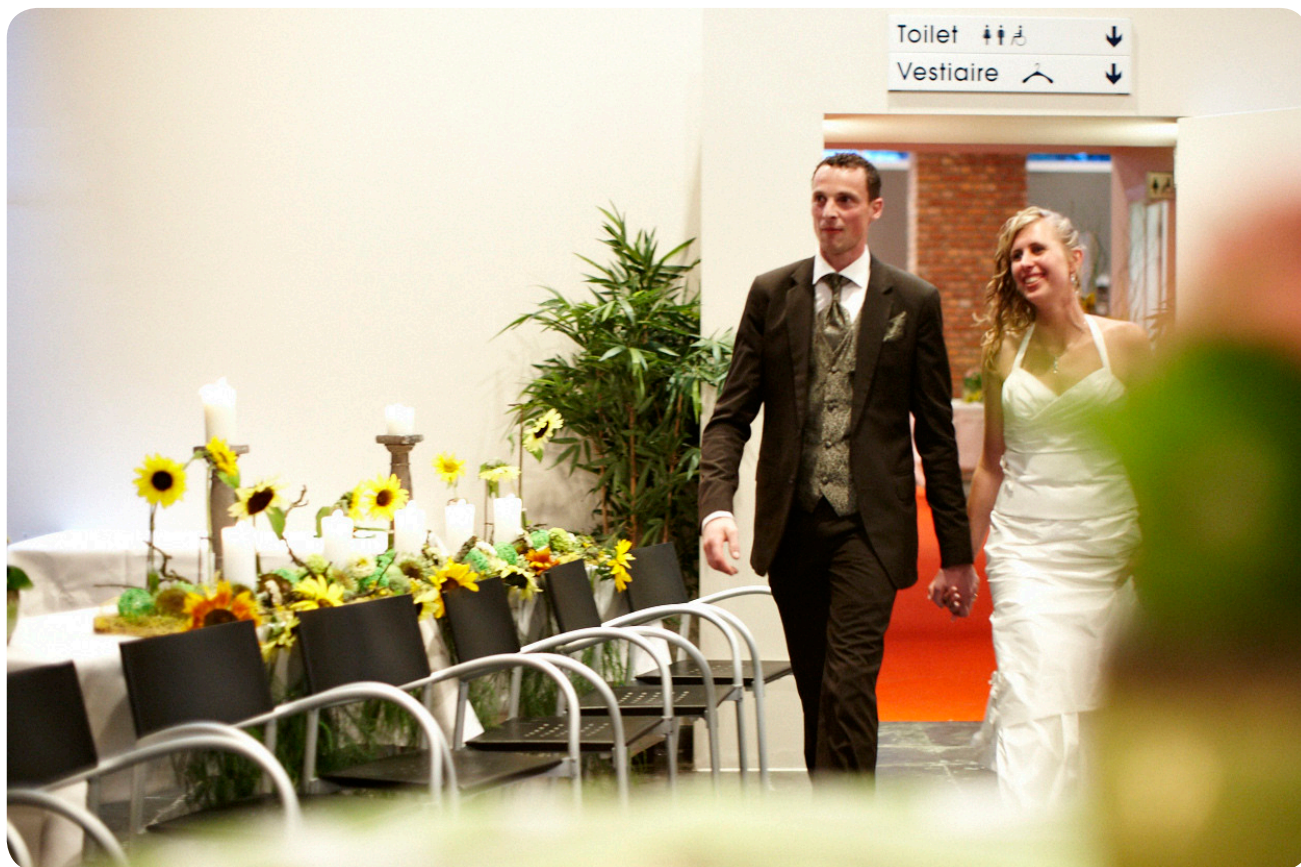


de oude melkerij

ORIGINELE & BETAALBARE huwelijksfeesten onze troef!



ONS AANBOD

All-in Huwelijkspakketten
Cateringaanbod in onze feestzaal of op locatie
Buffetvormen
Walking Diner
Barbecue
Dranken



de oude melkerij

TEVREDEN KLANTEN daar doen we het voor...

**Het ganse team van De Oude Melkerij zet zich volledig in voor het slagen van uw feest!
Goede afspraken vooraf, tegemoet komen aan uw wensen en dit alles met VOLLE GOESTING en de GARANTIE dat dit een onvergetelijke dag wordt. De miltjes die we achteraf ontvangen zijn hiervan het bewijs:**

Graag zeggen we nog eens expliciet MERCI aan het hele team Mariasteen. De hapjes en eten waren lekker, de bediening goed, en wat we vooral ook echt fijn vonden, was dat er zo'n goede groepsfeer was bij het personeel. Dat hadden we de vrijdag voor de trouw al gezien toen we kwamen klaarzetten. Iedereen stond er met volle goesting! En dat merk je in alles. Een pluim voor jullie dus!

