



Restaurant – Grill – Palinghuis



EXCALIBUR

GROENSTRAAT 2_9041 OOSTAKKER

TEL. 09 251 77 71_FAX 09 251 64 75

E-MAIL: EXCALIBUR@ONLINE.BE

WWW.EXCALIBUR.BE

rekeningnr. 446-6656071-71

© adfesterion.be

feestmenu's



U kan ook reserveren via e-mail of via onze website

Een woordje vooraf

Beste klant en levensgenieter,

In tegenstelling met de vorige edities van ons menuboekje hebben we een aantal zaken gewijzigd.

Zo zal U merken dat de vaste menu's zoals bv. het Valentijn- en Paasmenu, het aspergemenu en het wildmenu en tevens de verschillende suggestiemenu's niet meer in deze brochure terug te vinden zijn. Reden hiervoor is dat we bij nader inzien geen vernieuwende en trendgevoelige suggesties kunnen waarmaken als deze al vele maanden voordien vastgelegd zijn. Wij spitsen ons voor deze menu's toe op onze website www.excalibur.be waar ze op tijd en stond zullen bekendgemaakt worden. Neem een kijkje op onze site of schrijf u in op onze nieuwsbrief, dan ontvangt u op regelmatige basis onze nieuwe menu's en een woordje uitleg over al onze activiteiten. Op de centerfold van deze editie vindt je bij uitzondering een voorstelling van de eerstkomende menu's alsook het Jubileummenu ter gelegenheid van ons 20 jarig bestaan.

Ook is gesleuteld aan het concept van de feestmenu's.

Het All Inclusive karakter waar alle vroegere feestmenu's in opgebouwd waren verval. Dit op veelvuldige vraag van de klanten maar ook mede door de nieuwe btw- regelgeving. Sinds 1 januari 2010 moeten trouwens alle prijzen van drank en voeding apart op de eindrekening vermeld worden en dit elk aan hun eigen specifiek btw-tarief.

Het nieuwe concept biedt de mogelijkheid zelf naar eigen wens en budget een menu samen te stellen aan de hand van een ruime keuze gerechten voorgesteld in deze brochure.



Op 7 september stapt Restaurant Excalibur in tram 2. Er is intussen heel wat verandert aan dat kleine cafeetje " 't smisken" toen we er 20 jaar geleden een restaurant van maakten en de naam omdoopten als **Grill - Palinghuis EXCALIBUR.** Ter gelegenheid van dit jubileum bieden we van 4 september tot 15 oktober een Jubileummenu aan. Tal van andere activiteiten in verband met ons 20 jarig bestaan zullen via onze website verspreid worden.

Alle mensen die in 2010 voor minstens 20 volwassen personen uit deze nieuwe folder een 4-gangenmenu bestellen kunnen alvast bij afgifte van bijgevoegde waardebon rekenen op 6 flessen sprankelende wijn.

Het mag gezegd worden. Het is dank zij jullie, ons trouw cliënteel, die ervoor gezorgd hebben dat we van onze zaak een bloeiend en alom bekend restaurant gemaakt hebben. Samen met onze medewerkers blijven we er alvast met plezier aan werken om het steeds beter te doen.

Dank voor het vertrouwen,

Dirk, Wendy en het Excalibur-Team

> Openingsuren

	Restaurant	Tearoom	Restaurant
woensdag	11u30 tot 14u30	14u30 tot 17u30	
donderdag	11u30 tot 14u30	14u30 tot 17u30	
vrijdag	11u30 tot 14u30	14u30 tot 17u30	17u30 tot 21u30
zaterdag	11u30 tot 14u30	14u30 tot 17u30	17u30 tot 21u30
zondag	11u30 tot 14u30	15u00 tot 18u00	17u30 tot 21u30

Maandag en dinsdag zijn onze wekelijkse sluitingsdagen
Indien maandag of dinsdag een feestdag is, dan is Excalibur open van: Restaurant 11u30 tot 14u30, tearoom 14u30 tot 17u30.

