

# KLOOSTERHOEVE

bistro – restaurant – feestzaal



## FEESTMENU PRIJZEN 2019

### 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 brochure kan u uw 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 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: 22/11/2018

2019 rev. a

## 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

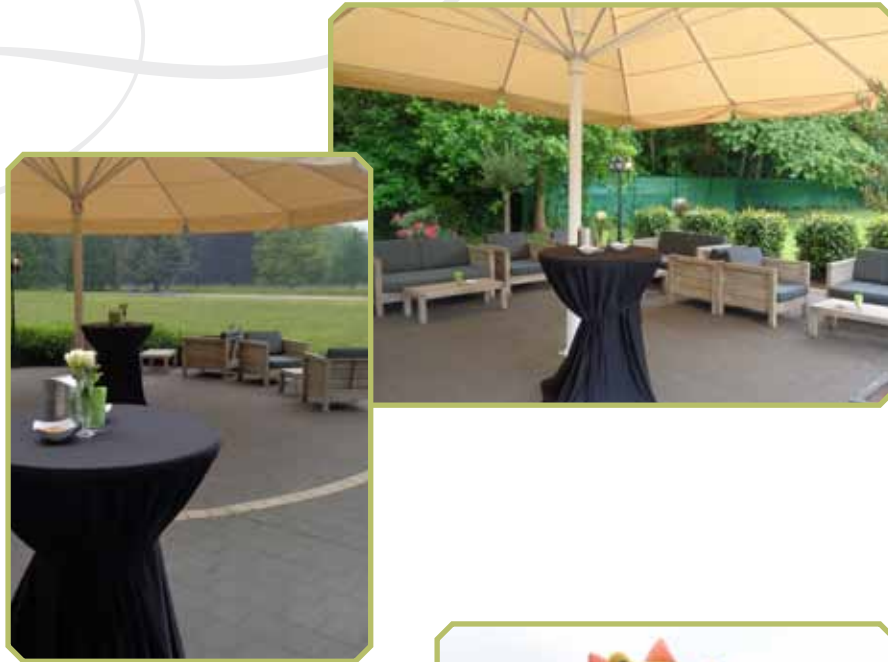
Naast onze orangerie hebben wij een grote, niet overdekte receptie- of aperitiefruimte die bij mooi weer steeds ter beschikking staat. Dit gedeelte is afzonderlijk en staat los van de terrasruimte voor de andere klanten.



## 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 .....	4,50
Pineau des Charentes .....	4,50
Martini wit of rood .....	5,00
Aperitief van het huis .....	5,50
Cava .....	6,50
Lux sparkling .....	6,50
Sinaasappelsap .....	2,60
Fles cava .....	30,00
Fles Lux sparkling .....	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
Rundscarpaccio .....	1,80
Meloenbolletjes met Parmaham ..	1,80

### **Warme aperitiefhapjes**

Kaasballetje .....	0,90
Garnaalballetje .....	1,20
Videezakouski .....	1,00
Vistarteletje .....	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 groentestaafjes met dipsausje ..... 17,00

Aperitief met Lux "sparkling wine", sinaasappelsap, 3 warme hapjes, 3 koude hapjes, zoute versnaperingen, kaashapje en groentestaafjes met dipsausje ..... 20,00

Aperitief met cava, sinaasappelsap, 3 warme hapjes, 3 koude hapjes, zoute versnaperingen, kaashapje en groentestaafjes met dipsausje ..... 20,00

Aperitief met champagne, sinaasappelsap, 3 warme hapjes, 3 koude hapjes, zoute versnaperingen, kaashapje en groentestaafjes met dipsausje ..... 29,00

