De Hooiopper
RESTAURANT / FEESTZAAL

Boskant 21, 9790 Wortegem-Petegem (Elsegem)
Tel.: 056/68.15.13 – GSM: 0498/54.14.32
E-mail: info@dehooiopper.be
www.dehooiopper.be

Prijzen feestzaal

Beste klant,

Voor al uw banketten vanaf 20 personen, hebben we voor u een aantal gerechten met zorg samengesteld, waaruit u uw keuze kunt maken.

Onze zaak biedt plaats tot 180 personen voor:

- Verlovingsfeesten
- Huwelijksfeesten
- Jubileums
- Pensioenvieringen
- Doopfeesten
- Communiefeesten
- Recepties
- Soupers voor verenigingen
- Uitvaarten, enz ...

"Wij vervullen graag uw speciale wensen om van uw feest een onvergetelijke dag te maken"

Kristel, Steven, Wout en Lander

Recepties

Bij goed weer wordt automatisch ingespeeld op het gebruik van ons rustig gelegen terras met een uitgestrekt vergezicht over de Vlaamse Ardennen.

Dranken

Al onze aperitieven worden per fles of per liter gerekend.

Schuimwijn van 't huis	**€ 18,00 / fles**
Méthode traditionelle	**€ 25,00 / fles**
Fles cava	**€ 25,00 / fles**
Fruitsap	**€ 10,00 / liter**
Vers fruitsap	**€ 20,00 / liter**
Aperitief van 't huis (op basis van abricot brandy, gin, triple sec & fruitsap)	**€ 20,00 / liter**
Suggestie: Champagne van 't huis	**€ 45,00 / fles**

Hapjes

Ruime gemengde variatie van 5 hapjes (koud en warm)	**€ 12,50 / p.p.**
Oesters & luxe lepelhapjes (op aanvraag verkrijgbaar)	**€ 3,00 / p.p.**
Gewone klassieke hapjes	**€ 2,50 / p.p.**

All-in formules voor recepties

Onze huisschuimwijn met 5 gevarieerde hapjes per persoon, frisdranken en fruitsap inbegrepen (wenst u cava in plaats van huissschuimwijn € 4 p.p.)	**€ 22,00 / p.p.**
Onze huisschuimwijn met 7 gevarieerde hapjes per persoon, frisdranken en fruitsap inbegrepen (wenst u cava in plaats van huisschuimwijn € 4 p.p.)	**€ 27,00 / p.p.**
Champagne van 't huis met 7 gevarieerde hapjes per persoon, frisdranken en fruitsap inbegrepen	**€ 45,00 / p.p.**

Aangepaste wijnen bij de maaltijd

Forfait van wijn en water naar believen bij 1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht	**€ 14,00 / p.p.**
Forfait van wijn en water naar believen bij 2 voorgerechten en 1 hoofdgerecht	**€ 18,00 / p.p.**
Prijs volgens verbruik aan de hand van flessentelling na het feest	
Huiswijn aan tafel	**€ 22,00 / fles**
Waters aan tafel	**€ 8,50 / fles**

Drankenformules avondfeest

Prijs volgens verbruik.
Alle geconsumeerde dranken worden opgeschreven

Forfait-prijs van consumpties naar believen gedurende 4u tijdsspanne (sterke dranken niet inbegrepen) Na het verstrijken van de afgesproken tijdsspanne zullen de bijkomende dranken aangerekend worden.	**€ 16,00 / p.p.**

Digestieve tussendoortjes

Sorbet van Granny Smith (1 bol)	**€ 4,00**
Sorbet van passievruchten (1 bol)	**€ 4,00**
Sorbet van aardbei (1 bol)	**€ 4,00**
Sorbet van champagne (1 bol)	**€ 5,50**
Sorbet van citroen (1 bol)	**€ 4,00**

Allergenen:

Bericht: *De op somming van onderstaande allergenen bij de gerechten gaat uit van de recepturen die sedert jaren worden gevolgd. Bij een informatie-overdracht van allergenen moet worden nage- gaan of er al dan niet werd afgeweken van het klassieke recept. Bijgevolg zijn wij niet verantwoor- delijk voor kruisbesmetting en/of restanten gezien allergenen in onze zaak worden verwerkt.*

Soorten stoffen:

- Gluten
- Schaaldieren
- Eieren
- Vis
- Aardnoten
- Soya
- Melk
- Noten
- Sederij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Zwaveldioxide en sulfieten
- Lupine en week

Soepen

Bij alle soepen wordt naast het eerste bord, nog tweemaal geserveerd.

