

Communie 2018

Afspraken:

Alle communiefeesten dienen definitief gereserveerd te worden door middel van een voorschot van € 200 met vermelding van naam en datum. Wij zorgen voor de tafeldecoratie, stoelhoezen, tafelrokken, bloemen en het poetsen van de zaal. Jullie mogen gerust zelf zorgen voor een meer uitbundige tafeldecoratie met ballonnen en dergelijke.

De prijzen van de menu's zijn steeds all in. (incl. receptie van een half uur of aperitief aan tafel afhankelijk van het aanvangsuur met hapjes, schuimwijn, fruitsap, rosé wijn en een kindercocktail, verder na de receptie ook de aangepaste wijnen, waters, gewone frisdranken, cristal en koffie)

Het menu voor diegene die kiezen voor een diner aan tafel, kan je zelf samen stellen en je keuze uiterlijk voor 1 maart 2018 aan ons door te geven Of wel kies je voor een verrassingsmenu.

Maak alvast je eerste keuze en bevestig die reeds bij de reservatie:

<p><u>Lazy Sunday (enkel op zondagen)</u></p> <p>Aanvang: 12 uur of 12.30 u</p> <p>Prijs volwassenen : € 45 pp all in of € 50 pp all in (12u start met een receptie en aanvang om 12.30 u is enkel aperitief aan tafel)</p> <p>Prijs kinderen tot 12 jaar is steeds € 3.00 per levensjaar</p> <p>Huur zaal: inbegrepen in de prijs</p> <p>Omschrijving:</p> <p>Het culinaire gedeelte omvat steeds enkele hapjes met een soepje en vervolgens mag je aanschuiven aan het voorgerechtenbuffet met diverse vis- en vleesbereidingen, brood, sauzen, groentenbuffet, salades, ...</p> <p>Daarna openen we het hoofdgerechtenbuffet met minstens 5 thema's: uit de zee, van de slager, van het seizoen, pasta en basta,</p>	<p><u>Diner aan tafel</u></p> <p>Aanvang: 13u15</p> <p>Prijs volwassenen vanaf € 59.00 all in</p> <p>Prijs kindermenu € 30.00 all in</p> <p>Prijs tienermenu € 45.00 all in</p> <p>Huur zaal: € 70 per zaal</p> <p>Omschrijving:</p> <p>Stel je menu samen met de gerechten uit onderstaande lijst of laat je verrassen door de Chef en kies voor een verrassingsmenu.</p> <p>De gerechten en de wijnen worden door de kelners voorgesteld, daarom voorzien wij ook géén menukaarten.</p> <p>Bij elke diner aan tafel voorziet de keuken een pauze voor het hoofdgerecht. Bij het hoofdgerecht zal er steeds de mogelijkheid zijn om extra vlees, groenten, saus en</p>
--	---

<p>kidscorner, ...</p> <p>Tenslotte mag je jezelf trakteren op zoveel lekkers als je zelf wil aan ons uitgebreid dessertenbuffet.</p> <p>Einde : 16 uur</p> <p>Locatie: Benedenverdieping</p>	<p>aardappelbereiding bij te nemen.</p> <p>Voor eind februari verwachten we het voorstel van jullie gekozen menu via mail te ontvangen. Indien er géén keuze wordt gemaakt voor 1 maart, zorgen wijzelf voor een mooie aangepaste 4-gangen verrassingsmenu aan € 59 pp</p> <p>Locatie: Bovenverdieping</p> <p>Laatste ronde om 19.45 u !</p>
---	--

Stel zelf je menu samen :

Aanvang om 13.15 u met verplichte receptie van een half uur in de tuin met hapjes

13.45 u : einde receptie

Aan tafel.

kies één van de 3 mogelijkheden:

*4-gangenmenu (Voorgerecht - soep - pauze - hoofdgerecht - dessert) gedurende een tijdspanne van minstens 4 uur

*5-gangenmenu (Soep - voorgerecht - sorbet - pauze - hoofdgerecht - dessert) gedurende een tijdspanne van minstens 4 en een half uur

*6-gangenmenu (Voorgerecht - soep - tussengerecht - sorbet - pauze - hoofdgerecht) gedurende een tijdspanne van minstens 5 uur

Volwassenen: één menu voor de hele groep, uitgezonderd vegetariërs!! (gelieve min. 10 dagen voor het feest door te geven indien er mensen met bepaalde allergenen zijn !)

