

Brouwerij van Oelegem

Menu's 2019



Prijzen voor groepen van 15 tot 60 personen

ALL-IN FORMULES RECEPTIE	P3
RECEPTIE DRANKEN EN HAPJES	P4
KOUDE VOORGERECHTEN EN SOEPEN	P5
WARME VOORGERECHTEN EN TUSSENGERECHTEN	P6
HOOFDGERECHTEN	P7
DESSERTEN	P8
FORFAIT DRANKEN	P9
KINDERGERECHTEN	P10
BROODJES	P11
FORFAIT DRANKEN NA DE MAALTIJD	P11
WALKING DINNER IN COMBINATIE MET BUFFET	P11
ALL-IN FORMULE VOOR BABYBORREL, PENSIOEN, VERJAARDAG,...	P12
OFYR	P13
ALGEMENE INFORMATIE	P14

ALL-IN FORMULES RECEPTIE

FORMULE 1 (duur ongeveer 1 uur)

Appelsiensap, frisdranken en bieren & assortiment koude en warme hapjes (5 stuks)

Met Cava	13,00€
Met Rosé Cava	14,50€
Met Champagne	19,50€

FORMULE 2 (duur ongeveer 1,5 uur)

Appelsiensap, frisdranken en bieren & assortiment koude en warme hapjes (7 stuks)

Met Cava	15,50€
Met Rosé Cava	18,00€
Met Champagne	23,50€

FORMULE 3 (duur ongeveer 2 uur)

Appelsiensap, frisdranken en bieren & assortiment koude en warme hapjes (10 stuks)

Met Cava	20,00€
Met Rosé Cava	23,00€
Met Champagne	29,50€

RECEPTIE DRANKEN EN HAPJES

Aperitieven per glas

Martini, Porto, Pineau des Charentes, Cava, Cava Royale	4,00€
---	-------

Aperitieven per fles

Cava	19,00€
------	--------

Cava Rosé	21,00€
-----------	--------

Champagne	36,00€
-----------	--------

Vers appelsiensap (per liter)	12,00€
-------------------------------	--------

Aperitiefhapjes per stuk

Verfijnde koude en warme hapjes per stuk	1,60€
--	-------

Groentensoepje	1,60€
----------------	-------

Kreeftenroomsoepje	2,20€
--------------------	-------

KOUDE VOORGERECHTEN

Noors slaatje van gerookte vissoorten	13,00€
Gerookte zalm 'extra zacht' met geroosterde toast	13,00€
Slaatje van krokant gebakken scampi met spekkorstjes	13,00€
Parmaham met meloen	13,00€
Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas	14,00€
Garnaalcoctail	17,00€

SOEPEN

Tomaat	4,00€	
Asperge		4,00€
Bloemkool	4,00€	
Witloof	4,00€	
Kervel	4,00€	
Groenten	4,00€	
Champion	4,00€	
Broccoli	4,00€	
Bisque van kreeft met garnaltjes	8,00€	
Supplement balletjes in de soep	1,00€	

WARME VOORGERECHTEN

Trio van vis met zachte currysous en groentjes	13,00€
Scampi curryroom of wijze van de chef met pasta	13,00€
Gebakken zalm op bedje van spinazie en graanmosterdsousje	14,00€
Duo van kaas- en garnaalkroketje	12,50€
Asperges (seizoen) op Vlaamse wijze	14,00€
Asperges met garnaaltjes of gerookte zalm en mousselinesaus	16,00€

TUSSENGERECHTEN

Trio van sorbet met keuze uit:

Limoen, passievrucht, framboos, peer, groene appel	4,00€
Sorbet van Granny Smidt met appeljenever	4,50€
Sorbet van limoen met citroenjenever	4,50€

HOOFDGERECHTEN

Ardeens gebrad met champignon-, peper- of mosterdsausje	14,00€
Varkenshaasje met mosterd- of champignonsausje	14,50€
Kalfsgebrad met champignonsaus	16,50€
Lamskroontje met tijmsaus	16,50€
Rosbief met vleesjus	15,00€
Rundfiletpure met bearnaise-, peper- of champignonsaus	22,00€
Steak met bearnaise- peper- of champignonsaus	19,00€
Trio van vis met zachte currysous en groentjes	20,00€
Trio van vis met kreeftensaus en groentjes	21,00€
Gebakken zalm op een bedje van verse spinazie en graanmosterdsaus	22,00€
Asperges op Vlaamse wijze	21,00€
Asperges met zalm, garnaal en mousselinesaus	24,50€

Alle hoofgerechten worden geserveerd met een waaier van dagverse marktgoentjes.

Er is keuze uit aardappelkroketjes, frietjes, aardappelpuree of gratin-aardappelen
(gratin = supplement 1€ pp.)

Indien enkel gekozen wordt voor een hoofdgerecht (dus geen aperitief formule, soep of voorgerecht) zal een supplement van 2,50€ pp worden aangerekend.

Bij meer dan 1 soort saus of meer dan 1 soort aardappel-bereiding is er een supplement van 1,00€ pp.

Per feest is voor iedere genodigde hetzelfde menu voorzien. Indien men toch een keuze wenst tussen bijvoorbeeld vlees en vis, zal er per persoon een supplement van 2,00€ worden aangerekend. De exacte aantallen voor deze verdeling moeten ten laatste 2 weken voordien worden doorgegeven.

