



HET FEESTADRES BIJ UITSTEK
RESTAURANT - FEESTHOEVE VOOR ALLE GELEGENHEDEN

Feestmenu

VANAF € 64
MINIMUM 25 VOLWASSENEN

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

Verkrijgbaar van maandag tot zaterdagmiddag vanaf 25 tafelgenodigden.

Deze formule is ook beschikbaar voor minder personen maar dan wordt het minimum aantal vereiste personen aangerekend i.p.v. het werkelijk aantal personen.

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.



Ons feestmenu 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
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?

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.)


KOUD VOORGERECHT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- Noorse zalm – huisgerookt – geplette hoeve-eitjes – kruidencrème – lente-ui
- Carpaccio van Belgisch rund Wit-Blauw – rucola – parmezaan – truffelcrème
- Vitello tonato – zalf van tonijn – koningskapper – crumble van zwarte olijven
- Lauw gegrilde gamba – structuren van tomaat– crème van burrata – dip van basilicum (suppl. + € 2,50/p.p.)
- Cannelloni van rund en krab – bieslook – krokante zuurdesemtoast – sojamayonaise (suppl. + € 2,50/p.p.)
- Burrata – structuren van tomaat – olijfolie “extra vierge” – basilicum 



WARM VOORGERECHT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- Zeebaars – pastaparels – zuiderse groentjes – witte wijn roomsaus – gepofte tomaat
- Polderaardappel gevuld – snippers van huisgerookte zalm – zure room – bieslook
- Zeewolf uit de oven – stoemp van prei – Dugléré style
- Noorse zalm – en croûte – spinazieblaadjes – blanke botersaus
- Cannelloni van spinazie en ricotta - paprikaroomsaus 

VERRINE (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- Soep van zuiderse trostomaat – gamba – kruidenroom – millefeuille
- Cappuccino van kreeft – rivierkreeftjes – Armagnac – opgeklopte room (suppl. + € 2,50/p.p.)
- Seizoensgebonden soepje van de chef met bijhorende garnituren
- Soep van zuiderse trostomaat – kruidenroom – millefeuille 

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 zuiderse groenten 
- Pasta “rigate” – truffelroom – rucola – parmezaanschilders 

Te kiezen aardappeln garnituur :

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 50 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

WALK & DINE + € 18,00/p.p.

Ter vervanging van: aperitief aan tafel met 3 hapjes en koud en warm voorgerecht.

U verwent uw gasten met een receptie van 1 uur en 5 seizoensamuses van de chef

Brut ‘Eccellenza’ of sprankelende kir ‘Les Grands Seigneurs’, appelsiensap – homemade ice-tea van rode vruchten
(Of verkiest u een andere formule, zie aperitief, dranken en hapjes van de chef)

Walking dinner gerechtjes “Chefs selectie”

Na het aperitief genieten uw gasten rechtstaand van volgende walking dinner gerechtjes “Chefs selectie” dit vergezeld van een glaasje geselecteerde wijn :

- Lauw gegrilde gamba – biotomaat – crème van burrata – dip van basilicum
- Cannelloni van rund en krab – bieslook – crumble – sojamayonaise
- Polderaardappel gevuld – snippers van huisgerookte zalm – zure room – bieslook
- Zeewolf uit de oven – stoemp van krokante prei – Dugléré style

Vervolgens gaan uw gasten aan tafel en serveren wij een smaakvolle verrine gevolgd door het door u gekozen hoofd- en nagerecht

ROYAAL BUFFET VAN NAGERECHTEN (+ € 10,00/p.p. - vanaf 50 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, bresiliennootjes, 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 volwassenen feestmenu

Maak één keuze per gerechtengroep
Minimum voor 25 personen

Feestmenu met 1 voorgerecht (koud OF warm). Aperitief + 3 hapjes aan tafel	64 euro/p.p.*
Feestmenu met 2 voorgerechten (koud EN warm). 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

Aperitief

Kinderchampagne met chips

Voorgerecht

Kies één van onze kindervoorgerechten:

- Kaaskroketjes
- Tomatensoep met balletjes

Hoofdgerecht

Kies één van onze kindergerechten:

- Kipnuggets – appelmoes – verse frietjes
- Balletjes in tomatensaus – appelmoes – verse frietjes
- Kindersteak – appelmoes – verse frietjes

Dessert

Kies één van onze kindergerechten

- Kinderijsje
- Mee aanschuiven met mama en papa aan het desserten buffet (Indien gekozen)

Indien de kinderen liever hetzelfde menu als de volwassenen eten kunnen we dit in een kinderportie serveren.