Wij zijn dus zeer tevreden over het feest. We vonden het prettig dat we op het terras konden tijdens de receptie; de showcooking zorgde voor sfeer. Het personeel was zeer vriendelijk en de bediening was goed. Het eten was lekker en verzorgd. Het was leuk dat er geen einduur was, de zaal werd ook pas opgeruimd toen het feest ten einde was (we werden niet buitengekeken). De zaal was mooi aangekleed. Speciale dank aan de vrouw van de bediening die mee hielp zoeken toen ik de versiering van mijn schoen kwijt was geraakt (en die het ook vond!).

Dennis & Liesbeth Mus - Huwelijk juni 2016

Wij hebben heel erg genoten van het mooie feest!

Het onthaal was goed verzorgd. De mensen konden tijdens de receptie buiten genieten van het zonnetje. De aangeboden hapjes waren heel erg lekker. Gedurende het hele feest werden wij goed begeleid door jullie personeel. De bediening aan tafel verliep tiptop en de maaltijd was heerlijk! We kregen echt heel veel complimenten over het eten. Ook het dessert heeft gesmaakt.

Jullie hele team verdient een pluim, iedereen droeg zijn steentje bij om ons een onvergetelijk feest te laten beleven. Bedankt!

Jeroen en Loes - Huwelijk sept 2016

Onze huwelijksdag was één van de prachtigste dagen van ons leven.

Het totale feest was super dik in orde !

Personeel was héél vriendelijk en heeft geholpen waar nodig en heeft onze vragen goed beantwoord. De receptie was zeker in orde. (als bruid en bruidegom ervaar je dit wel anders dan de genodigden door de drukte van de dag en de aandacht van alle mensen) , het voorgerecht was héél lekker, het hoofdgerecht: lekker en genoeg gegeten en het dessert was Super lekker !!

Na de koffie moest de openingsdans eigenlijk veel vroeger ingezet worden , maar dit ligt dan meer aan de dj en natuurlijk niet aan jullie.

Het terras werd veelvuldig gebruikt – hier hebben we heel veel positieve woorden over gekregen.

Voor ons was deze dag zeker geslaagd!

Lindsey Vercaemere - Huwelijk sept 2016

Ik wens Yves en Ingrid, maar vooral het team achter hen te bedanken. De jongens en meisjes voor en achter de schermen hebben méér dan uitstekend werk verricht. Service op maat van de klant, verzorgd, discreet en toch alomtegenwoordig. Zij hoeven voor niemand onder te doen. Integendeel, de Oude Melkerij geldt voor ons als een referentie in de streek. Kortom, maatwerk zonder aan kwaliteit in te boeten.

Bram Wenes - Huwelijk aug 2016

de oude melkerij

OVERZICHT AANBOD

All-in Huwelijkspakketten

Het huwelijksboekje	€ 56 p.p.
De trouwringen	€ 66 p.p.
Den buishoed	€ 70 p.p.
De Pitaleir	€ 75 p.p.

Alle prijzen zijn inclusief zaalprijs, BTW, service en drankforfait tot einde feest!

Cateringaanbod Ook op uw gekozen locatie mogelijk!

Receptieformules	
Eigen drank met kurkrecht volgens verbruik met forfait	
Hapjes Aperitiefbordjes Receptiebuffetjes	
Showcooking	
Menu	vanaf € 38 p.p.

Buffetvormen

Breughelbuffet	€ 19 p.p.
Kaasbuffet	€ 19 p.p.
Warm Buffet	vanaf € 21 p.p.
Koud vlees- en visbuffet	€ 27 p.p.

Walking diner

Diverse formules mogelijk	vanaf € 30 p.p.
---------------------------	-----------------

Barbecue

Diverse formules mogelijk	vanaf € 19 p.p.
---------------------------	-----------------

Dranken

de oude melkerij

All-in Huwelijkspakketten

Het huwelijksboeket € 56 p.p.

Receptie

Witte wijn, fruitsap, bieren en frisdranken
4 Verfijnde hapjes per persoon

Verzorgde Barbecue

Papillot van verse zalm met tuinkruiden

Keuze uit 3 stukken vlees:

- ◆ Rundsbrochet
- ◆ Kippepilon
- ◆ Barbequeworst
- ◆ Biefstukje
- ◆ Buikspek
- ◆ Cote à l'os (+ € 1)

Groentenbuffet

Warme en koude aardappelen

Diverse sausen

Brood

Wijnen en water inbegrepen

Dessert:

Ijsje van de ijskar of feestelijke Piece monté (+ 3 Euro)
Koffie

Prijs inclusief zaalprijs, BTW, service en drankforfait tot einde feest!

de oude melkerij

All-in Huwelijkspakketten

De trouwringen € 66 p.p.