> Reserveringen

Voor groepen vanaf 16 personen die op zaterdagavond of zondagmiddag aan de kaart wensen te eten of willen gebruik maken van de suggestie of keuzemenu, vragen wij met nadruk de gerechtkeuzes op voorhand te melden. Er bestaat natuurlijk ook de mogelijkheid vanaf 16 personen een feestmenu samen te stellen uit deze feestbrochure. Op deze manier kunnen wij dan ook garant staan voor een vlotte en vlekkeloze service.

> Meeneemgerechten

Alles wat u op de restaurantkaart vindt, is ook mee te nemen. U belt 1 uurtje op voorhand uw bestelling door en u kunt smullen. Voor deze extra dienst krijgt u zelfs een korting van 10% (enkel tijdens openingsuren keuken).

> Dagschotels

Op weekdays steeds verse dagschotels. Deze worden telkens aangekondigd op onze website.

> Zaterdaglunch (middag)

3 gangenmenu aan € 20,00

> Website

Neem een kijkje op onze website www.excalibur.be en schrijf u in op onze nieuwsbrief, dan ontvangt u op regelmatige basis onze nieuwe menu's en een woordje uitleg over al onze activiteiten.

> Geschenkbonnen

Verras familie en vrienden. Vraag onze geschenkbonnen: een prachtig cadeau in te ruilen tegen een heerlijke maaltijd (waarde zelf te bepalen). Een ideale oplossing voor uw verjaardag, kerst- of nieuwjaarsgeschenken.

> Vacatures

Steeds zijn we op zoek naar gemotiveerde mensen om onze ploeg te versterken. Ben jij of ken jij iemand die over de nodige restaurantkwaliteiten beschikt, neem dan zo vlug mogelijk contact op met ons op 0475/60.76.99. Onze vacatures zijn steeds te raadplegen op www.excalibur.be.

> Verlofperiode

ZOMERVERLOF 3 weken in juli
WINTERVERLOF 2 weken Kerst en Nieuwjaar



> Info bij het samenstellen van een feestmenu.

De zalen

Onze feestzaal is gratis en beschikbaar voor feesten vanaf 16 tot 100 personen.

Het menu

Een feestmenu wordt bij reservatie of ten laatste één week voor datum door de klant samengesteld aan de hand van deze brochure en dit voor minimum 16 volwassen personen.

Op zaterdagavond en zondagmiddag bestaat een feestmenu uit minimum 4 gangen zonder 1 van de verplichte drankenforfaits als gang mee te rekenen. Een menu bestaat dus los van de dranken uit een koud voorgerecht of soep, een soep of tussengerecht, een vis- of vleeshoofdgerecht en een nagerecht.

Op feestdagen zijn dezelfde voorwaarden als tijdens het weekend van kracht.

Op andere dagen kan evenwel afgeweken worden van het verplichte aantal gangen om op die manier het menu naar eigen wens in te korten. Het gebruik van de drankenforfaits blijft echter wel verplicht.

Wij vragen bij voorkeur voor al de genodigden eenzelfde voorgerecht, alsook eenzelfde hoofdgerecht te kiezen uit de voorgestelde gerechtkeuzes. Dit draagt bij tot een vlottere bediening op de dag van het feest zelf. Wanneer men de gasten toch een keuze wil laten tussen vis- of vleesgerecht laten wij maximum 2 verschillende keuzes per gang toe. Er wordt slechts eenzelfde soep en nagerecht gekozen voor gans de groep. Voor vegetariërs kan een aangepast gerecht voorzien worden.

De dranken

Een feestmenu moet steeds vergezeld worden van één van de voorgestelde drankenforfaits naar keuze. In de drankenforfaits kan de wijn steeds vervangen worden door frisdranken of bieren van lage gisting. Op verzoek kunnen de huiswijnen vervangen worden door wijnen uit onze wijnkaart. Het prijsverschil wordt na telling van de bijgehouden flessen apart op de rekening vermeld. Stopsegeld wordt niet aanvaard.



