

KLOOSTERHOEVE

bistro – restaurant – feestzaal



FEESTMENU PRIJZEN 2018

Openingsuren

Dinsdag-donderdag-vrijdag: vanaf 11 uur
Zaterdag: vanaf 16 uur | zondag: vanaf 11 uur
Rustdagen: maandag en woensdag

VOORWOORD

Beste klanten,

Aan de hand van deze lijst is het mogelijk een menu samen te stellen voor uw feest.

Indien er echter toch speciale wensen zouden zijn, zijn wij altijd bereid hierover te praten en zullen wij indien mogelijk aan uw wensen proberen te voldoen.

Voor een feestmenu met gerechten uit deze feestbrochure, vragen wij voor één en dezelfde menu voor het hele gezelschap.

Gelieve steeds een afspraak te maken om uw feest te bespreken.

Alle prijzen in deze menulijst zijn in euro en onder voorbehoud van wijzigingen.

Dirk, Mark en Katrien

Inhoud

Verhuur zaal	5	Visgerechten	19
Receptieruimte	7	Klassieke vleesgerechten	20
Springkasteel	7	Warme vleesgerechten	21
Aperitieven	8	Ijsscoupes	22
Receptie	9	Desserten	23
Feestmenu's	10	Buffetten en bbq	24
Koude voorgerechten	16	Decoratie	27
Soepen	17	Dranken en wijnen	30
Warme tussengerechten	18		

Uitgave datum: 28/03/2018

2018 rev. b

VERHUUR ZAAL

De zaal staat steeds gratis ter beschikking van de klanten.

Indien U echter privé wenst te zitten, gescheiden van de andere klanten, dan dient U hiervoor een supplement te betalen.

Enkel volledige menu's voor volwassenen kunnen wij tellen voor het aantal menu's.

Zaal binnen

tot 20 menu's	250,00
21 tot 39 menu's	200,00
vanaf 40 menu's	gratis

Orangerie

vanaf 20 tot 30 menu's	350,00
31 tot 40 menu's	300,00
41 tot 50 menu's	250,00
vanaf 51 menu's	gratis

Het maximum aantal personen dat wij in totaal kunnen plaatsen bedraagt 180, zonder dansvloer. Wenst u een dansvloer met discobar, dan kunnen wij maximum 160 personen plaatsen.

Tafellinnen en bloemen zijn in de prijs inbegrepen.



Zaal binnen



Orangerie

RECEPTIERUIMTE

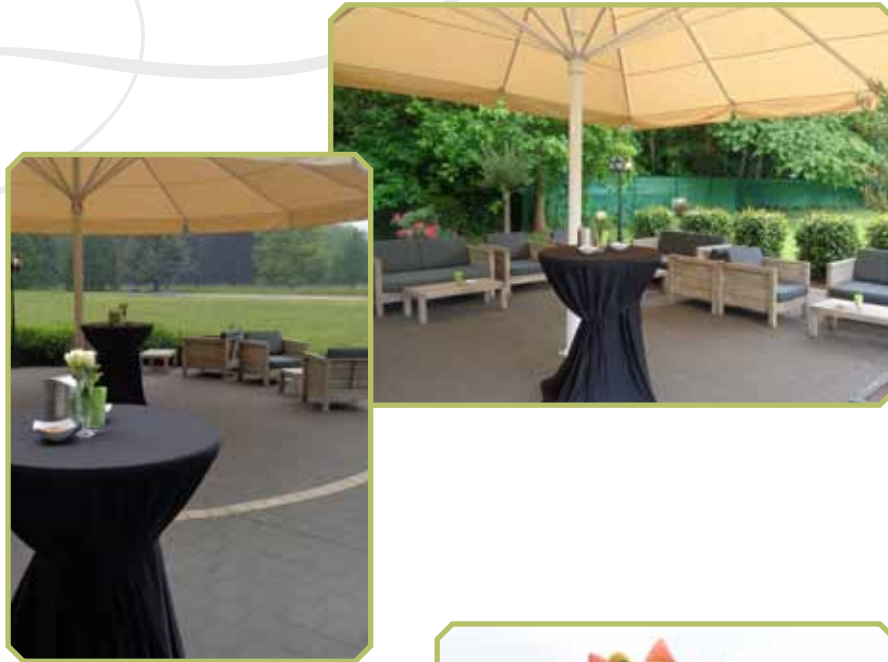
Naast onze orangerie hebben wij een grote, niet overdekte receptie- of aperitiefruimte die bij mooi weer steeds ter beschikking staat. Dit gedeelte is afzonderlijk en staat los van de terrasruimte voor de andere klanten.



