

FEESTEN BIJ

tien

2024-2025



Welkom bij eTien

Elke reden is goed om te feesten: een jubileum, verjaardag, familiefeest, personeelsfeest, ... Je bent bij eTien aan het juiste adres. We bieden je vanaf onze eerste kennismaking een warm welkom en we begeleiden je graag bij het plannen van je feest!

Beleef samen met uw gasten een onvergetelijke dag in onze sfeervolle zalen, met een heerlijk menu en, als je dat wenst ook een spetterend dansfeest.

Onze feestbrochure biedt een algemene blik op onze mogelijkheden. We werken steeds op maat en volgens jouw persoonlijke wensen. Kortom: jouw feest à la carte.

Ontdek...

Algemeen bekeken



Aperitief



Diner



Dansfeest



Menukaart



Kapelstraat 8A, 2960 Brecht | 03 330 13 30 | welkom@e-tien.be | www.e-tien.be

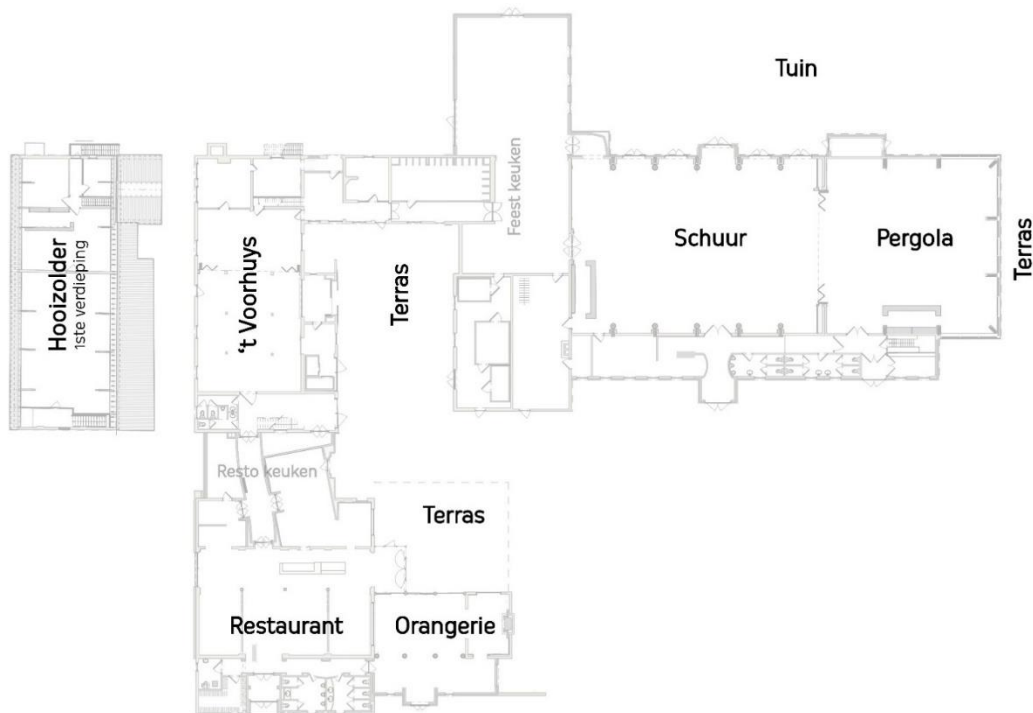
ALGEMEEN BEKEKEN

Onze zalen

eTien heeft zes sfeervolle feestzalen, elk met een eigen karakter en specifieke troeven! Bij mooi weer kan je gebruik maken van de tuinen of terrassen die bij de zaal van jouw keuze horen. Of je nu met een klein groepje of een groot gezelschap tot 400 personen bent, wij hebben de ideale locatie.

Elke locatie heeft een eigen ingang en sanitair, zodat je helemaal privé van je feest kan genieten.

De plattegrond biedt u een eerste beeld van onze zalen, maar een bezoek ter plaatse toont je pas echt alle mogelijkheden.





Optie en reservatie

We noteren met veel plezier een vrijblijvende optie voor de zaal en datum van je voorkeur. Deze blijft geldig gedurende maximum 14 dagen.

Als u de zaal wenst vast te leggen, bevestigen we dit met een reservatieovereenkomst. We vragen om deze ondertekend terug te bezorgen. Ook wordt er bij reservatie een administratiewaarborg gevraagd, en voor de meeste zalen ook een reservatiewaarborg 6 maanden voor het feest. Uiteraard worden deze volledig in mindering gebracht op het eindfactuur.

De waarborgen zijn afhankelijk van de gereserveerde locatie en variëren van 250,00 tot 1500,00 euro.

