



Voor u ligt het Feestboek van 't Veerle...

In dit boek presenteren wij u alle mogelijkheden die 't Veerle biedt op het gebied van feesten.

Het Feestboek bestaat uit 3 verschillende delen:

- deel 1: Recreatiedomein 't Veerle: alle facetten van 't Veerle worden toegelicht
- deel 2: Feesten @ 't Veerle: alle info
- deel 3: Maak uw keuze: al onze formules, menu's, buffetten, gerechten,...

Wij wensen u veel plezier met het samenstellen van uw feest.

Directie en personeel van 't Veerle

Recreatiedomein 't Veerle

Karin Van den Broeck

Groot Veerle 31

2960 Sint-Lenaarts / Brecht

0473/86.63.55

info@tveerle.be

www.tveerle.be

- Deze versie is opgemaakt op 25/10/2025, onze prijzen zijn onder voorbehoud van eventuele prijswijzigingen.

INHOUDSOPGAVE

1	<u>RECREATIEDOMEIN 't VEERLE</u>	5
2	<u>FEESTEN @ 't VEERLE</u>	
	Reservatie van uw feest	7
	Aantal genodigden	7
	Dranken	8
	Kinderkortingen	8
	Kabouterland	9
	Vijvertuinen 't Veerle / Kikyo Bonsai	9
3	<u>MAAK UW KEUZE!</u>	
	RECEPTIE	10
	Dranken tijdens receptie	10
	Hapjes tijdens receptie	11
	MENU'S	13
	Door u samen te stellen menu's	13
	Koude voorgerechten	13
	Soepen	14
	Warme tussengerechten	14
	Sorbets	14
	Hoofdgerechten	15
	Visbereidingen	15
	Vleesbereidingen	15
	Desserten	16
	Koffie	16
	Voor u samengestelde menu's	17
	4-gangen menu's	17
	5-gangen menu's	18

BUFFETTEN

Kempisch buffet	19
 Breugeltafel	 20
Breugeltafel 1	20
Breugeltafel 2	20
 Koude buffetten	 21
Koud buffet 1	21
Koud buffet 2	22
Koud buffet 3	23
Koud buffet 4	24
 Warme buffetten	 25
Warm buffet 1	25
Warm buffet 2	26
Warm buffet 3	27
 Combinatie buffetten	 28
Genietersbuffet	28
Gastronomisch buffet	29
Prestige buffet	30
 Desserten bij onze buffetten	 zie p.16
Kleipikkersmenu	
Formule 4 uur all-in	31
Formule 6 uur all-in	32
Kindermenu	33
 BBQ All-in formule	 34
Fotogalerij	35

Deel 1

Recreatiedomein 't Veerle

't Veerle is een domein van 6.5 hectare waar vanalles te beleven is.

In dit boekje leest u alles over de mogelijkheden die 't Veerle biedt om een fantastisch feest te beleven.

Feesten is echter niet het enige wat u op ons domein kan doen.

In onze **feestzalen** verzorgen wij uw feest tot in de puntjes...

BBQ, jubileum, communie, lentefeest, babyborrel, koffietafel, trouwfeest, familiefeest, receptie.

Hierover vindt u verder in ons boek alle informatie.

Maar ook daarnaast...

Kleine en grote kabouters kunnen zich een hele dag amuseren in **Kabouterland**.

Kabouterland is een binnen- en buitenspeeltuin met een groot en klein ballenbad, reuze springkastelen, een kinderdisco... kortom alles wat de Kabouterhartjes sneller doet slaan.

Tijdens al het ravotten kan u genieten van een drankje en van de lekkere gerechten uit onze **uitgebreide keuken**.

In onze **kinderboerderij** kunnen de kinderen verschillende diertjes bewonderen en ook eten geven.