SPRINGKASTEEL

Bij goed weer plaatsen wij voor de kinderen het springkasteel. Dit speeltuig wordt door de Kloosterhoeve opgesteld op het grasplein achter de orangerie, zodat de ouders van binnenuit of van op het terras zicht hebben op de spelende kinderen.

Het gebruik van de speeltuigen is op verantwoordelijkheid van de ouders.



Receptieruimte



Springkastelen

APERITIEVEN

Porto wit of rood	4,20
Pineau des Charentes	4,20
Martini wit of rood	4,50
Aperitief van het huis	5,00
Cava	6,50
Sinaasappelsap	2,50
Fles cava	30,00
Fles Laurent Perrier	65,00
Fles Moët-Chandon	65,00

Deze aperitieven worden geserveerd met zoute versnaperingen

Koude aperitiefhapjes

Toastje	0,90
Glaasje garnaalcocktail	1,80
Brochette mozzarella	1,50
Amuse van gerookte zalm	1,80
Oester met wasabidressing en zalmeitjes	3,50

Warme aperitiefhapjes

Kaasballetje	0,90
Garnaalballetje	1,20
Videezakouski	1,00
Vistartelletje	1,00
Scampi fritti	1,10
Mini loempia	1,10
Bisque van garnaal	2,00
Mini-worstebroodje	1,10

RECEPTIE

Aperitief van het huis, sinaasappelsap, 3 warme hapjes,
3 koude hapjes, zoute versnaperingen, kaashapje en groen-
testaafjes met dipsausje16,00

Aperitief met Lux "sparkling wine", sinaasappelsap, 3
warme hapjes,3 koude hapjes, zoute versnaperingen, kaas-
hapje en groentestaafjes met dipsausje19,00

Aperitief met cava, sinaasappelsap, 3 warme hapjes,
3 koude hapjes, zoute versnaperingen, kaashapje en
groentestaafjes met dipsausje20,00

Aperitief met champagne, sinaasappelsap, 3 warme hapjes,
3 koude hapjes, zoute versnaperingen, kaashapje en groen-
testaafjes met dipsausje29,00

Een receptie duurt anderhalfuur.

*Tijdens de duur van de receptie wordt er continu met de gekozen aperitief
rondgegaan.*

FEESTMENU'S 3-GANGEN

Voorstel 1 aan €33,60

Tomatenroomsoep met balletjes



Varkenshaasje met warme groenten en kroketten



Chocomousse met ijs en slagroom



Voorstel 2 aan €34,40

Witloofroomsoep



Tongrolletjes met gerookte zalm, kervelsaus en spinaziepuree



Tiramisu met speculoos en bosvruchten



Voorstel 3 aan €41,50

Meloen met Parmaham



Parelhoenfilet en billetje met Muscadetdruivensaus, warme groentjes
en kroketten



Bordje met vier fijne dessertjes



FEESTMENU'S 4-GANGEN

Voorstel 4 €48,55

Garnaalcocktail



Waterkerssoep met gerookte zalm



Runds- en varkensgebraad met warme groenten en kroketten



Warme appeltaart met ijs en slagroom



Voorstel 5 €48,00

Lauwwarm spekslaatje met appel en frambozendressing



Kervelroomsoep met balletjes



Trio van Noordzeevis met preiroomsaus,
gefrituurde preisnippers en puree



Rijstpap met fruit en slagroom



Voorstel 6 €44,40

Exotisch slaatje van kip



Bloemkoolroomsoep



Speenvarken met honingsaus, warme groentjes,
peertjes met veenbessen en kroketten