Handig om te weten

De prijzen in euro voor concepten en menu's in de brochure zijn telkens per persoon. De standaarddecoratie, bediening en btw zijn inbegrepen in deze tarieven. Ook de zaalhuur is inbegrepen als het verwachte aantal genodigden in lijn ligt met de zaalcapaciteit. Als dit aantal lager ligt of als er slechts beperkt eten wordt voorzien, kan er een extra zaalhuur worden aangerekend. Dit wordt steeds duidelijk vermeld in de offerte.

Indien gewenst voorzien wij gepersonaliseerde menukaarten. De prijs varieert afhankelijk van het aantal personen van 15,00 tot 75,00 euro, maar is reeds inbegrepen bij de all-in formule en formule voor feesten op zondag.

De tarieven zijn geldig tot december 2025, onder voorbehoud van onvoorziene prijsstijgingen van voedingswaren, dranken, bijkomende taksen van grondstoffen of belastingen van alle aard.

Wij staan steeds klaar om jouw vragen te beantwoorden. Een telefoontje, een mailtje of liever een extra afspraak ter plaatse, dat kan altijd. We maken graag tijd voor je.



HET APERITIEF

Tijdens het aperitief neem je rustig de tijd om de gasten te ontvangen. Lekkere drankjes en vrijblijvend ook hapjes vormen een fijn begin van jullie feest. Bij mooi weer verzorgen we het aperitief buiten.

Heeft u interesse in een meer uitgebreide receptieformule? Wij informeren je graag over onze mogelijkheden.

Aperitiefdranken

Op een mooi onthaalbuffet bieden we de gasten een aperitiefje aan. Doorlopend worden de glazen naar believen bijgevuld.

Voor de **bubbels** is er keuze uit :

- Cava Masia de la Luz (standaard)
- Prosecco Maschio dei Cavalieri (+ 10,00 per fles)
- Première Bulle Crémant de Limoux (+ 10,00 per fles)
- Champagne Lamotte brut (+ 30,00 per fles)

Verder voorzien we ook:

- Champagnebier Dame Jeanne
- Witte of rosé huiswijn
- Sinaasappelsap en vers appelsap

Bieren en frisdranken zijn steeds mogelijk op verzoek, zonder meerprijs.

Een leuke suggestie!

- Heerlijk frisse mocktail (+ 2,00 per stuk)
- Gin & Tonic bar tijdens aperitief (+ 9,50 per stuk)

Aperitiefhapjes

Hapjes op de tafels

- | | |
|--|------|
| - Borrelnootjes en olijven | 2,50 |
| - Nacho's met guacamoledip | 3,50 |
| - Groentehapjes met dip of tapenades met grissini of tapabordjes (1 keuze) | 4,00 |
| - Mix van groentehapjes, tapenades en tapabordjes | 5,00 |

Aperitiefhapjes in bediening naar keuze van de chef (variatie van 6)

- | | |
|-----------------------------|-------|
| - 3 koude en warme hapjes | 10,00 |
| - 4 koude en warme hapjes | 13,00 |
| - Aanvulling mini dagsoepje | 2,50 |





Het diner

Na het aperitief worden de gasten door ons begeleid naar hun tafel. Vaak gebeurt dit op een hele eigen manier volgens een thema dat bij u past. Opteert je liever voor een ongedwongen formule zonder vaste plaatsen aan tafels? Dan is een walkingdinner een perfect alternatief.

De mogelijkheden voor het diner zijn eindeloos. Hier tonen we alvast enkele concepten en mogelijkheden. Eigen ideeën of andere wensen: we denken graag met je mee!

We werken steeds met verse en seizoensgebonden producten om een optimale kwaliteit te kunnen garanderen. Uiteraard houden we rekening met personen met allergieën of aangepaste voedingsregimes.

Wij helpen je graag bij het samenstellen van het menu!

Dranken bij het diner

Witte, rosé en rode huiswijn in bediening

Graag een andere wijn? Vraag naar onze suggesties.

Waters op de tafels

Bieren en frisdranken steeds mogelijk op verzoek

Koffie en thee bij het dessert

Drankenforfait (diner)

- 4 uur (aperitief en beperkt diner)	27,00
- 5 uur (aperitief en diner)	31,00
- 9 uur (aperitief, diner en dansfeest)	42,00
- per extra uur	4,00

Dranken na verloop van het forfait worden verrekend volgens het werkelijke verbruik.

Wij adviseren graag welke forfaitformule het meest geschikt is bij uw menukeuze.