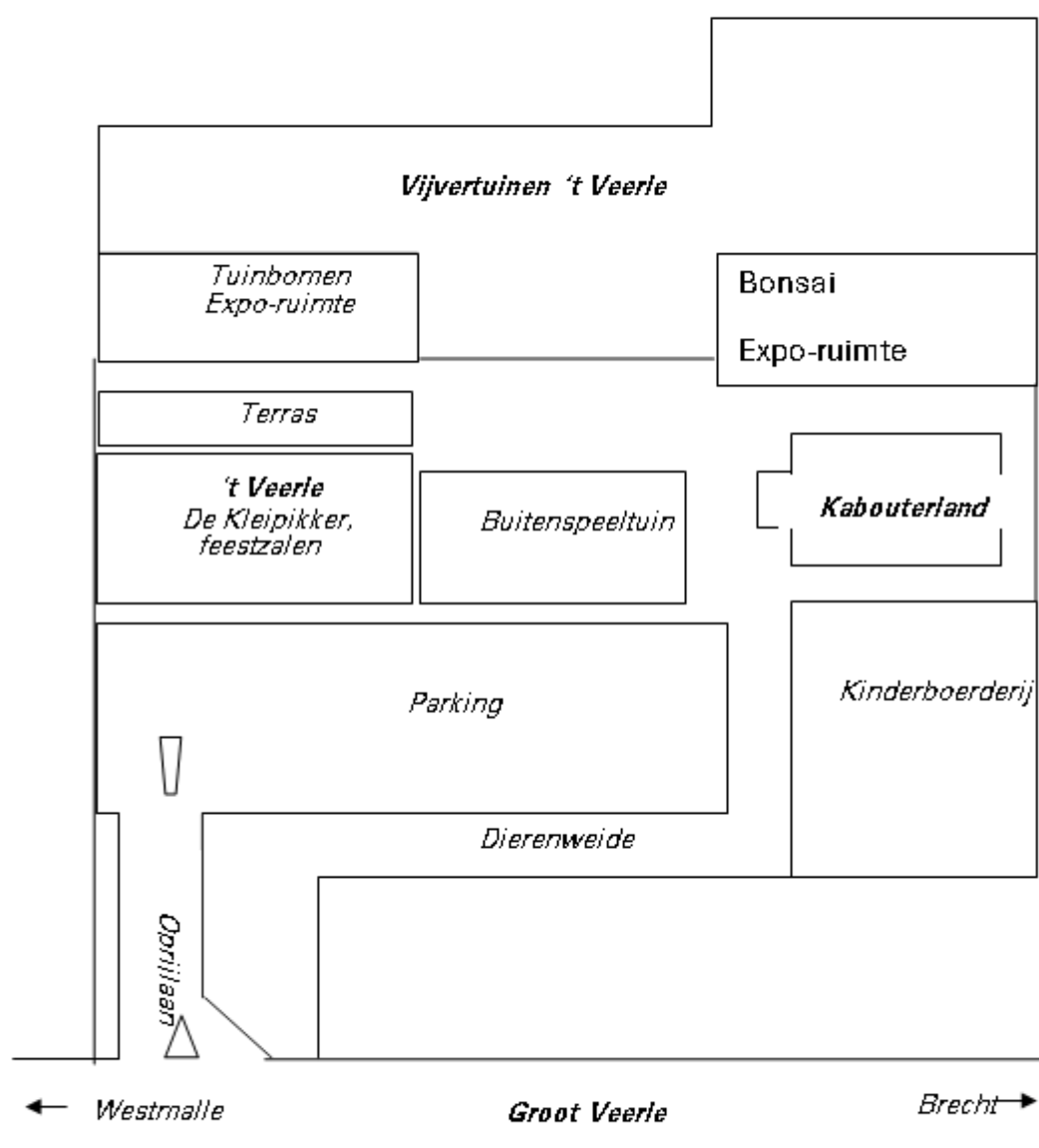
Herten, paardjes, alpaca's, geitjes, schapen, kippen, konijnen, vogels, eenden, pauwen,... allemaal wachten ze vol ongeduld om jullie kids te mogen begroeten.

Doet u graag een wandelingetje in de natuur, dan kan u onze prachtige **Japans geïnspireerde tuin** gaan bewonderen.

Liefhebbers van **Bonsai** bomen kunnen dan weer hun hart ophalen in onze expositieruimtes van onze verschillende bonsai.

Op de volgende pagina illustreren wij ons domein even op een plattegrond voor u...

Plattegrond



Deel 2

Feesten @ 't Veerle

In dit deel van het Feestboek geven we u graag algemene informatie rond het organiseren van uw feest; alles omtrent het eten en drinken, met alle mogelijke samenstellingen en formules.

Wij bieden u:

- gerechten waarmee u zelf een menu samenstelt
- door ons samengestelde menu's
- Breugeltafels, warme en koude buffetten, BBQ,...