Het aantal personen

Een feestmenu kan samengesteld worden vanaf 16 volwassen personen. Het juiste aantal personen wordt ten laatste één dag voor datum gemeld. Voor elke afwezige op de dag zelf wordt enkel de menuprijs zonder drankforfait in rekening gebracht.

De prijzen en betaling

Al onze prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen.

De rekeningen worden bij voorkeur contant en op de dag zelf vereffend.

De facturen zijn betaalbaar binnen de acht dagen na ontvangst, dit contant of via overschrijving op rek: 446-6656071-71

Wij aanvaarden geen kredietkaarten ter afrekening van feesten.

Voor kinderen tot 12 jaar betaalt u 60 % van de menuprijs. Hun drankjes worden apart op de rekening vermeld. Een kindergerecht uit de restaurantkaart of het juniormenu kan eveneens gekozen worden.

De reservatie en het voorschot

Reservaties zijn enkel geldig na betaling of storting van een voorschot ten bedrage van +/-20 % op de voorziene prijs en na de ondertekening van een reservatieformulier ter plaatse. Het voorschot kan in geen geval teruggevorderd worden bij volledige annulering van het arrangement.

Algemeen

Eenvoudige menukaarten op naam zijn te bekomen aan € 1 per stuk.

Omdat onze zaak niet beschikt over een milieuvergunning klasse 2, bestaat er geen mogelijkheid tot het houden van danspartijen na het feestmenu.

Onze zaak beschikt over een ruime parking, een grote speeltuin en een gezellig zomerterras.

Er is een vestiaire voorzien, vrij te gebruiken op eigen verantwoordelijkheid.

Eventuele schade berokkend in de zaal of op het domein wordt doorgerekend aan de feestverantwoordelijken.

Planten en geschenken vragen wij na afloop van het feest mee te nemen.

Er zijn geen dieren toegelaten in het restaurant of feestzaal.

Klachten worden enkel aanvaard tijdens het feest zelf.

Wij danken u alvast voor het gestelde vertrouwen in onze zaak en voor uw vlotte medewerking.



> Koude voorgerechten

- | | |
|--|---------|
| 01. Schijfjes tomaat met olijfolie, buffelmozzarella en basilicum | € 8,50 |
| 02. Een fris slaatje met gerookte kip en exotisch fruit | € 9,00 |
| 03. Zuiders slaatje met Italiaanse ham, zongedroogde tomaten en parmezaan | € 10,00 |
| 04. Een duo van gerookte zalm en heilbot met fijne boontjes en ricotta | € 11,00 |
| 05. Gandaham met meloen en portogelei | € 11,00 |
| 06. Een frivool slaatje met gerookte eendenborst en vinaigrette van framboos | € 11,00 |
| 07. Huisbereide zalmousse met dragon en snippers van gerookte zalm | € 11,25 |
| 08. Scampi's gewenteld in gerookte zalm op een knapperig slaatje | € 11,75 |
| 09. Carpaccio van tonijn, een slaatje met gember en wasabidressing | € 12,50 |
| 10. Rundscarpaccio met truffelolie, raketsla en schilfers van grano padano | € 12,50 |
| 11. Verse ganzenleverpastei met vruchtengelei en toast | € 14,00 |

> Soepen

- | | |
|---|--------|
| 12. Verse dagsoep | € 3,75 |
| 13. Romig seizoensoepje van de chef
(kervel, tuinkers, broccoli, enz.) | € 4,25 |
| 14. Tomatenroomsoep met balletjes | € 4,00 |
| 15. Aspergeroomsoep met bieslook | € 5,00 |
| 16. Velouté Agnes Sorel | € 5,50 |
| 17. Een rijkelijk gevuld vissoepje | € 6,00 |
| 18. Kreeftenroomsoep | € 7,00 |

> Zakkertje

- | | |
|--|--------|
| 19. Citroensorbetje | € 2,00 |
| Gratis sorbetje bij een viergangenmenu | |