Receptie

Crémant d 'Alsace of Cava "Vinya Pau", fruitsap, bieren en frisdranken
4 Verfijnde hapjes per persoon

Menu aan tafel

Soepje met keuze uit:

- ◆ Velouté van Mechelse Asperges
- ◆ Romig soepje met zongedroogde tomaatjes
- ◆ Kippensoepje met Parijse champignons en gerookte ossentong

Hoofdgerecht met keuze uit:

- ◆ Varkenshaasje met lichte mosterdsaus
- ◆ Waaier van parelhoenfilet met sausje van Parijse Champignons
- ◆ Braziliaanse filet van rund "Bordelaise" (+ € 3)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroentjes en verse aardappelkroketjes

Wijnen en water inbegrepen

Dessert

Dessertbord "De Oude Melkerij" met:

Piece monté met vuurwerk
Chocolademousse
Gebak
Verse fruitsalade
Fruitcoulis

Koffie

Prijs inclusief zaalprijs, BTW, service en drankforfait tot einde feest!

de oude melkerij

All-in Huwelijkspakketten

Den buishoed € 70 p.p.

Receptie

Crémant d 'Alsace of Cava "Vinya Pau", fruitsap, bieren en frisdranken

Verfijnde hapjes per persoon

2 voorgerechtbordjes (Vervangend voorgerecht):

Krieltje met gerookte zalm en bieslookroom

Ham uit Parma met tappenade van zongedroogde tomaat

Menu aan tafel

Hoofdgerecht met keuze uit:

◆ Varkenshaasje met lichte mosterdsaus

◆ Waaier van parelhoenfilet met sausje van Parijse Champignons

◆ Braziliaanse filet van rund "Bordelaise" (+ € 3)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroentjes en verse aardappelkroketjes

Wijnen en water inbegrepen

Dessert:

Dessertbord "De Oude Melkerij" met:

Piece monté met vuurwerk

Chocolademousse

Gebak

Verse fruitsalade

Fruitcoulis

Koffie

Prijs inclusief zaalprijs, BTW, service en drankforfait tot einde feest!

de oude melkerij

All-in Huwelijkspakketten

De Pitaleir € 75 p.p.

Receptie

Crémant d'Alsace of Cava "Vinya Pau", fruitsap, bieren en frisdranken
6 Verfijnde hapjes per persoon

Menu aan tafel

Voorgerecht met keuze uit:

- ◆ Mariage van zalm en tongfilet met fijne groentjes en bieslooksausje
- ◆ Op het vel gebakken zeebaars met citroenboter en mousseline van nicola-aardappel (+ € 1,50)

Hoofdgerecht met keuze uit:

- ◆ Varkenshaasje met lichte mosterdsaus
- ◆ Waaier van parelhoenfilet met sausje van Parijse Champignons
- ◆ Braziliaanse filet van rund "Bordelaise" (+ € 3)
- ◆ Alle hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroentjes en verse aardappelkroketjes

Wijnen en water inbegrepen

Dessert:

Dessertbord "De Oude Melkerij" met:

Piece monté met vuurwerk
Chocolademousse
Gebak
Verse fruitsalade
Fruitcoulis

Koffie

Prijs inclusief zaalprijs, BTW, service en drankforfait tot einde feest!

de oude melkerij

Cateringaanbod

Receptieformules

Receptie met eigen drank

Kurkrecht	€ 6 per fles
Kukrkrecht schuivijn of champagne	€ 8 per fles

Receptie volgens verbruik

U maakt een keuze uit onze drankenlijst en rekent af volgens verbruik.

Receptie met forfait

Wijn en fruitsap bij het ontvangst van uw gasten, doorlopend aangevuld door de kelners gedurende de hele duur van uw receptie.

