



Gastentafel VOORWAARDEN

Wij staan er op alle feestmenu's samen en persoonlijk te bespreken, wij geloven dat wij op die manier van ieder feest een echt feest kunnen maken!

Deze gerechten zijn mogelijk vanaf 10 personen

Bij de prijzen zijn dienst, BTW en zaalhuur inbegrepen.

Betaalmogelijkheden: Cash - BC - Visa - Mastercard - Payconiq

Voor afwezig (die niet minstens 48u op voorhand afmelden) wordt 100% van de afgesproken prijs aangerekend.

Onze gastentafel heeft een maximum capaciteit van 26 personen.

Onze menu en dranken forfaits zijn berekend op een normaal familiaal verbruik.

Andere voorstellen/suggesties zijn steeds bespreekbaar.

rouwmaaltijd en 2 gangen menu kan niet genomen worden in het weekend en sluitingsdagen zoals zondag

max 2 gerechten per gang, voordien het juiste aantal door te geven

hapjes naar wens worden afzonderlijk bijgerekend



Hapjes

Hapjes moeten apart besteld worden en worden per persoon apart bediend

Gefrituurde gamba met tartaarsaus en mangochutney	€3
Gemarineerd spekkroketje met ketjap	€2,5
Gefrituurde wortel met bearnaise saus	€2,5
Garnaalballetje	€3
Carpaccio van gerookte Holstein op toast	€3,5
Vitello tomato van Duroc d'Olives Lomo	€3,5
Loempia	€3
Seizoens soepje met gerookte paling	€3
bisque van garnalen	€3,5
Coquille St Jacques - rode curry - Griekse pasta	€5
Brie kroketje met vijgen confit	€3
Oester - Oosterse vinaigrette	€4
Gelakte traag gegaard buikspek - wortel - quinoa	€4
Gelakte en gebakken zalmfilet - wortel - quinoa	€4
Huisgemarineerde zalm - ponzu - komkommer - sesam	€4
Scampi Diabolque - Griekse pasta	€3
Rundstartaar - haring eitjes	€3,5



Voorgerechten januari - februari - maart

Max. 2 voorgerechten per groep

Gebakken coquille St Jacques - knolselder - aardpeer- linzen - hazelnoot - peterselie - gerookt spek	€24
Gegrilde tarbot filet - spinazie - schorseneren- choronsaus met langoustines	€30
Trio van garnalen (garnaalsalade - garnaalkroket - bisque)	€27
Vegetarische loempia	€20
Terrine van foie gras - brioche - rode kool - kweeper - peer - rode ajuin	€24
Gebakken en traag gegaard buikspek - wortelstructuren - quinoa - pijnboompitten	€20
Gelakte en gebakken zalmfilet - wortelstructuren - quinoa - pijnboompitten	€20
Vitello tonato met lomp Duroc d'Olives - kappertjes - zwarte olijven - tonijn	€20
Carpaccio van gerookte Holstein Lende - pijnboompitten - crème van oude brokkelkaas - rucola	€20
Gelakt en gerookte paling - rode biet - geitenkaas - sesam - dashi - ponzu	€24



Tussengerecht januari - februari - maart

Max. 1 tussengerecht per groep

Mosselen - Thaise curry - Thai basilicum - korander - lente ajuin	€12
Garnalen bisque	€12
Velouté van champignons met gekonfijte eendenborst	€10
Velouté van prei met kip	€10



Hoofdgerechten januari - februari - maart

Max. 2 hoofdgerechten per groep

Wintergarnituur:

Witloof - knolselder - peterselie wortel - paddenstoelen - spruiten

Hertfilet - wintergarnituur - jus en kroketjes (extra repasse bij dit gerecht + €6) €38

Varkenshaasje - wintergarnituur - jus - kroketjes (extra repasse bij dit gerecht + €4) €27

Kalfslende - wintergarnituur - jus - kroketjes (extra repasse bij dit gerecht + €4) €33

