FEESTMENU MET DANS | ALL-IN

Perfect voor clubs, verenigingen, en andere gelegenheden zoals pensioenvieringen, jubilea, enz.

HET PERFECTE FEEST VOOR U EN UW GEZELSCHAP

- Receptie met 4 hapjes (1 uur)
- Zaalhuur: €350. Vanaf 60 betalende volwassenen aan €89,00 per persoon is de zaalhuur inbegrepen.
- **Eén vaste prijs per persoon**, zonder verrassingen achteraf!
- Tijdens het dansfeest (8 uur, bijvoorbeeld van 19.00 tot 03.00 uur) zijn alle dranken inbegrepen.
- Ook zware bieren zijn inbegrepen. De DJ is niet inbegrepen in de prijs.

STEL UW FEESTMENU ZELF SAMEN!
PRIJS: €89,00 per persoon

SOEPEN

- Tomatenroomsoep met balletjes
- Champignonroomsoep
- Soepje van witte en groene asperges
- Witloofsoep met Italiaanse ham
- Velouté van piepkuiken met julienne van groentjes

VOORGERECHTEN

- Slaatje 'Prosciutto di Parma' met cavaillon, ambachtelijke Brugse kaaskroketjes, parmezaanse kaas en lookbroodje
- Vitello Tonato
- Carpaccio van rund met geparfumeerde olijfolie, truffelmayonaise, parmezaan en kerstomaat
- Cocktail van zeevruchten met zalm, krab, grijze garnalen, scampi en cocktailsaus
- Ambachtelijke kaas- en garnaalkroketten met een mixed slaatje en dressing
- Gebakken zeebaars met venkelpuree en mousselinesaus
- Zeewolfhaasje op Thaise wijze met kokos, limoenblad en citroengras
- Scampi in rode curry op Thaise wijze met gebakken rijst en fijne groentjes

HOOFDGERECHTEN

- Suprême van parelhoen 'fine champagne' met spek, gesmoorde groentjes en pommes sauté
- Tamme eendenborst met sinaasappelsaus, warme groentjes en amandelkroketten
- Borst van hoevekip met gebakken champignons, verse groentjes en kroketten
- Tournedos van kalkoen met peper- of champignonsaus, seizoensgroenten en keuze uit kroketten, puree of patatjes
- Filet pur van varken met spek, saus naar keuze, seizoensgroenten en knolselderpuree of kroketten
- Berkshire gebraad met bordelaisesaus, aardappelmousseline, knapperige groenten en gesauteerde aardappel
- Traag gegaarde kalfslende met structuren van knolselder, bospaddenstoelen, bruine vleessaus en peterselie-aardappelen of kroketten
- Chateaubriand van Belgisch blauw met bearnaise-, peper- of champignonsaus, rauwkost en verse frietjes *OF* warme groentjes met gebakken krielaardappeltjes
- Jong gelakte varkensrug met dragonsaus, krokant gebakken aardappel met tijm en warme groentjes

DESSERTS - INCLUSIEF KOFFIE

- Koffie met verwennerij: Verwenbord met profiteroles, boule de Berlin, macarons, pralines, koekjes (voor 4 personen)
- Vers vanille-ijs met sabayon, vers fruit en geroosterde amandel
- Coulis van aardbei met vers ijs, aardbeien, gebrande meringue en een koekje
- Moelleux van chocolade met vers ijs en slagroom
- Dessert van de chef
- Speculoos tiramisu
- Dame Blanche
- Chocomousse met gezouten caramel

Bij de hoofdgerechten kunt u kiezen uit gevulde aardappel, frietjes, puree, kroketten, krokant gebakken aardappeltjes met tijm, aardappelgratin, pommes Duchesse (Combinaties mogelijk)