

Voorstellen verschillende menu's voor groepen

VOORSTEL 1:

Aperitief:

- Cava met bijschenk
- Bieren
- Frisdranken
- Kaasjes en salami

Aan tafel:

Als hoofdgerecht: Keizersgebraad met sausje van Parijse champignons, warme groenten en kroketjes

Dessert: Warme appeltaart met vanille-ijs en Calvados

Koffie

Aangepaste wijnen en water

Prijs: 45 euro/pers.

VOORSTEL 2:

Aperitief:

- Cava met bijschenk
- Bieren
- Frisdranken
- 3 verfijnde hapjes

Aan tafel:

Als voorgerecht: Tongfiletjes in sausje van in brunoise gesneden groentjes, rivierkreeftje en wilde rijst

Als hoofdgerecht:

Filet van parelhoen in romig sausje, warme groentjes en kroketjes

Of

Gebakken contre-filet (entrecote) met 2 sausjes, warme groentjes en risolé-aardappeltjes

Als dessert:

Dessertbord "De Oude Melkerij"

Koffie

Aangepaste wijnen en water

Prijs: 55 Euro/pers.

VOORSTEL 3:

Aperitief:

- Crémant d'Alsace met bijschenk
- Bieren
- Frisdranken
- 3 verfijnde hapjes

Als voorgerecht: Op het vel gebakken zeebaars met citroenboter en gedroogde parmaham

Als hoofdgerecht:

Rundfilet-pur "Bordelaise" met warme groentjes en kroketjes

Als dessert:

Dessertbord "De Oude Melkerij"

Koffie

Aangepaste wijnen en water

Prijs: 65 Euro/pers.

VOORSTEL 4:

Uitgebreide receptie gedurende 2 uur met:

- Cava
- Bieren
- Frisdranken
- 5 verfijnde hapjes
- 2 voorgerechtbordjes:
 - Krieltje met gerookte zalm en bieslookroom
 - Parmaham met tappenade van zongedroogde tomaatjes
 - Eén van de bordjes kan ook vervangen worden door onze showcook van scampis met Calvados

Hoofdgerecht in buffetvorm met:

- Tongfiletjes in sausje van in brunoise gesneden groentjes en wilde rijst
- Ontbeende parelhoenbilletjes (zeer mals) met sausje van Parijse champignons, kroketjes en warme groenten

Dessert:

Tarte tatin met vanille-ijs en Calvados

Koffie

Prijs: 65 Euro/pers.

Voor verdere info:

Yves Dekens

Coördinator De Oude Melkerij

051/230970

0496/120230