Diner aan tafel

Rustig genieten van een aan tafel bediend diner, of een combinatie van enkele gangen aan tafel bediend en een warm vis- en vleesbuffet als hoofdgerecht, hier vindt u de verschillende mogelijkheden.

Voor de gerechten en mogelijke supplementen verwijzen we graag naar de menukaart. 

De prijs van het menu is afhankelijk van het aantal gangen en de gekozen gerechten.

- Soep - hoofdgerecht	vanaf 41,00
- Voorgerecht - hoofdgerecht	vanaf 49,00
- Voorgerecht - soep - hoofdgerecht	vanaf 53,00
- Voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht	vanaf 63,00
- Voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht	vanaf 67,00
- Warm vis- en vleesbuffet i.p.v. hoofdgerecht aan tafel bediend	+ 12,00
- Sorbet als supplement	+ 5,00
- Warme maaltijd en dranken voor de fotograaf of muzikanten	49,00

Dranken voor externe DJ's worden verrekend naar verbruik.



Buffetten

Foodcorners

54,00 > 100 p. | 59,00 vanaf 70-100 p.

Kies drie verschillende foodcorners.

> 120 personen? Een extra foodcorner is mogelijk + 6,00

< 70 personen? We bespreken een aangepast aanbod samen.

Piazza Italiana

3 x pasta

Penne met pesto en prosciutto

Tagliatelle met scampi en tomaat-mascarpone

Veggie medaglione volgens seizoen

Parmezaan, olijfolie, ciabatta en focaccia

Miniaturen (+ 3,00)

Insalata caprese - Gedroogde ham en meloen

Rundscarpaccio - Vitello tonato

Viva España

Paellapan - Gamba's a la plancha

Calamares a la romana - Albondigas

Patatas bravas

Viva la feta

Griekse fetasalade - Moussaka

Zeebaars op vel met look, limoen en risoni

Souvlaki met lamsvlees, tijm en paprika

Tzatziki, tarama en gegrild flatbread

Pokebowls

Basis

Rijst - quinoa - sla

Groentjes

Avocado - wortel - komkommer - wakame -

edamame - rode biet - tomaat - maïs -

jalapeños - rode ui

Proteïne

Gemarineerde zalm - krokante scampi -

chili chicken - gekruide tofu

Toppings

Crispy ui - lente-ui - sesamzaad - geroosterde

pijnboompitten - crushed wasabi noten -

cashewnoten - koriander - crushed nacho

Dressings

Sriracha mayo - sweet chili - guacamole -

wasabi mayo - yuzu

Hola Mexicana

Rijkelijk gevulde tortilla

"Pollo Loco" en "Mexican Madness"

Pico de gallo en zure room

Chili con carne

Tex Mex aardappeltjes

Wok away

Wokbowls

Kip - nasi - wokgroentjes - hoisin - koriander

Scampi - mie - wokgroentjes - oystersaus - wasabi

Sushibar (+ 6,00)

Stars & Stripes

Haute dog - merguez - coleslaw - pittige paprika

Buffalo chicken wings - Spareribs van de grill

Angus burger - bacon - cheese

Spicy wedges - Onion rings - Maïskolf

Seafood party (+ 3,00)

Gestoomde zalm met garnituur

Variatie van gerookte vissen

Mini tomaatjes Monegask

Saladbar met koude groenten en sauzen

Tongschar met kruidenpuree en mosterdsausje

Echt Vlaams (+ 3,00)

Kabeljauw met groene groentjes

Aan buffet of butcher's plates

Stoofpotje van de chef

Varkenshaasje - Filet pur

Warme seizoensgroenten, sauzen

en aardappelgarnituren

Grill (+ 3,00)

Zalmpapillot met fijne groenten

Kipbrazade - Buikspek - Filet pur

Gegrilde groentjes - warme sauzen - krieltjes

Kleurrijke saladbar



Klassiek buffet

58,50 > 100 p. | 63,50 vanaf 50-100 p.

Koud buffet

Gestoomde zalm in z'n geheel
Zacht gerookte heilbot, forel en zalm
Divers gevulde eitjes en tomaatjes
Cocktail van grijze Noordzeegarnalen
Rundscarpaccio - Vitello tonato
Salade met mango en gerookte eend
Gedroogde ham met meloen
Saladbar, koude sauzen en broodjesassortiment

Soepbuffet

Twee soepen naar keuze

--

Warm vis- en vleesbuffet

Visbokaaltjes

Kabeljauw met peultjespuree en blanke botersaus
Scampi met fijne groentjes en pasta

Aan buffet of op butcher's plates

Hoevekipfilet - Varkenshaas - Filet pur

Variatie van warme seizoensgroenten, sauzen en aardappelgarnituren

50-80 personen: 4 warme gerechten | > 80 personen: 5 warme gerechten

Gastronomisch buffet

62,00 > 100 p. | 67,00 vanaf 50-100 p.