Gegrilde Holstein lende - frietjes - slaatje - saus naar keuze (geen repasse mogelijk) €30

Kabeljauwhaasje met kruidenkorst - spinazie - schorseneren-gepocheerd ei - mousseline saus - puree aardappel (geen repasse mogelijk van dit gerecht) €33

Schelvishaasje - spitskool structuren - spruiten - peterseliewortel - garnaalsaus - garnalen - pomme dauphine (geen repasse mogelijk bij dit gerecht) €29

Tarbotmoot - sla - frietjes - choronsaus (geen repasse mogelijk) dagprijs

Gebakken zeetong - sla - frietjes (geen repasse mogelijk) dagprijs



Desserts januari - februari - maart

Max. 1 dessert per groep

IJstaart van Hoeve Schillewaert: 2 ijssmaken met vers fruit	€12
Verwenkoffie	€9
Warme appeltaart met vanille ijs	€10
Dame Blanche	€10
Brownie - mandarijn - speculoos	€12
Fruiteddessert die op dat moment op de kaart van het restaurant staat	€12

Koffie/thee met versnaperingen €3,5



Voorgerechten april - mei - juni

Max. 2 voorgerechten per groep

Gebakken coquille St Jacques - witte asperges - gerookte eidooier- Ibericoham - vinaigrette met hazelnoten - hazelnoten	€24
Gegrilde tarbotfilet - spinazie - asperges - choronsaus met langoustines	€30
Lomo Duroc d'Olives - witte asperges - mousseline saus - gepocheerd ei	€20
Zeebaars - paksoi - gember - lente ajuin - sojasaus	€20
Trio van asperges: Asperges met lomo Duroc d'Olives, aspergesoep met gerookte paling en aspergekroketje	€20
Trio van garnalen (garnaalsalade - garnaalkroket - bisque)	€27
Vegetarische loempia	€20
Gebakken en traag gegaard buikspek - wortelstructuren - quinoa - pijnboompitten	€20
Gelakte en gebakken zalmfilet - wortelstructuren - quinoa - pijnboompitten	€20
Vitello tonato met lomp Duroc d'Olives - kappertjes - zwarte olijven - tonijn	€20
Carpaccio van gerookte Holstein Lende - pijnboompitten - crème van oude brokkelkaas - rucola	€20



Tussengerechten april - mei - juni

Max. 1 tussengerecht per groep

Aspergesoep met garnalen OF gerookte paling	€12
Garnalen bisque	€12
Velouté van prei met kip	€10



Hoofdgerechten april - mei - juni

Max. 2 hoofdgerechten per groep

Lente garnituur

Groene asperges - wortel - knolselder - rapen - boontjes

Lamskroontje - lente garnituur - aardappeltaart - jus (repasse bij dit gerecht + €8) €38

Ardense scharrelhoenfilet - lente garnituur - aardappeltaart - jus (repasse + €5) €28

Kalfslende - lente garnituur - jus - kroketjes €33

Grietfilet - witte asperges - spinazie - garnalen - mousseline saus - puree aardappelen (geen repasse mogelijk) €33

Lenghaasje - broccoli - koolrabi - romanesco - pistache - aardappelpuree - witte wijnsaus (geen repasse mogelijk) €27

Tarbotmoot - sla - frietjes - choronsaus (geen repasse mogelijk) dagprijs

Gebakken zeetong - sla - frietjes (geen repasse mogelijk) dagprijs

Gegrilde Holstein lende - frietjes - slaatje - saus naar keuze (geen repasse mogelijk) €30