Op hun vraag krijgen uw gasten aan de bar:

- Een gamma bieren
- Frisdranken

Wijnen	Forfait 45 minuten	Forfait 90 minuten	Forfait 120 minuten
Witte wijn	€ 7	€ 10	€ 12
Kirr	€ 8	€ 11	€ 13
Cava "Vinya Pau"	€ 9	€ 12	€ 14
Crémant D' Alsace	€ 10	€ 13	€ 15
Champagne	€ 16	€ 19	€ 21

de oude melkerij

Hapjes

Assortiment warme en koude hapjes:

- ◆ Assortiment bladerdeeghapjes
- ◆ Crostini met ambachtelijk gerookte Noorse zalm
- ◆ Geurig (seizoens)soepje van de chef
- ◆ Ham uit Parma met zongedroogde tomaatjes
- ◆ Gefruit tongreepje met tartaarsaus
- ◆ Cocktailtje van grijze garnalen met bieslookgarnituur
- ◆ Tartaar van verse zalm met preischeutjes
- ◆ Carpaccio van St.-Jacobsmosselen met balsamicoazijn
- ◆ Mousse van Breydelham met roze pepertjes

Prijs:

5 hapjes p.p.	€ 5
6 hapjes p.p.	€ 6
7 hapjes p.p.	€ 6,75
8 hapjes p.p.	€ 7,50
Extra hapje p.p.	€ 1

Aperitiefbordjes als minivoorgerechtjes aan € 7 per bordje

- ◆ Krieltje met huisgerookte zalm en bieslookroom
- ◆ Scampi's in zacht currysousje en wilde rijst
- ◆ Salade van Zeebrugse garnalen (+ € 1)
- ◆ Carpaccio van rundvlees met balsamico en Parmesaanse kaas
- ◆ Spaanse Carpaccio van Cicina de Leon, olijfolie en manchegokaas
- ◆ Gebakken Zeebaars met citroenboter
- ◆ Gestoomde zalm met fijne groentjes en basmati-rijst
- ◆ Asperges op z'n vlaams
- ◆ Schijfjes van tomaat en Mozzarella met grof zeezout
- ◆ Dessertbordje (bordje met fijne nagerechtjes)

de oude melkerij

Receptiebuffetjes

- ◆ Buffetje met kreeftensoepje € 2 p.p.
- ◆ Buffetje met Parmaham met zongedroogde tomaat € 2,50 p.p.
- ◆ Kaasbuffetje € 5 p.p.
- ◆ Breughelbuffetje € 5 p.p.
- ◆ Dessertbuffetje met 3 proevertjes € 7 p.p.
- ◆ Oesterbuffet € 1,50/stuk

Leuk idee: puntzakje frietjes met mayonaise € 2 p.p.

Assortiment van zuiderse borrelhapjes (olijven, feta, tomaat...) € 2 p.p.

Verzorgde mini-broodjes met belegassortiment € 1.25/stuk

SHOWCOOKING: scampi's geflambeerd met Calvados € 5 p.p.



de oude melkerij

Stel zelf uw menu samen:

KOUDE VOORGERECHTEN

- ◆ Krielaardappeltje met bieslookroom en artisanaal gerookte zalm
- ◆ Salade van gerookte visspecialiteiten met zure room
- ◆ In tawny-port gemarineerde cavailonballetjes met Italiaanse ham
- ◆ Duo van artisanaal gerookte zalm, Gravlachs met zure room en roze pepertjes
- ◆ Carpaccio van rundsfilet met Parmesaanse kaas, balsamicovinaigrette en rucola
- ◆ Lauw slaatje van gebakken St.-Jacobsnootjes met frambozenvinaigrette(+ € 2)
- ◆ Slaatje van gerookte eendenborst met honingvinaigrette
- ◆ Terrine van ganzenlever met uiencompote en brioche (+ € 4)
- ◆ Rijkelijke salade van huisspecialiteiten: gerookte zalm, gerookte eendenborst, Gravlachs, gemarineerde St.-Jacobsnootjes, ganzenlever (+ € 5)

HEERLIJKE VERSE GROENTENSOEPEN

- ◆ Soepje van zongedroogde tomaatjes met verse room
- ◆ Velouté van Mechelse asperges met bieslook
- ◆ Soep op grootmoeders wijze
- ◆ Italiaanse minestrone met Parmesaanse kaas
- ◆ Kippensoepje met Parijse Champignons en gerookte ossentong
- ◆ Heldere kalfsbouillon met fijne groentjes en tuinkruiden (+ € 2)
- ◆ Cappuccino van grijze garnalen (+ € 1,5)

WARME VOORGERECHTEN

- ◆ Gestoomde Schotse zalm met sausje van fijne groentjes en wilde rijst
- ◆ Mariage van zalm en tongfilet in licht kreeftensausje met boternoedels
- ◆ Tongrolletjes in bieslooksousje met mousseline van aardappelen
- ◆ Kabeljauwhaasje met kervelsausje en wilde rijst
- ◆ Op het vel gebakken zeebaars met citroenboter en verse dille (+€1,5)
- ◆ Gebakken scampi's in lichte currysous en wokgroentjes(+€1,5)
- ◆ Bouchée van kalfszwezerik, boschampignons in romig sausje geparfumeerd met truffel(+€4)
- ◆ Gebakken ganzenlever met kramiek en Luikse siroop (+€8)
- ◆ Lauwe zee kreeft met blanke botersaus en asperges (+€8)

de oude melkerij

Menu's

Menu aan € 38 p.p.