Miniaturen van voorgerechten (3 p.p.)

Cocktail van grijze Noordzeegarnaaltjes
Zalmtataki met zoete mosterddressing
Slaatje met scampi en mango
Vitello tonato
Carpaccio van Holsteinrund met basilicum en parmigiano

--

Soep naar keuze aan tafel bediend

--

Gastronomisch warm vis- en vleesbuffet

Visbokaaltjes

Gemarineerde zalm met mosterd en kruidenpuree
Dorade met gamba en risotto

Aan buffet of op butcher's plates

Varkenshaas Norbel - Parelhoenfilet - Filet pur

Variatie van warme seizoensgroentjes, sauzen en aardappelgarnituren

50-80 personen: 4 warme gerechten | > 80 personen: 5 warme gerechten



Op de grill

Scampibrochette gemarineerd met groene kruiden
Vispapillot "catch of the day"

Spareribs

Gemarineerde kippendij

Barbecueworst

Varkenshaasje / Buikspek (1 keuze)

Entrecote / côte à l'os / filet pur (1 keuze)

Peperroom - Champignonroom

Gegrilde groentjes

Gekruide krielen

Kleurrijke saladbar

Gemengde salades en rauwkost

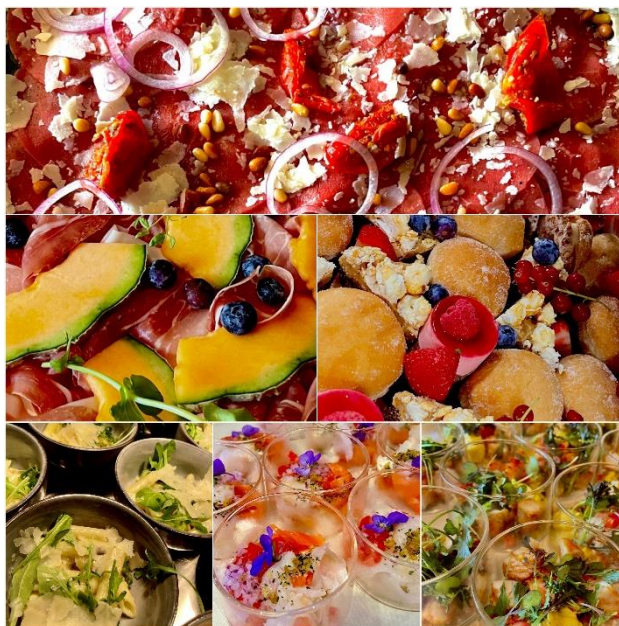
Variatie van koude sauzen en vinaigrettes

Broodjesassortiment

Zin in aperitiefhapjes of een voorgerechtje van de barbecue?

We denken graag met jullie mee.

Kleiner gezelschap? We bespreken een aangepast aanbod samen.





Diner om te delen

Met ons diner om te delen bieden we een eigentijdse, losse en erg gevarieerde formule aan.

In verschillende gangen worden gerechten om te delen aan tafel geserveerd, allemaal speels gepresenteerd met verse seizoensproducten.

Starten doen we met verschillende warme proevertjes en een seizoenssoepje. Daarna volgt een tussengerechtje als aanvulling. Het hoofdgerecht bestaat uit een visgerecht, vleesgerecht en een stoofpotje, aangevuld met gepaste side dishes, saladbowl en aardappelgarnituur.

Jullie gasten delen de gerechtjes. Dat zorgt voor een gezellige sfeer en leuke babbel aan tafel, zelfs bij gasten die elkaar niet zo goed kennen!

Het menu kan aangevuld worden met een dessertformule naar keuze.

Voorbeeldmenu

Aan tafel geserveerd

Gemarineerde zalmtataki met oosterse smaakmakers
Vitello tonato - Burratina met kleurrijke tomaatjes en pesto
Soepje van de dag
Houthakkersbrood

Schelvis met tomaat-crevette salsa en beurre blanc
Tagliata van Holstein met parmezaan en balsamico
Oosterse kip met krokante groentjes en mie
Salad bowl - Gepofte krieltjes

Sharing menu

vanaf 60,00

We bespreken het menu graag samen met jullie. De prijs kan variëren afhankelijk van de gekozen gerechten.





