St-Hubert

Feestzaal " Ter ginstberg "

Jo & Elke Steurbaut-Van Malderen

feestzaal@terginstberg.be

Tel/Fax : 09/233.16.01

GSM : 0475/77.69.79

www.terginstberg.be

Eindejaarsmenu 2013-2014

Aperitiefhapjes :

Koud
Warm
Lepelhapje
Glaasje
Mini-sandwiches belegd

Verrassingsbrood : *Met 50 mini-sandwiches:*

(Voor een verrassingsbrood, ten laatste 1 week op voorhand)

Op bestelling zorgen wij voor volgende exclusiviteiten:

- *Kaviaar*
- *Luculus de Valenciennes (voorgerecht op basis van ganzenlever)*
- *Foie gras*

Indien U een feest wilt organiseren, kan je steeds vrijblijvend een prijsofferte laten maken. Wij verzorgen uw feest van het begin tot en met het einde eventueel begeleid door eigen bediening. Tevens kunnen wij eventueel zorgen voor borden, bestekken, glazen, tenten, stoelen, …….

Koude voorgerechten *(prijzen per persoon)*

Cocktail van grijze garnalen
Gemarineerde zalm met fijne garnituur
Duo van zacht gerookte-gesmoorde zalm en heilbot
Gevulde baby-ananas met zeevruchten
Salade met gebakken St-Jacobsvruchten en Scampi's
Waaier van gerookte eendeborst
Bordje met 3 verschillende wildpaté's
Duo van Foie gras & Magret met gestoofd peertje

Soepen

Broccoliroomsoep
Kreeften-bisque
Aspergesoep met grijze garnalen
Bretoense Vissoep
Witloofsoep met mosselen
Consommé van gevogelte met ravioli
Pastinaaksoep

Warme voorgerechten *(prijzen per persoon)*

Tongfilets met zalm en fijne groentjes
Gebakken ganzelever met duo van appel en rode biet
Garnaalkroketten (huisgemaakt)
Kaaskroketten (huisgemaakt)
+ garnituur
Gebakken grietfilet op een witloofdekentje
Scampi's van de chef
Op velkant gebakken zalm met wokgroentjes
Gebakken tongfilets met zalfje van pastinaak

Asperges (niet te verkrijgen nu)

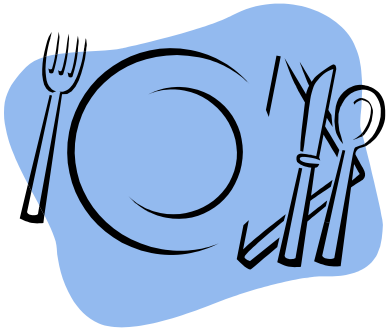
Asperges op zijn vlaams (geplet eitje met botersaus)
Asperges met een schots jasje
Asperges op zijn Italiaans
Asperges met Hollandaisesaus
Asperges vergezeld van st-jacobsnootjes
Asperges met een zuiders tintje (pesto, look, rauwe ham,…)

Hoofdschotels *(prijzen per persoon)*

Reefilet met veenbessensaus
Parelhoen Brabançonne
Stoofpotje van hertefilet
Varkenshaasje in mosterdroom
Gevulde kwartel met jagersaus
H a z e r u g m e t m o s t e r d s a u s
Lamskroontje met mosterdsaus of béarnaise
Speenvarken met rode wijnsaus
Eendeborstfilet met sinaasappelsaus
Kangoeroe met veenbessensaus

Sausen kunnen aangepast worden met een keuze uit; peperroomsaus, béarnaise, champignonsaus, mosterdsaus, sinaasappelsaus, wildsaus, choronsaus

Inbegrepen zijn; kroketjes of gratin naar keuze
aangepaste seizoengroenten (3 soorten)



Desserts *(prijzen per persoon)*

Sorbet
IJstaart (mogelijk met foto of thema vanaf 12 pers.)
Chocolademousse
Crème brulée
Carpaccio van ananas en cocos-ijs
Peperkoek met chocoladesabayon
Tiramisu
Dame Blanche
Bisquit
Bordje van de chef

Fondue's, gourmets & raclette

Fondue *(300 gr per persoon, prijs per persoon)*

- *Stukjes runds-, varken-, kalkoen- en kalfsvlees*
- *Gekruide gehaktballetjes*
- *Sausen en groentenassortiment*

Gourmet *met vlees (350 gr per persoon, prijs per persoon)*

- *Mini-hamburger, worstjes, cordon bleu, biefstukje,*
- *kipfilet, eitje*
- *Sausen en groentenassortiment*

Luxe gourmet *met vlees en vis*
(450 gr per persoon, prijs per persoon)

- *Lamskroontje, biefstuk, kalkoenfilet, worst, eitje*
- *Zalmmoot, scampi's*
- *Sausen en groentenassortiment*

Raclette *(250 gr per persoon, prijs per persoon)*

- *Raclette-kaas*
- *Gerookte ham, gekookte ham, salami*
- *Augurkjes, uitjes, ananas, patatjes in de pel*
- *Sausen en groentenassortiment*

Er is eventueel mogelijkheid om toestellen te lenen (zolang de voorraad strekt). Brandalcohol en olie is niet inbegrepen.

