



HET FEESTADRES BIJ UITSTEK
RESTAURANT - FEESTHOEVE VOOR ALLE GELEGENHEDEN

Buffet Deluxe

ZATERDAGAVOND VANAF €69 EN ZONDAGMIDDAG VANAF € 65

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.



Onze formule omvat:

Zaterdagavond en zondagmiddag: "Buffet Deluxe"

APERITIEF, DRANKEN & HAPJES VAN DE CHEF

Aperitief aan tafel vergezeld van 3 seizoensamuses van de chef

Glaasje Brut 'Eccellenza' of sprankelende kir 'Les Grands Seigneurs' met bijserving appelsiensap – homemade ice-tea van rode vruchten

Wenst u een tikkeltje meer en een uitgebreide receptie	1 uur met 5 hapjes	1u30 met 7 hapjes
Sélection Brut «Eccellenza» - Vin mousseux (8,5% vol.)	+ € 10,00/p.p.	+ € 15,00/p.p.
Sélection Crémant "Eccellenza" - méthode traditionnelle	+ € 17,00/p.p.	+ € 25,00/p.p.
Sélection Champagne Grand Cru Blanc de Blancs « Jean Milan »	+ € 24,00/p.p.	+ € 30,00/p.p.
Champagne "Taittinger" Brut Réserve	+ € 40,00/fles	+ € 40,00/fles

Bij bovenstaande receptieformules worden steeds ook volgende dranken voorzien:
Sprankelende kir Les Grands Seigneurs - appelsiensap - homemade ice-tea van rode vruchten

Onze huissommelier selecteerde volgende wijnen

Wit: Bordinese Bianco – Rood: Bordinese Rosso – Rosé: Pinot Grigio Rosé blush

Liever een Prestige wijn? Gelieve bij reservering door te geven.

Witte wijn (suppl. € 4,00 /pers)

Château Grand Jean, Bordeaux (Frankrijk)

Maori Moana, Sauvignon Blanc, Marlborough (Australië)

Edmont de la Fontaine, Chardonnay, Grand Premier Cru (Luxemburg)

Pinot Blanc, AOP les vigneronns de la Moselle (Luxemburg)

Rode wijn (suppl. € 4,00 /pers)

Château Glanet, Bordeaux Supérieur, Fût de chêne (Frankrijk)

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)

Aguaribay, Malbec, Baron Edmond Rotschild (Argentinië)

Château Edmond de la Fontaine, Pinot Noir, Reserve Barrique (Luxemburg)

Liever een Franse kasteelwijn? Gelieve bij reservering door te geven.

Witte wijn

Saint Véran, Joseph Drouhin, Bourgogne (suppl. € 20,00/fles)

La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (suppl. € 20,00/fles)

Château Tour Leognan, Pessac (suppl. € 25,00/fles)

Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (suppl. € 25,00/fles)

Rode wijn

Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médot (suppl. € 25,00/fles)

Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol (suppl. € 25,00/fles)

Zédé de Labégorce, Margaux (suppl. € 30,00/fles)

Château Croque Michotte, Saint Emilion Grand Cru (suppl. € 30,00/fles)

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

Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue, Leffe blond/bruin, Triple Karmeliet, waters en softdrinks, Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis.

(Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije bubbels, wijnen en bier.)

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 in de zaal versneden
Sashimi van zalm - gerookte zalm met fregolapasta
Wasabi mayonaise - sojasaus – spaghetti van courgette

Noorse visdelicatessen

Gerookte sprotfilet - gerookte paling - ansjovis met look – salade met 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 - gerookte 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 – gevuld eitje
Mini paprika met geitenkaas – gegrilde courgette – gegrilde champignons - gegrilde uitjes – Tapenade

Bijhorende garnituren en sausjes

Meloenparels - confituur van ajuin - confit van mango – augurken – rode ui – graantjesmosterd
Mayonaise - currymayonaise - cocktail - tartaar - ketchup - bieslookvinaigrette
Brood en hoeveboter – fingertoast



HOOFGERECHT "VIS" OF "VLEES" AAN TAFEL GESERVEERD

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.

Tevens is er bijservering voorzien.