Tomatensoep	**€ 8,00**
Pompoen velouté met spekreepjes	**€ 8,00**
Groentensoep	**€ 8,00**
Waterkerssoep	**€ 8,00**
Broccoliroomsoep	**€ 8,00**
Prinsessenroomsoep	**€ 8,00**
Aspergeroomsoep	**€ 8,00**
Velouté van Brussels Loof	**€ 8,00**
Kampernoeliroomsoep	**€ 8,00**
Roomsoep Agnes Sorel	**€ 8,00**
Madrileens heldernat	**€ 8,00**
Gevogelteconsommé	**€ 9,50**
Boursinsoep	**€ 8,00**
Bretoense vissoep	**€ 9,50**
Zeekreeftenroomsoep	**€ 9,50**

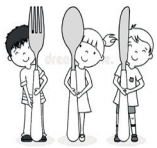
Voorgerechten

Koude voorgerechten

Tartaar van zalm verheerlijkt met een zacht romig dillesausje	**€ 15,50**
Cocktail met Noordzeegarnalen	**dagprijs**
Cocktail met kreeft	**dagprijs**
Opgevulde ananas met zeevruchten	**€ 17,00**
Torentje van gerookte zalm, tartaar van zalm en vitello tonato	**€ 20,00**
Scampi's met rode curry of naar eigen smaak	**€ 16,00**
Gerookte zalm met verse asperges (seizoen) seizoen	**seizoen**
Gerookte zalm op zijn best	**€ 16,00**
Gravad lax zalm met kruidig sausje en thaise basilicum	**€ 16,00**
Scandinavisch vissersbord (5 gerookte visspecialiteiten)	**€ 19,00**
Tataki van tonijn met edamebonen/ zwarte algen en tipasperges	**€ 15,00**
Vers gekookte zeekreeft belle vue	**dagprijs**
Carpaccio van tonijn of rund en parmezaan	**€ 15,00**
Parmaham met meloen	**€ 14,50**
Slaatje van ganzenlever en uienconfijt	**€ 17,50**
Riempjes gerookte eendenborst met slaatje	**€ 15,50**
Torentje van gerookte eendenborst, ganzenlever en carpaccio van rund	**€ 20,00**
Vitello Tonato	**€ 16,00**

Warme voorgerechten

Roulade van tong en zalm in kreeftensaus	**€ 17,00**
Scampi's op wijze van De Hooiopper	**€ 16,50**
Tongrolletjes in witte wijnsaus overstrooid met garnaaltjes	**€ 18,00**
Tarte tatin van witloof met heilbotfilet en Hollandse saus	**€ 18,00**
Noordzeevisboeket "Nantua" (zalm, lotte, coquille)	**€ 18,50**
(Nantua: een sausje met een lichte romige ingekookte bisque van garnalen)	
Roze zalm en Noordzeetong "a la Suchet"	**€ 16,50**
(witte wijnsaus met fijngesnipperde groenten)	
Kabeljauwmootjes "Normandië"	**€ 17,50**
(sausje met garnalen, mosselen, champignons en rivierkreeftstaartjes, lichtjes getomateerd)	
Zalm, tong en kabeljauw in groene kruidensaus	**€ 17,00**
Brochette van scampi en coquille in tempura met tomatencoulis	**€ 17,50**
Sint-Jacobsvruchten in kreeftensaus of béarnaisesaus	**€ 17,50**
Oostends vispannetje bestrooid met garnalen	**€ 16,00**
Kalfszwezerik en kampernoelies	**€ 21,00**
Verse asperges met Hollandse saus (seizoen)	**seizoen**
Tarbot met krokante prei	**€ 23,00**
Risotto met scampi & coquille	**€ 17,50**
Zeebaarsfilet op bedje van waterkerspuree & Hollandse saus	**€ 19,00**



