



Buffet Deluxe | elk weekend rijkelijk genieten

**Zaterdagavond met dans en dranken all-in tot 2u00 vanaf € 78 en
zondagmiddag all-in vanaf € 74**

Alle feestelijke momenten in 't leven vieren wij samen!
Onze jarenlange ervaring staat garant voor een vlekkeloos feest dat tot in de
puntjes verzorgd wordt door ons gedreven team.

Een feest waaraan jullie gasten graag terugdenken!
Met onze unieke, hedendaagse all-in formule proberen wij in te spelen op al uw
wensen zodat wij u als klant kunnen tevreden stellen.

Groots in feesten.

Cleen Schardauw



Mogelijkheden buffet deluxe

APERITIEF, DRANKEN & HAPJES VAN DE CHEF

Aperitief aan tafel vergezeld van 3 seizoensamuses van de chef (inbegrepen)

Glaasje brut “Eccellenza” of sprankelende kir “Les Grands Seigneurs” - appelsiensap met bijservering.

Receptiemogelijkheden	1 uur met 4 hapjes	1u30 met 6 hapjes
Sélection brut «Eccellenza» - Vin mousseux (8,5% vol.)	+ € 10,00/p.p.	+ € 15,00/p.p.

Wenst u een sprankeltje meer? Gelieve dit bij reservatie door te geven.

Sélection Cava Chic Méthode traditionnelle Suppl. € 19,00/fles	 of 	Champagne Grand Cru Blanc de Blancs « Jean Milan » Suppl. € 33,00/fles
---	------------	---

Bij bovenstaande receptieformules worden ook steeds volgende dranken voorzien:
Brut «Eccellenza», sprankelende kir Les Grands Seigneurs - appelsiensap

Alle andere dranken zijn inbegrepen vanaf het aperitief tot aan de koffie of de gekozen formule zoals :

Door onze huissommelier geselecteerde witte en rode wijnen, Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue, Lefe blond/bruin, Tripel Karmeliet, waters en softdrinks, Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis. Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije bubbels, wijnen en bier.

WENST U EEN UPGRADE VAN DE WIJNEN? (Gelieve bij reservatie door te geven)

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	+ € 28,00/fles
Saint Véran, Bourgogne	+ € 32,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	+ € 34,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	+ € 34,00/fles
La Croix de Carbonnieux	+ €42,00/fles

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	+ € 28,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	+ € 33,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	+ € 33,00/fles
Zédé de Labégorce, Margaux	+ € 45,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru	+ € 55,00/fles



ONGELOOFLIJK EN UNIEK AANBOD AAN VOORGERECHTEN IN BUFFETVORM

Schaal- en schelpdieren

*Vers geopende oesters – langoustines – gamba's – venusschelpen – jumbo kreukels
Bretoense wulken – ongepelde grijze Noordzee garnalen – gepelde partygarnalen
Gemarineerde Spaanse mosselen – Zeeuwse mosselen in huisgemaakte tartaar*

Zalm

*Gepocheerde zalm "baveuze" – huisbereide gravad lax
Sashimi van zalm – gerookte zalm met garnituur
Wasabi mayonaise – sojasaus – spaghetti van courgette*

Noorse visdelicatessen

*Gerookte sprotfilet – gerookte paling – ansjovis met look – gerookte makreel
Gemarineerde haring in rode sherry – mousse van gerookte forel*

Enkele niet te missen koude klassiekers

*Rundscarpaccio met pesto en schilfers van Parmezaan – glaasje parfait van foie gras
Tomaat mozzarella – tonijnsalade*

Soup corner

*Soepje van zuiderse trostomaat – soepje van de chef volgens seizoensaanbod
verse room – gemalen Emmentaler – croutons – fijn versneden peterselie*

Warme gerechtjes

*Artisanale kroketjes van Nazareth kaas
Live gebakken scampi op wijze van de chef
Mosselen met verse kruidenboter en look*

Ambachtelijke charcuterie

*Live versneden charcuterie op een authentieke Berkelmachine:
Serrano ham "reserva" en salami Rosette "pur porc"
Boerenpastei van de chef – Vlaams hoofdvlees – varkensrillette – mousse van ham
Droge worstjes – salami "Fuet"
Tagliata van rund Belgisch Wit-Blauw
Gebakken ovenspek – gebakken mini witte pensjes met compote van appel*

Salad corner & Italiaans Anti Pasti

*Diverse huisbereide salades volgens seizoen – salade van hoeve-ei
Mini paprika met geitenkaas – aardappelsalade – gemarineerde champignons met tuinkruiden*

Bijhorende garnituren en sausjes

*Meloenparels – confituur van ajuin – confit van mango – augurken – rode ui – graantjesmosterd
Mayonaise – currimayonaise – cocktail – tartaar – ketchup – bieslookvinaigrette
Brood en hoeveboter – fingertost*

* De samenstelling van ons buffet kan wijzigen naargelang het seizoen- en marktaanbod.



HOOFDGERECHT

Volgens onze wekelijkse marktaanvoer stellen wij met de grootste zorg een smaakvol hoofdgerecht samen.

- **Belgisch rund Wit-Blauw:** Een gebakken, sappige tournedos met bijhorende roomsaus
- **Chef's choice:** Heerlijke vleessuggestie van de chef, volgens seizoens- en marktaanvoer
- **Catch of the day:** Dagverse vissuggestie van de chef, volgens seizoens- en marktaanvoer

ROYAAL BUFFET VAN NAGERECHTEN

Versbereide populaire dessertjes

*Live in de zaal gebakken pannenkoekjes – wafels
Vers geklopte sabayon van kriekbier – sabayon witte wijn (beiden met vanilleroomsaus) – crème brûlée
Espuma van crème brûlée – warme chocoladesaus met marshmallows
Bijpassende garnituren: verschillende suikers, slagroom, coulis, enz.*

Mini gebakjes

*Mini taartje met banaan – mini sablé Breton met rood fruit – citroentaartje – bresiliennetaartje
Boules de Berlin – mini zwaantje*

Pousse-cafébar

Irish coffee – Baileys coffee

Klassiek gebak uit oma's tijd

Rijsttaart – carré confiture – appeltaart – frangipanetaart

Dessertglaasjes

Mousse van Callebaut chocolade – tiramisu – mousse van Baileys – Panna Cotta van speculoos en bosvruchten

Ijsdesserts

*3 soorten roomijs – bijpassende garnituren: meringue, bresiliennenoetjes, smarties, discosnoepjes, chocoladeschilfers, ...
Sorbet – ijsparfait van citroen – ijsparfait van Grand Marnier – café glacé*

Heerlijk gezond

Vers gesneden seizoensfruit

Nostalgie

Vergeten snoep uit grootmoeders bokalen

Selectie aan kazen (steeds 4 soorten aanwezig)

*Dit als voorbeeld : Brugse Blomme – Brie – Comté – Fourme D'Ambert
Aangevuld met nootjes, rozijnen, druiven, gelei, vers gebakken broodjes en hoeveboter*

GROOTMOEDERS KOFFIE OF THEESELECTIE VAN HET HUIS

ALLERGENEN OF VEGETARISCH

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Welkom, maar geef zeker vooraf een seintje.
De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen..



KINDERBUFFET

Kinderaperitief

Kinderchampagne met chips

Voorgerechtenbuffet

Kinderen kunnen mee aanschuiven met de volwassenen

Hoofdgerecht naar keuze

Kipnuggets		Balletjes in tomatensaus		Kindersteak		Gerecht naar keuze
Appelmoes	of	Verse frietjes	of	Appelmoes	of	van de volwassenen.
Verse frietjes				Verse frietjes		

Dessertenbuffet

Kinderen kunnen mee aanschuiven met de volwassenen

Tarieven “Buffet Deluxe” VOLWASSENEN

Verwelkoming 19u00 op zaterdag Verwelkoming 12u00 op zondag	Zaterdag (dans, dj & dranken tot 2u)	Zondag (dranken t.e.m. de koffie)
Buffet Deluxe met aperitief en 3 hapjes aan tafel	€ 78,00/p.p.	€ 74,00/p.p.

Tarieven “Buffet Deluxe” KIDS

0 tot en met 2 jaar	Gratis
3 tot en met 6 jaar	€ 30,00/p.p.
7 tot en met 13 jaar	€ 40,00/p.p.
Kinderreceptie 1u (Kinderchampagne, chips en 1 hapje)	+ € 5,00/p.p.
Kinderreceptie 1u 30min (Kinderchampagne, chips en 2 hapjes)	+ € 7,00/p.p.

Vanaf 14 jaar gelden dezelfde tarieven als de volwassenen

Het buffet is steeds samengesteld met verse seizoensproducten. Invulling kan variëren volgens marktaanbod en marktaanvoer.

Om u elk weekend enthousiast te kunnen ontvangen vragen wij u vriendelijk om 's middags af te ronden om 18u00 en 's avonds om 02u00.





Praktische informatie:

- Definitief aantal 3 weken vooraf te bevestigen.
- Last minute wijzigingen kunnen tot 1 week vooraf schriftelijk of per mail doorgegeven worden. - Eventuele tafelschikking 3 weken vooraf mee te delen.
- Betalingsvoorwaarden:
Vanaf 25 personen vragen we een voorschot van € 30,00/p.p. bij reservatie via bancontact, cash ter plaatse of via overschrijving. (1 per tafel) (Lupas - BE 36 7380 3928 1281 - Mededeling: naam reservatie + datum + telefoonnummer)
Saldo één week vooraf of op dag van feest
- Algemene verkoopsvoorwaarden "Eccellenza" zijn van toepassing. www.cleenschardauw.be/algemene-voorwaarden/

Cleen Schardauw