigen stand met de bijhorende vlag	

## **Italiaans buffet 38.50 € per persoon**

Mozzarella met romatomaat, basilicum en olijfolie "Extra vierge"  
Minestrone met ciabatta  
Lasagna Verde  
Cannelloni Napolitaine  
Inktvisringen met schaaldierensous en knoflook  
Gegrild kalfslapje met rozemarijn  
Ratatouille van aubergine, courgette, gegrilde uien, tomaten, rode en groene pepers  
Gefruite aardappelkwartjes met grof zout

## Koud buffet

### ***Voorstel 26,50 € per persoon***

Zalm 'Belle Vue'  
Gamba's  
Tomaat met grijze garnalen  
Meloen met Serranoham  
Hamrolletjes met groene aspergepunten  
Assortiment pasteien  
Varkensgebraad  
Vleesbrood  
Kipfilet met kiwi en zoetzure saus  
Mimosa eieren  
Stokbrood / hoevebrood  
Tomatensla  
Komkommersla  
Wortelsla  
Koolsla  
Maïssla  
Princessenboontjes  
Gemengde sla  
Mayonaisse en cocktailsaus  
Zuiderse rijst / Pasta met groentjes  
Vinaigrette aardappelen  
Taboulé

### ***Voorstel 28,00 € per persoon***

Zalm 'Belle Vue'  
Gamba's  
**Visterrine**  
**Rivierkreeftjes**  
Tomaat met grijze garnalen  
Meloen met Serranoham  
Hamrolletjes met groene aspergepunten  
Assortiment pasteien  
Vleesbrood  
Varkensgebraad  
Kipfilet met kiwi en zoetzure saus  
Mimosa eieren  
Stokbrood / hoevebrood  
Tomatensla  
Komkommersla  
Wortelsla  
Koolsla  
Maïssla  
Princessenboontjes  
Gemengde sla  
Mayonaisse en cocktailsaus  
Zuiderse rijst / Pasta met groentjes  
Vinaigrette aardappelen  
Taboulé

### ***Voorstel 29,00 € per persoon***

Zalm 'Belle Vue'  
Gamba's  
**Visterrine**  
**Rivierkreeftjes**  
Tomaat met grijze garnalen  
Meloen met Serranoham  
**Perziken opgevuld met tonijnsla**  
Hamrolletjes met groene aspergepunten  
Assortiment pasteien  
Varkensgebraad  
Vleesbrood  
Kipfilet met kiwi en zoetzure saus  
Mimosa eieren  
Stokbrood / hoevebrood  
Tomatensla  
Komkommersla  
Wortelsla  
Koolsla  
Maïssla  
Princessenboontjes  
Gemengde sla  
Mayonaisse en cocktailsaus  
Zuiderse rijst / Pasta met groentjes  
Vinaigrette aardappelen  
Taboulé

## Koud buffet

**Voorstel 31,50 € per persoon**

Zalm 'Belle Vue'  
Gamba's  
**Visterrine**  
**Gerookte heilbot**  
**Rivierkreeftjes**  
Tomaat met grijze garnalen  
Meloen met Serranoham  
**Perziken opgevuld met tonijnsla**  
Hamrolletjes met groene aspergepunten  
**Gebraden rosbief**  
Varkensgebraad  
Vleesbrood  
Kipfilet met kiwi en zoetzure saus  
Mimosa eieren  
Stokbrood / hoevebrood  
Tomatensla  
Komkommersla  
Wortelsla  
Koolsla  
Maïssla  
Princessenboontjes  
Gemengde sla  
Mayonaisse en cocktailsaus  
Zuiderse rijst / Pasta met groentjes  
Vinaigrette aardappelen  
Taboulé

**Voorstel 34,00 € per persoon**

Zalm 'Belle Vue'  
**Gerookte heilbot**  
**Zacht gerookte Schotse zalm**  
Gamba's  
**Rivierkreeftjes**  
Tomaat met grijze garnalen  
Meloen met Serranoham  
**Perziken opgevuld met tonijnsla**  
Hamrolletjes met groene aspergepunten  
**Gebraden rosbief**  
Varkensgebraad  
Vleesbrood  
Kipfilet met kiwi en zoetzure saus  
Mimosa eieren  
Stokbrood / hoevebrood  
Tomatensla  
Komkommersla  
Wortelsla  
Koolsla  
Maïssla  
Princessenboontjes  
Gemengde sla  
Mayonaisse en cocktailsaus  
Zuiderse rijst / Pasta met groentjes  
Vinaigrette aardappelen  
Taboulé