> Tussengerechten

- | | |
|--|---------|
| 20. Kaaskroketjes met kruidenslaatje | € 8,00 |
| 21. Garnaalkroketjes met kruidenslaatje | € 10,00 |
| 22. Duo van kaas- en garnaalkroketjes | € 9,00 |
| 23. Gesmolten geitenkaasje in krokante spek
met acaciahoning en appeltjes | € 9,00 |
| 24. Gepocheerde Atlantische tongrolletjes
met julienegroenten en garnalen | € 11,00 |
| 25. Lauw slaatje van scampi met appel en spekreepjes | € 11,00 |
| 26. Scampi's in een romige garnalensaus | € 11,50 |
| 27. St-Jacobsvruchten met oosterse wokgroentjes
en koriander | € 13,00 |
| 28. Gebakken ganzenlever met gekonfijt witloof
en briochebrood | € 15,00 |



> Hoofdgerechten van vlees of gevogelte

29. Gebraden bovenboutje van kalkoen
met suprêmesaus, perziken en krokettes € 9,50
30. Varkensgebraad met Niçoiseboontjes en krokettes € 10,00
31. Rundergebraad met wortelen, erwtes en krokettes € 12,00
32. Licht gepekeld varkensrug in krokant korstje,
een portosausje en krokettes € 12,50
33. Varkenshaasje "Fine Champagne"
met groentetorentje, gevuld tomaatje en krokettes € 13,50
34. Varkenshammetje met mosterdsaus,
een krokant slaatje en krokettes € 13,75
35. Eendenborstfilet met Grand-Marniersaus,
met bessen gevulde appel en krokettes € 14,00
36. Konijn op grootmoeders wijze met krokettes € 14,00
37. Parelhoenborst met groentegratin en krokettes € 14,00
38. Gebraden melkkalkkroontje met rozemarijn
en honingsaus, seizoengroenten en krokettes € 16,00
39. Filet Pur met warme seizoensgroenten en
1 saus naar keuze – frietjes of krokettes € 17,75
40. Lamskroontje met graanmosterd,
groentekrans en aardappelgratin € 18,00
41. Kalfsfilet met gekonfijte eendenborst,
reductie van bordelaise, puree van broccoli € 18,50
42. Ossenhaas Rossini met primeurgroentjes,
gebakken ganzenlever en aardappelgratin € 20,00

Tijdens de wildperiode zijn eveneens damhinde,
hazenrug en fazantenborst verkrijgbaar

> Hoofdgerechten van vis

43. Gepocheerde doradefilet met een Duglérésausje,
groentepuree € 13,00
44. Regenboogforel met Ardeense saus,
pureeaardappelen, frietjes of krokettes € 13,75
45. Atlantische tongrolletjes met zalm en fijne groenten,
overgoten met een Nantuasausje € 14,00
46. Filet van gestoomde zalm met fijne groenten,
een witte wijnsaus en trostomaat
met kasteelaardappeltjes € 14,50
47. Gestoomde kabeljauw met een korfje brunoisegroentjes,
een sausje van venkel en hertoginaardappelen € 15,50
48. Gebakken Atlantische tongfilets met tomatenboter,
gewokte groentjes en krielaardappeltjes € 15,75
49. Staartvis met prei, een Oostends vissausje
en hertoginaardappelen € 17,50



> Nagerechten

50. IJstaarttranche met sinaasappellikeur € 3,00
51. Gevulde soesjes overgoten met chocolade en vanille-ijs € 3,75
52. Dame Blanche € 4,25
53. Crème Brûlée € 4,50
54. Huisbereide tiramisu met mokkaroom € 4,75
55. Mousse van chocolade € 4,75
56. Met Calvados geflambeerd appelgebak
vergezeld van vanille-ijs en slagroom € 5,00
57. Gevarieerd nagerecht van de chef € 5,25
58. Tevens kan u ook opteren voor een gepersonaliseerd
nagerecht: Een ijstaart ,biscuit of een ijslammetje € 5,50

ONZE TOPPER!!