KINDERMENU

Fruitsap met chips

Tomatensoep met balletjes
Of
kaaskroket

Kippenfilet met appelmoes

of vol-au-vent met frietjes

of hamburger met frietjes

Dessert

€ 26 met dranken €35

Vleesgerechten

Chateaubriand op Franse wijze met verse groenten garnituur	**€ 18,00**
Varkensgebraad met verse groenten garnituur	**€ 16,50**
Varkenshaasje vergezeld van seizoen groentjes	**€ 18,50**
Varkenshaasje à la crème Hélène (sausje op basis van Boursin)	**€ 16,50**
Kalfstournedos vergezeld van seizoen groentjes, sausje naar keuze	**€ 18,00**
Gegrilde kalfstournedos met truffelsaus, truffelpuree en vergezeld van seizoen groentjes	**€ 18,50**
Lamskroontje met een licht lookroomsausje	**€ 21,00**
Lamsfilet met groenten garnituur en mosterdsausje	**€ 23,00**
Gegrilde filet duroc d'olives met aangepaste groenten	**€ 17,00**
Kalkoenhaasje met een portosausje	**€ 16,00**
Opgevulde kippenfilet met seizoen groentjes en champignonsaus	**€ 16,50**
Opgevulde parelhoenfilet met een licht gepeperd sausje en warme groenten	**€ 17,50**
Parelhoenfilet gevuld met foie gras en fijne groentjes	**€ 19,00**
Eendenborstfilet met roomsaus	**€ 18,00**
Melkvarken met een licht mosterdsausje	**€ 17,00**
Opgevuld ontbeend kwarteltje met seizoen groentjes en aardappelnootjes	**€ 17,50**
Kroontje batallé met een licht mosterdsausje en seizoensgroenten	**€ 18,00**
Kalfsfilet puur met seizoensgroenten en kroketjes	**€22,00**

Alle gerechten zijn te verkrijgen met aardappelen naar keuze.

Koud buffet

€ 45,00

- Tomaten met Noordzeegarnalen
- Zalm op z'n best
- Gerookte heilbot extra doux
- Gerookte sprotfilets
- Gemarineerde ansjovisfilets
- Gerookte haringfilets extra zoet
- Gerookte makreelfilets
- Forellen op hun best
- Rijst met zeevruchten
- Gevulde eieren
- Geprepareerde hesphoorntjes
- Pastei van de Ardennen
- Varkensgebraad met ananas
- Gebraden rosbief
- Gebraden kippen met abrikozen
- Terrine van konijn
- Gesmoorde Yorkham met been
- Ardeense ham met meloen
- Gevuld speenvarkentje (vanaf 120 personen).

Groenten

Geraspte wortelen, komkommers, champignons, tomatensalade, asperges, prinsessenbonen, rode bieten, bloemkool, geraspte knolselder, aardappelen.

Sauzen

Cognacsaus, tartaarsaus, mayonaise.

Broodjes

Nagerechten

IJstaart met smaken naar keuze en verse coulis	**€ 8,50**
IJs met aardbeien (seizoen)	**seizoen**
IJs met warme chocoladesaus	**€ 7,50**
IJs met advocaat	**€ 8,00**
Verse ananas met ijs	**€ 8,00**
Bisquittaart	**€ 7,00**
Fruittaart	**€ 6,50**
Bord met 3 fijne gebakjes	**€ 7,00**
Speculoosperen bavarois	**€ 6,00**
Dessertbord	**€ 9,00**
Warm appelgebak met vanillesaus & bourbon roomijs	**€ 8,00**
Duo van chocolademousse	**€ 8,00**
Warme peer overgoten met warme chocoladesaus	**€ 8,00**
Sabayon met ijs	**€ 7,00**
Italiaanse Tiramisu	**€ 7,00**
Verse fruitsalade	**€ 7,00**
Huisgemaakte crème brûlée	**€ 7,50**

Koffie

Koffie naar hartenlust met zoetigheden	**€ 5,00**
Koffie met pralines, amandelkoekjes en minigebakjes	**€ 7,50**

Wanneer geen koffie na de maaltijd voorzien wordt, zullen de gevraagde koffies gedurende het eerste uur afzonderlijk aangerekend worden!

Dessertbuffet

- Mousse van chocolade (wit en bruin) IJs uit het ijskarretje
- Crème brûlée

- **Variatie taarten**

- Biscuit met fruit en slagroom Fruittaart
- Speciale bananentaart Chocoladecake
- Variatie kleine gebakjes Javanaisgebak
-
- **Vers fruit**

- Ananas
- Aardbeien (seizoen)
- Druiven
- Meloenen
- Seizoenfruit
- Passievruchten
- Kiwi's

- Mini pannenkoekjes
- Huisgemaakte tiramisu
- Dessertbuffet + koffie (al onze koffie is decafiné)

€ 18,00 / p.p

Wanneer enkel een dessertbuffet geserveerd wordt, is er een supplement van € 10,00 p.p.