Soep
Hoofdgerecht
Dessert
Koffie
Wijnen en water inbegrepen

Menu aan € 45 p.p.

Voorgerecht
Hoofdgerecht
Dessert
Koffie
Wijnen en water inbegrepen

Menu aan € 48 p.p.

Voorgerecht
Soep
Hoofdgerecht
Dessert
Koffie
Wijnen en water inbegrepen

de oude melkerij

Stel zelf uw menu samen:

KOUDE VOORGERECHTEN

- ◆ Krielaardappeltje met bieslookroom en artisanaal gerookte zalm
- ◆ Salade van gerookte visspecialiteiten met zure room
- ◆ In tawny-port gemarineerde cavailloballetjes met Italiaanse ham
- ◆ Duo van artisanaal gerookte zalm, Gravlachs met zure room en roze pepertjes
- ◆ Carpaccio van rundsfilet met Parmesaanse kaas, balsamicovinaigrette en rucola
- ◆ Lauw slaatje van gebakken St.-Jacobsnootjes met frambozenvinaigrette(+ € 2)
- ◆ Slaatje van gerookte eendenborst met honingvinaigrette
- ◆ Terrine van ganzenlever met uiencompote en brioche (+ € 4)
- ◆ Rijkelijke salade van huisspecialiteiten: gerookte zalm, gerookte eendenborst, Gravlachs, gemarineerde St.-Jacobsnootjes, ganzenlever (+ € 5)

HEERLIJKE VERSE GROENTENSOEPEN

- ◆ Soepje van zongedroogde tomaatjes met verse room
- ◆ Velouté van Mechelse asperges met bieslook
- ◆ Soep op grootmoeders wijze
- ◆ Italiaanse minestrone met Parmesaanse kaas
- ◆ Kippensoepje met Parijse Champignons en gerookte ossentong
- ◆ Heldere kalfsbouillon met fijne groentjes en tuinkruiden (+ € 2)
- ◆ Cappuccino van grijze garnalen (+ € 1,5)

WARME VOORGERECHTEN

- ◆ Gestoomde Schotse zalm met sausje van fijne groentjes en wilde rijst
- ◆ Mariage van zalm en tongfilet in licht kreeftensausje met boternoedels
- ◆ Tongrolletjes in bieslooksausje met mousseline van aardappelen
- ◆ Kabeljauwhaasje met kervelsausje en wilde rijst
- ◆ Op het vel gebakken zeebaars met citroenboter en verse dille (+€1,5)
- ◆ Gebakken scampi's in lichte currysaus en wokgroentjes(+€1,5)
- ◆ Bouchée van kalfszwezerik, boschampignons in romig sausje geparfumeerd met truffel(+€4)
- ◆ Gebakken ganzenlever met kramiek en Luikse siroop (+€8)
- ◆ Lauwe zee kreeft met blanke botersaus en asperges (+€8)

de oude melkerij

HOOFDSHOTELS

- ◆ Varkenshaasje met lichte mosterdsaus en seizoensgroenten
- ◆ Ontbeende parelhoenbilletjes in groene pepersaus en Parijse worteltjes
- ◆ Waaier van parelhoenfilet in romig sausje en groentesuggestie
- ◆ Kangoeroefilet in pepersausje en gebakken witlof
- ◆ Roulade van jonge kalkoen met druifjes in romig sausje
- ◆ Kalfsgebraad met sausje van Parijse champignons (+ € 3)
- ◆ Gebakken eendenborstfilet in lichte pepersaus (+ € 3)
- ◆ Gevuld kwarteltje in lichte portosaus (+ € 2)
- ◆ Rundsgebraad met rode wijnsaus en sjalotjes (+ € 2)
- ◆ Rundsfilet met rode wijnsaus en sjalotjes (+ € 3)
- ◆ Duo van kalfsfilet en kalfszwezerik met boschampignons (+ € 5)
- ◆ Lamskroontje met rozemarijnsausje (+ € 5)
- ◆ Wildspecialiteiten op aanvraag
- ◆ Alle visbereidingen (zie voorgerechten) kunnen ook als hoofdschotel gevraagd worden

Al onze hoofdschotels worden bediend met seizoensgroenten en verse kroketjes of gebakken aardappeltjes.