Alle prijzen in dit boek gelden per persoon (tenzij anders vermeld) en zijn inclusief:

- BTW
- huur van de zaal
- decoratie van tafel en zaal (tafellinnen, bloemen, kaarsen...)
- bediening
- spelen in de buitenspeeltuin
- toegang tot Kabouterland en de kinderboerderij
- toegang tot onze tuinen

Onze prijzen zijn onder voorbehoud van eventuele prijswijzigingen.

Reservatie van uw feest

U bevestigt uw reservatie door een voorschot van 150€ te betalen, dit bedrag wordt dan in mindering gebracht van het totale bedrag van de rekening.

Bij een annulatie binnen de 3 maanden voor de dag van uw feest, wordt het voorschot niet terugbetaald.

Voorschotten kunnen gestort worden op rek nr. BE17 2300 2048 6521 van VERO bv.

Aantal genodigden

Bij de reservatie van uw feest geeft u een eerste raming van het aantal genodigden.

Maximaal 10 dagen voor de dag van uw feest vernemen wij graag het definitieve aantal.

Zo kunnen wij uw feest optimaal voorbereiden.

Kleine wijzigingen (door onvoorziene omstandigheden) in het aantal genodigden kan u tot 24u voor aanvang doorgeven.

Het aantal genodigden dat 24u voor aanvang van uw feest bekend is, wordt in rekening gebracht.

Dranken

Uw menu smaakt zoveel beter met aangepaste dranken.

Drank tijdens het diner

Tijdens het diner kan u kiezen voor:

- **dranken per glas:** bij deze 'vrije keuze van dranken' wordt elke consumptie aangerekend volgens onze drankenkaart
- **dranken per fles:** de drank van uw keuze wordt in flessen aangerekend

Frisdranken

Fles water plat of bruis	10€ per fles
Fles Fanta of Sprite	12€ per fles
Fles Coca-Cola of zero	12€ per fles

Wijnen van het huis

Witte wijn	24€ per fles
Rode wijn	24€ per fles
Rosé wijn	24€ per fles

All-in drankformule

U en uw gasten kunnen gedurende het feest (max 4u), onbeperkt volgende dranken bestellen:

- aperitief: appelsiensap en schuimwijn
- drank tijdens het diner: flessen frisdrank en huiswijnen naar keuze
- drank bij het dessert: koffie of thee à volonté
- drank na het diner: vrije keuze

De drankformule komt op **22,00€** per persoon.

Voor kinderen tussen 3 en 10 jaar is dit **12.50€** per kind, kindjes onder de 3 jaar drinken gratis.

Kinderkortingen

Voor kinderen jonger dan 10 jaar geldt een korting van 40% op alle genoemde prijzen.

Kinderen jonger dan 3 jaar eten gratis.

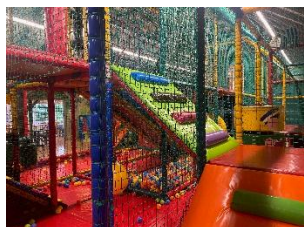
Kabouterland

Onze kleine gasten kunnen zich ontzettend goed vermaken in Kabouterland.

Klauteren op onze buitenspeeltuin, ravotten in het ballenbad, van ons reusachtig piratenschip glijden, dansen op de beats van onze kinderdisco, een filmpje kijken in onze cinema, onze diertjes gaan bewonderen in onze kinderboerderij ...

het kan allemaal GRATIS.

Tijdens het weekend is Kabouterland geopend van 10:00 tot 20:00.



Vijvertuinen 't Veerle - Kikyo Bonsai

Wegens het heraanleggen van onze Japans geïnspireerde tuinen kan het zijn dat deze momenteel beperkt toegankelijk zijn.

Vraag hierover meer info aan het personeel.



Liefhebbers van **Bonsai** bomen kunnen dan weer hun hart ophalen in onze expositieruimtes van onze verschillende bonsai.



Deel 3

Maak uw keuze !

Hieronder vindt u alle mogelijkheden omtrent:

- de receptie
- onze menu's
- onze buffetten
- het dessert

RECEPTIE

Wij hebben een waaier aan mogelijkheden om uw receptie onvergetelijk te maken.