## Supplementen

*Perzik-tonijn of langoustines 1.00€*  
*Zalmforel of gerookte forel 1.50€*  
*Fetasalade 1.25€*  
*Tonijn Niçoise 1.50€*  
*Gehele beenhesp per kg*  
*Baby ananas met zeevruchtencocktail 2.75€*  
*Halve avocado met krabsla 2.50€*  
*Halve kreeft (dagprijs)*  
*Gerookte eendenborst 2,00€*  
*Tomaat-Mozzarella 1.75€*

## Barbecue **\*(bij deze voorgerecht of soepje verplicht)**

### **Voorstel 26,00 € per persoon**

Hawaïaanse kalkoenbrochetten  
Kippenbouten met paprika  
Gemarineerde ribbetjes  
Mini hamburgers  
Assortiment barbecue worstjes  
Aardappelen in zilverhemdje  
Stokbrood / hoevebrood  
Tomatensla  
Komkommersla  
Wortelsla  
Koolsla  
Maïssla  
Princessenboontjes  
Gemengde sla  
Vinaigrette aardappelen  
Mayonaisse, looksaus, barbecuesaus  
Cocktailsaus  
Provençaalsesaus (warm)  
Zuiderse rijst / Pasta met groentjes  
Taboulé

### **Voorstel 27,50 € per persoon**

Hawaïaanse kalkoenbrochetten  
**Tongrol met zuiderse groenten in papillote**  
Gemarineerde ribbetjes  
Mini hamburgers  
Assortiment barbecue worstjes  
Aardappelen in zilverhemdje  
Stokbrood / hoevebrood  
Tomatensla  
Komkommersla  
Wortelsla  
Koolsla  
Maïssla  
Princessenboontjes  
Gemengde sla  
Vinaigrette aardappelen  
Mayonaisse, looksaus, barbecuesaus  
Cocktailsaus  
Provençaalsesaus (warm)  
Zuiderse rijst / Pasta met groentjes  
Taboulé

### **Voorstel 30,00 € per persoon**

**Scampi brochetjes**  
Hawaïaanse kalkoenbrochetten  
**Lamskoteletjes met Provençaalse kruiden**  
**Western steak**  
Assortiment barbecue worstjes  
Aardappelen in zilverhemdje  
Stokbrood / hoevebrood  
Tomatensla  
Komkommersla  
Wortelsla  
Koolsla  
Maïssla  
Princessenboontjes  
Gemengde sla  
Vinaigrette aardappelen  
Mayonaisse, looksaus, barbecuesaus  
Cocktailsaus  
Provençaalsesaus (warm)  
Zuiderse rijst / Pasta met groentjes  
Taboulé

*Aanvulling: vispapillote 2.25€, scampispies 2.75€, eendenborstreepjes 2.25€, steak 2.50€, entrecote 3.00€, Reuze gamba's 4.00€, kippelapjes met gember 1.75€, T-bone 3.50€, lamskotelet 2.00€, hertekalfmedaillon 3.50€, ... Groentespiesje 2.00€, pepersaus 1,25€, bearnaise 1.50€, champignonsaus 1.50€ ...*  
Ook een combinatie van barbecue en koud buffet is mogelijk

## **Barbecue (bij deze geen voorgerecht of soepje verplicht)**

**Voorstel 32,00 € per persoon**

### **Scampi brochetjes**

Hawaïaanse kalkoenbrochetten

### **Eendeborstreepjes**

**Lamskoteletjes met Provençaalse kruiden**

### **Western steak**

Assortiment barbecue worstjes

Aardappelen in zilverhemdje

Stokbrood / hoevebrood

Tomatensla

Komkommersla

Wortelsla

Koolsla

Maïssla

Princessenboontjes

Gemengde sla

Vinaigrette aardappelen

Mayonaisse, looksaus, barbecuesaus

Provençaalsesaus (warm)

