



HET FEESTADRES BIJ UITSTEK
RESTAURANT - FEESTHOEVE VOOR ALLE GELEGENHEDEN

Feestbuffet

VANAF €69

MINIMUM 60 VOLWASSENEN

Verkrijgbaar van maandag tot zaterdagmiddag vanaf 60 tafelgenodigden.

Een privébuffet voor iedereen! Lekker, betaalbaar en aangepast aan uw wensen! Met ons feestbuffet kan u zorgeloos genieten zonder verrassingen op de rekening achteraf.

Bent u met minder dan 60 volwassenen, dan kan dit natuurlijk ook maar dan rekenen we het minimum van 60 volwassenen aan of kan u kiezen voor ons feestmenu vanaf 25 volwassenen.

Liever uw privéfeest op zaterdagavond of zondagmiddag: het kan vanaf 130 genodigden.

Receptie vooraf of dansfeest achteraf? U kunt zelf uw privéfeest samenstellen aan de hand van onze voorstellen. Don't feel like dancing? Geen probleem. Onze formule is ook verkrijgbaar zonder dans en dj.



Onze formule omvat:

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
bijservering 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?

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?

Witte wijn

Saint Véran, Joseph Drouchin, 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




HOOFDGERECHT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap, er is bijservering voorzien)

- Suprême van parelhoen – fine champagnesaus – seizoensgroentjes
- Filet mignon van Belgisch rund Wit-Blauw – seizoensgroentjes – bordelaise- & verse bearnaisesaus
- Varkenshaasje zacht gerookt – groentjes uit de oven – roomsaus van Torhoutse mosterd
- Melk kalf – seizoensgroenten uit de oven – roomsaus met bosschampignons (suppl. + € 3,00/p.p.)
- Filet van eend – seizoensgroentjes– saus van oude Porto
- Ovengebakken verse zalm – fijne groentjes – geprakte aardappel – Chablissaus
- Tournedos Belgisch rund Wit-Blauw – Rossini style – gekonfijte sjalot – rode wijnsaus (suppl. + € 5,00/p.p.)
- Lamsheupje – mosterdpersillade – gekonfijt witlof – saus van oude Porto (suppl + € 5,00/p.p.)
- Gebakken halloumi – ratatouille van zuidere groenten 
- Pasta “rigate” – truffelroom – rucola – parmezaanshilfers 

Te kiezen aardappelgarnituur :

Krieltjes uit de oven – gratin aardappelen – artisanale mini-aardappelkroketjes – verse frietjes

DESSERT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- Moelleux van chocolade – vanilleroomijs – crumble van speculoos
- Variatie van 3 kleine nagerechtes
- Italiaanse tiramisu – boudoir – mascarpone – cacaopoeder – amaretto
- Feestgebak van luchtige vanillebiscuit – vulling van frambozen – Italiaanse meringue
- Prachtige feestijstaart “pièce montée” met smaak naar keuze en voor elke gelegenheid (suppl. + € 5,00/p.p.)
Rode vruchtencoulis – chocoladesaus – half opgeklopte slagroom
- Royaal buffet van nagerechten (vanaf 60 pers - zie omschrijving verder) (suppl. + € 10,00/p.p.)
- Carpaccio van ananas – frambozencoulis – munt – sorbet van citroen 

GROOTMOEDERS KOFFIE OF THEESELECTIE VAN HET HUIS

ALLERGENEN OF VEGETARISCH

Vegetarisch ? Graag keuzes uit bovenstaande en het aantal vooraf door te geven

Lactose of glutenintolerant ? Graag vooraf door te geven

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

ROYAAL BUFFET VAN NAGERECHTEN (+ € 10,00/p.p. - vanaf 60 pers.)

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

- Rijsttaart – carré confituur – appeltaart – frangipanetaart

Dessertglasjes

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

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 en druiven, gelei, vers gebakken broodjes en hoeveboter

Prijzen "Feestbuffet" **VOLWASSENEN** (vanaf 60 personen)

Deze formule kan volledig privé gereserveerd worden op zaterdagavond en zondagmiddag vanaf 130 pers. Indien minder gasten vraag naar ons feestmenu.

Feestbuffet Aperitief + 3 hapjes aan tafel	69 euro/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 01u) *Dj niet inbegrepen	+ 12 euro/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 02u) *Dj niet inbegrepen	+ 14 euro/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 03u) *Dj niet inbegrepen	+ 16 euro/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 04u) *Dj niet inbegrepen	+ 18 euro/p.p.*

* In bovenstaande prijzen van het feestmenu zijn de dranken inbegrepen tot aan de koffie.

Voor de muzikale omlijsting kiest u een eigen dj of onze ervaren huisdj inclusief klank en lichtinstallatie. Vraag onze voorwaarden.