Crème brûlée



FEESTMENU'S 5-GANGEN

Voorstel 7 aan €62,85

Krabcocktail



Paprikasoep met vleugje Maredsous



Tongrolletjes met gerookte zalm en kreeftensaus



Runds- en kalfsgebraad met warme groenten en kroketten



Dame Blanche met slagroom



Voorstel 8 aan €63,25

Gevulde perzik met tonijn



Agnes Sorelsoep



Scampi in pittige saus



Runds- en varkensgebraad met warme groenten en kroketten



Dessertpallet



Voorstel 9 aan €64,50

Paté in korstgebak met toast



Andalusische roomsoep



Pasteitje van kip met Brussels lof



Kabaljauwhaasje met verse kruidensaus en preipuree



Verse ananas met ijs en slagroom



KOUDE VOORGERECHTEN

Ham tropical	12,00
Gevulde perzik met tonijn	12,50
Paté in korstgebak met toast	12,00
Wildpaté met toast (seizoen)	14,00
Meloen met Parmaham	13,00
Lauwwarm spekslaatje met appel en frambozendressing	12,00
Exotisch slaatje van kip met lichte dressing	12,00
Slaatje van gerookte eendenborst met notenvinaigrette	15,00
Rundscarpaccio met notensla en balsamico	14,00
Carpaccio van tonijn met groene appel	15,00
Krabcocktail	12,50
Garnaalcocktail	14,00
Tomaat met grijze garnaal	14,00
Viscocktail gegarneerd met kabeljauw, krab en garnaal	14,00
Gerookte forelfilet met toast	12,00
Verse zalm "Belle Vue"	13,00
Noors vispallet met toast	15,00
Hamrolletjes met asperges (seizoen)	14,00
Gerookte zalm met asperges en bieslook (seizoen)	16,00
Halve baby kreeft "Belle Vue"	20,00

SOEPEN

Groentesoep	4,50
Tomatenroomsoep met balletjes	4,50
Minestrone-soep	4,50
Kervelroomsoep met balletjes	4,50
Ajuinsoep met kaas	4,80
Pompoensoep met stukjes spek (seizoen)	5,00
Bloemkoolroomsoep	5,00
Witloofroomsoep	5,00
Witloofroomsoep met snippers gerookte zalm	6,80
Witloofroomsoep met grijze garnaaltjes	6,80
Broccoliroomsoep	5,00
Andalousische roomsoep	5,50
Paprikasoep met een vleugje Maredsous	5,50
Waterkerssoep met snippers gerookte zalm	6,80
Kippensoep met stukjes kip en groenten	5,90
Parelhoensoep met stukjes parelhoen	6,50
Agnes Sorel roomsoep	6,00
Aspergeroomsoep (seizoen)	6,50

WARME TUSSENGERECHTEN

Kaaskroketten	10,50
Garnaalkroketten	13,50
Gemengde kroketten	12,00
Koninginnehapje	14,00
Pasteitje van Brussels lof en kippeblokjes	14,00
Broodje van bladerdeeg met gerookte zalm en kervelsaus	14,00
5 Scampi in een pikant roomsausje	15,00
5 Scampi in looksaus	15,00
5 Scampi in preiroomsaus met saffraan	15,00
Gamba's geflambeerd in romig sausje	16,00
Duo van kabeljauwhaasje en zalm met kervelsaus	15,00
Sint-Jacobsvruchten met preiroomsaus	15,00
Tongrolletjes met gerookte zalm met kreeftensaus	15,00
Opgevuld krokantje van bladerdeeg met zalm en witloof	15,00
Risotto van schaaldieren	16,00
Kortgebakken zalmfilet met seizoensgroentjes	15,00

VISGERECHTEN

Scharrolletjes met groentesaus en spinaziepuree	20,50
Duo van kabeljauw en zalm op Normandische wijze en spinaziepuree	24,00
Zalmfilet met bearnaise en spinaziepuree	24,00
Pladijsfilet met kreeftensaus en spinaziepuree	22,00
Tongrolletjes met gerookte zalm, kervelsaus en spinaziepuree	22,00
Zeewolf met grijze garnaalsaus en spinaziepuree	24,00
Kabeljauwhaasje met graanmosterdsaus en spinaziepuree	24,00
Zalmfilet met champagnesaus, sluimerwten en puree	25,00
Kabeljauwhaasje met verse kruidensaus en preipuree	25,00
Zeebaarsfilet met gecarameliseerd witloof, blanke botersaus en kasteelaardappeltjes	22,00
Trio van Noordzeevis met preiroomsaus en gefrituurde preisnippers en puree	24,00
Heilbot met Dijonaise, gestoofde prei en spinaziepuree	24,00

KLASSIEKE VLEESGERECHTEN

Kalkoengebraad met groentetaartje en fruit	20,00
Kalkoengebraad met warme groenten	20,00
Gemarineerd varkensgebraad met rode wijnsaus, peertjes, veenbessen en gebakken witloof	18,00
Varkensgebraad met warme groenten	18,00
Varkenshaasje met warme groenten	21,00
Rundsgebraad met warme groenten	21,50
Rundsgebraad en varkensgebraad met warme groenten	19,75
Rundsgebraad en kalfsgebraad met warme groenten	22,75
Kalfsgebraad met warme groenten	24,00
Filetpuurgebraad met warme groenten	28,00
Orlofgebraad met warme groenten	19,00

Deze gerechten worden met kroketten geserveerd.

