

KLOOSTERHOEVE

bistro – restaurant – feestzaal



FEESTMENU PRIJZEN 2020

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: 01/01/2020

2020 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



Speeltuin

APERITIEVEN

Porto wit of rood	4,70
Pineau des Charentes	4,70
Martini wit of rood	5,20
Aperitief van het huis	5,70
Cava	6,60
Lux sparkling	6,50
Sinaasappelsap	2,70
Fles cava	32,50
Fles Lux sparkling	32,00
Fles Laurent Perrier	65,00
Fles Moët-Chandon	65,00

Deze aperitieven worden geserveerd met zoute versnaperingen

Koude aperitiefhapjes

Toastje	1,00
Glaasje garnaalcocktail	2,00
Brochette mozzarella	2,00
Amuse van gerookte zalm	2,00
Rundscarpaccio	2,00
Meloenbolletjes met Parmaham ..	2,00

Warme aperitiefhapjes

Kaasballetje	1,00
Garnaalballetje	1,25
Videezakouski	1,00
Vistarteleetje	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 17,25

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 20,25

Aperitief met champagne, sinaasappelsap, 3 warme hapjes, 3 koude hapjes, zoute versnaperingen, kaashapje en groentestaafjes met dipsausje 29,25

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 €35,20

Tomatenroomsoep met balletjes



Varkenshaasje met warme groenten en kroketten



Chocomousse met ijs en slagroom



Voorstel 2 aan €36,60

Witloofroomsoep



Tongrolletjes met gerookte zalm, kervelsaus en spinaziepuree



Tiramisu met speculoos en bosvruchten



Voorstel 3 aan €44,20

Meloen met Parmaham



Parelhoenfilet en billetje met Muscadetdrivensaus, warme groentjes
en kroketten



Bordje met vier fijne dessertjes



FEESTMENU'S 4-GANGEN

Voorstel 4 €51,85

Garnaalcocktail

Waterkerssoep met gerookte zalm

Runds- en varkensgebraad met warme groenten en kroketten

Warme appeltaart met ijs en slagroom

Voorstel 5 €52,20

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 €48,70

Exotisch slaatje van kip

Bloemkoolroomsoep

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

Crème brûlée

FEESTMENU'S 5-GANGEN

Voorstel 7 aan €67,95

Krabcocktail

Paprikasoep met vleugje Maredsous

Tongrolletjes met gerookte zalm en kervelsaus

Runds- en kalfsgebraad met warme groenten en kroketten

Dame Blanche met slagroom

Voorstel 8 aan €66,85

Gevulde perzik met tonijn

Agnes Sorelsoep

Scampi in pittige saus

Runds- en varkensgebraad met warme groenten en kroketten

Dessertpallet

Voorstel 9 aan €69,80

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	13,30
Gevulde perzik met tonijn	13,30
Paté in korstgebak met toast	13,30
Wildpaté met toast (seizoen)	15,00
Meloen met Parmaham	13,80
Lauwwarm spekslaatje met appel en frambozendressing	13,30
Exotisch slaatje van kip met lichte dressing	13,30
Slaatje van gerookte eendenborst met notenvinaigrette	15,40
Rundscarpaccio met notensla en balsamico	15,00
Carpaccio van tonijn met groene appel	15,40
Krabcocktail	14,80
Garnaalcocktail	14,80
Tomaat met grijze garnaal	14,80
Viscocktail gearneerd met kabeljauw, krab en garnaal	14,80
Gerookte forelfilet met toast	13,50
Verse zalm "Belle Vue"	14,00
Noors vispallet met toast	16,00
Hamrolletjes met asperges (seizoen)	15,50
Gerookte zalm met asperges en bieslook (seizoen)	17,00
Halve baby kreeft "Belle Vue"	20,00