> Het keuzemenu € 36

Gerookte Atlantische zalm met
dillevinaigrette en rode ui

of

Fijne Italiaanse ham met krokante sla en Parmesan
of

Breydelhamkroketjes met kruidenslaatje en granny smith
of

Bretoense vissoep 'en croûte'

OR

Côte a l'os met saus naar keuze

(per 2 pers. grillen wij een ribstuk van 1100 gr.)

of

Gegrild lamskroontje met
warme groentjes en lamssausje

of

Palingbereiding naar keuze

Excalibur/gebakken/lookboter/room/groen/Provençaals

OR

Dame Blanche

of

Crème brûlée

of

Irish Coffee



20 jaar

BON TER WAARDE VAN
6 flessen sprankelende wijn.

1990 - 2010

Wanneer U in 2010 uit deze nieuwe feestbrochure
een 4 gangenmenu met drankenforfait besteld
voor minimum 20 volwassen personen
ontvangt u **6 flessen schuimwijn**
bij de afrekening van uw feest

> Aspergemenü 2010

Van zaterdag 10 april tot vrijdag 4 juni

€ 42 p/pers.

Wachtbordje

QR

Asperges op Vlaamse wijze
(met ei, peterselie en botersaus)

of

Asperges met Breydelham en kruidenboter

of

Slaatje van asperges met kruidenkaas
en gerookte Noorse zalm

QR

Velouté van asperges met bieslook

QR

Sorbetje

QR

Gelakte kalfsmignon met asperges,
lentepriesters en gebakken aardappelen

of

Spiesje van zeewolf met asperges en garnalen,
broccoli en sausje van mango

QR

Trio van aardbeien desserts

QR



Steeds kan men een 4-tal weken op voorhand de komende suggestiemenu's op onze website raadplegen. Dit op www.excalibur.be.

> Verjaardagsmenu 2010

Van zondag 11 april tot vrijdag 22 oktober

€ 42 p/pers.

Wachtbordje van de chef

QR

Soepje van doperwtjes met gerookte en gestoomde paling

QR

Lichtgebakken St-Jacobsnootjes
op een torentje van wilde rijst en balsamico

QR

Zakkertje

QR

Melkvarkentje met een Bordelaisesausje, marktgroentjes
en gegratineerde aardappeltjes

QR

Geflambeerde perzik met vanille-ijs

QR



Bent u jarig in de loop van de week dan eet u op vrijdag- of zondagavond vanaf vier personen onze verjaardagsmenu gratis, dit enkel na reservatie met vermelding van dit menu.



> Jubileummenu 1990 - 2010

Van zaterdag 4 september tot vrijdag 15 oktober 2010

€ 42 p/pers.

Een glas champagne met een wachtbordje
en de koffie achteraf wordt U aangeboden door
Wendy en Dirk ter gelegenheid van het 20 jarig bestaan
van hun restaurant. Gezondheid!!!



Rundscarpaccio met parmezaan, olijfolie, balsamico,
rucola en zongedroogde tomaat

of

Scampibrochetje met koriander en sausje van kokos



Pompoensoep met garnaltjes en bieslookroom



Zakkertje



Filet van eendenborst met Calvadossaus,
een gevuld appeltje en krokettes

of

Geplette patatjes met prei,
gebakken zeewolf en mousseline



Roomsoesjes met ijs en warme chocolade



Tijdens de eerste vier weken van de looptijd van dit menu wordt elke
zaterdagavond en zondagmiddag door een onschuldige kinderhand een tafel
uitgeloot die een waardebon met een gratis jubileummenu zal ontvangen.
Deze bon is in te wisselen op de dag zelf of tijdens een later bezoek aan
onze zaak wanneer dit menu nog van toepassing is.



