

KLOOSTERHOEVE

RESTAURANT · FEESTZAAL · CATERING SERVICE



FEESTMENU PRIJZEN 2024

Feestbrochure voor feesten vanaf 25 personen
Inlichtingen/bespreking op afspraak
Geen feesten op zondag en maandag

VOORWOORD

Beste klanten,

Aan de hand van deze brochure kan u uw menu samenstellen voor uw feest.

Indien er echter toch speciale wensen zouden zijn, zijn wij altijd bereid hierover te praten en zullen wij indien mogelijk aan uw wensen voldoen.

Voor een feestmenu met gerechten uit deze feestbrochure, vragen wij één en dezelfde menu voor het hele gezelschap te kiezen.

Gelieve steeds een afspraak te maken om uw feest te bespreken.

Alle prijzen in deze menulijst zijn in euro en BTW ingebrepen, onder voorbehoud van wijzigingen.

Dirk, Mark en Katrien

Inhoud

Verhuur zaal	5	Visgerechten	19
Receptieruimte	7	Klassieke vleesgerechten	20
Springkasteel	7	Warme vleesgerechten	21
Aperitieven	8	Ijsscoupes	22
Receptie	9	Desserten	23
Feestmenu's	10	Buffetten en bbq	24
Koude voorgerechten	16	Decoratie	27
Soepen	17	Dranken en wijnen	30
Warme tussengerechten	18		



Orangerie

VERHUUR ZAAL

De orangerie staat steeds gratis ter beschikking voor feesten.

Indien U echter privé wenst te zitten, gescheiden van de andere klanten, dan dient U hiervoor een supplement te betalen.

Enkel volledige menu's voor volwassenen worden geteld voor het aantal menu's.

Orangerie

vanaf 20 tot 30 menu's*	750,00
31 tot 40 menu's*	600,00
41 tot 50 menu's*	450,00
51 tot 60 menu's*	300,00
vanaf 61 menu's*	gratis

**menu's voor volwassenen*

Het maximum aantal personen voor de orangerie is 90 personen. Inclusief het restaurant kunnen we tot 180 personen plaatsen.

Wenst u dansvloer met discobar, dan kunnen wij maximum tot 160 personen plaatsen.

Einduur van feesten is maximum tot 03h00.

Restaurant

In het restaurant kunnen op zaterdag feesten gehouden worden tot maximum 17h00. Het restaurant wordt niet privé verhuurd.

Beperkte mogelijkheden voor tafelschikking.



Receptieruimte



Speeltuin

RECEPTIERUIMTE

Naast onze orangerie hebben wij een grote, niet overdekte receptie- of aperitiefruimte die bij mooi weer steeds ter beschikking staat. Dit gedeelte is afzonderlijk en staat los van de terrasruimte voor de andere klanten.



SPRINGKASTEEL

Bij goed weer plaatsen wij voor de kinderen het springkasteel. Dit speeltuig wordt door de Kloosterhoeve opgesteld op het grasplein achter de orangerie, zodat de ouders van binnenuit of van op het terras zicht hebben op de spelende kinderen.

Het gebruik van de speeltuigen is op verantwoordelijkheid van de ouders.

APERITIEVEN

Porto wit of rood	6,00
Pineau des Charentes	6,00
Martini wit of rood	6,00
Aperitief van het huis	6,50
Cava	7,50
Sinaasappelsap	3,20
Fles cava	34,00
Fles Laurent Perrier	80,00

Deze aperitieven worden geserveerd met zoute versnaperingen

Koude aperitiefhapjes

Toastje	1,20
Glaasje garnaalcocktail	2,20
Brochette mozzarella	2,20
Amuse van gerookte zalm	2,20
Rundscarpaccio	2,20
Meloenbolletjes met Parmaham	2,20

Warme aperitiefhapjes

Kaasballetje	1,10
Garnaalballetje	1,35
Videezakouski	1,20
Vistarteletje	1,20
Scampi fritti	1,20
Mini loempia	1,20
Bisque van garnaal	3,00
Mini-worstebroodje	1,80

RECEPTIE

Aperitief van het huis, sinaasappelsap, 3 warme hapjes,
3 koude hapjes, zoute versnaperingen en
groentestaafjes met dipsausje 20,00

Aperitief met cava, sinaasappelsap, 3 warme hapjes,
3 koude hapjes, zoute versnaperingen en
groentestaafjes met dipsausje 22,00

Aperitief met champagne, sinaasappelsap, 3 warme hapjes,
3 koude hapjes, zoute versnaperingen en
groentestaafjes met dipsausje 31,00

Een receptie duurt anderhalf uur.

