

Voorstellen verschillende menu's voor groepen

VOORSTEL 1:

Aperitief:

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

Aan tafel:

Als voorgerecht: Parmaham met tappenade van zongedroogde tomaatjes en slaatje

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: 40 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: 50 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: 60 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: 58 Euro/pers.

VOORSTEL 5:

Aperitief:

- Cava
- Bieren
- Frisdranken
- 2 Verfijnde hapjes

Walking diner met:

Buffetjes met:

- 2 bordjes
 - Artisaanaal gerookte zalm met bieslookroom
 - Parmaham met tappenade van zongedroogde tomaatjes
- 2 glaasjes
 - Cocktailtje van grijze Noordzeegarnaaltjes
 - Mousse van Breydelham met roze pepertjes
- Uiensoepje met kaascroutons
- Showcook van gebakken scampi's geflambeerd met Calvados
- Showcook teppanyaki met keuze uit 2 soorten vlees **in de zaal bereid** telkens geserveerd met passend sausje en aardappelbereiding naar keuze.
 - Keuze van de vleessoorten zijn:
 - Varkenshaasje
 - Kalkoenbrochet
 - Duo van witte en zwarte minipensjes
 - Kipfilet
 - Lamskoteletjes (+2 euro)
 - Entrecote (+ 1 euro)
- Buffet met witte wijn, rode wijn, water en cola.
- Assortiment bieren en frisdranken te verkrijgen aan de bar.

Dessert:

Ijsje op hoorntje

Of

Buffetje met 4 desserts (chocomousse, fruitsla, bavarois en gebakjes) (+3 Euro)

Koffiebuffet

Prijs: 55 Euro/pers.

Indien jullie nog vragen hebben of iets willen veranderd zien kunnen jullie dit mij gerust laten weten.

Hopend jullie hiermee van dienst te zijn groet ik jullie,

Met vriendelijke groeten,

Yves Dekens

Coördinator De Oude Melkerij

051/230970

0496/120230