Recepties gaan door in een zaal van uw keuze, bij goed weer kan dit ook doorgaan op één van onze mooie tuinterrassen.

U stelt uw receptie samen door het kiezen van dranken en hapjes.

Dranken tijdens de receptie

U kan kiezen tussen dranken per glas of per fles:

Per glas:

- Appelsiensap	3.00€
- Schuimwijn	5.00€
- Aperitief van 't huis	10.00€
- Kirr	7.00€

Per fles:

- Appelsiensap	14.00€
- Schuimwijn	21.00€
- Cava	24.00€

Hapjes tijdens de receptie

Uw welkomstdrankje smaakt veel beter met een lekker hapje erbij.

Wij bieden u verschillende overheerlijke hapjes, die u kan kiezen per soort en per aantal.

Hieronder ziet u onze voorstellen voor 2 en voor 3 hapjes per persoon en nog enkele suggesties.

2 Hapjes per persoon

Gegarnierde ananas met kaasblokjes	2.50€
------------------------------------	-------

Bitterballen

Gegarnierde toastjes	3.00€
----------------------	-------

Korstgebakje met vulling

Toastjes gegarnierd met verse vis	3.50€
-----------------------------------	-------

Kaaskroketjes

Korstgebakje met visvulling	4.00€
-----------------------------	-------

Scampi in zachte currysous

3 Hapjes per persoon

Gegarnierde toastjes	4.00€
----------------------	-------

Kaaskroketjes

Korstgebak met een vulling

Lepelhapje met een mousse van gerookte forel	5.00€
--	-------

Gegarnierde toastjes

Garnaalkroketjes

Gerookte zalm met groene kruiden en mierikswortel	6.00€
---	-------

Garnaalkroketjes

Bladerdeeggebakje

Suggesties per persoon

Worstenbroodje	3.00€
Scampi in zachte currysous	3.50€
Assortiment koude groenten	5.50€
Halve mini-broodjes (préparé, paté, kip-curry, krabsla, hesp, kaas, gerookte hesp)	3.00€
Halve mini-broodjes (gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, fazant)	3.50€

Ook uit deze hapjes kan u kiezen:

Koude hapjes à 2.50€/st

- Bruchetta met pesto en tomaatstukjes
- Mini bolletjes geitenkaas met gerookte zalm
- Kipwraps zoet/pikant
- Kaasvlindertjes met pijnboompitten
- Mini tomaatje met grijze garnalen
- Gazpacho

Warme hapjes à 2.50€/st

- Warm soepje (bv aspergesoep)
- Krokantje in bladerdeeg met ham en kaas
- Loempia-rolletje
- Gepaneerde visreepjes met een dipsausje
- Mini kipspiesjes – Mini hamburger
- Mini croque monsieur

Zoete hapjes à 2.50€/st

- Mini gebakjes
- Bavaois in verschillende smaken (passievrucht, aardbei...)
- Chocolademousse
- Appelgebakje / chocoladegebakje

MENU'S

Hier presenteren wij u alle mogelijke gerechten waarmee u zelf een heerlijk menu kan samenstellen.

Daarnaast stellen wij u enkele vier- en vijfgangenmenu's voor.

Vanzelfsprekend adviseren wij u graag bij het samenstellen van uw menu.

Door u samen te stellen menu's

De volgende gerechten kan u combineren om het menu van uw keuze samen te stellen.

De gerechten zijn geordend per gang binnen het menu.

U kiest dus eerst het aantal gangen dat u wenst en vervolgens de gerechten die passen in uw menu.

- **Cocktails**

Cocktail van roze garnalen	10.00€
Cocktail van kip en verse ananas	11.00€
Cocktail van verse zalm	12.00€
Cocktail van grijze garnalen	prijs op aanvraag

- **Koude voorgerechten**

Kempisch slaatje	10.00€
Meloen met Gandaham	12.00€
Gerookte eendenborstfilet op een kleuring bedje van sla met een sherry-dressing	15.00€
Salade van grijze garnalen	prijs op aanvraag
Verse gerookte en gemarineerde zalm fris gegarnierd met een dillesausje	16.00€
Gerookte zalm op toast met mierikswortel	16.00€
Pallet van Noorse visspecialiteiten (ger. zalm, ger.heilbot, gemarineerde zalm)	16.00€
Salade 'Maison' (zalm, krab, roze en grijze garnalen)	18.00€

- **Soepen**

Soepen worden 2x uitgeserveerd. Brood en boter wordt op de tafel geplaatst.