Walk & Dine

Een meer casual maar stijlvolle formule, waar de gasten niet de hele avond op dezelfde stoel aan dezelfde tafel hoeven te zitten. Zitplaatsen aan lage tafels in combinatie met barkrukken aan statafels zorgen er voor dat iedereen comfortabel kan zitten, maar ook gezellig kan circuleren.

We stellen met jullie een seizoensgebonden menu samen, dat geserveerd wordt op kleine bordjes in bediening. Elke gast krijgt zo een mooie variatie van koude voorgerechtjes, soepjes en warme vis- en vleesgerechtjes.

Het menu kan aangevuld worden met een dessertformule naar keuze.

Voorbeeldmenu

Mini starters

Tataki van oosters gemarineerde zalm
Burratina met romatomaat, rucola en balsamico
Kalfstartaar met kruidige dragonmayo en sjalotparels

-

Soepglaasjes

Velouté en consommé van het moment

-

Visbokaaltjes

Zeewolf met kruidenpuree en mosterdsausje
Scampi met couscous en curry olie

-

Butcher's plates

Gelakt buikspek met savooipuree en pickles
Holsteinrund met bearnaise, gegrilde groentjes en pont neuf

- | | |
|--|-------|
| - 6 gerechten (2 koud - soep - 3 warm) | 56,00 |
| - 7 gerechten (3 koud - soep - 3 warm) | 62,00 |
| - 8 gerechten (3 koud - soep - 4 warm) | 72,00 |

De prijs van het menu kan variëren afhankelijk van de gekozen gerechten.



- | | |
|---|--------|
| - Dessert aan tafel bediend | 13,50 |
| Dessertpalletje van de patissier of chocoladeproeverij | |
| - Sharing sweets op tafel | 13,50 |
| Ruime variatie van miniatuuressertjes om te delen
(4 miniaturen p.p., variatie van 6 verschillende) | |
| - Crêperie | 14,00 |
| Gebakken flensjes - vanille ijs - warme chocolade - krieken -
gekarameliseerde appeltjes - suiker - advocaat - chocolademousse | |
| - Dessertbuffet met schepijs | 17,50 |
| Schepijs (3 smaken) - warme chocoladesaus - vruchtencoulis - room
Verse vruchtensalade
Ruime variatie van miniatuuressertjes* | |
| IJstaart pièce montée in plaats van schepijs | + 3,00 |
| Huwelijkstaart à la carte door patissier Bossuyt en schepijs | + 6,00 |
| * Voorbeeldaanbod miniatuuressertjes | |
| Trio van chocolademousse, tiramisu met speculaas, saffraanrijst, panna cotta met framboos, cheesecake met karamel en chocolade, roomsoesjes, brownie met noten en misérable | |
| - Mogelijke aanvullingen bij de miniaturen (supplement per extra keuze) | |
| Crème brûlée | + 1,00 |
| Mini vruchten- of aardbeitaartjes | + 2,00 |
| - Mogelijke aanvullingen bij het dessertbuffet (supplement per extra keuze) | |
| Gebakken flensjes | + 3,00 |
| Sabayon | + 2,50 |
| Chocoladefontein met fruitspiezen en marshmallows (minimum 50 p.) | + 5,00 |
| Gevarieerde kazentafel met garnituren (40 gram) | + 4,00 |





FEESTEN OP ZONDAG BIJ eTien

Viert u graag op zondag uw jubileum, verjaardag of familiefeest?
Dan kan u genieten van onze mooie all-in formule

All-in prijzen voor feesten op zondag

Vanaf 30 personen	103,00
Vanaf 60 personen	98,00
Vanaf 90 personen	93,00
Kinderen 0-2 jaar	gratis
Kinderen 3-5 jaar	35,00
Kinderen 6-11 jaar	45,00
Kinderen 12-16 jaar	55,00

Wat is er inbegrepen?

- Een sfeervolle privé locatie met prachtige tuin
- Zorgvuldig gedecoreerde tafels met bloemen en theelichtjes
- Gepersonaliseerde menukaarten
- Hapjesmenu, diner en dessertbuffet naar uw keuze ter waarde van 78,00 euro
Is de menuprijs hoger? Dan wordt dit supplementair verrekend in de all-in prijs.
- Drankenforfait 5 uur (+ 4,00 per extra uur)



De all-in prijzen kunnen variëren afhankelijk van de menukeuze, aantal schenkuren, gekozen supplementen, ... De korting blijft echter steeds dezelfde!



DANSFEEST

Dranken tijdens het dansfeest

Tijdens het dansfeest worden dranken in bediening geserveerd, maar kunnen de gasten ook steeds aan de bar terecht.