*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 €34,10

Tomatenroomsoep met balletjes



Varkenshaasje met warme groenten en kroketten



Chocomousse met ijs en slagroom



### Voorstel 2 aan €35,60

Witloofroomsoep



Tongrolletjes met gerookte zalm, kervelsaus en spinaziepuree



Tiramisu met speculoos en bosvruchten



### Voorstel 3 aan €42,70

Meloen met Parmaham



Parelhoenfilet en billetje met Muscadetdruivensaus, warme groentjes en kroketten



Bordje met vier fijne dessertjes



## FEESTMENU'S 4-GANGEN

### Voorstel 4 €49,55

Garnaalcocktail

Waterkerssoep met gerookte zalm

Runds- en varkensgebraad met warme groenten en kroketten

Warme appeltaart met ijs en slagroom

### Voorstel 5 €49,60

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 €46,50

Exotisch slaatje van kip

Bloemkoolroomsoep

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

Crème brûlée

## FEESTMENU'S 5-GANGEN

### Voorstel 7 aan €64,65

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 €64,65

Gevulde perzik met tonijn



Agnes Sorelsoep



Scampi in pittige saus



Runds- en varkensgebraad met warme groenten en kroketten



Dessertpallet



### Voorstel 9 aan €66,10

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 .....	12,40
Gevulde perzik met tonijn .....	12,90
Paté in korstgebak met toast .....	12,40
Wildpaté met toast (seizoen) .....	15,00
Meloen met Parmaham .....	13,40
Lauwwarm spekslaatje met appel en frambozendressing .....	12,40
Exotisch slaatje van kip met lichte dressing .....	12,40
Slaatje van gerookte eendenborst met notenvinaigrette .....	15,00
Rundscarpaccio met notensla en balsamico .....	14,40
Carpaccio van tonijn met groene appel .....	15,40
Krabcocktail .....	12,90
Garnaalcocktail .....	14,40
Tomaat met grijze garnaal .....	14,40
Viscocktail gearneerd met kabeljauw, krab en garnaal .....	14,40
Gerookte forelfilet met toast .....	12,40
Verse zalm "Belle Vue" .....	13,40
Noors vispallet met toast .....	15,50
Hamrolletjes met asperges (seizoen) .....	15,00
Gerookte zalm met asperges en bieslook (seizoen) .....	16,50
Halve baby kreeft "Belle Vue" .....	20,00

## SOEPEN

Groentesoep .....	4,60
Tomatenroomsoep met balletjes .....	4,60
Minestrone-soep .....	4,60
Kervelroomsoep met balletjes .....	4,60
Ajuinsoep met kaas .....	4,90
Pompoensoep met stukjes spek (seizoen) .....	5,10
Bloemkoolroomsoep .....	5,10
Witloofroomsoep .....	5,10
Witloofroomsoep met snippers gerookte zalm .....	6,90
Witloofroomsoep met grijze garnaaltjes .....	6,90
Broccoliroomsoep .....	5,10
Andalousische roomsoep .....	5,60
Paprikasoep met een vleugje Maredsous .....	5,60
Waterkerssoep met snippers gerookte zalm .....	6,90
Kippensoep met stukjes kip en groenten .....	6,00
Parelhoensoep met stukjes parelhoen .....	6,60
Agnes Sorel roomsoep .....	6,10
Aspergeroomsoep (seizoen) .....	6,60

## WARME TUSSENGERECHTEN

Kaaskroketten .....	10,80
Garnaalkroketten .....	13,80
Gemengde kroketten .....	12,20
Koninginnehapje .....	14,50
Pasteitje van Brussels lof en kippeblokjes .....	14,50
Broodje van bladerdeeg met gerookte zalm en kervelsaus .....	14,50
5 Scampi in een pikant roomsausje .....	15,20
5 Scampi in looksaus .....	15,20
5 Scampi in preiroomsaus met saffraan .....	15,20
Gamba's geflambeerd in romig sausje .....	16,20
Duo van kabeljauwhaasje en zalm met kervelsaus .....	15,20
Sint-Jacobsvruchten met preiroomsaus .....	15,20
Tongrolletjes met gerookte zalm met kreeftensaus .....	15,20
Opgevuld krokantje van bladerdeeg met zalm en witloof .....	15,20
Risotto van schaaldieren .....	16,20
Kortgebakken zalmfilet met seizoensgroentjes .....	15,20

## VISGERECHTEN

Scharrolletjes met groentesaus en spinaziepuree .....	20,70
Duo van kabeljauw en zalm op Normandische wijze en spinaziepuree .....	25,00
Zalmfilet met bearnaise en spinaziepuree .....	25,00
Pladijsfilet met kreeftensaus en spinaziepuree .....	22,50
Tongrolletjes met gerookte zalm, kervelsaus en spinaziepuree .....	23,00
Zeewolf met grijze garnaalsaus en spinaziepuree .....	24,00
Kabeljauwhaasje met graanmosterdsaus en spinaziepuree .....	25,00
Zalmfilet met champagnesaus, sluimerwten en puree .....	25,00
Kabeljauwhaasje met verse kruidensaus en preipuree .....	25,50
Zeebaarsfilet met gecarameliseerd witloof, blanke botersaus en kasteelaardappeltjes .....	22,50
Trio van Noordzeevis met preiroomsaus en gefrituurde preisnippers en puree .....	25,00
Heilbot met Dijonaise, gestoofde prei en spinaziepuree .....	24,20

