

DRANKEN BIJ MENU'S

DRANKENFORFAITS ZONDER APERITIEF

- Witte/rode wijn, pils, water (plat/bruis), cola, limonade, fruitsap, koffie of thee
Volwassenen en kinderen ouder dan 12 jaar € 14.50
6 – 12 jaar € 10
3 – 6 jaar € 7

DRANKENFORFAITS MET APERITIEF

2 glazen Cava of, witte/rode wijn, Brugse Zot Blond, water (plat/bruis), cola, limonade, fruitsap, koffie of thee, borrelnootjes

Extra glas aperitief : prijs van de bar (wordt genoteerd op de barlijst)

- Volwassenen en kinderen ouder dan 12 jaar € 19
6 – 12 jaar € 14
3 – 6 jaar € 11

Wachtbordje met 3 kleine hapjes € 3.00

DRANKEN NA DE KOFFIE/DESSERT

€ 15.00

Forfait van maximum 3 uur duur tijd (pils, wit bier, water (plat/bruis), fruitsap, cola, limonade, ice-tea)

MENU'S

(inclusief huurprijs van de zaal)

1. Soep, hoofdgerecht en dessert € 23.00
2. Koud voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 29.00
3. Warm voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 32.00
4. Koud voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert € 36.00
5. Soep, warm voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 39.00

***Slechts 1 menu per groep mogelijk tenzij anders overeengekomen**

Dezelfde menu als de volwassenen maar **als kindermenu**

- 6 – 12 jaar -30%
3 – 6 jaar -50%

Kindermenu:

- 6 – 12 jaar € 13.50
3 – 6 jaar € 9.00

→ Tomatensoep, kip nuggets met appelmoes, frietjes, kinderijsje

→ Kaaskroketjes, balletjes in tomatensaus, kinderijsje

Koude voorgerechten

- Gerookte zalm met Miriekswortelroom
- Tartaar van zalm met zoete dressing
- Lauw gerookte forelfilet op een krokant slaatje met mieriksworteldressing
- Slaatje met gerookte eendenborst en exotische vruchten
- Ambachtelijke ham met frivole meloensalade
- Tomaatje gevuld met grijze handgepelde Noordzeegarnalen (+€3,00)

Soepen

- Tomatenvelouté verfijnd met paprikablokjes
- Kervelroomsoep
- Pastinaak – butternut pompoensoep
- Bisque van Noordzee garnalen
- Witloofroomsoep met gerookte zalmsnippers
- Wortel-kokossoep met curry en koriander
- Champignon velouté met Brugse Zot
- Tomatenroomsoep met balletjes
- Bretoense vissoep (+€ 2,00)

Warme voorgerechten

- Tongscharfilets Dijonnaise met een garnituur van prei
- Bladerdeeggebak met gerookte zalm, fijne groenten en blanke botersaus
- Zalmrolletje met prei en saffraansaus
- Garnaalkroketjes met z'n garnituur afgewerkt met dille dressing
- Scampi's op de wijze van 't Roodhof (pesto, fijne groentjes, room)
- Croustade van Noordzeevis met hollandaise sausje en garnaaltjes (+€ 2,00)
- Trio van Noordzeevis en scampi met bisque van garnalen (+€ 2,00)

Hoofdschotels visgerechten

- Tongscharfilets met Zeebrugse garnituur & pommes duchesse
- Trio van vis met fijne groenten en witte wijnsaus met pommes duchesses
- Doradefilet in spekjasje met stoemp van broccoli & warme tomaat
- Bouillabaisse
- Kabeljauwfilet met een pestokorst en Basmatirijst
- Gegrilde zeewolf met ansjovisboter & zuiderse garnituur
- Trio van Noordzeevis en scampi met een bisque van garnalen (+€ 2,00)

Hoofdschotels vlees

- Gemarineerd varkenshaasje (Brugse Zot) met gekonfijte sjalotjes, gratin dauphinois en warme groentjes
- Varkenshaasje Dijonnaise met seizoen groenten & krielaardappelen
- Lamstournedos onder een krokant korstje met zuiderse groenteratouille, gratin dauphinois of kroketjes (+€ 3,00)
- Varkenswangetjes met Petrusbier-saus en appeltjes uit de oven en huisgemaakte kroketten
- Parelhoen met Dragonsaus, seizoensgroentjes en kroketjes
- Parelhoen met Cider en appeltjes uit de oven en kroketjes
- Eendenborst met Normandische garnituur + Calvados en seizoensgroentjes (+€ 3,00)
- Kalfshaasje met oesterzwammen, rode wijnsaus met sjalotjes en groentepalet, kroketjes (+€ 7,00)
- Filet Mignon met duo van peper & champignonsaus (+€3,00)

Vegetarische hoofdschotels (enkel mogelijk indien de volledige groep vegetarisch verkiest)

- Provençaalse groenten, tofubrochettes met basmatirijst en gemengde salade
- Bladerdeegje met seitan, oesterzwammen, basmatirijst, broccoli, slaatje
- Gemarineerde sesam, tofudriehoekjes met heerlijke wokgroentjes en basmatirijst, slaatje
- Gefrituurde tofublokjes in een Indische tomatenroomsaus, basmatirijst, groentecurry en een gemengd slaatje
- Vietnamese noedelberg met tofu, groentjes en pindanootjes en een gemengd slaatje
- Vegetarische couscous met kikkererwten en een rijke 10-groententajine met huisbereide harissa