Zuiderse rijst / Pasta met groentjes

cocktailsaus

Taboulé

**Voorstel 34,50 € per persoon**

**Tongrol met zuiderse groenten in papillote**

### **Reuze gamba's**

Hawaïaanse kalkoenbrochetten

**Kippelapjes met gemberkruid**

**Lamskoteletjes met Provençaalse kruiden**

### **Western steak**

Assortiment barbecue worstjes

Aardappelen in zilverhemdje

Stokbrood / hoevebrood

Tomatensla

Komkommersla

Wortelsla

Koolsla

Maïssla

Princessenboontjes

Gemengde sla

Vinaigrette aardappelen

Mayonaisse, looksaus, barbecuesaus

Provençaalsesaus (warm)

Zuiderse rijst / Pasta met groentjes

Cocktailsaus, Taboulé

## **Voorgerechtenbuffetje**

**Voorstel 13.75 € per persoon**

**Enkel te nemen voor barbecue**

Zalm Belle Vue

Gamba's

Tomaat met grijze garnalen

Meloen met Serranoham

Saladbar idem barbecue

***\*Opgelet: voorgerechtje of soepje voor barbecue verplicht omdat er van elke vlees-vissoort +/- 1 stuk per persoon voorzien is zodat een barbecue aanzien moet worden als een hoofdschotel.***

## Nagerechten

Huwelijksijstaart + koffie en thee naar believen 9,50 €

Speciaal huwelijksijstaart (figuur of chocoladekoets met paarden) + koffie en thee naar believen 10.50 €

Huwelijksgebak (slagroom/fruit) + koffie en thee naar believen 9,00 €

### ***Dessert buffet aan 11,50 € per persoon***

Bavarois, Panna cotta  
Mini fruittartelettes  
Verse fruitsla  
Tiramisu  
Chocolademousse  
Carré confitures  
Roomsoezen (zwaan)  
Huisbereide rijstpap  
Mokka's  
Javanais  
Mini eclairs  
Koffie en thee naar believen

### ***Dessert buffet aan 12,75 € per persoon***

Bavarois, Panna cotta  
Mini fruittartelettes  
Verse fruitsla  
Tiramisu  
Chocolademousse  
Carré confitures  
Roomsoezen (zwaan)  
Huisbereide rijstpap  
Mokka's  
Javanais  
Mini eclairs  
Koffie en thee naar believen  
**Assortiment schepijs (2 smaken)**

### ***Dessert buffet aan 13,75 € per persoon***

Bavarois, Panna cotta  
Mini fruittartelettes  
Verse fruitsla  
Tiramisu  
Chocolademousse  
Carré confitures  
Roomsoezen (zwaan)  
Huisbereide rijstpap  
Mokka's  
Javanais  
Mini eclairs  
Koffie en thee naar believen  
**Huwelijksijstaart**

## **Aanvulling van de dessertbuffetten**

Crème brûlée	1,50 € per persoon
Flensjes met suiker en chocoladesaus	2,25 € per persoon
Chocoladefontein met fruitspiesjes	3,50 € per persoon
Fruitmand	30,00 € per mand
Assortiment fruittaartpunten	2,00 € per persoon
Macarons assortiment	2,00 € per persoon

### **Individuele nagerechten (+ koffie en thee naar believen)**

Dessertbordje (bavarois en javanais) met vanille-ijs	8,75 €
Duo van chocolademousse (fondant-melk)	7,75 €
Bordje met verse vruchten en ijs	8,25 €
Baby ananas gevuld met verse fruitsla	8,75 €
Pannekoekjes (met ijs)	7,25 € / 8,25 €
Tarteletjes met verse fruitsla	7,25 €
Tarte Tatin met vanille-ijs	8,50 €

### **Sorbets voor tussendoor**

Vruchtensorbets	6,00 €
Champagnesorbet (of andere op basis van alcohol)	7,00 €

### **Kaas**

Bordje met 5 soorten (+/- 200gr pp) + notenbrood, enkel na menu	8,00 €
Buffet met 10 soorten + notenbrood + frans brood + druiven	10,50 €

### **Hapjes voor de hongerigen**

Ajuinsoep met kaas en frans brood	4,00 € pp
Mini sandwiches (6 soorten) per 25 stuks	1,75 € / stuk
Assortiment fruittaartpunten	2,00 € pp