Hoevesoep	4.50€
Tomatenroomsoep met balletjes	5.00€
Waterkersroomsoep	4.50€
Aspergeroomsoep	5.70€
Witloofroomsoep met amandeltjes	5.70€
Angès Sorelroomsoep	5.90€
Consommé met groentenbrunoise	10.00€
Verse kreeftensoep	12.00€

- **Warme tussengerechten**

Koninginnenhapje	11.50€
Huisgemaakte kaaskroketjes	12.30€
Visvidée	12.50€
Toast champignons à la crème	12.50€
Huisgemaakte garnaalkroketjes	14.00€
Gegratineerde Sint-Jacobsschelp	17.80€
Scampi's 't Veerle	16.80€
Scampi's in kreeftensaus	17.50€
Tongrolletjes op Normandische wijze	18.00€
Tongrolletjes Veronique (witte wijnsaus met druiven)	18.10€

- **Sorbet**

Citroensorbet	3.00€
Passievruchtensorbet	3.00€
Frambozensorbet	3.00€
Aardbeiensorbet (enkel seizoen)	3.00€

- **Hoofdgerechten**

Bij de hoofdgerechten kan u kiezen uit vis- en vleesbereidingen.

Alle gerechten worden vergezeld door een waaier aan seizoensgroenten en een aangepaste aardappelbereiding.

De gerechten worden op een mooi bord gepresenteerd en geserveerd.

Extra groenten, vlees of vis, sauzen of aardappelbereidingen worden op de tafel gezet.

- **Visbereidingen**

Kabeljauw 'Florentine'	23.10€
Gegrilde zalm met tuinkruiden	23.50€
Grietfilet in een venkelroomsaus	29.80€
Zeewolf met spinazie in een roomsaus	29.80€
Zeeduivel met witte wijnsaus en preireepjes	29.90€
Tongrolletjes met Noorse zalm in een witte wijnsaus met groentenbrunoise	prijs op aanvraag
Tongrolletjes op Normandische wijze	prijs op aanvraag

- **Vleesbereidingen**

Gebraden varkensrug met natuur- of champignonroomsaus	21.00€
Kipfilet 'Indiënné'	21.90€
Tournedos van kalkoen op grootmoeders wijze	22.10€
Orloffgebraad (kalfsvlees)	23.50€
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus	26.80€
Mignon van varkenshaasje in een zachte kruidensaus	26.80€
Kalfsoesters in portosaus	27.70€
Tournedos met oesterzwammen	28.80€
Lamsnootjes met een mosterdsaus	28.80€

• Desserten

Rijstpap	6.20€
Chocolade mousse	6.20€
Diplomat met vers fruit en slagroom	6.20€
Taart met vers fruit	6.50€
Huisgemaakte ijstaart met decoratie naar keuze	6.50€
Huisgemaakte warme appelstrudel met ijs en slagroom	6.90€
Pièce Montée bruidsgebak	7.00€
Jubileumkersen met een vleugje kirsch (warme krieken met roomijs)	9.30€
Sabayon Royale met verse vruchten en roomijs	9.30€
Dessertenbuffet:	12.20€
• Chocolademousse • Rijstpap • Bavarois • Gebak • ...	

• Koffie

De koffie en thee worden bij het dessert geserveerd.

Kiest u voor 'koffie en thee à volonté', dan blijven deze een uur op de tafel staan.

1 Tas koffie of thee	3.00€
Koffie en/of thee à volonté met koekjes	6.50€
Koffie en/of thee à volonté met koekjes, snoepjes en pralines	7.50€