*Tijdens de duur van de receptie wordt er continu met de gekozen aperitief en
fruitsap rondgegaan.*



FEESTMENU'S 3-GANGEN

Voorstel 1 aan €45,00

Tomatenroomsoep met balletjes



Varkenshaasje met warme groenten en kroketten



Chocomousse met ijs en slagroom



Voorstel 2 aan €46,40

Witloofroomsoep



Tongrolletjes met gerookte zalm, kervelsaus, warme groentjes en puree



Tiramisu met speculoos en bosvruchten



Voorstel 3 aan €54,50

Meloen met Parmaham



Parelhoenfilet met Muscadetdruivensaus, warme groentjes
en kroketten



Bordje met vier fijne dessertjes





FEESTMENU'S 4-GANGEN

Voorstel 4 aan €62,10

Garnaalcocktail



Waterkerssoep met gerookte zalm



Runds- en varkensgebraad met warme groenten en kroketten



Warme appeltaart met ijs en slagroom



Voorstel 5 aan €64,90

Lauwwarm spekslaatje met appel en frambozendressing



Kervelroomsoep met balletjes



Trio van Noordzeevis met preiroomsaus,
gefrituurde preisnippers en puree



Rijstpap met fruit en slagroom



Voorstel 6 aan €60,50

Exotisch kipslaatje



Bloemkoolroomsoep



Speenvarken met honingsaus, warme groentjes,
peertjes met veenbessen en kroketten



Crème brûlée



FEESTMENU'S 5-GANGEN

Voorstel 7 aan €83,20

Krabcocktail



Paprikasoep met vleugje Maredsous



Tongrolletjes met gerookte zalm en kervelsaus



Runds- en kalfsgebraad met warme groenten en kroketten



Dame Blanche met slagroom



Voorstel 8 aan €81,50

Gevulde perzik met tonijn



Agnes Sorelsoep



Scampi in pittige saus



Runds- en varkensgebraad met warme groenten en kroketten



Dessertpallet



Voorstel 9 aan €83,40

Paté in korstgebak met toast



Andalusische roomsoep



Pasteitje van kip met Brussels lof



Kabaljauwhaasje met verse kruidensaus en preipuree



Verse ananas met ijs en slagroom



KOUDE VOORGERECHTEN

Gevulde perzik met tonijn	15,50
Paté in korstgebak met toast	16,00
Wildpaté met toast (seizoen)	16,00
Meloen met Parmaham	16,50
Lauwwarm spekslaatje met appel en frambozendressing	16,50
Exotisch slaatje van kip met lichte dressing	16,50
Slaatje van gerookte eendenborst met notenvinaigrette	16,00
Rundscarpaccio met notensla en balsamico	17,00
Carpaccio van tonijn met groene appel	18,00
Krabcocktail	18,50
Garnaalcocktail	17,60
Tomaat met grijze garnaal	17,60
Viscocktail gearneerd met kabeljauw, krab en garnaal	18,50
Gerookte forelfilet met toast	16,50
Verse zalm " <i>Belle Vue</i> "	16,50
Noors vispallet met toast	20,00
Hamrolletjes met asperges (seizoen)	19,00
Gerookte zalm met asperges en bieslook (seizoen)	20,00
Halve baby kreeft " <i>Belle Vue</i> "	28,00