RIJKELIJK DESSERTENBUFFET

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 banaan – mini sablé breton met rood fruit – citroentaartje – bresiliennetaartje

Chocoladebrownies - roomsoesjes – boules de Berlin – mini tompoes – mini zwaantje

Pousse cafébar

Irish coffee – Baileys coffee

Klassiek gebak uit oma's tijd

Rijstaart, carré confituur, appeltaart, frangipanetaart

Dessertglaasje

Mousse van Callebaut chocolade – tiramisu – mousse van Baileys – délice van framboos

Ijsdesserts

3 soorten roomijs – bijpassende garnituren: meringue, bresiliennenoetjes, smarties, discosnoepjes, chocoladeschilfers, enz.

Sorbet - ijsparfait van citroen ijsparfait van Grand Marnier - café glacé

Heerlijk gezond

Vers gesneden seizoensfruit

Nostalgie

Vergeten snoep uit grootmoeders bokalen

Chef's selectie aan kazen (steeds 4 soorten aanwezig)

Als voorbeeld : Brugse Blomme – Brie – Comté – Fourme D'Ambert

aangevuld met nootjes, rozijnen en druiven, gelei, vers gebakken broodjes

GROOTMOEDERS KOFFIE OF THEESELECTIE VAN HET HUIS

ALLERGENEN OF VEGETARISCH?

Vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Graag vooraf doorgeven.

We doen ons uiterste best om te voldoen aan u andere eventuele wensen



Prijzen “Buffet Deluxe” **VOLWASSENEN** op zaterdagavond en zondagmiddag

Vanaf 19u00 op zaterdag en 12u00 op zondag,
(dranken inbegrepen)

Zaterdag
(dans, dj en dranken tot 2u)

Zondag
(dranken t.e.m. de koffie)

Buffet Deluxe met aperitief aan tafel en 3 hapjes	€ 69,00/p.p.	€ 65,00/p.p.
---	--------------	--------------

Wenst u een tikkeltje meer en een uitgebreide receptie van 1 uur met 5 hapjes:

Sélection Brut «Eccellenza» - Vin mousseux (8,5% vol.)

+ € 10,00/p.p.

Sélection Crémant «Cuvée Antoinetteé» - Méthode traditionnelle

+ € 17,00/p.p.

Sélection Grand Cru blanc de blanc «Jean Milan» - Champagne

+ € 24,00/p.p.

(Langere receptie of andere invulling : vraag gerust vrijblijvend informatie.)

KINDEREN

Kinderaperitief

Kinderchampagne met chips

Voorgerechtenbuffet

Kinderen kunnen mee aanschuiven met de volwassenen.

Hoofdgerecht

Kinderen kunnen mee eten met de volwassenen (zie hoger)

of kiezen voor één van onze kindergerechten:

- Kipnuggets
- Balletjes in tomatensaus
- Kindersteak

(Steeds met appelmoes en verse frietjes)

Dessertenbuffet

Kinderen kunnen mee aanschuiven met de volwassenen.

Prijzen “Buffet Deluxe” **KIDS** op zaterdagavond en zondagmiddag

0 tot en met 2 jaar	Gratis
3 tot en met 6 jaar	€ 25,00/p.p.
7 tot en met 13 jaar	€ 35,00/p.p.
Kinderreceptie 1u (kidibul, chips en 1 hapje)	+ € 5,00/p.p.
Kinderreceptie 1u 30min (kidibul, chips en 2 hapjes)	+ € 7,00/p.p.

Vanaf 14 jaar gelden de gewone prijzen zoals voor de volwassenen





Restaurant - feesthoeve voor alle gelegenheden

Het feestadres bij uitstek

www.cleenschardauw.be

✉ info@cleenschardauw.be ☎ +32 (0) 476/41 74 19 🏠 Izegemsestraat 59, 8880 St.-Eloois-Winkel

**BABYBORREL - COMMUNIEFEEST - LENTEFEEST - HUWELIJK
FAMILIEFEEST - WALKING DINNER - ROUWMAALTIJD
BUSINESS MEETINGS - EVENTS
VERHUUR EXCLUSIEVE EVENTLOCATIE**

ONZE TROEVEN



Formule met dans



Kindvriendelijke speeltuin



Private zalen beschikbaar



Formules naar wens en budget



Afgesloten terras



Vergaderzalen voor bedrijven



All - in buffet en menu formules



Altijd open zie openingsuren



40 jaar horeca ervaring

OP ZOEK NAAR EEN FORMULE OP MAAT
VRAAG VRIJBLIJVEND EEN OFFERTE VIA
INFO@CLEENSCHARDAUW.BE



PROUD MEMBER OF
ECCELLENZA