DESSERTEN

Ijs (3 bollen) met chocoladesaus	5,50€
Ijs met aardbeien of vers fruit	7,00€
Trio van gebak	6,00€
Warm appelgebak met ijs en slagroom	7,00€
Dessertbuffet (vanaf 30 personen)	10,00€
Kaasplankje	10,00€
Kaasbuffet (vanaf 30 personen)	11,50€
Koffie / thee (we komen 3x rond)	2,70€
Supplement versnaperingen bij de koffie	1,80€

FORFAIT DRANKEN

Forfait van witte en rode wijn, bieren, frisdranken en waters TIJDENS HET DINER

Bij 1 gerecht (hoofdgerecht)	8,00€
Bij 2 gerechten (1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht)	11,00€
Bij 3 gerechten (1 voorgerecht, 1 tussengerecht/nagerecht en 1 hoofdgerecht)	14.00€

KINDERMENU

De kinderen (tot 15 jaar) mogen altijd hetzelfde menu nemen als de volwassenen. De porties en prijzen zullen aangepast worden naargelang de leeftijd van de kinderen. OF u kan kiezen voor een kindermenu.

Fruitsap of frisdrank met chips of koekjes

Tomatensoep met balletjes of kaaskroket

Worst, kipfilet, hamburger of curryworst met appelmoes

Fishsticks met spinaziepuree

Kinderijsje

- Alle frisdranken zijn inbegrepen
- 1 kindermenu per feest

-3 jaar (aantonen)	gratis
Vanaf 3 jaar	15,00€
Vanaf 6 jaar	20,00€
Van 12 tot 15 jaar	25,00€
Vanaf 15 jaar volgen de kinderen het menu van de volwassenen	

BROODJES

Belegde broodjes na middernacht: ham, brie, prepare, krab en gerookte zalm 3,00€

FORFAIT DRANKEN NA DE MAALTIJD

Inbegrepen: alle bieren, frisdranken, warme dranken en wijnen

Niet inbegrepen: sterke dranken 14,00€

Indien deze formule wordt gekozen, moet de maaltijd altijd afgesloten worden met koffie.

Voor personen die bijkomen na het dessert, wordt 2,50€ per persoon aangerekend.

WALKING DINNER IN COMBINATIE MET BUFFET

5 hapjes bij het aperitief

2 kleine voorgerechtjes op bord

Hoofdgerecht in buffet:

Rundfiletpure, lamskroontje, gebakken zalm

Gemengde salade of warme groentjes – sausjes en frietjes

2 kleine dessertjes

Koffie met versnaperingen

Formule met drankenforfait tot en met de koffie 71,50€

Formule met drankenforfait zonder einduur 84,50€

ALL-IN FORMULE RECEPTIE (3 uur)

Babyborrel – Pensioen – Verjaardag – Klasreünie – ...

Assortiment van 9 hapjes, warm en koud. Nadien mini zakje friet met bitterballetjes. Daarna belegde broodjes (mini) 2 pp.

Tijdens deze receptie schenken wij doorlopend cava. Ook andere dranken (excl. Sterke dranken) zijn in de prijs begrepen.

Prijs per persoon (3 uur)	Volwassene	kind (t.e.m. 11 jaar)
Met Cava	30,00€	15,00€
Met Cava Rosé	32,00€	15,00€
Met Champagne	40,00€	15,00€
Extra uur	6,00€	2,50€

OFYR (absolute aanrader voor uw feest)

Houdt u van outdoor koken en grillen? Dan moet u beslist OFYR leren kennen. Het unieke design maakt OFYR tot een ongelooflijk veelzijdig kooktoestel. De kegelvormige vuurschaal met de brede, platte rand fungeert als efficiënt kookoppervlak. Vanuit het midden straalt de warmte uit waardoor u de kookplaat voor verschillende kooktemperaturen kan gebruiken. Of u nu eieren bakt, groenten langzaam gaart of een malse biefstuk grilt, de OFYR opent een heerlijke wereld vol nieuwe mogelijkheden voor gezond buiten koken.



OFYR MENU

Receptie, hapjes: koud en gebakken op de Ofyr, alle dranken (excl. sterke dranken)

Vorgerecht: Gamba's a la plancha met hartige kruiden

Hoofdgerecht: koud buffet en nadien naar de Ofyr voor een heerlijk stukje cot a los, Tomahawk, zalmfilet, gevulde champignon, gegrilde ui, mosseltjes,... alles wat we die dag op de versmarkt konden vinden!

Nagerecht: tarte tatin met bolletje ijs..

Koffie of thee met versnaperingen

Dranken tot en met de koffie inbegrepen (behalve sterke dranken)

Volwassenen	60,00€
Kinderen tot en met 11 jaar	35,00€
Kinderen jonger dan 3 jaar	gratis

ALGEMENE INFORMATIE

Het menu moet ten laatste 2 weken voor het evenement gekend zijn bij ons.

Wij vragen eerst het menu aan ons door te geven, vooraleer u de uitnodigingen gaat versturen. Dit om misverstanden rond het aankomstuur en prijzen te voorkomen.

1 week voor het evenement verwachten wij het juiste aantal aanwezigen en de tafelschikking. Ook eventuele menukaarten.

Tot 2 dagen voor het evenement kunnen nog personen geannuleerd worden met een maximum van 10%. Als er personen niet opdagen, zullen we wel het eten, maar niet de dranken aanrekenen.

1 week voor het evenement willen wij op de hoogte zijn van eventuele allergenen zodat wij ons daarop ruim voordien kunnen voorzien.

Indien er een optreden zal plaatsvinden of een DJ voorzien is, gelieve ons dit voordien te melden.

Wij vragen een voorschot van 10% voor elk evenement. Dit voorschot dient ten laatste 14 dagen na het vastleggen van de datum van het evenement gestort te worden op onze rekening.

Het betalen van het evenement gebeurt ter plaatse via bankcontact, contant of via overschrijving.