SOEPEN

Groentesoep	7,00
Tomatenroomsoep met balletjes	7,00
Minestrone-soep	7,00
Kervelroomsoep met balletjes	7,00
Ajuinsoep met kaas	7,30
Pompoensoep met stukjes spek (seizoen)	7,50
Bloemkoolroomsoep	7,50
Witloofroomsoep	7,50
Witloofroomsoep met snippers gerookte zalm	9,50
Witloofroomsoep met grijze garnaaltjes	9,50
Broccoliroomsoep	7,50
Andalousische roomsoep	8,50
Paprika-soep met een vleugje Maredsous	8,00
Waterkerssoep met snippers gerookte zalm	9,50
Kippensoep met stukjes kip en groenten	8,50
Parelhoensoep met stukjes parelhoen	9,00
Agnes Sorel roomsoep	8,50
Aspergerroomsoep (seizoen)	9,00

WARME TUSSENGERECHTEN

Kaaskroketten	15,50
Garnaalkroketten	18,50
Gemengde kroketten	17,00
Koninginnehapje	17,00
Pasteitje van Brussels lof en kippeblokjes	17,00
Broodje van bladerdeeg met gerookte zalm en kervelsaus	17,00
5 Scampi in een pikant roomsausje	18,50
5 Scampi in looksaus	18,50
5 Scampi in preiroomsaus met saffraan	18,50
Gegrillde gamba's	19,00
Kabeljauwhaasje met kreeftensaus	19,00
Sint-Jacobsvruchten met preiroomsaus	19,00
Tongrolletjes met gerookte zalm en kervelsaus	17,50
Opgevuld krokantje van bladerdeeg met zalm en witloof	20,00
Risotto van schaaldieren	19,00
Kortgebakken zalmfilet met seizoensgroentjes	19,00

VISGERECHTEN

Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus, warme groentjes en puree	31,40
Pladijsfilet met kreeftensaus, warme groentjes en puree	28,40
Tongrolletjes met gerookte zalm, kervelsaus, warme groentjes en puree	28,40
Zeewolf met grijze garnaalsaus en spinaziepuree	28,40
Zalmfilet met champagnesaus, sluimerwten en puree	31,40
Kabeljauwhaasje met verse kruidensaus en preipuree	31,40
Zeebaarsfilet met gecarameliseerd witloof, blanke botersaus en kasteelaardappeltjes	28,40
Trio van Noordzeevis met preiroomsaus en gefrituurde preisnippers en puree	31,40
Heilbot met Dijonaise, gestoofde prei en spinaziepuree	31,40

KLASSIEKE VLEESGERECHTEN

Kalkoengebraad met groentetaartje en fruit	25,00
Kalkoengebraad met warme groenten	25,00
Gemarineerd varkensgebraad met rode wijnsaus, peertjes, veenbessen en warme groenten	25,00
Varkensgebraad met warme groenten	23,00
Varkenshaasje met warme groenten	26,00
Rundsgebraad met warme groenten	27,00
Rundsgebraad en varkensgebraad met warme groenten.....	24,50
Rundsgebraad en kalfsgebraad met warme groenten	28,00
Kalfsgebraad met warme groenten	30,00
Filetpuurgebraad met warme groenten	32,00
Orlofgebraad met warme groenten	26,00

Deze gerechten worden met kroketten geserveerd.

WARME VLEESGERECHTEN

Parelhoenfilet met Muscadetdrivensaus, warme groentjes en kroketten	27,00
Struisvogelfilet met portosaus, warme groentjes en gebakken krielaardappeltjes	29,00
Lamsfilet met graanmosterdsaus, boontjes, gebakken tomaat en gratin dauphinois	36,00
Lamskroontje met rozemarijnsaus, warme groenten en knolselderpuree	36,00
Speenvarken met honingsaus, warme groenten, peertjes met veenbessen en kroketten	27,00
Eend met saus van Luikse siroop, vergeten seizoensgroenten en krielaardappeltjes	31,40
Hertenfilet met wildsaus, wintergroenterjes, sterappel en peertje met veenbessen en denappeltjes (seizoen)	38,50
Hertenfilet met boschampignonsaus, wintergroentjes en denappeltjes (seizoen)	38,50

IJSCOUPES

Dame Blanche	9,00
Brésiliënne	9,00
Coupe vers fruit	10,50
Pêche Melba	10,00
Coupe krieken	10,00
Coupe aardbeien(seizoen)	10,50
Banana Split	10,00
Coupe advocaat	10,50
Supplement slagroom	2,20

