



Ieperstraat 140, 8980 Zonnebeke
051 77 74 72
0474 940 160

Feesten met bediening

Wij verzorgen uw feest vanaf 40 personen.

- Voor kleinere feesten vragen wij een forfait naargelang de menu.
- Voor groepen >100 pers maken wij graag een offerte op maat.
- Extra kosten voor kleine groepen

< 70 personen = € 100 meerkost

< 60 personen = € 150 meerkost

< 50 personen = € 175 meerkost

Voor feesten hoger dan 100 pers maken wij een speciale prijs

Contacteer ons voor meer informatie of om jullie feest te helpen samenstellen en het opmaken van een prijsofferte op maat.

Tel: 0474940160

- Prijzen zijn exclusief BTW 6% voor afhaling, 12% met bediening en 21% op drankbediening.
- Deze gerechten kan je ook afhalen in de slagerij met een minimum van 4 personen

Aperitief & wijnen

Voor aperitief en wijnen, koffie aan tafel geserveerd vraag onze speciale tarieven.

Wenst u daar zelf voor te zorgen, is dit voor ons geen probleem.

Indien wij glazen moeten meebrengen vragen wij kurkrecht.

Aperitiefhapjes

Zie walking dinner en recepties

Koude voorgerechten

- Carpaccio van wit-blauw ras, parmezaanschilfers en pesto € 8.50
- Gedroogde duroc d'olives ham met meloenknikkers en porto € 9.50
- Coupe van grijze garnalen en stukje zalm € 10.50
- Vitello tonata met tonijnsaus en kappertjes € 12

Soepen

Deze soepen worden geserveerd per bord aan tafel.

Indien er een andere soep gewenst word kan deze wel altijd besproken worden

Er is eenmaal repasse en een broodje met boter voorzien aan € 3.95/pp

- Feestelijke tomatenroomsoep met balletjes
- Aspergeroomsoep
- Kervelsoep met handgedraaide balletjes
- Agnes Sorelsoep (romige kippensoep met stukjes kip, champignons en gerookte ossentong)
- Heerlijke kreeftensoep

Warme voorgerechten (broodje bij voorzien)

- St-Jacobsschelp € 8
- Vispannetje v/d chef € 9.95
- Scampi's (7) in lookroomsaus € 9.75
- Tongrolletje op Oostendse wijze € 13
- Gebakken grietfilet met preistoemp € 15
- Bouillabaise met kreeftensaus € 18

Warme hoofdgerechten (aan tafel bediend met repasse)

- Duroc d'olives gebrad met bruine speksaus € 15
- Ardeens gebrad met bordelaisesaus € 16
- Kalkoenfiletgebrad met champignonsaus €16
- Italiaans varkenshaasje met mosterdsaus € 17
- Parelhoenfilet met boschampignonsaus € 19
- Zalmfilet met witte wijnsaus € 19
- Tongrolletjes met garnaausausje € 19
- Vispannetje met kreeftensaus € 22
- Hertenkalffilet met grand veneursaus (seizoen) € 25
- Bouillabaise met het lekkerste uit de Noordzee € 25

**Alle hoofdgerechten zijn voorzien van warme groentjes en kroketten,
gebakken krielaardappelen of puree**

Desserts

- Chocolademousse € 3.50
- Biscuittaart met fruit € 4.50
- Dessertbord (7 soorten) € 8
- Dessertbuffet (luxe versie) € 12