Desserts april - mei - juni

Max. 1 dessert per groep

IJstaart van Hoeve Schillewaert: 2 ijssmaken met vers fruit €12

Verwenkoffie €9

Warme appeltaart met vanille ijs €10

Dame Blanche €10

Brownie - aardbei - vanille - witte chocolade €12

Fruiteddessert die op dat moment op de kaart van het restaurant staat €12

Koffie/thee met versnaperingen €3,5



Voorgerechten juli - augustus - september

Max. 2 voorgerechten per groep

Zeebaars - sesam - soja - gember - lente ajuin	€20
Gebakken langoustines - gyoza met varken- rammenas - Tom ka - kalamansi - pinda	€26
gebrande coquille St Jacques, mosselen en Noordzee krab - Tom yum saus - courgette - oesterblad - oesterzwam	€24
gebakken scampi met witte pens - sucrine - choronsaus - gepekeld kerstomaat	€20
Gegrilde tarbotfilet - spinazie - mange tout - choronsaus met langoustines	€30
Trio van garnalen (garnaalsalade - garnaalkroket - bisque)	€27
Vegetarische loempia	€20
Gebakken en traag gegaard buikspek - wortelstructuren - quinoa - pijnboompitten	€20
Gelakte en gebakken zalmfilet - wortelstructuren - quinoa - pijnboompitten	€20
Vitello tonato met lomp Duroc d'Olives - kappertjes - zwarte olijven - tonijn	€20
Carpaccio van gerookte Holstein Lende - pijnboompitten - crème van oude brokkelkaas - rucola	€20



Tussengerechten juli - augustus - september

Max. 1 tussengerecht per groep

Mosselen - rode curry - Thai basilicum - koriander - lente ajuin	€12
Bisque van garnalen	€12
Courgette soep met gerookte paling	€10
Velouté van prei met kip	€10



Hoofdgerechten juli - augustus - september

Max. 2 hoofdgerechten per groep

Eendenborst filet - paksoi - broccolini - shiitakes - rammenas - aubergine - aardappeltaart - jus (repassé + €4)	€30
Kalfslende - knolselder - boontjes - wortel - beukenzwammen - romanesco - bloemkool - jus - kroketjes (repassé + €5)	€33
Grietfilet - bloemkoolstructuren - beurre blanc - garnalen - pomme Dauphine (geen repassé mogelijk)	€33
Roodbaars - Griekse pasta - rode curry - paksoi - venkel salade - mosselen (geen repassé mogelijk)	€27
Tarbotmoot gegrild - sla - frietjes - choronsaus (geen repassé mogelijk)	dagprijs
Gebakken zeetong - sla - frietjes (geen repassé mogelijk)	dagprijs
Gegrilde Holstein lende - frietjes - slaatje - saus naar keuze (geen repassé mogelijk)	€30



Desserts juli - augustus - september

Max. 1 dessert per groep

IJstaart van Hoeve Schillewaert: 2 ijssmaken met vers fruit	€12
Verwenkoffie	€9
Warme appeltaart met vanille ijs	€10
Dame Blanche	€10
Brownie - bosvruchten - cassis ijs	€12
Fruiteddessert die op dat moment op de kaart van het restaurant staat	€12

Koffie/thee met versnaperingen	€3,5
--------------------------------	------



Voorgerechten oktober - november - december

Max. 2 voorgerechten per groep

Gebakken coquille St Jacques - structuren van bloemkool - vinaigrette van ham - lavas	€24
Gebakken langoustines structuren van bloemkool - vinaigrette van ham - lavas	€26
Gefrituurde gamba - butternut structuren - kalamansi - vadouvan mousseline	€20
Trio van wild (vanaf 15 oktober!): terinne van wilde eend, velouté van champignons met fazant, kroketje van hazenpeper	€25
Gegrilde tarbotfilet - spinazie - prei - choronsaus met langoustines	€30
Trio van garnalen (garnaalsalade - garnaalkroket - bisque)	€27
Vegetarische loempia	€20
Gebakken en traag gegaard buikspek - wortelstructuren - quinoa - pijnboompitten	€20
Gelakte en gebakken zalmfilet - wortelstructuren - quinoa - pijnboompitten	€20
Vitello tonato met lomp Duroc d'Oives - kappertjes - zwarte olijven - tonijn	€20
Carpaccio van gerookte Holstein Lende - pijnboompitten - crème van oude brokkelkaas - rucola	€20