Voor u samengestelde menu's

4 - Gangenmenu's

Kempisch slaatje

*

Hoevesoep

*

Gebraden varkensrug met champignonroomsaus, groenten krans en kroketten

*

ijstaart of gebak

40.00€

Garnaalcocktail

*

Tomatenroomsoep

*

Tournedos van kalkoen op grootmoeders wijze, groenten krans en kroketten

*

ijstaart of gebak

42.50€

Cocktail van verse zalm

*

Tomatenroomsoep

*

Varkenshaasje in fijne kruidensaus, groenten krans en kroketten

*

ijstaart of gebak

47.50€

5 - Gangenmenu's

Palet van Noorse visspecialiteiten

*

Waterkersroomsoep

*

Kalfsoester met portosaus, groenten garnituur en kroketten

*

ijstaart of gebak

57.20€

Gandaham met meloen

*

Tomatenroomsoep

*

Scampi's op wijze van de chef

*

Varkenshaasje met fijne kruidensaus, groenten garnituur en kroketten

*

ijstaart of gebak

58.40€

Salade van grijze garnalen

*

Aspergeroomsoep

*

Tongrolletjes op Normandische wijze

*

Lamsnootjes in een zachte mosterdsaus, groenten garnituur en aardappelgratin

*

ijstaart of gebak

64.80€

BUFFETTEN

Indien u kiest voor een buffet, bieden wij u het volgende aan:

- Kempisch buffet
- Breugeltafel
- Koude en warme buffetten
- Combinatiebuffetten (warme en koude gerechten)
- Kleipikkersmenu
- BBQ

U kunt voor een buffet kiezen wanneer u minimaal 25 gasten uitnodigt.

Wij beschouwen dit als een volwaardig middag- of avondmaal, waarvan u 2 tot 2.5 uur kan genieten.

Het buffet wordt regelmatig aangevuld zodat u de hele tijd kan genieten van de gerechten.

Na 2.5u wordt het buffet opgeruimd en maakt het plaats voor het dessert en de koffie/thee-formule die u gekozen heeft (p.16).

KEMPISCH BUFFET

Assortiment charcuterie

Assortiment Hollandse kazen

Assortiment salades (krabsla, garnaalsla, kip-curry,...)

Verschillende koude groenten

Assortiment buffetbroodjes

Rozijnenbrood

Koffie, thee, warme chocolademelk

26.00€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

BREUGELTAFEL

Breugeltafel 1

Bloedworst	Krieken
Witte worst	Appelmoes
Frikadellen	Abrikozen
Varkensribbetjes	Gemengd fruit
Gebraden kip	

Verschillende koude groenten

Assortiment van buffetbroodjes, grof en wit brood, rozijnenbrood

31.70€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

Breugeltafel 2

Bloedworst	Krieken
Witte worst	Appelmoes
Frikadellen	Abrikozen
Varkensribbetjes	Gemengd fruit
Gebraden kip	
Hesp	Assortiment kaas
Kop	
Pastei	

Verschillende koude groenten

Assortiment van buffetbroodjes, grof en wit brood, rozijnenbrood

35.10€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

KOUDE BUFFETTEN

Wij bieden u 4 verschillende koude buffetten aan.

De koude buffetten worden altijd geserveerd met aangepaste dressings en sausjes en een variatie van buffetbroodjes.

Koud buffet 1

Gegarnierde zalm 'Belle – Vue'

Tomaat gevuld met steurgarnalen

Perzik gevuld met vismousse

*

Gebraad 'Jardinière'

Ardeense ham met meloen

Gebraden kippenbilletjes 'Tropical'

Hesprolletjes met asperges

*

Rauwkost met wortelen

Vlaamse koolsla

Groene boontjes

Fijne erwten

Komkommersla

Mexicaanse rijst

Tomaten in vinaigrette

Knolseldersla

Aardappelsla

Rode kool in zoetzure saus

Kleurige salademix

Gevulde eieren

33.50€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

Koud buffet 2

Gegarnierde zalm 'Belle – Vue'
Tomaat gevuld met steurgarnalen
Perzik gevuld met vismousse
Halve tomaten met krabsla

*

Gebraad 'Jardinière'
Ardeense ham met meloen
Rosbiefrolletjes
Pastei van het huis
Hesprolletjes met asperges

*

Rauwkost met wortelen
Vlaamse koolsla
Groene boontjes
Fijne erwten
Komkommersla
Mexicaanse rijst
Tomaten in vinaigrette
Knolseldersla
Aardappelsla
Rode kool in zoetzure saus
Kleurige salademix
Gevulde eieren