## KLASSIEKE VLEESGERECHTEN

Kalkoengebraad met groentetaartje en fruit .....	20,30
Kalkoengebraad met warme groenten .....	20,30
Gemarineerd varkensgebraad met rode wijnsaus, peertjes, veenbessen en gebakken witloof .....	18,70
Varkensgebraad met warme groenten .....	18,50
Varkenshaasje met warme groenten .....	21,30
Rundsgebraad met warme groenten .....	21,80
Rundsgebraad en varkensgebraad met warme groenten .....	20,15
Rundsgebraad en kalfsgebraad met warme groenten .....	23,05
Kalfsgebraad met warme groenten .....	24,30
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 .....	21,30
Struisvogelfilet met portosaus, warme groentjes en gebakken krielaardappeltjes .....	23,20
Lamsfilet met graanmosterdsaus, boontjes, gebakken tomaat en gratin dauphinois .....	23,30
Lamskroontje met rozemarijnsaus, gepaneerd witloof en knolselderpuree .....	24,20
Speenvarken met honingsaus, warme groenten, peertjes met veenbessen en kroketten .....	22,50
Eend met saus van Luikse siroop, vergeten seizoensgroenten en krielaardappeltjes .....	25,00
Hertenfilet met wildsaus, witloof, sterappel en peertje met veenbessen en denappeltjes (seizoen) .....	31,00
Hertenfilet met boschampignonsaus, wintergroentjes en denappeltjes (seizoen) .....	31,00

## IJSCOUPES

Vanille ijs .....	5,60
Dame Blanche .....	6,60
Brésiliënne .....	6,60
Coupe vers fruit .....	8,10
Coupe Hawaiï .....	8,10
Pêche Melba .....	7,60
Coupe krieken .....	7,10
Coupe aardbeien(seizoen) .....	8,50
Banana Split .....	7,80
Coupe advocaat .....	8,50
Vanille ijs met frambozencoulis .....	7,10
Supplement slagroom .....	1,30

Pronkijs: 7,70

## DESSERTEN

Koffie of thee: 1 kop .....	2,60
Koffie naar believen met koekjes .....	4,50
Taart .....	4,40
Warme appeltaart .....	5,90
Warme appeltaart met ijs en slagroom .....	8,10
Rijstpap met bruine suiker .....	5,10
Rijstpap met fruit en slagroom .....	7,60
Chocomousse .....	6,50
Crème brûlée .....	6,50
Chocomousse, ijs en slagroom .....	8,20
Profiterolletjes, ijs en chocoladesaus .....	7,60
Klassieke tiramisu .....	6,50
Tiramisu met speculoos en bosvruchten .....	7,50
Verse ananas met ijs en slagroom .....	8,10
Bordje met vier fijne dessertjes .....	8,00
Dessertpallet .....	10,30
Kaasbordje .....	11,00

Pronkgebak: 6,70

## WARM BUFFET

**34,00**

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.

## DESSERTBUFFET

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

**13,00**

## KOUD BUFFET

**36,50**

Zalm  
Tomaat met grijze garnaal  
Gekookte eitjes  
Sprout  
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.

## KAASBUFFET

**15,50**

## BARBEQUE

37,00

### 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 .....	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 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 .....	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

### **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 .....	31,00
50 t.em. 79 personen .....	30,50
80 t.em. 99 personen .....	23,00
100 t.em. 129 personen .....	29,50
Vanaf 130 personen .....	29,00

## WIJNEN

Rode huiswijn - Brise de France - Merlot .....	19,00
Witte huiswijn - Fleur de Baldy - Pays d'Oc .....	19,00
Rosé huiswijn - Brise de France - Cinsault .....	19,00

### Rode wijnen

Terre de Mourel - Pays d'Oc - Merlot/Cabernet .....	20,00
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 .....	21,00
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 .....	20,00
Andeluna - Argentinië - Malbec .....	28,00

### Witte wijnen

Terre de Mourel - Pays d'Oc - Chardonnay .....	20,00
Les Vignes près de l'Olivier - Coteaux de Peyriac - Chardonnay .....	25,00
Entre-Deux-mers - Roc Parabelle - Bordeaux .....	22,00
Château La Fleur Clémence - Graves - 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 .....	21,00
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 .....	20,00

### Rosé wijnen

Terre de Mourel - Pays d'Oc - Cinsault .....	20,00
Tavel - Domaine de Chantepierre .....	28,00
Saint Chinian - L'Excellence de Saint Laurent .....	20,00
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

BE48 7343 8318 0927