Pronkijs: 11,00

Ijstaarten volledig op maat: prijs op aanvraag

DESSERTEN

Koffie of thee: 1 kop	3,20
Koffie naar believen met koekjes	5,50
Warme appeltaart met ijs en slagroom	10,50
Rijstpap met bruine suiker	7,50
Rijstpap met fruit en slagroom	9,50
Chocomousse	9,50
Crème brûlée	9,50
Chocomousse, ijs en slagroom	12,00
Profiterolletjes, ijs en chocoladesaus	10,00
Klassieke tiramisu	9,50
Tiramisu met speculoos en bosvruchten	10,50
Verse ananas met ijs en slagroom	10,50
Bordje met vier fijne dessertjes	11,00
Dessertpallet	14,00
Kaasbordje	15,00

Pronkgebak: 11,00

Taarten volledig op maat: prijs op aanvraag

WARM BUFFET

38,00

Lamskroontje met rozemarijnsaus
Varkenshaasje met champignonsaus



Kabeljauwhaasje met preiroomsaus
Scampi in pittige saus



Warme seizoensgroenten



Kroketten/puree/gratin Dauphinois

Warm buffet verzorgen wij vanaf 30 personen.

DESSERTBUFFET

(Rijstpap, chocomousse, bavaois, fruit, tiramisu,
crème brûlée, taartjes, ijs, pannenkoekjes...)

15,50

Vanaf 30 personen

KOUD BUFFET

41,00

Zalm
Tomaat met grijze garnaal
Gekookte eitjes
Sprout
Heilbot
Gerookte zalm
Gerookte forel
Kip
Hespenrolletjes
Meloen met Ardenner hesp
Varkensgebraad en kalkoengebraad
Rosbief
Rauwkost en sla
Koude aardappeltjes en rijst
Brood en boter

Koud buffet verzorgen wij vanaf 30 personen.

KAASBUFFET

16,00

*In combinatie met dessertbuffet,
minimum 15 personen*

BARBEQUE

41,00

Vlees op de bbq

Kalkoenbrochette

Lamskroontje met rozemarijn

Hamburger

Kippenbout

Spare rib

Chipolataworstje

Witte en zwarte pens

Barbequespek

Ierse Ribeye

Vis op de bbq

Scampibrochette

Zalmfilet met kruiden

Groenten op de bbq

Groentebrochette

Aardappel in de schil met lookboter

Sauzen en saladebar

Mix salade

Tomaten met pijpajuintjes en Komkommer met dille

Aardappeltjes met kappertjes en augurkjes

Zuiderse pastasalade en Basmatirijst met paprikabrunoise

Worteltjes met knolseldergarnituur en Boontjes met rode uiringen

Knapperige witte kool in saladevinaigrette

Mayonaise/Cocktail

Warme Provençaalse saus

Broodmand

Barbeques verzorgen wij vanaf 30 personen.

DECORATIE

Al onze tafels worden volledig opgedekt met wit tafellinnen (nappen en servetten). Wij voorzien voor elke tafel standaard bloemenvaasjes en kaarsjes.

Supplementen:

Kandelaar met 5 lange witte kaarsen €10,00/kandelaar.

Andere kleuren van kaarsen, speciale bloemen of andere wensen zijn steeds op aanvraag.

Menukaarten en/of naamkaartjes worden niet door ons voorzien. Wij zetten wel alles klaar voor u op de tafels. Menu- en naamkaartjes dienen enkele dagen vooraf bij ons binnen te zijn. Voor de naamkaartjes vragen wij een bijhorend plannetje per tafel.

TAFELSCHIKKING

Voor de tafelschikking van uw feest kan u zelf de genodigden per tafel indelen. We bekijken dan samen of uw ideale tafelindeling mogelijk is en bespreken de aanpassingen indien nodig.

Een goede leidraad die u kan volgen om uw tafels in te delen:

Ronde tafels: van 7 tot 10 personen

Ovale tafels: van 11 tot 14 personen

Lange tafels: tot +-24 personen

DRANKEN

Voor de dranken zijn er 2 mogelijkheden.

U kan het aantal flessen en consumpties betalen naargelang het verbruik van uw gasten of u kan opteren voor een forfait waarvan u vooraf perfect de prijs per persoon kent.

