

Feestmenu's

Een feestmaaltijd voor elke gelegenheid.

In familiekring zoals het vieren van een geboorte, eerste en plechtige communie, lentefeest, verjaardag, jubileum, familiereünie. Maar ook als bedrijf of vereniging voor uw personeelsfeest, bedrijfsfeest en verenigingsfeesten.

De feestzaal van 't Koffieboontje is uitstekend voor kleinere groepen in een huiselijke sfeer.

Onze zaal biedt plaats tot max 70 pers voor warme maaltijden, tot 90 pers voor recepties, de orangerie biedt plaats tot 36 personen. Naast de feestzaal, langs de Kerk, is een heel ruime gratis parking voorzien! Wil je een offerte voor een aankomend feestje of bijeenkomst, vertel ons je wensen en je budget en wij maken graag een vrijblijvende offerte.

't Koffieboontje



Markt 12
9880 Aalter



T. +32 (0)9 375 61 61
www.tkoffieboontje.be



Bij een glaasje hoort een hapje, voor U als gastheer / gastvrouw is het een echt welkomstgebaar aan uw genodigden. Een mooie receptie is de aanzet van een geslaagd feest...

Hapjes

Deze warme en koude delicatessen aan € 2,00 stuk zijn allemaal hand- en huisgemaakt. Wij bieden een waaier van gerechtjes in trendy glaasjes, porseleinen schoteltjes, lepeltjes en tapas- schaaltes.

Voor U een hartelijk welkom voor uw genodigden.

Vélouté van asperges met zalmsnippers

Bladerdeeggebakje met geitenkaas

Duo van kaas- en garnaal kroket

Rundscarpaccio met parmezaanse kaas

Griekse salade met feta kaas en zongedroogde tomaatjes

Bruschetta met tomaat, look en ham

Cavaillon met serranoham

Spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum

Gerookte zalm met avocado

Gegratineerde scampi, roomsaus, rode pesto

Gerookte eendenborst en uienconfituur

Toast brie, peer en honing

Soepen

steeds tweemaal geserveerd

Agnes sorelroomsoep

Aspergeroomsoep

Tomatenroomsoep met of zonder balletjes

Erwtensop met spek en croutons

Pompoensoep met kruidenkaas

Witloofsoep met gerookte zalmsnippers

Fijne tuin groentensop

Preisoep

Voorgerechten

Viscocktail

Rundscarpaccio

Toast met gerookte zalm

Toast met brie en zalm

Meloen en serranoham

Scampi's met look- of roomsaus

Duo van kaas en garnaal kroket

Carpaccio van tomaat, gebakken scampi's en avocado

Slaatje met geitenkaas, gebakken spek reepjes,
champignons en appel

Kabeljauw op bedje van prei met witte wijn saus

Asperges op z'n Vlaams (seizoen)

Asperges met gerookte zalm (seizoen)



Verfrissing en tussendoortje

1 bol sorbet € 3,50

2 bollen sorbet € 5

Limoensorbet 1 bol – citroenjenever € 5,50

Hoofdgerechten

Kalkoenstoofpotje, warme groentjes

Chateaubriand, warme groentjes, champignon- of peperroomsaus

Kabeljauwhaasje, witte wijn saus, gegrilde kerstomaatjes

Vispannetje van het huis

Varkenshaasje, champignonroomsaus, warme groentjes

Coq au vin, witloof

Scampi spies, getomateerde roomsaus, gegrilde kerstomaatjes

Kalkoenfilet, warme groentjes

Gepocheerde zalmfilet, garnalen, witte wijnsaus

Hertenkalf (enkel tijdens wildseizoen), seizoengroentjes, portosaus (supl. € 5)

Kalfsblanquette, seizoengroentjes (supl. € 5)

Lamskroontje, seizoengroentjes, mosterdsaus

(supl.€ 5)

Al onze hoofdgerechten zijn verkrijgbaar met verse frietjes, kroketjes en worden bijgeserveerd.



Nagerechten

Taart (*fruittaart, biscuit slagroom, frambozentaart, warme appeltaart en ijs*)

Dessertbord (*creatie van de chef met minigebakjes, seizoensfruit, ijs en chocolade*)

Vers fruit met frambozen sorbet en bubbels

Moelleux chocolade en vanilleroomijs

Dame blanche met callebaut chocolade

Irish coffe

een geurig kopje koffie...

3 x bediening koffie of verse thee € 2,50



Prijs van de menu's

- € 36,50 p/p: soep, hoofdgerecht, dessert
- € 43,50 p/p: 2 glazen cava, 2 hapjes, soep, hoofdgerecht, dessert
- € 53,00 p/p: 2 glazen cava, 2 hapjes, soep, hoofdgerecht, dessert, wijn en dranken tijdens menu
- € 45 p/p: voorgerecht, hoofdgerecht, dessert
- € 52 p/p: 2 glazen cava, 2 hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert
- € 65,00 p/p: 2 glazen cava, 2 hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert, wijn en dranken tijdens menu

Bij meerkeuze menu's max 2 voor- en 2 hoofdgerechten voor een vlotte bediening.



Kindermenu

- Fruitsap, 2 kindershapjes
-
- Soep
-
- Gehaktballetjes & frietjes
of vol au vent & frietjes
of kaaskroketten & frietjes
of fricandel & frietjes
-
- ijsje
-
- € 19,50

Koud buffet

Receptie

Forfait € 14 p/p

Cava + bijschenken gedurende 60 min.

Per fles

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Schuimwijn "Baron Baufort" | € 24,00/fles |
| Cava "Mas Geroni" | € 28,50/fles |
| Witte of rode wijn | € 23,00/fles |
| Fles cassis (voor het maken van Kirr) | € 23,00/fles |
| Vruchtensap | € 9,00/liter |

Hapjes € 2,00 p/p

Koude en warme hapjes in assortiment- gedurende de ganse receptie.

Een assortiment dat met zorg wordt samengesteld volgens de trend, het seizoen en marktaanvoer... een inspiratie van de chef!

Buffet € 35 p/p

Luxe koud buffet met onder meer: schotse zalmfilet, tomaat garnaal, krabcocktail, rivierpaling, gerookte zalm, heilbot, rijstslaatje met gamba's, scampi met pesto.

Rundergebraad, varkenslende, kalkoenfilet, italiaanse ham met meloen, waaier van gerookte eendeborst, hamrolletjes, kippenboutjes, pasteien en terrines, tal van slaatjes, groentjes en aardappelen.

Forfait € 13,00 p/p tijdens de maaltijd

Wijnen, waters, bieren en frisdranken inbegrepen tot aan het dessert

Drank à la carte

| | |
|--------------|---------|
| Fles wijn | € 23,00 |
| Fles water ¾ | € 6,50 |

Andere dranken volgens prijskaart