Prijzen kinderfeestmenu

Maak één keuze per gerechtengroep voor alle kinderen

Kinderen van 0 t.e.m. 2 jaar	gratis
Kinderen van 3 t.e.m. 6 jaar	€ 25,00/p.p.
Kinderen van 7 t.e.m. 13 jaar	€ 35,00/p.p.
Kinderreceptie 1 u (Kidibul, chips en 2 kinderhapjes)	+ € 5,00/p.p.
Kinderreceptie 1,5u (Kidibul, chips en 3 kinderhapjes)	+ € 7,50/p.p.

* Vanaf 14 jaar gelden de prijzen van de gekozen formule bij de volwassenen.



HET FEESTADRES BIJ UITSTEK
RESTAURANT - FEESTHOEVE VOOR ALLE GELEGENHEDEN

BESTELBON

Feest op: maan- / dins- / woens- / donder- / vrij- / zater- / zondag 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:.....

Adres:.....

Postcode/Stad:.....

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

Keuze feestmenu volwassenen

Maak één keuze per gerechtengroep
Minimum voor 25 personen

Kruis uw keuzes aan

Feestmenu met 1 voorgerecht (koud OF warm). Aperitief + 3 hapjes aan tafel	<input type="checkbox"/>	€ 64,00/p.p.
Feestmenu met 2 voorgerechten (koud EN warm). Aperitief + 3 hapjes aan tafel	<input type="checkbox"/>	€ 69,00/p.p.
Drankenforfait met dans (tot 01u) *Dj niet inbegrepen	<input type="checkbox"/>	+ € 12,00/p.p.
Drankenforfait met dans (tot 02u) *Dj niet inbegrepen	<input type="checkbox"/>	+ € 14,00/p.p.
Drankenforfait met dans (tot 03u) *Dj niet inbegrepen	<input type="checkbox"/>	+ € 16,00/p.p.
Drankenforfait met dans (tot 04u) *Dj niet inbegrepen	<input type="checkbox"/>	+ € 18,00/p.p.

Vervolg van bestelbon op volgende pagina.

Welke?

.....+

euro/p.p.

WENST U EEN UPGRADE NAAR PRESTIGE OF KASTEELWIJNEN

ja/nee

Welke?


.....+

euro/p.p.


.....+

euro/p.p.


KOUD VOORGERECHT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- Noorse zalm – huisgerookt – geplette hoeve-eitjes – kruidencrème – lente-ui
- Carpaccio van Belgisch rund Wit-Blauw – rucola – parmezaan – truffelcrème
- Vitello tonato – zalf van tonijn – koningskapper – crumble van zwarte olijven
- Lauw gegrilde gamba – structuren van tomaat– crème van burrata – dip van basilicum (suppl. + € 2,50)
- Cannelloni van rund en krab – bieslook – krokante zuurdesemtoast – sojamayonaise (suppl. + € 2,50)
- Burrata - structuren van tomaat – olijfolie “extra vierge” – basilicum 

WARM VOORGERECHT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)


- Zeebaars – pastaparels – zuiderse groentjes – witte wijn roomsaus – gepofte tomaat
- Polderaardappel gevuld – snippers van huisgerookte zalm – zure room – bieslook
- Zeewolf uit de oven – stoemp van krokante prei – Dugléré style
- Noorse zalm – en croûte – spinazieblaadjes – blanke botersaus
- Cannelloni van spinazie en ricotta – paprikaroomsaus 

VERRINE (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)


- Soep van zuiderse trostomaat – gamba – kruidenroom – millefeuille
- Cappuccino van kreeft – rivierkreeftjes – Armagnac – opgeklopte room (suppl. + € 2,50)
- Soep van zuiderse trostomaat – kruidenroom – millefeuille 

 WALK & DINE (ter vervanging van koud en warm voorgerecht + € 18/p.p.)

HOOFDGERECHT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- 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
- Kalfslende – seizoensgroenten uit de oven – roomsaus met bosschampignons (suppl. + € 3,00)
- Filet van eend – seizoensgroentjes – saus van oude Porto
- Versgebakken 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 zuidere groenten 
- Pasta "rigate" – truffelroom – rucola – parmezaanschiffers  **AARDAPPELKEUZE:** 

DESSERT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- Moelleux van chocolade – vanilleroomijs – crumble van speculoos
- Variatie van 3 kleine nagerechtjes
- 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)
Rode vruchtencoulis, chocoladesaus en half opgeklopte slagroom
- Carpaccio van ananas – frambozencoulis – munt -sorbet van citroen 

DESSERTENBUFFET (vanaf 50 personen - suppl. +€ 10,00/p.p.)

KINDERRECEPTIE (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- Kinderreceptie 1u (Kidibul, chips en 2 kinderhapjes)
- Kinderreceptie 1,5 u (Kidibul, chips en 3 kinderhapjes)

KINDERFEESTMENU (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

Voorgerecht

- Kaaskroketje
- Tomatensoepje

Dessert

- Kinderijsje
- Dessertbuffet

Hoofdgerecht

- Kipnuggets
- Balletjes in tomatensaus
- Kindersteak

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