Een feestje met alles erop en eraan

(Geldig vanaf minimum 40 personen en maximum 120 personen)

Een receptie gedurende ongeveer anderhalf uur

- Schuimwijn met 4 hapjes (koud en warm)

Koud en warm voorgerechtenbuffet

- Gepocheerde zalm en belle vue Opgevulde tomaatjes
- Gerookte zalm
- Carpaccio van tonijn en rund
- Gegratineerde vis (met witte wijnsaus, zalm, kabeljauw, tongrolletjes, garnaaltjes en scampi)
- Rauwe groentjes, cocktailsaus en broodjes

Hoofdgerechtenbuffet

- Coq au vin
- Varkenshaasje à la crème Hélène Boursinaardappelen
- Gratinaardappelen
- Warme groentjes (worteltjes, peertjes, witloof gestoomd,…)
- Paling in ’t groen en provençaals
- Diverse soorten

Dessert

- Ijstaart met smaak naar keuze of biscuittaart
- Koffie naar believen

€ 86,00 / p.p

Passende wijnen en waters inbegrepen.

€ 94,00 / p.p

Prijs met dranken inbegrepen tot 3u30

All-in menu voorstellen

Deze menu's kunnen niet "aangepast" worden.

Menu 1

€58,00 per persoon

1 glas Kirr + bordje met 3 hapjes

Tomatenroomsoep

Zalmfilet, scampi, tongfilet op een spiegel van groene kruidensaus
of
Brochette van scampi en coquille met tomatencoulis op een bedje van pasta

Gegrilde duroc d'olives met champignonsaus aardappelnootjes en groentengarnituur

Moelleux au chocolat, vanille-ijs en rode besjes

Geen dranken inbegrepen!!!

Menu 2

€64,00 per persoon

1 glas Kirr + bordje met 3 hapjes

Aspergeroomsoep met snippers van verse bieslook of

Soepje van 't seizoen

Tongfilets met witte wijnsaus overstrooid met garnaaltjes en bladerdeegkoekje

Gevulde kippenfilet met seizoensgroentjes en aardappelnootjes

Dessertbord en koffie naar believen

Geen dranken inbegrepen!!!

Bij soep & hoofdschotel wordt naast het gedresseerd bord tweemaal bijgeserveerd.
Gasten die vegetariër zijn of een dieet volgen krijgen een speciaal menu.

Menu 3

€64,00 per persoon

Fluweelsoep van wortel geparfumeerd met reepjes gekookte heilbot
of
lichte roomsoep van kip

Zeebaars met zeevruchtenassortiment in witte wijnsaus
of
Beugeltje van scampi en tongfilets op een spiegel van een licht currysausje

Volledig ontbeend kwarteltje, Zuiders gefaceerd en verrijkt met een scheutje oude port

Krokante biscuit met koffieroom
of
Dessertbod van 't huis

Koffie naar believen

Dranken inbegrepen (geen aperitief!)

Menu 4

€75,00 per persoon

Huisschuimwijn met 4 hapjes

Agnes Sorelroomsoep

Roulade van schartong en zalm met kreeftensausje en bladerdeegkoekje

Kalkoenhaasje met licht roomsausje, lentegarnituur en kroketjes

Praalijs met coulis

Koffie of thee met lekkernijen

Passende wijnen inbegrepen

Menu 5

€75,00 per persoon

Glas huisschuimwijn met 4 hapjes

Pompoenroomsoepje met spekblokjes en gehakte peterselie of

Aspergesoep

Tarte tatin van witloof of van tomaat met heilbotfilet en Hollandse saus

Gegrild kalfstournedos met seizoensgroentjes en aardappelnootjes

Koffie en versnaperingen (Geen dessert)

Passende wijnen inbegrepen

Menu 6

€80,00 per persoon

Glas huisschuimwijn met 4 hapjes

Witloofroomsoepje met garnaaltjes

Sint-Jacobsnootjes met blanke botersaus

Varkenshaasje met boursinsausje, groentengarnituur en boursinaardappelen

IJstaart met smaak naar keuze

Koffie

Passende wijnen inbegrepen

Menu 7

€82,00 per persoon

Huisschuimwijn met 4 hapjes

Wortelsoep met snippers gerookte zalm
of
Lichte roomsoep van asperges (seizoen)