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:

- Kipfilet
- Balletjes in tomatensaus
- Kindersteak

(Steeds met appelmoes en verse frietjes)

Dessertenbuffet
Kinderen kunnen mee aanschuiven met de volwassenen.

Prijzen "Feestbuffet" KIDS

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





HET FEESTADRES BIJ UITSTEK
RESTAURANT - FEESTHOEVE VOOR ALLE GELEGENHEDEN

BESTELBON

Feest op: Datum:...../...../..... Startuur:

Aantal volwassen personen (vanaf 16 jaar):

Aantal kinderen:(0 -2 jaar gratis).....(3 - 6 jaar € 25,00).....(7 - 13 jaar € 35,00).....

Feestgelegenheid :

Reservatiegegevens

Naam:..... Email:.....

Adres:..... Contactpersoon:.....

Postcode/Stad:..... Geboortedatum:.....

Telefoon:.....

Wenst graag een factuur.

BTW:.....

Factuuradres:.....

.....

Praktische informatie

- Definitief aantal 14 dagen vooraf te bevestigen.
- Last minute wijzigingen kunnen tot 3 dagen vooraf schriftelijk of per mail doorgeven worden.
- Eventuele tafelschikking 14 dagen vooraf mee te delen.
- Betalingsvoorwaarden:
 - Een voorschot van € 15,00/p.p. bij reservatie
 - Saldo één week vooraf of op dag van feest

Kruis uw keuzes aan

“Feestbuffet”

Feestbuffet Aperitief + 3 hapjes aan tafel	<input type="checkbox"/>	69 euro/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 01u) *Dj niet inbegrepen	<input type="checkbox"/>	+ 12 euro/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 02u) *Dj niet inbegrepen	<input type="checkbox"/>	+ 14 euro/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 03u) *Dj niet inbegrepen	<input type="checkbox"/>	+ 16 euro/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 04u) *Dj niet inbegrepen	<input type="checkbox"/>	+ 18 euro/p.p.*

WENST U EEN UPGRADE VAN APERITIEF AAN TAFEL NAAR RECEPTIE

ja/nee

Welke?

.....+.....

euro/p.p.

WENST U EEN UPGRADE NAAR PRESTIGE OF KASTEELWIJNEN

ja/nee

Welke?

.....+.....

euro/p.p.

.....+.....


euro/p.p.

HOOFDGERECHT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- Suprème van parelhoen – fine champagnesaus – seizoensgroentjes
- Filet mignon van Belgisch rund Wit-Blauw – seizoensgroentjes – bordelaise- & verse bearnaisesaus
- Varkenshaasje zacht gerookt – groentjes uit de oven – roomsaus van Torhoutse mosterd
- Melk kalf - seizoensgroenten uit de oven - roomsaus met bosschampignons (suppl. + € 3,00)
- Filet van eend – seizoensgroentjes – saus van oude Porto
- Ovegebakken verse zalm - fijne groentjes - geprakte aardappel - Chablissaus
- Trio van Noordzeevis – bouillabaisse style – venusschelpjes – mossels – rouille
- Tournedos Belgisch rund Wit-Blauw – Rossini style – gekonfijte sjalot – rode wijnsaus (suppl. + € 5,00)
- Lamsheupje – mosterdpersillade – gekonfijt witlof – saus van oude porto (suppl. +€ 5,00)
- Gebakken halloumi – ratatouille van zuiderse groenten
- Pasta “rigate” – truffelroom – rucola – parmezaanschilders

AARDAPPELKEUZE:

DESSERT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- Moelleux van chocolade – vanilleroomijs – crumble van speculoos
- Variatie van 3 kleine nagerechtes
- Italiaanse tiramisu – boudoir – mascarpone – cacao poeder – amaretto
- Feestgebak van luchtige vanillebiscuit – vulling van frambozen – Italiaanse meringue
- Prachtige feestijstaart “pièce montée” met smaak naar keuze, en voor elke gelegenheid (suppl. € 5,00)
Rode vruchtencoulis, chocoladesaus en half opgeklopte slagroom
- Carpaccio van ananas – frambozencoulis – munt -sorbet van citroen 

DESSERTENBUFFET (vanaf 60 personen - suppl. +€ 10,00/p.p.)

KINDERRECEPTIE (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- Kinderreceptie 1u (Kidibul, chips en 1 kinderhapje) (suppl. +€ 5,00)
- Kinderreceptie 1,5 u (Kidibul, chips en 2 kinderhapjes) (suppl. +€ 7,00)

MUZIKALE OMLIJSTING

Eigen dj

Huisdj


Voor akkoord




Handtekening + naam + datum.



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