> *Drankenforfaits bij de samengestelde menu's*

Forfait 1 (bij één-, twee- of driegangenmenu) € 12,00

1 glas kirr met schuimwijn of fruitsap
2 tal hapjes
witte of rode wijn van het huis op basis van een **hoofdgerecht**
karaffen water tijdens de maaltijd
koffie met versnaperingen na het nagerecht

Forfait 2 (bij twee-, drie- of viergangenmenu) € 16,50

1 glas kirr met schuimwijn of fruitsap
2 tal hapjes
witte of rode wijn van het huis op basis van een **voor- en hoofdgerecht**
karaffen water tijdens de maaltijd
koffie met versnaperingen na het nagerecht

Forfait 3 (bij één-, twee- of driegangenmenu) € 14,50

1 glas champagne of aperitief maison
2 tal hapjes
witte of rode wijn van op basis van een **hoofdgerecht**
karaffen water tijdens de maaltijd
koffie met versnaperingen na het nagerecht

Forfait 4 (bij twee-, drie- of viergangenmenu) € 19,00

1 glas champagne of aperitief maison
3 tal hapjes
witte of rode wijn van het huis op basis van een **voor- en hoofdgerecht**
karaffen water tijdens de maaltijd
koffie met versnaperingen na het nagerecht

Forfait 5 (bij één-, twee- of driegangenmenu) € 15,50

2 glazen kirr met schuimwijn of fruitsap
3- tal hapjes
witte of rode wijn van het huis op basis van een **hoofdgerecht**
karaffen water tijdens de maaltijd
koffie met versnaperingen na het nagerecht

Forfait 6 (bij twee-, drie- of viergangenmenu) € 20,00

2 glazen kirr met schuimwijn of fruitsap
3- tal hapjes
witte of rode wijn van het huis op basis van een **voor- en hoofdgerecht**
karaffen water tijdens de maaltijd
koffie met versnaperingen na het nagerecht

Forfait 7 (bij één-, twee- of driegangenmenu) € 20,50

2 glazen champagne
3- tal hapjes
witte of rode wijn van het huis op basis van een **hoofdgerecht**
karaffen water tijdens de maaltijd
koffie met versnaperingen na het nagerecht

Forfait 8 (bij twee-, drie- of viergangenmenu) € 25,00

2 glazen champagne
degustatiebordje bij het aperitief (5 hapjes)
witte of rode wijn van het huis op basis van een **voor- en hoofdgerecht**
karaffen water tijdens de maaltijd
koffie met versnaperingen na het nagerecht



> Aperitiefden en recepties

Receptie gedurende 1 uur vanaf 25 personen

5 hapjes 7 hapjes 9 hapjes

Forfait 1

Kirr met witte wijn en fruitsap € 14,00 € 16,00 € 17,50

Forfait 2

Kirr met schuimwijn, schuimwijn en fruitsap € 15,00 € 17,00 € 18,50

Forfait 3

Cava en fruitsap € 20,00 € 22,00 € 23,50

Forfait 4

Champagne, kirr royale en fruitsap € 28,00 € 30,00 € 31,50

> Bijkomende dranken per fles

Witte huiswijn	€ 17,50
Rode huiswijn	€ 17,50
Rosé huiswijn	€ 17,50
Schuimwijn	€ 19,25
Kirr met witte wijn per karaf van 1 liter	€ 22,50
Kirr met schuimwijn per karaf van 1 liter	€ 25,00
Cava	€ 28,00
Champagne van het huis	€ 46,50
Fruitsap per liter	€ 8,00
Vers fruitsap per liter	€ 13,00
Spuitwater	€ 6,50
Plat water	€ 6,50
Koffie of thee naar believen	€ 3,00



> Diversen per stuk

Diverse hapjes zoals belegde toastjes, lepelhapjes en gefrituurde hapjes per stuk	€ 1,00
Belegde sandwiches/per stuk	€ 1,75
Boterkoek of croissant/per stuk	€ 1,75
Gemengde koffiekoeken/per stuk	€ 1,75
Belegde minisandwiches/per stuk	€ 1,50
Taartspie/per stuk	€ 3,50