Kabeljauwhaasje gearomatiseerd met basilicum en tomaat badend in een smeuïg preibedje
of
Brochette van coquille en scampi op een spiegel van tomatencoulis

Parelhoenborstje met groentenragoût en krieltjes

Bordje met 3 soorten fijn gebak

Koffie of thee met lekkernijen

Dranken inbegrepen

BESTELBON “DE HOOIOPPER”

A. Ondergetekende partijen verwijzen naar de reserverings- en boekingsbon
..... / ..... / ..... .

B. De klanten bevestigen uitdrukkelijk volledig akkoord te gaan met de prijzen en de algemene informatie van “De Hooiopper” zoals vermeld in de brochure die zij bij deze ontvangen en besproken hebben.

C. De klanten betalen uiterlijk op datum van ..... / ..... / ..... een voorschot van € ..... .
Op de totale bestellingsprijs verbinden zij zich ertoe het saldo binnen de 14 dagen na de gebeurtenis datum te vereffenen. **Wij aanvaarden geen creditcards!** De klanten onderschrijven de volledige betalingsverbintenis hoofdelijk & solidair.

D. De klanten bestellen volgende levering en diensten:
Ontvangstbewijs voorschot ..... kas.

Aldus opgemaakt en overeengekomen te Wortegem-
Petegem op ..... / ..... / .....
waarvan elk der ondertekenende partijen erkent een exemplaar te hebben ontvangen.

De Hooiopper

Klanten
met handgeschreven gelezen en goedgekeurd

Datum ..... / ..... / .....

ALGEMENE INFORMATIE

1. Voor ons betekent elk feest een nieuwe uitdaging, het welslagen hangt af van een perfecte organisatie & het naleven van alle afspraken tegenover de klant, zonder dat de klant er zich zorgen over hoeft te maken. Hebben klanten eigen ideeën of wensen, dan worden deze volledig uitgewerkt. Wat de prijzen betreft wordt U op voorhand een bestek gemaakt zodat U nooit voor verassingen komt te staan. De prijs-kwaliteitverhouding is dan ook optimaal te noemen wat resulteert in een uitermate tevreden cliënteel. Wie immers ooit een feest heeft georganiseerd komt graag terug. Elk jaar mogen wij talrijke bruidsparen van vorige jaren verwelkomen op het reüniefeest. De familiale sfeer blijft de mensen binden, koppels die er trouwden vieren er later doop- & communiefeesten van hun kinderen.

2. Voorafgaande prijslijst is geldig vanaf oktober 2025. Alle prijzen zijn **B.T.W. en Dienst inbegrepen.** Eventuele prijsschommelingen van speciale ingrediënten zijn niet meer verrekenbaar tijdens hierboven vernoemde geldigheidsperiode der prijslijst.
Voor het gebruik van de **feestlocatie** wordt een **forfaitair bedrag van €250,00** aangerekend.

3. Alle tafels staan rond de dansvloer zodat iedereen iedereen kan zien. Dusdanig hoeft na het diner **geen zaalherindeling of tafelafbraak.** Op deze manier komt het **dansfeest heel vlot op gang** (geen drempelvrees). Er is trouwens altijd voldoende personeel voorzien zodat de gasten allemaal in een mum van tijd bediend zijn, en er voldoende tijd overblijft voor het dansfeest. En hierop staat immers **geen limiet. De zaal sluit pas wanneer hardnekkige fuifnummers uitgeblust zijn.**

4. De **feestzaal kan 180 personen herbergen**. Hou er rekening mee dat gemiddeld **15 à 20% der genodigden** niet aanwezig kunnen zijn. Het is daarom altijd nuttig de genodigden **hun komst te laten melden**. Teneinde het nodige personeel te kunnen gebruiken vragen wij bij de zaalreservatie om een vage raming der aantal gasten.

5. Om U perfect te kunnen bedienen, dient het finaal aantal genodigden gekend te zijn minimum **7 dagen voor het feest**. Eventuele **wijzigingen** betreffende het aantal kunnen tot **3 dagen voor het feest** doorgegeven worden. Dit aantal zal in rekening worden gebracht, indien er minder personen aanwezig zijn. Supplementaire genodigden worden eveneens aangerekend.
Voor de perfecte ontvangst van Uw gasten vragen wij een tafelschikking- en genodigdenlijst te maken. Wij geven U het nodige advies om de tafelschikking optimaal te verzorgen. Het **tafelschikkingsplan** dient op voorhand te worden besproken. Dit plan hebben wij graag **5 dagen <u>voor</u> het feest in ons bezit**. Gelieve er rekening mee te houden dat wij normaal werken met ronde tafels van 6, 8, 9, 10, 11, 12 of 14 personen of lange tafels naar uw keuze.