WARME VLEESGERECHTEN

Parelhoenfilet en billetje met Muscadetdruivensaus, warme groentjes en kroketten	20,50
Struisvogelfilet met portosaus, warme groentjes en gebakken krielaardappeltjes	23,00
Lamsfilet met graanmosterdsaus, boontjes, gebakken tomaat en gratin dauphinois	23,00
Lamskroontje met rozemarijnsaus, gepaneerd witloof en knolselderpuree	24,00
Speenvarken met honingsaus, warme groenten, peertjes met veenbessen en kroketten	21,00
Eend met saus van Luikse siroop, vergeten seizoensgroenten en krielaardappeltjes	25,00
Hertenfilet met wildsaus, witloof, sterappel en peertje met veenbessen en denappeltjes (seizoen)	30,00
Hertenfilet met boschampignonsaus, wintergroentjes en denappeltjes (seizoen)	30,00

IJSCOUPES

Vanille ijs	5,00
Dame Blanche	6,00
Brésiliënne	6,00
Coupe vers fruit	7,50
Coupe Hawaiï	7,50
Pêche Melba	6,50
Coupe krieken	6,50
Coupe aardbeien(seizoen)	7,90
Banana Split	7,50
Coupe advocaat	7,00
Vanille ijs met frambozencoulis	7,00
Supplement slagroom	1,10

Pronkijs: 7,40

DESSERTEN

Koffie of thee: 1 kop	2,50
Koffie naar believen met koekjes	4,40
Taart	4,30
Warme appeltaart	5,80
Warme appeltaart met ijs en slagroom	8,00
Rijstpap met bruine suiker	5,00
Rijstpap met fruit en slagroom	7,50
Chocomousse	6,40
Crème brûlée	6,40
Chocomousse, ijs en slagroom	8,10
Profiterolletjes, ijs en chocoladesaus	7,50
Klassieke tiramisu	6,40
Tiramisu met speculoos en bosvruchten	7,40
Verse ananas met ijs en slagroom	8,00
Bordje met vier fijne dessertjes	8,00
Dessertpallet	10,00
Kaasbordje	11,00

Pronkgebak: 6,50

WARM BUFFET

33,50

Lamskroontje met rozemarijnsaus
Varkenshaasje met champignonsaus



Kabeljauwhaasje met preiroomsaus
Scampi in pittige saus



Warme seizoensgroenten



Kroketten/puree/gratin Dauphinois

Warm buffet verzorgen wij vanaf 30 personen.

KOUD BUFFET

36,50

Zalm
Tomaat met grijze garnaal
Gekookte eitjes
Sprot
Heilbot
Gerookte zalm
Gerookte forel
Kip
Hespenrolletjes
Meloen met Ardenner hesp
Varkensgebraad en kalkoengebraad
Rosbief
Rauwkost en sla
Koude aardappeltjes en rijst
Brood en boter

Koud buffet verzorgen wij vanaf 20 personen.

DESSERTBUFFET

(Rijstpap, chocomousse, bavarois, fruit, tiramisu,
crème brûlée, taartjes, ijs, pannenkoekjes...)

12,50

KAASBUFFET

15,50

BARBEQUE

36,50

VLEES OP DE BBQ

Runds- en kalkoenbrochette
Lamskroontje met rozemarijn
Speenvarken in medaillon
Kippenbout
Chipolataworstje
Witte en zwarte pens
Hamburger
Barbequespek
Spare rib

VIS OP DE BBQ

Scampibrochette
Zalmfilet met kruiden

GROENTEN OP DE BBQ

Groentebrochette
Aardappel in de schil met lookboter

SAUZEN EN SALADEBAR

Mix salade
Tomaten met pijpajuintjes en Komkommer met dille
Aardappeltjes met kappertjes en augurkjes
Zuiderse pastasalade en Basmatirijst met paprikabrunoise
Worteltjes met knolseldergarnituur en Boontjes met rode uiringen
Knapperige witte en rode kool in saladevinaigrette
Mayonaise/Cocktail
Warme Provençaalse saus
Broodmand

Barbeques verzorgen wij vanaf 30 personen.

DECORATIE

Al onze tafels worden volledig opgedekt met wit tafellinnen (nappen en servetten). Wij voorzien voor elke tafel standaard een vaasje met rozen.

Supplementen:

Kandelaar met 5 lange witte kaarsen €8,00/kandelaar

Kandelaar met 5 lange witte kaarsen en bloemenkrans €45,00/kandelaar

Andere kleuren van kaarsen, speciale bloemen of andere wensen zijn steeds op aanvraag.