NAGERECHTEN

- ◆ Feestelijke ijstaart
- ◆ Bordje met hartige gebakjes
- ◆ Palletje van 3 sorbets
- ◆ Symfonie van roomijs
- ◆ Profiteroles gevuld met slagroom en chocoladesaus
- ◆ Gepocheerd peertje met roomijs en chocoladesaus (+ € 2)
- ◆ Nagerechtenbord "De Oude Melkerij"
- ◆ Dessertbuffet (vanaf 30 pers. + € 6)

de oude melkerij

Buffetvormen

Drankforfait is mogelijk tijdens de buffetten, dit gaat vangt aan NA het aperitief
TOT aan de koffie:

- ◆ witte wijn, rode wijn en water € 11 p.p.
- ◆ enkel rode wijn en water € 9 p.p.

BREUGHELBUFFET aan € 19 p.p.

Vleessoorten:

- ◆ Bloedworst
- ◆ Hoofdvlees
- ◆ Gekookt spek
- ◆ Breughelham
- ◆ Droge worst
- ◆ Paté
- ◆ Gerookte ham
- ◆ Witte pens
- ◆ Gebakken varkensgebraad
- ◆ Warme beenham (+ € 2)

KAASBUFFET aan € 19 p.p.

Rijkelijk kaasbuffet met fruit en een broodassortiment

10 Kaassoorten:

- ◆ Paterskaas
- ◆ Camembert
- ◆ Brie
- ◆ Geitenkaas
- ◆ Blauwe schimmelkaas...

de oude melkerij

WARM BUFFET (als hoofdgerecht)

Visgerechten:

- ◆ Zalm met fijne groentjes en wilde rijst
- ◆ Gestoomde Schotse zalm met fijne groentjes en wilde rijst
- ◆ Atlantische tongfilets met bieslooksausje
- ◆ Pangasiusfilet in bieslooksausje met mousseline van aardappelen
- ◆ Scampi's in lichte currysous (+ € 1,5)
- ◆ Scampi's in pikante tomatensaus (+ € 1,5)

Vleesgerechten

- ◆ Varkenshaasje met lichte mosterdsaus en seizoensgroenten
- ◆ Filetgebraad met Parijse champignons in roomsaus
- ◆ Kipfiletje in jagerssausje
- ◆ Kippenoestertjes in groene pepersaus en Parijse worteltjes
- ◆ Waaier van parelhoenfilet in romig sausje en groentesuggestie
- ◆ Kangoeroefilet in pepersausje en gebakken witlof
- ◆ Roulade van jonge kalkoen met druifjes in romig sausje
- ◆ Noothammetje in pepersausje
- ◆ Warme beenham met koud groentebuffet en kroketjes
- ◆ Gegrilde Entrecote met 2 sausjes (+ € 2)
- ◆ **NIEUW: A la minute gebakken gerechten op de showcook:**
 - Varkenshaasje (+€1,50)
 - Cote a l'os (+€2,50)
 - Lamskoteletjes (+€2,50)
 - Lamskroontjes (+€4)

Visgerechten serveren we met pasta of rijst, vleesgerechten met verse kroketjes of verse frietjes. Bij alle gerechten serveren we ook seizoensgroenten.

Prijs:

- ◆ Buffet met 2 gerechten € 21 p.p.
- ◆ Buffet met 3 gerechten € 25 p.p.
- ◆ Buffet met 4 gerechten € 29 p.p.
- ◆ Extra soepbuffet € 1,50 p.p.

de oude melkerij

KOUD VLEES- en VISBUFFET aan € 27 p.p. (vanaf min. 100 personen)

Vlees- en vissoorten:

- Gekookte ham met asperges
- Gerookte ham
- Gebakken rosbief
- Huisbereide hoevepastei
- Parmaham met meloen
- Tomaat garnaal
- Gekookte zalm
- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Vispastei
- Rivierkreeftjes
- ½ kreeft "Belle-Vue" (+€8)
- Enz.

Het buffet voorziet ook:

- Verse koude groenten: sla, tomaten, wortelen, rode kool, komkommer...
- Divers aanbod sausen
- Brood en koude aardappeltjes

de oude melkerij

Walking Dinner

Drankforfait is mogelijk tijdens het walking dinner dit gaat vangt aan NA het aperitief TOT aan de koffie:

- ◆ witte wijn, rode wijn en water € 11 p.p.
- ◆ enkel rode wijn en water € 9 p.p.