> Namiddagformules

(vanaf 25 personen niet op zaterdagavond en zondagmiddag)

Tearoomformule:

Pannenkoek of wafel met koffie naar believen € 5,50

Babyborrel: € 12,00

Kirr of fruitsap, gelegenheidstaart, koffie en versnaperingen

Koffietafel:

(niet op zaterdagavond en zondagmiddag)

Broodjesassortiment met een gevarieerd charcuteriebord,
preparé en tonijnsla

Koffie of thee naar believen tijdens de maaltijd € 12,00

Gelegenheidsmenu:

(t.g.v. rouwtafels, groepsmiddagmalen, enz.)

(soep / hoofdgerecht / ijstaart) € 15,75



Menuvoorbeeld viergangenmenu

> Menu 1

Zuiders slaatje met Italiaanse ham,
zongedroogde tomaten en parmezaan € 10,00



Tomatenroomsoep met balletjes € 4,00



Sorbetje bij een viergangenmenu Gratis



Licht gepekelde varkensrug in krokant korstje,
een portosausje en kroketjes € 12,50



IJstaarttranche met sinaasappellikeur € 3,00



Forfait 2 € 16,50

(bij twee-, drie- of viergangenmenu)

1 glas Kirr of fruitsap

2 tal hapjes

Witte of rode wijn van het huis op basis van een voor- en hoofdgerecht

Karaffen water tijdens de maaltijd

Koffie met versnaperingen na het nagerecht

Totaal samengesteld menu + drankforfait 2 € 46,00

Menuvoorbeeld viergangenmenu

> Menu 2

Aspergeroomsoep met bieslook € 5,00



Gepocheerde Atlantische tongrolletjes
met juliennegroenten en garnalen € 11,00



Sorbetje bij een viergangenmenu Gratis



Gebraden melkkalkkroontje met rozemarijn
en honingsaus, seizoengroenten en krokettes € 16,00



Gevulde soesjes
overgoten met chocolade en vanille-ijs € 3,75



Forfait 4 € 19,00

(bij twee-, drie- of viergangenmenu)

1 glas champagne of Aperitief maison

3 tal hapjes

Witte of rode wijn van het huis op basis van een voor- en hoofdgerecht

Karaffen water tijdens de maaltijd

Koffie met versnaperingen na het nagerecht

Totaal samengesteld menu + drankforfait 4 € 54,75



> Stel zelf uw menu samen

aan de hand van dit formulier en breng het mee op de dag van de reservatie.

Let wel: op zaterdagavond en zondagmiddag bestaat een menu steeds uit minimum 4 gangen.

	Aantal pers.	Prijs/pers.	Subtotaal
<input type="checkbox"/> <i>Koude voorgerechten</i>			
- vis nr.
- vlees nr.
<input type="checkbox"/> <i>Soepen</i>			
nr.
<input type="checkbox"/> <i>Zakkertje</i>			
nr.
- Citroensorbetje € 2 gratis bij viergangenmenu			
<input type="checkbox"/> <i>Tussengerechten</i>			
- vis nr.
- vlees nr.
<input type="checkbox"/> <i>Hoofdgerechten</i>			
- vis nr.
- vlees of gevogelte nr.
<input type="checkbox"/> <i>Nagerechten</i>			
nr.
<i>Drankenforfaits</i>			
- enkel bij een hoofdgerecht			
<input type="checkbox"/> drankenforfait 1
<input type="checkbox"/> drankenforfait 3
<input type="checkbox"/> drankenforfait 5
<input type="checkbox"/> drankenforfait 7
- bij voor- en hoofdgerecht			
<input type="checkbox"/> drankenforfait 2
<input type="checkbox"/> drankenforfait 4
<input type="checkbox"/> drankenforfait 6
<input type="checkbox"/> drankenforfait 8

Aantal volwassenen: Aantal kinderen: **Totaal €**

Datum feest: Uur:

