Cleen Schardauw









Buffet Deluxe

Elke zaterdag om 19u00
Elke zondag om 12u00

All-in buffet op zaterdag met DJ, dans en dranken tot 02u00
€ 83,00 p.p.

All-in buffet op zondag met dranken t.e.m de koffie
€ 79,00 p.p.

Cadeau voor jarigen

Reserveer je binnen 1 week vóór tot 1 week na je verjaardag? Vermeld dit bij je reservatie en wij zetten je graag in de bloemetjes met een waardebon van € 25,00 voor een volgend bezoek.

Kinderanimatie

Terwijl u heerlijk geniet, kunnen de kinderen zich uitleven in onze afgesloten tuin met springkasteel (april - september) of buitenspeelplein of binnen met onze kindertelevisie en kinderbox op tafel.

Een feest waaraan gasten terugdenken

Met onze unieke, hedendaagse all-in formule proberen wij in te spelen op al uw wensen zodat wij u als klant tevreden kunnen stellen.

Indrukwekkende buffetten

Geniet van indrukwekkende buffetten vol verfijnde smaken. Een rijk aanbod aan koude en warme gerechten, vers bereid en met oog voor detail, zodat elk moment aan tafel een feest wordt.



De ideale locatie voor al uw feesten

Of u nu een verjaardag, jubileum, communiefeest, babyborrel, familiefeest of een andere bijzondere gelegenheid organiseert, Cleen Schardauw biedt het perfecte kader voor een geslaagd feest.

U geniet samen met uw gasten van een persoonlijke ontvangst, een verzorgde service en heerlijke gerechten uit onze eigen keuken. Dankzij onze jarenlange ervaring en oog voor detail wordt elk feest tot in de puntjes uitgevoerd, volledig afgestemd op uw wensen.

Onze sfeervolle zalen bieden de ideale setting voor zowel intieme bijeenkomsten als grotere feestelijkheden. Zo creëren we samen een unieke totaalbeleving waarin gastvrijheid, kwaliteit en gezelligheid centraal staan.











Een feest volledig op maat

Elk feest is uniek. Daarom werken wij met flexibele formules die aansluiten bij uw voorkeuren, het aantal gasten en uw budget.
Van een intiem samenzijn tot een uitgebreid feest: samen creëren we een totaalbeleving die perfect past bij uw gelegenheid.

Zo kunt u zorgeloos genieten van elk moment, terwijl uw gasten een warme en onvergetelijke ervaring beleven.

Buffet Deluxe

APERITIEF

Standaard zittend aan tafel

Marquis du Savourain Brut | Kir maison | Tönissteiner Vruchtenkorf met bijservering

3 amuses van de chef inbegrepen

Receptiemogelijkheden	01u00 met 4 hapjes	01u30 met 6 hapjes
Marquis du Souverain Brut of Kir maison	+ € 10,00 p.p	+ € 15,00 p.p

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

Séléction Cava Chic
Méthode traditionelle
€ 20,00/fles

OF

Huischampagne Charles
Latour Brut "Grande Réserve"
€ 35,00/fles

UNIEK AANBOD AAN VOORGERECHTEN

We nodigen u, tafel per tafel, uit om vrij en onbeperkt te genieten van ons buffet.
De samenstelling van het aanbod varieert volgens het seizoen- en het marktaanbod.

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 | Rillette van gerookte forel

Enkele niet te missen koude klassiekers
Rundscarpaccio met pesto en schilfers van Parmezaan | Glaasje parfait van foie gras | Tomaat mozzarella | Vissalade

Soup corner
Soepje van zuiderse trostomaat | Soepje van de chef volgens seizoensaanbod | Verse room | Gemalen Emmentaler | Croûtons | 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" | Salami "Fuet" | Boerenpastei van de chef | Vlaams hoofdvlees | Varkensrillette | Mousse van ham | Droge worstjes | Tagliata van rund Belgisch witblauw | Gebakken ovenspek | Gebakken mini witte pensjes met compote van appel

Salad corner & Italiaanse Antipasti
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 | Cocktail | Tartaar | Ketchup | Brood en hoeveboter | ingertoast



HOOFDGERECHT

Aan tafel bediend
U maakt uw keuze de dag zelf, onze kelner komt langs om de keuzes op te nemen

Belgisch rund witblauw: Sappige tournedos met bijhorende roomsaus

OF

Chef's choice: Heerlijke vleessuggestie van de chef

OF

Catch of the day: Dagverse vissuggestie van de chef

ROYAAL BUFFET AAN NAGERECHTEN

We nodigen u, tafel per tafel, uit om vrij en onbeperkt te genieten van ons buffet.
De samenstelling van het aanbod varieert volgens het seizoen- en het marktaanbod.

Versbereide populaire dessertjes
Live in de zaal gebakken pannenkoekjes | Wafels | Vers geklopte sabayon van kriekbier | Sabayon witte wijn (beiden met vanilleroomijs) | Crème brûlée | Espuma van crème brûlée | Warme chocoladesaus met marshmallows | Bijpassende garnituren: verschillende suikers, slagroom, coulis, enz.

Mini gebakjes
Mini taartje met framboos of aardbei | Sablé breton met banaan | Citroentaartje | Bresiliennetaartje | Boules de Berlin | Mini zwaantje

Pousse-cafébar
Irish coffee | Italian coffee

Klassiek gebak uit oma's tijd
Rijsttaart | Flantaart | Appeltaart | Frangipanetaart

Dessertglaasjes
Mousse van Callebaut chocolade | Tiramisu |
Panna Cotta van speculoos en bosvruchten

Ijsdesserts
3 soorten roomijs | Sorbet | Ijsparfait van Baileys | Ijsparfait van Grand Marnier | Café glacé | Bijpassende garnituren: bresiliennenootjes, smarties, discosnoepjes, chocoladeschilfers, ...

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

INBEGREPEN DRANKEN

Marquis du Savourain Brut | Kir maison | Alcoholvrije bubbels | Tönissteiner Vruchtenkorf | Geselecteerde witte en rode wijnen | Alcoholvrije wijnen | Stella Artois | Hoegaarden | Kriek Belle-Vue | Jupiler 0,0% | Hoegaarden Rosé 0,0% | Plat water | Bruiswater | Pepsi | Pepsi Max | Limonade | Lipton Ice Tea | Grootmoeders koffie | Theeselectie “Or Tea?”

WIJNEN

(gelieve dit door te geven bij reservatie)

Zin in een extra sprankeltje meer dan de bubbels en wijnen? Ontdek hieronder onze zorgvuldig geselecteerde wijnen waarmee u uw formule kunt upgraden:

Bubbels	
Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje)	€ 25,00
Huischampagne	
Charles Latour Brut “Grande Réserve” (Frankrijk)	€ 45,00
Witte wijn	
Milani Pinot Grigio Bianco delle Venzie DOC 2025 (Italië)	€ 22,00
Les Rochette Blanc 2025 - Côtes de Gascogne (Frankrijk)	€ 23,00
L’or de Vignes “Chardonnay” 2024 - Pays d’Oc (Frankrijk)	€ 23,00
Le Soleil Nantais, Muscadet (Frankrijk)	€ 32,00
Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk)	€ 36,00
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk)	€ 36,00
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk)	€ 36,00
La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk)	€ 44,00
Rosé wijn	
Saveurs Occitanes Rosé Pays d’Oc (Frankrijk)	€ 26,00
Le Cri Rosé “je vous en Gris Pays d’Oc (Frankrijk)	€ 26,00
Rode wijn	
Les Trois Lunes “100% Cabernet Sauvignon Reserve” 2022 (Frankrijk)	€ 22,00
Stellenrust Estate “Kleine Rust” Red” - Shiraz & Pinotage (Zuid-Afrika)	€ 26,00
Las Hermanas “ Monastrell” Syrah 2022 (Spanje)	€ 26,00
Astrale 2024 - Montepulciano d’Abruzzo DOC (Italië)	€ 26,00
Château Caronne Sainte Gemme (Frankrijk)	€ 33,00
Château de la Commanderie (Frankrijk)	€ 33,00
Zédé de labégorce, Margaux (Frankrijk)	€ 45,00
Château Croque Michotte (Frankrijk)	€ 59,00



TARIEVEN

"Buffet Deluxe" op zaterdag (verwelkoming om 19u00) met DJ, dans & dranken tot 2u00	€ 83,00 p.p.
"Buffet Deluxe" op zondag (verwelkoming om 12u00) met dranken t.e.m. de koffie	€ 79,00 p.p.

Buffet all-in - 0 t.e.m. 2 jaar	Gratis
Buffet all-in - 3 t.e.m. 6 jaar	€ 30,00 p.p.
Buffet all-in - 7 t.e.m. 13 jaar	€ 40,00 p.p.
Kinderreceptie 1u (kinderchampagne, chips en 1 kinderhapje)	+ € 5,00 p.p.
Kinderreceptie 1u30 (kinderchampagne, chips en 2 kinderhapjes)	+ € 7,00 p.p.

Prijzen geldig t.e.m. 31/08/2027
Gelieve eventuele allergenen en intoleranties bij de reservatie door te geven



KINDEREN

Aperitief
Kinderchampagne met chips

Voorgerechtenbuffet
Kinderen kunnen mee aanschuiven met de volwassenen

Hoofdgerecht naar keuze
Kipnuggets - appelmoes - verse frietjes
OF
Balletjes in tomatensaus - verse frietjes
OF
Gerecht naar keuze van de volwassenen

Dessert
Kinderen kunnen mee aanschuiven met de volwassenen

KINDERANIMATIE

Kinderen kunnen zich het hele jaar door uitleven
op onze **buitenspeelruimte**.
Binnen kunnen ze gezellig naar onze **kindertelevisie** kijken of spelen
met de **kinderbox** op tafel.
Van april tot en met september voorzien we bovendien
een **springkasteel** voor extra speelplezier.

Cleen Schardauw

BUFFET DELUXE - HUWELIJK - WALKING DINNER

BABYBORREL - COMMUNIEFEEST - LENTEFEEST

FAMILIEFEEST - BUSSINESS EVENTS - ROUWMAALTIJD

Onze troeven

- Buffet Deluxe: een uitgebreide buffetformule
- 45 jaar horeca ervaring
- All-in formules
- Speelruimte voor de kids buiten
- Formules op maat
- Airco in onze grote zaal
- Geschikt voor gezinnen
- Persoonlijke & vriendelijke service

Benieuwd naar uw formule op maat?
Contacteer ons via onze contactgegevens hieronder:

0476 41 74 19

www.cleenschardauw.be
info@cleenschardauw.be

Cleen Schardauw
Izegemsestraat 59,
8880 St.-Eloois-Winkel

PROUD MEMBER OF ECCELLENZA

Cortina · Hostellerie Klokhof · Kasteel d'Aertrycke · Cleen Schardauw · Villa Kruiscalsyde · Het Koetshuys · Diamond Resort Phuket