Extra bedrag : Receptie van een half uur met hapjes, frisdranken, Cristal en waters tijdens de maaltijd en achteraf koffie met versnaperingen :

€ 15 pp steeds bijtellen per persoon !!

Voorgerechten: prijzen van de gerechten zijn incl. aangepaste wijn

- Tomaat Mozzarella € 11
- Vitello tonato (kalfsvlees met tonijnsaus) € 13
- Gegrilde zalm met asperges, vanillesaus en krokante knolselder € 16
- Quinoa- st; Jacobsnootje, rucola – krab – gerookte paling -limoen € 19

Soep: prijzen van de gerechten zijn incl. aangepaste wijn

- Bouillon van soja met pijpajuin, wortel, courgette en tofu € 4
- Tomatensoep met room € 3
- Kruidensoep met slahartjes, zure room en snippers gerookte zalm € 5
- Aspergesoep met beenham en bieslook € 5

Tussengerechten: : prijzen van de gerechten zijn incl. aangepaste wijn

- Pasta met truffel en paddenstoelen € 9.50
- marmiet van schaal en schelpdieren € 15.00
- kwartel met dragon € 10.00
- zeebaars op de huid gebakken, zuiders geïnspireerd € 12.00
(olijven, tomaat, basilicum, aubergine)

Sorbet : tijdens de sorbet wordt dezelfde wijn geschonken als de vorige

- huisbereide luchtige citroensorbet aan tafel overgoten met citroenjenever € 5

Hoofdgerechten : incl. repas met extra vlees, groenten, saus en kroketten en

Prijzen van de gerechten zijn incl. aangepaste wijn

- gevulde artisjok met gewokte groenten, krielaardappelen
en saus van jonge spinazie € 22
- Mechelse koekoek met champignonroomsaus,

seizoensgroenten en aardappelgratin	€ 20
- op lage temperatuur gegaard varkenshaasje	
met mosterdsaus, seizoensgroenten en aardappelgratin	€ 23
- diverse bereidingen van boterzacht kalfsvlees, met kalfsjus,	
seizoensgroenten en aardappelgratin	€ 26

Dessert: incl. glas dessertwijn

- fantasie van chocolade, modern gepresenteerd	€ 13
- vers fruit , frambozensorbet en muntpesto	€ 9
-Tiramisu van het huis	€ 7
- paaslam met warme chocoladesaus en slagroom	€ 10

Geen zin om zelf een menu samen te stellen :

kies voor een 4 gangen verrassingsmenu aan € 59 pp all in
of kies voor een 5 gangen verrassingsmenu aan € 64 pp all in
of kies voor een 6 gangen verrassingsmenu aan € 75 pp all in

Voor de jongsten kan je ook een aangepast menu kiezen indien gewenst.

Kindermenu : € 30 per kind (van 2 tot 10 jaar) incl. frisdranken

Receptie met frisdrank en chickenfingers

Voorgerecht : een mini hamburger met rauwkostsalade

Soep : Tomatensoep met room en een eerlijk verdeeld aantal balletjes

Hoofdgerecht : 2 lange hamburgers met frietjes, appelmoes, sauzen

Dessert : Kinderijsje

Tienermenu : € 45 per tiener (van 10 tot 15 jaar) incl. frisdranken

Receptie met frisdrank en chickenfingers

Voorgerecht : een warme wrap met kip en rauwkostsalade

Soep : Tomatensoep met room en een eerlijk verdeeld aantal balletjes

Hoofdgerecht : spare-ribs met frietjes, appelmoes, sauzen

Dessert : chocoladeschuim met karamel, brownies en oreo