Menukaarten en/of naamkaartjes worden niet door ons voorzien. Wij zetten wel alles klaar voor u op de tafels. Menu- en naamkaartjes dienen enkele dagen vooraf bij ons binnen te zijn. Voor de naamkaartjes vragen wij een bijhorend plannetje per tafel.



DRANKEN

Voor de dranken zijn er 2 mogelijkheden.

U kan het aantal flessen en consumpties betalen naargelang het verbruik van uw gasten of u kan opteren voor een forfait waarvan u vooraf perfect de prijs per persoon kent.

Indien u opteert voor een drankforfait zijn al de dranken inbegrepen na de aperitief, d.w.z., tijdens het eten en ook al de dranken na het eten, uitgezonderd sterke dranken.

Voor de bieren zijn al de bieren van de kaart mogelijk.

Voor deze drankforfaits geven wij geen kinderkorting.

Drank forfait 1

Huiswijnen wit en rood, flessen plat en bruis water, alle bieren van het vat, alle bieren op fles (inclusief trappisten), alle flesjes frisdrank, koffie of thee.

Prijs/per.:

20 t.em. 49 personen	28,00
50 t.em. 79 personen	27,50
80 t.em. 99 personen	27,00
100 t.em. 129 personen	26,50
Vanaf 130 personen	26,00

Drank forfait 2

Witte en rode wijn Terre de Mourel (Chardonnay en Merlot/Carbernet). De rest idem aan drankforfait 1.

Prijs/per.:

20 t.em. 49 personen	29,00
50 t.em. 79 personen	28,50
80 t.em. 99 personen	28,00
100 t.em. 129 personen	27,50
Vanaf 130 personen	27,00

Drank forfait 3

Witte en rode wijn Terre degli Eremiti (Trebiano D'Abruzzo en Montepulciano D'Abruzzo), de reste idem aan drankforfait 1.

Prijs/per.:

20 t.em. 49 personen	30,00
50 t.em. 79 personen	29,50
80 t.em. 99 personen	29,00
100 t.em. 129 personen	28,50
Vanaf 130 personen	28,00

WIJNEN

Rode huiswijn - Brise de France - Merlot	17,00
Witte huiswijn - Fleur de Baldy - Pays d'Oc	17,00
Rosé huiswijn - Brise de France - Cinsault	17,00

Rode wijnen

Terre de Mourel - Pays d'Oc - Merlot/Cabernet	18,00
Médoc - Château Le Monge	21,00
Haut-Médoc - Château Lamothe	28,50
Côtes du Rhône - Les Moirets	22,50
Château Tour Léognan Pèssac-Leognan	40,00
Crianza - Spanje - Alamillo - Tempranillo	20,00
Montepulciano D'Abruzzo - Italië - Terre degli Eremi	19,00
Four Seasons - Californië - Cabernet/Sauvignon	23,00
Kaikoura Bay - Nieuw-Zeeland - Pinot Noir	28,00
Green Cape - Zuid-Afrika - Pinotage	21,00
Los Pagos - Chili - Cabernet/Sauvignon	19,00
Andeluna - Argentinië - Malbec	28,00

Witte wijnen

Terre de Mourel - Pays d'Oc - Chardonnay	18,00
Les Vignes près de l'Olivier - Coteaux de Peyriac - Chardonnay	25,00
Entre-Deux-mers - Roc Parabelle - Bordeaux	22,00
Maçon-Villages - Bourgogne	25,00
Sancerre - Michel Laurent	35,00
Domaine de Sainte-Cécile - Pays d'Oc	25,00
Chablis - Bourgogne - Emile Durand	30,00
Trebbiano D'Abruzzo - Italië - Terre degli Eremi	19,00
Riesling - Duitsland - Leitz Wein	30,00
Grüner Veltliner - Oostenrijk - Stift Kloster	30,00
Four Seasons - Californië - Chardonnay	23,00
Kaikoura Bay - Nieuw-Zeeland - Sauvignon blanc	22,00
Green Cape - Zuid-Afrika - Sauvignon blanc/Chenin blanc	21,00
Los Pagos - Chili - Pinot Gris	19,00

Rosé wijnen

Terre de Mourel - Pays d'Oc - Cinsault	18,00
Tavel - Domaine de Chantepierre	28,00
Saint Chinian - L'Excellence de Saint Laurent	19,00
La Santonnière - Côte de Provence	25,00

KLOOSTERHOEVE

bvba Kloosterhoeve
Kloosterdreef 4, 3110 Rotselaar

☎ 016 44 36 66

☎ 016 44 36 11

info@kloosterhoeve.be

www.kloosterhoeve.be

BE 0440.813.530