Cava Masia de la Luz

Witte, rosé en rode huiswijn

Bieren, frisdranken en warme dranken

Sterke dranken zijn niet inbegrepen in de prijzen en worden standaard niet geschonken.

Drankenforfait

- 9 uur (aperitief - diner en dansfeest) 42,00
- per extra uur 4,00

Dranken na verloop van het forfait worden verrekend volgens het werkelijke verbruik

Nachthapjes

Na middernacht zorgen we steeds dat de gasten opnieuw kunnen gaan snoepen van het resterende van het dessertbuffet.

Maar ook een extra nachthapje is een fijne aanvulling!

De nachthapjes en nachtbuffetten zijn niet maaltijdvervangend.

Nachthapjes in bediening

- Frietjes met mayonaise 4,00
- Bourgondische bitterballen met mosterd 5,00
- Variatie van bittergarnituren 5,00
- Mini sandwiches met kaas en ham 5,00
- Verse mini hamburgers 7,00

Nachtbuffet

- Kazentafel (40 gram p.p.) 4,00
- Mediterraans tapabuffet (calamares, albondigas, kippenvleugeltjes, patatas bravas, rauwe ham en manchego) 11,50

Interesse in een uitgebreidere hapjesformule tijdens het dansfeest?

Raadpleeg dan onze brochure "Dansen bij eTien".



Music Maestro

Het dansfeest komt pas echt op gang met een excellente DJ. Onze huis-DJ zorgt met veel enthousiasme voor een gezellig gevulde dansvloer tot in de vroege uurtjes tot maximum 04.00 uur.

Uiteraard volgt hij uw muzikale voorkeuren, en is er steeds de kans om hem op voorhand te ontmoeten.

Liever een eigen DJ? Dat is geen probleem. Indien gewenst kan de DJ gebruik maken van onze muziek- en lichtinstallatie. Specificaties zijn steeds verkrijgbaar op verzoek.

Tarieven voor muziek

- DJ van het huis tot 03.00 uur	755,00
- Extra uur	100,00
- Gebruik muziek- en lichtinstallatie door uw DJ	295,00

Voorkeur voor live muziek? Vraag naar onze suggesties.



ALL-IN FORMULE

Eén prijs per persoon, alles inbegrepen met een mooie korting.

Op week- of vrijdagavond of op zaterdagavond van begin november tot Pasen

Vanaf 50 personen	121,00
Vanaf 80 personen	119,00
Vanaf 110 personen	117,00
Vanaf 140 personen	115,00
Vanaf 170 personen	113,00
Vanaf 200 personen	111,00

Op zaterdagavond van vanaf Pasen tot eind oktober

Vanaf 50 personen	133,00
Vanaf 80 personen	131,00
Vanaf 110 personen	129,00
Vanaf 140 personen	127,00
Vanaf 170 personen	125,00
Vanaf 200 personen	121,00

Wat is er inbegrepen?

- Drankenforfait van 9 uur (+ 4,00 per extra schenkuur)
- Hapjesmenu, diner en dessertenbuffet naar keuze ter waarde van 80,00 euro. (Menuprijs hoger? Dan wordt dit supplementair verrekend in de all-in prijs.)
- Nachthapje frietjes met mayonaise
- DJ van het huis (tot maximum 04.00 uur) of gebruik van onze geluidsinstallatie door je eigen DJ
- Gepersonaliseerde menukaarten
- Standaard tafeldecoratie

De all-in prijzen kunnen variëren afhankelijk van de menukeuze, aantal schenkuren, gekozen supplementen, ... De korting blijft echter steeds dezelfde!

Wij berekenen de all-in prijs voor jullie gekozen formule graag in een offerte op maat.



DRINK & DANCE

Onthaal om 20.00 uur

Cava - champagnebier - cocktail - mocktail - fruitsap

Fingerfood op de tafels

crackers met aiolidip - flatbread met hummus - gemarineerde olijven

Dansfeest om 21.00 uur

Cava - Huiswijnen - Bieren - Frisdranken - Koffie - Thee

Partyhapjes in bediening (4 p.p.)

quesadilla - calamares met limoenmayo

verse mini hamburger - kipspies met tzatziki - tex mex empanada

Nachthapje

bourgondische bitterbal en frietjes met mayonaise OF patatas bravas met pulled chicken

Muziek & meer

Dansfeest met huis-DJ of eigen DJ

Setting met statafels en barkrukjes

Standaard decoratie met veldbloemetjes en kaarsjes

All-in prijzen voor hapjes, dranken en muziek tot 02.00 uur

Op week- of vrijdagavond

Zaalhuur inbegrepen (vanaf 50 gasten)

+ 50 personen € 72,00 | + 100 personen € 69,00 | + 200 personen € 66,00

Op zaterdagavond

Eventuele zaalhuur afhankelijk van de periode en locatie

+ 50 personen € 81,00 | + 100 personen € 78,00 | + 200 personen € 75,00

Voor extraatjes, aanpassingen of uitbreidingen verwijzen we graag naar onze brochure

"Dansen bij eTien"



MENU A LA CARTE

In onze menukaart vinden jullie heel wat inspiratie voor het samenstellen van het menu. We denken graag creatief mee om tot jullie ideale feestmenu te komen!