SOEPEN

Groentesoep	4,70
Tomatenroomsoep met balletjes	4,70
Minestrone-soep	4,70
Kervelroomsoep met balletjes	4,70
Ajuinsoep met kaas	5,00
Pompoensoep met stukjes spek (seizoen)	5,20
Bloemkoolroomsoep	5,20
Witloofroomsoep	5,20
Witloofroomsoep met snippers gerookte zalm	7,00
Witloofroomsoep met grijze garnaaltjes	7,00
Broccoliroomsoep	5,20
Andalousische roomsoep	5,70
Paprikasoep met een vleugje Maredsous	5,70
Waterkerssoep met snippers gerookte zalm	7,00
Kippensoep met stukjes kip en groenten	6,10
Parelhoensoep met stukjes parelhoen	6,70
Agnes Sorel roomsoep	6,20
Aspergeroomsoep (seizoen)	6,70

WARME TUSSENGERECHTEN

Kaaskroketten	12,40
Garnaalkroketten	15,00
Gemengde kroketten	13,70
Koninginnehapje	16,00
Pasteitje van Brussels lof en kippeblokjes	16,00
Broodje van bladerdeeg met gerookte zalm en kervelsaus	16,00
5 Scampi in een pikant roomsausje	15,60
5 Scampi in looksaus	15,60
5 Scampi in preiroomsaus met saffraan	15,60
Gamba's geflambeerd in romig sausje	16,60
Duo van kabeljauwhaasje en zalm met kervelsaus	15,60
Sint-Jacobsvruchten met preiroomsaus	15,60
Tongrolletjes met gerookte zalm en kervelsaus	15,60
Opgevuld krokantje van bladerdeeg met zalm en witloof	15,60
Risotto van schaaldieren	16,60
Kortgebakken zalmfilet met seizoensgroentjes	15,60

VISGERECHTEN

Duo van kabeljauw en zalm op Normandische wijze en spinaziepuree	26,50
Zalmfilet met bearnaise en spinaziepuree	26,50
Pladijsfilet met kreeftensaus en spinaziepuree	23,70
Tongrolletjes met gerookte zalm, kervelsaus en spinaziepuree	23,70
Zeewolf met grijze garnaalsaus en spinaziepuree	25,00
Kabeljauwhaasje met graanmosterdsaus en spinaziepuree	26,50
Zalmfilet met champagnesaus, sluimerwten en puree	26,50
Kabeljauwhaasje met verse kruidensaus en preipuree	26,50
Zeebaarsfilet met gecarameliseerd witloof, blanke botersaus en kasteelaardappeltjes	24,00
Trio van Noordzeevis met preiroomsaus en gefrituurde preisnippers en puree	26,50
Heilbot met Dijonaise, gestoofde prei en spinaziepuree	26,00

KLASSIEKE VLEESGERECHTEN

Kalkoengebraad met groentetaartje en fruit	21,00
Kalkoengebraad met warme groenten	21,00
Gemarineerd varkensgebraad met rode wijnsaus, peertjes, veenbessen en warme groenten	20,50
Varkensgebraad met warme groenten	20,00
Varkenshaasje met warme groenten	22,00
Rundsgebraad met warme groenten	22,50
Rundsgebraad en varkensgebraad met warme groenten	21,25
Rundsgebraad en kalfsgebraad met warme groenten	23,75
Kalfsgebraad met warme groenten	25,00
Filetpuurgebraad met warme groenten	28,50
Orlofgebraad met warme groenten	20,50

Deze gerechten worden met kroketten geserveerd.