36.30€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

Koud buffet 3

Gegarnierde zalm 'Belle – Vue'
Tomaat gevuld met steurgarnalen
Perzik gevuld met vismousse
Halve tomaten met krabsla
Gerookte heilbot
Gerookte zalm
Gerookte makreel
*
Gebraad 'Jardinière'
Ardeense ham met meloen
Rosbiefrolletjes
Pastei van het huis
Gerookte beenham
Gebraden kippenbilletjes 'Tropical'
*
Rauwkost met wortelen
Vlaamse koolsla
Groene boontjes
Fijne erwten
Komkommersla
Mexicaanse rijst
Tomaten in vinaigrette
Knolseldersla
Aardappelsla
Rode kool in zoetzure saus
Kleurige salademix
Gevulde eieren

45.00€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

Koud buffet 4

Gegarnierde zalm 'Belle – Vue'
Tomaat gevuld met steurgarnalen
Perzik gevuld met vismousse
Halve tomaten met krabsla
Gerookte heilbot
Gerookte zalm
Gerookte makreel
Reuze garnalen
Komkommerbootjes met langoustines

*

Gebraad 'Jardinière'
Ardeense ham met meloen
Rosbiefrolletjes
Pastei van het huis
Gerookte beenham
Gebraden kippenbilletjes 'Tropical'

*

Rauwkost met wortelen
Vlaamse koolsla
Groene boontjes
Fijne erwten
Komkommersla
Mexicaanse rijst
Tomaten in vinaigrette
Knolseldersla
Aardappelsla
Rode kool in zoetzure saus
Kleurige salademix
Gevulde eieren

45.70€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

WARME BUFFETTEN

Wij bieden u 3 verschillende warme buffetten aan.

Warm buffet 1

Provençaalse worsten

Beenham in zoetzure saus

Satés Bourginoise

Kalkoenfilet met champignonsaus

Kalfsragout

Lamskoteletten

*

Gegratineerde visschotel

Witte zalm in een preisaus

Visspies

*

Saladebar met 3 koude sausjes

2 warme seizoensgerechtjes

Gegratineerde aardappelen

Aardappelen in hun jasje

46.50€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

Warm buffet 2

Beenham in zoetzure saus

Konijn op Vlaamse wijze

Varkenshaasje in een saus met groentensnippers

Kippenbillen Provençaal

Lamskoteletten in lookboter

*

Visspies

Pasta met scampi's

Medaillon van zalm in fijne kruidensaus

*

Saladebar met 3 koude sausjes

2 warme seizoensgroenten

Keuze uit 2 aardappelbereidingen

51.50€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

Warm buffet 3

Beenham in zoetzure saus

Konijn bereid met Trappistenbier

Varkenshaasje in een fijne kruidensaus

Gentse waterzooi

Lamskoteletten met een mosterdsaus

Orloff-gebraad

*

Visspies in een zachte currysaus

Paling in 't groen

Kabeljauw 'Florentinne'

Tongrolletjes op Normandische wijze

*

Saladebar met 3 koude sausjes

3 warme seizoensgroenten

Keuze uit 2 aardappelbereidingen

62.50€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

COMBINATIE BUFFETTEN

Wij bieden u 3 verschillende combinatiebuffetten aan.

Genietersbuffet

Gevulde tomaten

Viesreepjes met rémouladesaus

Ardeense ham met meloen

Gebraad 'Jardinière'

Hesprolletjes met asperges

Gevulde eieren

*

Provençaalse worsten

Beenham in zoetzure saus

Kalkoenfilet met sinaasappelsaus

Satés 'Bourginoise'

Gegratineerde visschotel op Normandische wijze

*

Saladebar met 3 koude sausjes

2 warme seizoensgroenten

Gebakken aardappelen

Licht gegratineerde aardappelpuree

46.00€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

Gastronomisch buffet

Gegratineerde zalm 'Belle-vue'

Tomaat gevuld met steurgarnalen

Perzik gevuld met vismousse

Rosbiefrolletjes

Gebraden kippenbilletjes 'Tropicale'

Gevulde eieren

*

Beenham in zoetzure saus

Varkenshaasje in een fijne kruidensaus

Orloff-gebraad

Lamskoteletten met een mosterdsaus

Kabeljauw 'Florentinne'

*

Saladebar met 3 koude sausjes

2 warme seizoensgroenten

Aardappelen in hun jasje

Gegratineerde aardappelen op Griekse wijze

54.00€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

Prestige buffet

Gegratineerde zalm 'Belle-vue'