Andere suggesties zijn steeds mogelijk.

Gerechten zonder prijsaanduiding zijn inbegrepen in de menuprijzen van de brochure. Staat er een + vermeld, dan komt deze prijs supplementair bij de menuprijs.

Signatuurvoorgerechten

- Vikingtaartje met gerookte forel, rode zalm, koningskrab en basilicum
- Tataki van gemarineerde zalm met kruidige smaakmakers
- Kruimeltaartje met trio van zalm en kruidige toetsen
- Tartaar van Sint Jakobsnootjes, mousse van tuinboon en munt
- Gegrilde tonijn met gemarineerde groentjes, wakame en oosterse smaakmakers
- Texturen van eend en kwartel op gekarameliseerd bladerdeeg
- Carpaccio van Holsteinrund met basilicumtapenade en parmigiano reggiano
- Vitello tonato met appelkappers, olijfparsels en rucola
- Tartaar van Charolaisrund op wijze van de chef
- Zoete en zilte smaken van eend met pandan spekkoeke
- Carpaccio van tomaat, courgette en mozzarella met witte balsamico en basilicum
- Slaatje met feta, gepofte paprika, komkommer en gemarineerde groentjes
- Gelakte springrolls met mango en soja

Trilogie van mini voorgerechten + 3,00

Deze voorgerechten kunnen per drie gecombineerd worden tot een proevertjesassortiment aan tafel bediend. Ook zijn deze gerechtjes te combineren in onze Walk & Dine formule of als keuze voor het Gastronomisch Buffet!

- Zalmtataki met dille en zoete mosterddressing
- Tataki van gemarineerde tonijn met soja, wasabi en sesam
- Gerookte zalm met forelmousse
- Vikingtaartje met gerookte forel en rode zalm
- Salade niçoise
- Cocktail van grijze Noordzeegarnaaltjes
- Slaatje met scampi en mango
- Vitello tonato
- Carpaccio van Holsteinrund met basilicum en parmigiano
- San Daniele ham met cavaillon
- Trilogie van eend
- Wildpaté met notenbrood en confit van rood fruit (seizoen)
- Rundstartaar met kruidige smaakmakers en picklesalsa
- Gerookte kip met tabouleh, munt en currydressing
- Insalata caprese met groene pesto
- Mini dagsoepje



Soepen

- **Groentesoep naar keuze**
Tomaat - witloof - broccoli - prei - tuinkers - venkel - pompoen -
(groene) asperge - knolselder - ...
- **Garnituur naar keuze**
Zalmsnippers - gerookte paling - chorizo - snippers pata negra + 0,50
Grijze garnalen + 2,00
- **Feestsoepen**
- Velouté Agnes Sorel + 1,00
- Kleurrijk garnituur opgegoten met heldere consommé + 1,00
- Fazantenvelouté met gerookte kwartel + 2,00
- Bisque van grijze garnaaltjes + 3,00

Warme tussengerechten (geserveerd als warm voorgerecht + 2,50)

- Kabeljauwhaasje met peultjespuree, groene groentjes en mousseline
- Schelvisfilet met bintjes en prei, grijze garnaaltjes en witte wijnsaus
- Gebakken zeebaarsfilet met risotto en ratatouille
- Krokante goudbrasem met spekpuree en sabayon van tripel
- Gemarineerde zalmhaas met groene asperges en beurre blanc
- Gebakken scampi ajvar met gepofte paprika en witte selder
- Halve kreeft gegrild met kruidenboter + 12,00