Verwen uw gasten en laat ze heerlijk genieten van verschillende kleine gerechtes. Stel zelf uw menu samen en maak de keuze uit 2 bordjes + 4 buffetjes.

Prijs	€ 30 p.p.
Extra bordje of buffetje	€ 5 p.p.

Bordjes

- ◆ Slaatje van gerookte eendenborst met frambozenvinaigrette
- ◆ Krieltje met ambachtelijk gerookte zalm en bieslookroom
- ◆ Slaatje met verse kruiden en gravlachs
- ◆ Salade van kreeft en asperges met mosterdvinaigrette (+ € 6,5)
- ◆ Slaatje met spek en warm geitenkaasje
- ◆ Gefruite zeetongreepjes met tartaarsaus
- ◆ Garnaalkroketje met gefruite peterselie
- ◆ Asperges op z'n Vlaams
- ◆ Gebakken ganzenlever met Luikse siroop (+ € 4)
- ◆ Quiche Lorraine
- ◆ Lamsribbetje met rozemarijn (+ € 2)
- ◆ Bladerdeegje met kalfszwezerik en boschampionns (+ € 1,5)
- ◆ Rundsbrochetje met pikant sausje

de oude melkerij

Buffetjes

- ◆ Kreeftenroomsoepje
- ◆ Serranoham op sokkel
- ◆ Gestoomde zalm met bieslooksausje en wilde rijst
- ◆ Scampi's in lichte currysous en pasta
- ◆ **Showcook met gebakken scampi's geflambeerd met Calvados (+€2)**
- ◆ Buffetje van gerookte vissoorten
- ◆ Buffetje van huisgemaakte pasteien
- ◆ **Showcook met 'a la minute' gebakken varkenshaasjes (+€2)**
- ◆ Penne met gerookte zalm
- ◆ Stoofpotje van gevogelte in rode wijnsaus met gebakken aardappeltjes
- ◆ Lamsstoverijtje met gratin-aardappeltjes (+ € 1)
- ◆ Oesterbuffet (+ €2)

Kaasbuffetje aan € 8 p.p.

Buffetje met 5-tal kaassoorten

Dessertbuffetje aan € 8 p.p.

Chocolademousse

Roomijs

Fijne gebakjes

Verschillende sorbets

Broodmaaltijd aan € 11 p.p.

Assortiment broodjes

Luxe beleg

Koffie of thee

Groentesoep (+ € 2)

Koffie met gebak (+ € 4)

de oude melkerij

Barbecue € 19 p.p.

Drankforfait is mogelijk tijdens de barbecue dit gaat vangt aan NA het aperitief TOT aan de koffie:

- ◆ witte wijn, rode wijn en water € 10 p.p.
- ◆ enkel rode wijn en water € 8 p.p.

Keuze uit 4 soorten vlees (400 gr. p.p.)

- ◆ Ardeens filetsneetje
- ◆ Gemarineerde varkensbrochet
- ◆ Barbecueworst
- ◆ Kippenboutje
- ◆ Gekruide varkensrib
- ◆ Sneetje gemarineerd buikspek
- ◆ Kalkoenlapje
- ◆ Biefstuk (+ € 0,5)
- ◆ Kipbrochet
- ◆ Rundshamburger
- ◆ Kipfilet
- ◆ Kasselribkotelet (+ € 0,5)
- ◆ Barbecuekotelet
- ◆ Chipolata gerold
- ◆ Witte pens
- ◆ Côte à l'os (+ € 1)
- ◆ Lamskoteletjes (+ € 1,75)
- ◆ Lamskroontje (+ € 2,25)

Extra feestelijke toets

- ◆ Papillot van in look gestoofde mosselen (+ € 1)
- ◆ Papillot van zalm met fijne groentjes (+ € 1,5)
- ◆ Papillot van gebakken rivierpaling (+ € 2)
- ◆ Papillot van zee kreeft met fijne kruiden (+ € 12,5)
- ◆ Brochette van scampi's (+ € 2)
- ◆ Brochette van St.-Jacobsnootjes (+ € 4)
- ◆ Papillot van kalfszwezerik met pasta (+ € 5)

Verse koude groenten: sla, tomaten, wortelen, rode kool, komkommer...