Desserts

- Café Glacé met Bailey's en mokka-ijs
- Flensjes Mikado (ijs + warme chocoladesaus)
- Geflambeerde flensjes met vanille-ijs en Grand Marnier
- Appeltaart met ijs en slagroom
- Huisbereide tiramisu met amaretto
- Waaiertje van peer met ijs en chocoladesaus
- Sabayon met ijs
- Bavarois van speculaas met advocaatroom
- Dame Blanche
- Kaastaart met speculaas & frambozencoulis
- Nagerechtenwaaiertje van het huis (3 dessertjes) keuze uit Tiramisu, choco-mousse, fruitsla, appeltaart, kriekentaart, frangipane, citroentaart, Bavarois of ijs
- Chocolademouse
- Tarte tatin met roomijs en calvados (+€2,00)
- Duo van citroen- en appeltaart met vanille-ijs en frambozensaus (+€2,00)
- Moeilleux met vanille-ijs (+€2,00)
- Ijstaart (+€5,00)
- Feestbiscuit (+€5,00)
- Dessertbord – 5 soorten (+€4,00)

RECEPTIES

Deze receptieforfaits lenen zich uitstekend voor uw, openingsreceptie, Nieuwjaarsreceptie, babyborrel, starter van uw huwelijksfeest, , ...

Receptie

1. Duur tijd 1 uur:

- *4 verschillende hapjes, witte/rode wijn, fruitsap, water, **Cava** € 17.00
- *4 verschillende hapjes, witte/rode wijn, fruitsap, water € 15.00

2. Duur tijd 1.5 uur:

- *5 verschillende hapjes, witte/rode wijn, fruitsap, water, **Cava** € 20.00
- *5 verschillende hapjes, witte/rode wijn, fruitsap, water, € 18.00

3. Duur tijd 2 uur:

- *7 verschillende hapjes, witte/rode wijn, fruitsap, water, **Cava** € 23.00
- *7 verschillende hapjes, witte/rode wijn, fruitsap, water € 21.00

Assortiment hapjes

Koude hapjes

- Mini-macarons met eendenlever, konfijt van vijg en oude port
- Glaasje bloemkool en mascarpone mousse, snippers van gerookte zalm
- Panna cotta van groene asperges afgewerkt met julienne van Gandaham
- Cannelloni van gerookte zalm met avocado
- Mini-sandwich tricolore met gerookte vis
- Glaasje met eendenborstsnippers en chutney van mangosnippers
- Gevulde mini-kaasbonbons op een spiesje (geitenkaas en mozzarella)
- Glaasje guacamole met krab
- Hartige douceur van roomkaas met bieslook en een frisse zalmtartaar
- Glaasje met rivierkreeftjes en een garnituur van selder en tomatentartaar
- Mini-blini's met mousse van gerookte forel en mieriksworteldressing
- Moelleux van paprika, mozzarella en zongedroogde tomaat
- Lepeltje met grijze handgepelde garnalen
- Wraps met kruidenkaas en Gandaham
- Soesje met mousse van zongedroogde tomaat (vegetarisch)
- Spiesje mozzarella, olijven en basilicum

Warme hapjes

- Roodbaars in aardappeljasje en zoetzuur sausje
- Kroket van Brie met vijgenconfituur
- Quiche 'Roodhof' (eventueel vegetarisch)
- Thaise vissoep
- Bouché van garnalen
- Kippenboutje "hot en spicy"
- Scampi met rode pesto en groene kruiden
- Croque met geitenkaas en appelstroop (vegetarisch)
- Cappuccino van kreeft
- Hoeveaardappel met grijze garnalen en scharrelei

Desserthapjes

- Chocomousse
- Panna cotta met seizoensfruit
- Tiramisu

BUFFETTEN (Vanaf 25 personen)

Alle buffetten zijn vergezeld van broodjes, koude aardappelen, rijstsalade, sausjes en rauwkost

Koud visbuffet	€ 32.00
Gerookte zalm - Halve tomaat met grijze garnalen – Eitjes op Russische wijze - Gepocheerde zalm “Bellevue” – Terrine van lotte en prei – Gerookte forefilet met mierikswortelsausje – Salade Niçoise met gegrilde tonijn	
Gevarieerd koud vis- en vleesbuffet	€ 32.00
Tomaatjes gevuld met grijze garnalen - Gepocheerde zalmfilet – Gerookte - Salade Niçoise – Gebraiseerde ham – Gedroogde streekham met meloen - Gemarineerde kippenboutjes	
Kaastafel	€ 20.00
Een assortiment van 7 kaassoorten, gemengde sla en diverse broodsoorten	
Broodjesbuffet	€ 15.00
6 stuks per persoon) - Een assortiment broodjes - Diverse sausjes / boter - Groenteassortiment - Vis-, vlees- en kaasbeleg	
Dessertbuffet – 8 soorten	€ 16.00

BARBECUE'S

Formule 1 (4 soorten vlees)	€ 21.00
<ul style="list-style-type: none">• Barbecueworst, kippenbrochettes, lamskotelet, ribbetjes.• Groenteassortiment, koude aardappelen, assortiment sausen, broodjes en rijstsalade.• 1 warme aardappel met lookboter.	
Formule 2 (5 soorten vlees)	€ 24.00
<ul style="list-style-type: none">• Barbecueworst, kippenbrochettes, lamskotelet, ribbetjes, biefstukje.• Groenteassortiment, koude aardappelen, assortiment sausen, broodjes en rijstsalade.• 1 warme aardappel met lookboter.	
Extra	
<ul style="list-style-type: none">• Côte à l'os• Scampibrochette• Vispilotte	<ul style="list-style-type: none">+ € 4,50+ € 4,50+ € 4,50