6. Een duidelijke geschreven of getypte a**froeplijst der genodigden**, **gerangschikt per genummerde tafel,** vragen wij eveneens **5 dagen op voorhand** teneinde 'last-minute stress' te vermijden (thema tafels eveneens mogelijk). Kennissen en verre familie worden steeds eerst afgeroepen, daarna de ouders van de bruid & bruidegom, het bruidspaar wordt als laatste de zaal ingeleid. U wenst dat de personen aan tafel in één bepaalde richting zitten, gelieve dan naamkaartjes of menukaarten met naamvermelding te groeperen per tafel, plus een plannetje met de namen erop. Eventueel met pijltjes die de richting der tafels aanduiden tegenover de eretafel. Afwezigen zonder verwittiging worden gewoon gefactureerd.

7. Wegbeschrijvingen gratis verkrijgbaar.

8. **Ruime privéparking** palend aan de gebouwen vrij te gebruiken op eigen risico (Ev. schade of breuk in of rond de zaal dient vergoed te worden).

9. Bij alle feesten vragen wij een voorschot van €1000. Door betaling van het eerste (*) voorschot bevestigt de klant de aanvaarding van de algemene verkoopsvoorwaarden.

10. De zaal kan ook gehuurd worden voor niet-culinaire doeleinden voor de prijs van €250,00.

11. Reservaties voor feesten zijn pas definities, na ontvangst van een door ons opgemaakt reservatiebevestiging en **na betaling van een voorschot**.

12. Wij verzoeken ons cliënteel vriendelijk om de rekening te vereffenen binnen de 14 dagen die volgen op het feest, en dit liefst met contant geld. Wij aanvaarden **geen creditcards** voor feesten. Rekeningen niet betaald binnen de 30 dagen zullen verhoogd worden met intresten. Bij laattijdige betaling wordt een forfaitaire schadevergoeding van 3% aangerekend op het openstaande bedrag. De klant wordt hiervan per aangetekend schrijven op de hoogte gebracht.

13. De Hooiopper kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor annulatie omwille van overmacht (stormschade, brand,…) noch zal De Hooiopper hiervoor enige vorm van schadevergoeding verschuldigd zijn. In dit geval worden wel de reeds betaalde voorschotten terug betaald aan de klant.

14. Kinderen vallen onder de verantwoordelijkheid van hun ouders.

15. Vuurwerkstokjes/ sparklers/ sterretjes en wensballonnen zijn verboden te gebruiken.

16. Bij een dansfeest is het verplicht onze muziekinstallatie te gebruiken. Daarvoor wordt er €100 aangerekend.

17. (*) Een tweede voorschot wordt betaald de week voor of een paar dagen voor het feest. Het 2de voorschot hangt af van de grote van feest. Dit zal bij de bespreking meegedeeld worden.

Walking dinner

De formule van walking dinner kan voor verschillende gelegenheden gebruikt worden. De nadruk ligt telkens op het sociale aspect, gecombineerd met overheerlijke culinaire smaakmakers.
Weg met de vaste tafelschikking, want met een walking dinner eten je gasten rechtstaand.
Ze maken bij wijze van spreken een culinaire wandeling doorheen het event.

Wij stellen voor:
Aankomstuur 19.00 uur

Wat bieden wij aan:
Een receptie met cava die overvloeid naar tal van mogelijkheden en dit met passende dranken.

Onze **heerlijkheden** worden geserveerd op kleine bordjes:

- Quiche
- Salade met gerookte zalm
- Warme pasta met garnaaltjes
- Carpaccio van rund
- Mini-soepje
- Gebakken heilbotfilet met Hollandse saus en fijne groentjes
- Coq au vin met gebakken appeltje (seizoen)
- Steak tartaar met frietjes
- Desserthapjes (mini-gebakjes, crème brûlee, chocomouse)

Koffie à volonté

Met alle dranken in tot 3u00	**€ 92,00**
Zonder dranken na de koffie	**€ 82,00**