WARME VLEESGERECHTEN

Parelhoenfilet en billetje met Muscadetdrivensaus, warme groentjes en kroketten	22,00
Struisvogelfilet met portosaus, warme groentjes en gebakken krielaardappeltjes	24,00
Lamsfilet met graanmosterdsaus, boontjes, gebakken tomaat en gratin dauphinois	25,00
Lamskroontje met rozemarijnsaus, gepaneerd witloof en knolselderpuree	29,00
Speenvarken met honingsaus, warme groenten, peertjes met veenbessen en kroketten	23,00
Eend met saus van Luikse siroop, vergeten seizoensgroenten en krielaardappeltjes	27,00
Hertenfilet met wildsaus, wintergroenterjes, sterappel en peertje met veenbessen en denappeltjes (seizoen)	31,50
Hertenfilet met boschampignonsaus, wintergroentjes en denappeltjes (seizoen)	31,50

IJSCOUPES

Vanille ijs	5,70
Dame Blanche	6,70
Brésiliënne	6,70
Coupe vers fruit	8,30
Coupe Hawaï	8,30
Pêche Melba	7,70
Coupe krieken	7,20
Coupe aardbeien(seizoen)	8,70
Banana Split	8,00
Coupe advocaat	8,60
Vanille ijs met frambozencoulis	7,30
Supplement slagroom	1,40

Pronkijs: 8,00

Ijstaarten volledig op maat: prijs op aanvraag

DESSERTEN

Koffie of thee: 1 kop	2,70
Koffie naar believen met koekjes	4,60
Taart	4,50
Warme appeltaart	6,00
Warme appeltaart met ijs en slagroom	8,80
Rijstpap met bruine suiker	5,30
Rijstpap met fruit en slagroom	7,80
Chocomousse	7,20
Crème brûlée	7,20
Chocomousse, ijs en slagroom	8,50
Profiterolletjes, ijs en chocoladesaus	7,80
Klassieke tiramisu	7,20
Tiramisu met speculoos en bosvruchten	7,70
Verse ananas met ijs en slagroom	8,30
Bordje met vier fijne dessertjes	8,40
Dessertpallet	10,50
Kaasbordje	11,00

Pronkgebak: 8,00

Taarten volledig op maat: prijs op aanvraag

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...)

13,25

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.

KAASBUFFET

15,50

BARBEQUE

38,00

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	29,25
50 t.em. 79 personen	28,75
80 t.em. 99 personen	28,25
100 t.em. 129 personen	27,75
Vanaf 130 personen	27,25

Drank forfait 2

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

Prijs/per.:

20 t.em. 49 personen	30,25
50 t.em. 79 personen	29,75
80 t.em. 99 personen	29,25
100 t.em. 129 personen	28,75
Vanaf 130 personen	28,25

Drank forfait 3

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

Prijs/per.:

20 t.em. 49 personen	31,25
50 t.em. 79 personen	30,75
80 t.em. 99 personen	30,25
100 t.em. 129 personen	29,75
Vanaf 130 personen	29,25

WIJNEN

Rode huiswijn - Brise de France - Merlot	19,50
Witte huiswijn - Fleur de Baldy - Pays d'Oc	19,50
Rosé huiswijn - Brise de France - Cinsault	19,50

Rode wijnen

Terre de Mourel - Pays d'Oc - Merlot/Cabernet	21,00
Médoc - Château Le Monge	22,60
Haut-Médoc - Château Lamothe	28,50
Côtes du Rhône - Les Moirets	22,50
Château Tour Léognan Pèssac-Leognan	40,00
Crianza - Spanje - Alamillo - Tempranillo	22,00
Montepulciano D'Abruzzo - Italië - Terre degli Eremi	22,00
Four Seasons - Californië - Cabernet/Sauvignon	23,00
Kaikoura Bay - Nieuw-Zeeland - Pinot Noir	28,00
Green Cape - Zuid-Afrika - Pinotage	22,00
Los Pagos - Chili - Cabernet/Sauvignon	20,00
Andeluna - Argentinië - Malbec	28,00

Witte wijnen

Terre de Mourel - Pays d'Oc - Chardonnay	21,00
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	22,00
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	22,00
Los Pagos - Chili - Pinot Gris	20,00

Rosé wijnen

Terre de Mourel - Pays d'Oc - Cinsault	21,00
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

info@kloosterhoeve.be

www.kloosterhoeve.be

BE 0440.813.530

BE48 7343 8318 0927