Tomaat gevuld met steurgarnalen

Gerookte heilbot

Gerookte zalm

Gerookte paling

Rosbiefrolletjes

Pastei van het huis

Gerookte beenham

*

Lamskotelletjes

Varkenshaasje in portosaus

Eendenborstfilet in sinaasappelsaus

Orloff-gebraad

Visspies in een zachte currysaus

Tongrolletjes op Normandische wijze

*

Saladebar met 3 koude sausjes

2 warme seizoensgroenten

2 aardappelbereidingen naar keuze

65.50€

U kan uw dessert kiezen op p. 16

Kleipikkers menu

Dit is een ***all-in*** formule van **4** uur

Aperitief

Glaasje schuimwijn of fruitsap

*

Koud buffet als voorgerecht

U heeft een ruime keuze van vis- en vleesgerechten met een waaier aan koude groentjes en sausjes

*

Verse seizoensoep

*

Hoofdgerecht naar keuze

Steak met saus naar keuze

Cordon Bleu natuur

Spareribs 'maison'

Kipfilet 'Archiduc'

Vissuggestie volgens marktaanbod

Dagsuggestie (kan met supplement zijn)

De hoofdschotel wordt geserveerd met frietjes, kroketten, puree of aardappel in de schil

*

Dessertbuffet

Huisgemaakte ijscrème, diverse gebaksoorten, chocolademousse, rijstpap,...

Koffie of thee wordt voorzien bij het dessert

*

Drankenbuffet

Deze dranken zijn voorzien vanaf het voorgerecht t/m de hoofdschotel.

Keuze tussen cola, water, limonade, pils, witte en rode wijn.

58.00€

Kleipikkers menu

Dit is een ***all-in*** formule van 6 uur

Aperitief

Glaasje schuimwijn of fruitsap

*

Koud buffet als voorgerecht

U heeft een ruime keuze van vis- en vleesgerechten met een waaier aan koude groentjes en sausjes

*

Verse seizoensoep

*

Hoofdgerecht naar keuze

Steak met saus naar keuze

Cordon Bleu natuur

Spareribs 'maison'

Kipfilet 'Archiduc'

Vissuggestie volgens marktaanbod

Dagsuggestie (kan met supplement zijn)

De hoofdschotel wordt geserveerd met frietjes, kroketten, puree of aardappel in de schil

*

Dessertbuffet

Huisgemaakte ijscrème, diverse gebaksoorten, chocolademousse, rijstpap,...

Koffie of thee wordt voorzien bij het dessert

*

Drankenbuffet

Deze dranken zijn voorzien vanaf het voorgerecht t/m de hoofdschotel.

Keuze tussen cola, water, limonade, pils, witte en rode wijn.

69.00€

Kleipikkers menu Kind

= met aangepaste hoofdschotel

Koud buffet

*

Verse seizoensoep

*

Hoofdschotel naar keuze:

Spaghetti

Curryworst met frietjes

Hamburger met frietjes

Vissticks met frietjes

*

Dessertbuffet

ALL-IN 4u

Kinderen -3j : eten gratis mee van het buffet en de soep, enkel wat extra wordt besteld wordt aangerekend

Kinderen -6j: 18.20€

Kinderen -10j: 21.20€

ALL-IN 6u

Kinderen -3j : eten gratis mee van het buffet en de soep, enkel wat extra wordt besteld wordt aangerekend

Kinderen -6j: 25.00€

Kinderen -10j: 35.00€

Enkel te verkrijgen met het Kleipikkersmenu !



All-in BBQ-formule (4u)

50€ (vanaf 12j)

27€ (-12j)

18€ (-6j)

- ✓ Aperitief: glaasje fruitsap of schuimwijn
- ✓ All-in dranken (frisdranken-pils-wijnen)
- ✓ Groentenbuffet* - sausjes - brood – aardappelportie
- ✓ Vlees:
 - Worst
 - Kipfilet
 - 2/3 steak
 - 1/2 saté – 1/2 hamburger
- ✓ IJscrème
- ✓ Koffie of thee

**Groentenbuffet : tomaten, komkommer, wortelen, sla, pastasalade, boontjes, koude aardappeltjes*

- | | | |
|------------------------|--------------------|-----------|
| - Supplement voor vis: | - zalm | +2.00€ pp |
| | - scampi brochette | +3.00€ pp |