Divers aanbod sausen - Brood en koude aardappeltjes

de oude melkerij

Dranken

Prijs per consumptie

Water	€ 2
Coca cola	€ 2
Cola light	€ 2
Limonade	€ 2
Fruitsap	€ 2
Schweppes Tonic	€ 2
Ice Tea	€ 2
Pils	€ 2
Palm	€ 2
Hoegaarden	€ 2
Rodenbach	€ 2
Kriek	€ 2
Carlsberg	€ 3
Leffe Blond	€ 3
Leffe Bruin	€ 3
Duvel	€ 3
Witte wijn	€ 3
Rode wijn	€ 3
Koffie	€ 2
Thee	€ 2

Prijs per fles

Water	€ 7
Coca cola	€ 8
Cola light	€ 8
Limonade	€ 8
Fruitsap	€ 9
Witte wijn	€ 16
Rode wijn	€ 16
Kirr/liter	€ 16
Cava "Vinya Pau"	€ 20
Crémant d' Alsace	€ 22
Champagne	€ 36
Sangria met vers fruit	€ 18 per liter

de oude melkerij

Dranken

Kurkrecht eigen dranken

Wijnen	€ 6/fles
Schuimwijnen en champagne	€ 8/fles

Dranken na de maaltijd

Voor de dranken na de maaltijd hebt u drie mogelijkheden:

- ◆ Directe betaling door uw gasten
- ◆ Afrekening volgens verbruik
- ◆ Drankforfait met frisdranken, pils, streekbieren en wijnen met bediening aan tafel en aan de bar van na de maaltijd tot 4h00 in de morgen:
 - Met inbegrip van Leffe, Duvel, Carlsberg € 11 p.p.
 - Zonder Leffe, Duvel, Carlsberg € 10 p.p.

de oude melkerij

Catering op uw eigen locatie

U hebt een evenement te organiseren, maar wenst de catering een extra élan te geven?
U kijkt uit naar een originele formule, maar stoot op een hoop bijkomend werk?

Dan hebben wij de oplossing!

Met onze externe cateringservice maken wij van elke gelegenheid een culinair festijn, zonder dat u zich zorgen hoeft te maken!

Wij verzorgen graag uw receptie van a tot z: van het klaarzetten van de zaal tot het opruimen achteraf. Ook het meubilair en de decoratie van de zaal kan door De Oude Melkerij voorzien worden.

Voor recepties en walking dinners vanaf 100 personen maken wij graag een voorstel voor u op dat voldoet aan uw wensen en budget.

Enkele referenties op locatie:

10/2014	Galadiner Soroptimist Provinciaal Hof Brugge
01/2015	Receptie voorstelling Betnet Wetteren
01/2015	Nieuwjaarsreceptie Kind en Gezin Perron Ieper
02/2015	Receptie AMO De schouw Lichtervelde
02/2015	Receptie Kiwanis Peristilium Gits
06/2015	Receptie Orde van den Prince De regenboog Roeselare
09/2015	Cycling day BNP Paribas Fortis Wielerbaan Gent
09/2015	Receptie Rusthuis Sint-Henricus Rumbeke
09/2015	Receptie ESF-agentschap Vlaams Parlement Brussel
09/2015	Receptie ACV De Brouckere Torhout
10/2015	Receptie Soroptimist Perron Ieper
03/2016	Receptie Jobcentrum West Vlaanderen Brugge
04/2016	Catering West-Vlaamse gemeentesecretarissen Tielt
05/2016	Receptie Bewegingsnet Kortrijk
06/2016	Symposium van Universiteit Gent te Brugge
09/2016	Fundraising met Viki Geunes te Brugge

de oude melkerij

CONTACTINFO

De Oude Melkerij
Stationstraat 143B
8830 Gits
tel: 051 230 970 | fax: 051 230 860
gsm (Yves Dekens): 0496 120 230
info@deoudemelkerij.be | www.deoudemelkerij.be

Routebeschrijving:

De Oude Melkerij vormt bijna op het middelpunt van West-Vlaanderen en ligt vlak bij de belangrijkste uitvalswegen in de provincie.

U komt uit de richting Roeselare:

- U rijdt op de Bruggesteenweg, richting Lichtervelde
- Aan het kruispunt voor Hooglede (met verkeerslichten) rechtdoor
- Bij volgende rotonde slaat u rechts af, u komt in de Stationsstraat
- Enkele honderd meters verder op uw rechterkant bevindt zich De oude Melkerij.

U komt van de E403-A17 (uit de richting Brugge of Kortrijk):

- U neemt de afrit nr. 9 "Lichtervelde";
- U rijdt richting Lichtervelde tot aan de rotonde;
- Daar volgt u de weg naar links, richting Roeselare;
- Bij volgende rotonde slaat u links af, u komt in de Stationsstraat
- Enkele honderd meters verder op uw rechterkant bevindt zich De oude Melkerij.