Signatuurhoofdgerechten

- Kabeljauwbowl met seizoensgroentjes en mousseline
- Zalmbowl met groene risotto en espuma van witte wijn
- Gevulde tongschar met oosterse kreeftensaus en jonge groentjes
- Zeebaarsfilet met blanke boter, gegrilde groentjes en gepofte kriel
- Gevulde kalkoenfilet met tapenade van zontomaatjes en pancetta
- Filet van hoevekip met mediterrane groentetatin en gebonden jus
- Eendenborstfilet met mandarine napoléon en babyappelsientjes
- Duroc varkenshaasje en z'n gekonfijt spek, truffelgratin en jus
- Duet van ossenhaas en varkenshaasje met klassieke garnituren
- Melkkalkfoteletjes met kleurige groenten, bintjesgratin en jus met morilles + 4,00
- Zacht gegaarde kalfsfilet of entrecote met gratin van eekhoortjesbrood
en lichte jus + 4,00
- Holstein runderhaas met jonge groenten, ganzenlever en portoboter + 4,00
- Zacht gebraden lamskroon, jus met lavendel en rozemarijnkrieltjes + 5,00
- Cannelloni van courgette gevuld met spinazie en mascarpone en bintjespuree
- Groentetajine met honing en marokkaanse kruiden
- Mezzelune met parmezaan, rucola en zontomaat en tomaat-mascarponesaus



Warm vis- en vleesbuffet

Combineer de visgerechten met het vlees van jullie voorkeur met een saus en aardappel- of pastagarnituur naar keuze. Voor passende seizoensgebonden groentjes zorgt onze chef.

Voor hoofdgerechten **in buffetvorm** raden we volgende aantallen aan:

- 4 gerechten vanaf 40 personen
- 5 gerechten vanaf 80 personen
- 6 gerechten vanaf 120 personen

Wij adviseren jullie graag bij het maken van de keuzes! Vraag naar onze vegetarische suggesties.

Vis

gepresenteerd in visbokaaltjes

- Schartrongrolletjes op Normandische wijze met bintjespuree en grijze garnalen
- Schelvisfilet met spinaziepuree en witte wijnsaus
- Doradefilet met mediterrane getinte risotto
- Zalmfilet met puree van zongedroogde tomaatjes en blanke botersaus
- Kabeljauwhaas met preipuree en tuinkruidensaus
- Roodbaarsfilet met venkelpuree en zontomaat
- Zeewolf op prei met mosterdsausje en lookgamba
- Zeebaars op vel met look, limoen en kritharaki
- Pasta met scampi, groentjes en rode curry
- Pladijsfilet met puree van spinazie, bisque van garnalen en dragonolie
- Paling in't groen met mini krieltjes

Vlees

aan buffet versneden of op butcher's plates

- Hoevekipfilet - Gentse waterzooi - Gevulde kalkoenfilet
- Rundsstoofvlees - Kalfsstoeverij
- Eendenborstfilet - Parelhoenfilet
- Varkenshaas - Koteletjes van melkbig
- Varkenshaas of varkenskroon Duroc d'Olive + 2,00
- Filet pur van ronds of kalfs + 2,00
- Kalfskroon - Kalfsrug + 3,00
- Lamskroon - Lamsfilet + 4,00
- Stoeverij Sint Hubertus (seizoen)
- Everfilet - Fazant (seizoen) + 2,00
- Hertenkalkkroon (seizoen) + 4,00
- Hertenfilet - Haasfilet (seizoen) + 4,00



Voor de kinderen

Voor de kinderen in het gezelschap voorzien we graag een menu op maat.
Bij keuze voor buffetten, kunnen zij daarvan mee genieten.

Kies je voorgerecht*:

Kaas- of garnaalkroketje met slagarnituur
of
Gebakken kibbeling met verse tartaar
of

Mix van mini spiesjes: tomaat en mozzarella - meloen en ham - wrap met gerookte zalm
--

Kies je soep:

Tomatensoep met balletjes (of soep menu volwassenen)
--

Kies je hoofdgerecht*:

Gepaneerde vis met tartaar en verse frietjes
of
Gehaktbroodje met tomatensaus en aardappelfeesthoed
of
Kipspiesje met appelmoes of champignonroomsaus en frietjes
of
Hamburger met frietjes
OF
Koninginnehapje met fris slaatje en frietjes
--

Kies je dessert:

Smullen van het dessertbuffet, de sharing sweets of een kinderijsje

Soep - hoofdgerecht - dessert
27,00

Voorgerecht - hoofdgerecht - dessert
32,00

Voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert
35,00

Leeg bordje om mee te proeven gratis (enkel mogelijk van 0 tot 2 jaar)

*** Maximum 2 keuzes per gang**

Mee genieten van de buffetten

0 tot 2 jaar - gratis
3 tot 5 jaar - 27,00
6 tot 11 jaar - 32,00
12 tot 16 jaar - 40,00

Drankenforfait
0 tot 2 jaar - gratis
3 tot 5 jaar - 10,00
6 tot 11 jaar - 14,00
12 tot 16 jaar - 20,00