Indien u opteert voor een drankforfait zijn al de dranken inbegrepen na de aperitief, d.w.z., tijdens het eten en ook al de dranken na het eten, uitgezonderd sterke dranken.

Voor de bieren zijn al de bieren van de kaart mogelijk.

Indien u opteert om te betalen volgens verbruik worden de prijzen geteld van de dranken zoals vermeld in onze restaurant menukaart. Wijnen en waters worden per fles aangerekend.

Water 9,00/ liter fles

Wijnen: zie prijslijst pagina 30-31

Drank forfait 1

Huiswijnen wit en rood, flessen plat en bruis water, alle bieren van het vat, alle bieren op fles (inclusief trappisten), alle flesjes frisdrank, koffie of thee.

Prijs/per.:

20 t.em. 49 personen	30,25
50 t.em. 79 personen	29,75
80 t.em. 99 personen	29,25
100 t.em. 129 personen	28,75
Vanaf 130 personen	28,25

Drank forfait 2

Witte en rode wijn 'Cape 312' (Chardonnay en Pinotage).

Overige idem aan drankforfait 1.

Prijs/per.:

20 t.em. 49 personen	31,25
50 t.em. 79 personen	30,75
80 t.em. 99 personen	30,25
100 t.em. 129 personen	29,75
Vanaf 130 personen	29,25

Drank forfait 3

Witte en rode wijn Symbiose - Bio (Colombard Sauvignon en Cabernet Sauvignon). Overige idem aan drankforfait 1.

Prijs/per.:

20 t.em. 49 personen	32,25
50 t.em. 79 personen	31,75
80 t.em. 99 personen	31,25
100 t.em. 129 personen	30,75
Vanaf 130 personen	30,25

WIJNEN

Huiswijnen

Wit: Fleur de Baldy	22,00
Rood: Brise de France	22,00
Rosé: Brise de France	22,00

Witte wijnen

Mâcon-Villages - 'Jacques Dépagueux' - Vieilles Vignes - Chardonnay	29,50
Sancerre - Domaine Roger Neveu - Sauvignon blanc	36,00
Chablis - Bourgogne - 'Jacques Dépagueux - Vieilles Vignes - Chardonnay	37,50
Muscadet sèvre & Maine sur Lie - Château de la Cormerais - Muscadet	26,00
Symbiose - Colombard Sauvignon*	29,00
Charles Muller & Fils - Elzas - Pinot blanc*	26,50
Charles Muller & Fils - Elzas Gewürztraminer*	27,50
Grüner Veltliner - Norbert Schmelzer- Oostenrijk	33,00
Cape 312 - West-Kaap - Chardonnay	25,50

* *Biologische teelt*

Rode wijnen

Symbiose - Cabernet Sauvignon*	29,00
Châteauneuf-du-Pape - La Fagotière - Grenache noir/Mouvèdre/Syrah*	39,00
Haut-Médoc - Château Corconnac - Cabernet Sauvignon/Merlot	32,00
Côtes du Rhône - La Fagotière - Syrah/Grenache noir*	25,50
Pomerol - Les Colombiers de Feytit Clinet - Merlot/Cabernet Franc	41,00
Margaux - La Dame d'Angludet - Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc/Merlot	44,00
Charles Muller & Fils - Elzas - Pinot noir (wordt fris geserveerd)*	26,50
Moulin à vent - Vieilles Vignes - Beaujolais - gamay	30,50
Cape 312 - West-Kaap - Pinotage	25,50
Don Pedro de la Vega - Réserve - Tempranillo/Monastrell	27,00
Vina La Pinta - Argentinië - Malbec	27,00

Rosé wijnen

Symbiose - Grenache/Cinsault	29,00
Rosé d'Anjou - Laurent Vivier demi-sec - Groslot/Gamay	25,50
Château de L'Aumerade - Cru classé rosé - Cinsault/Grenache/syrah	30,50

* *Biologische teelt*

KLOOSTERHOEVE

Kloosterhoeve BV
Kloosterdreef 4, 3110 Rotselaar
☎ 016 44 36 66
info@kloosterhoeve.be
www.kloosterhoeve.be
BE 0440.813.530
BE48 7343 8318 0927