Tussengerechten oktober - november - december

Max. 1 tussengerecht per groep

Mosselen - rode curry - Thai basilicum - koriander - lente ajuin	€12
Bisque van garnalen	€12
Champignon velouté met fazant	€12
Velouté van prei met kip	€10



Hoofdgerechten oktober - november - december

Max. 2 hoofdgerechten per groep

Herfstgarnituur:

Witloof - knolselder - shiitakes - beukenzwammen - oesterzwam - spruitjes - pastinaak

Fazant (per 2 personen) vanaf 15 oktober! - herfstgarnituur - jus - pomme dauphine met amandel. (Repasse + €6) €33

Hertfilet - herfstgarnituur - jus - pomme dauphine met amandel (repasse + €6) €36

Kalfslende - herfstgarnituur - jus - pomme dauphine met amandel (repasse + €5) €33

Kabeljauwhaasje - structuren van buttenut - paddenstoelen - garnalen - Tom ka - pomme Dauphine (geen repasse mogelijk) €33

Schelvishaasje - structuren van buttenut - paddenstoelen - garnalen - Tom ka - pomme Dauphine (geen repasse mogelijk) €27

Tarbotmoot - sla - frietjes - choronsaus (geen repasse mogelijk) dagprijs

Gebakken zeetong - sla - frietjes (geen repasse mogelijk) dagprijs

Gegrilde Holstein lende - frietjes - slaatje - saus naar keuze (geen repasse mogelijk) €30



Desserts oktober - november - december

Max. 1 dessert per groep

IJstaart van Hoeve Schillewaert: 2 ijssmaken met vers fruit	€12
Verwenkoffie	€9
Warme appeltaart met vanille ijs	€10
Dame Blanche	€10
Brownie - peer - caramel - speculoos - witte chocolade	€12
Fruiteddessert die op dat moment op de kaart van het restaurant staat	€12

Koffie/thee met versnaperingen €3,5

Dranken

met bediening

- Forfait aperitieven met bijschenken:
 - Cava forfait = €12/pp
 - Venitiaanse biologische Spumante forfait = €15/pp
 - Sekt (Oostenrijkse schuimwijn) forfait = €18/pp
 - Champagne premier cru forfait = € 20/pp
- forfait drank bij de maaltijd tot aan het dessert Huiswijnen/bier/frisdrank/water = €18/pp
- Aangepaste wijnen bij voor - en hoofdgerecht + €25/pp
- Drank à la carte (prijzen worden van alle afzonderlijke dranken opgeteld)

Zonder bediening

Keuze uit onze open bar

- huiswijnen, bier, frisdrank, water

De koeling wordt volledig gevuld en samen gecontroleerd bij aankomst. Bij het verlaten wordt alles geteld en opgesomd. U ontvangt hierbij een korting van 10% per geopende fles

Rouwmaaltijd

Voorgerechten

Een extra voorgerecht kan gekozen worden bij het juiste seizoen

Soep

tomaten of seizoensgebonden

Hoofdgerechten

(1 gerecht keuze per groep)

Varkenshaasje met champignon saus en seizoensgarnituur

Lengshaasje met witte wijnsaus en puree en seizoensgarnituur

Kalfslende met kalfsjus (+ €4) en seizoensgarnituur

Telkens met de seizoensgarnituur die u kunt terug vinden bij de hoofdgerechten van het juiste seizoen + kroketten
(repasse dient extra aangevraagd te worden)

Dessert

Appeltaart met bolletje Macarel vanille ijs

OF

Verwenkoffie

Koffie/thee €3,5

Prijzen:

Maaltijd per persoon

Glas cava, soep, hoofdgerecht & dessert = €39

Kindergerechten ook te verkrijgen (tot 12j) nog te bespreken