Buffetten, barbecue's

Vleesbuffet *(prijs per persoon)*
9 soorten vlees; o.a. rauwe ham met meloen, hamrolletjes met asperges, huisgemaakte fricandon, varkensgebraad, paté, kippenbout, ...

Visbuffet *(prijs per persoon)*
Gerookte zalm en heilbot, makreelfilet, tomaat garnaal, perzik met krab, eitje gevuld met tonijn, gepocheerde zalm, ...

Vis- en vleesbuffet *(prijs per persoon)*
Combinatie van 5 soorten vlees en 3 soorten vis

Vis- en vleesbuffet *(prijs per persoon)*
Combinatie van 9 soorten vlees en 5 soorten vis

Buffet van geroosterde beenham *(prijs per persoon)*
Geroosterde ham (250 gr vlees per persoon), groenten en sausen

Breugelbuffet *(prijs per persoon)*

- ***buffet 1;*** *boerenpaté, Gentse kop, kalfskop, boerenham, vleesbrood, Luikse pens met appelmoes en warme ham*
- ***buffet 2;*** *rauwe ham met meloen, gekookte ham, bloedworst, paté, droge worstjes, fricandon met kriekjes, Luikse pens met appelmoes en warme ham*

Barbecue *(prijs per persoon)*

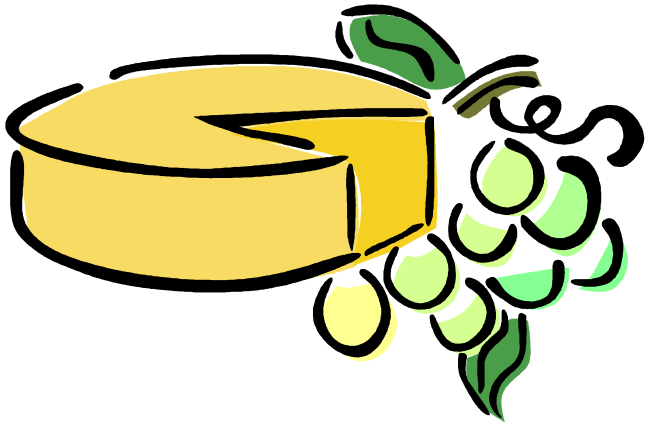
- ***Breugelbarbecue;***
  barbecue-worst, brochette, kippenfilet
- ***St-Hubertbarbecue;***
  Worst, saté, kippenfilet,lamskoteletjes,kasslerrib
- ***Kinderbarbecue van 6 tot 12 jaar :***
  Chipolata, kippenfilet
- ***Kinderbarbecue tot 6 jaar*** *:*
  Chipolata
- ***Extra bord voor de allerkleinsten***
- ***Côte à l'os***
- ***Spare rib***
- ***Ierse of Uruguyaanse Rib eye***
- ***Supplement suggestive :***
  - *Scampi brochette*
  - *Tonijn steak*
  - *Zalm in mosselpotje*
  - *Steak*
  - *Varkenshaasje*

<u>Inbegrepen zijn :</u>

- *Groenten met o.a. sla, tomaat, wortels, komkommer, maïs, knolselder, rijst, aardappelen*
- *Cocktailsaus en mayonaise*
- *Brood en boter*

<u>Extra onkosten :</u>

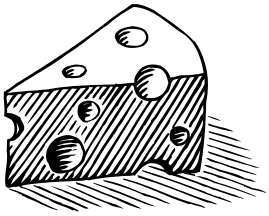
- *Houtskool (per zak van 10 kg)*
- *Kok voor het bakken*
- *Bediening buffet*
- *Bord en bestek (vork en mes)*
- *Extra personeel voor het bakken van frieten*



Kaasbuffet ;

Keuze gemaakt uit verschillende soorten kazen, vergezeld van fruit, noten, brood, boter,…

- *Zonder assortiment brood en boter*
- *Met assortiment brood en boter*



Walking dinner

** Een warm assortiment van tomatensoep, tagliatelli met visstukjes, blanquette, kalkoenoester, aangepaste groenten en gratin aardappelen*

Supplement suggesties:

- *Kreeftensoep*
- *Gerookte eendborst met frambozenvinaigrette*
- *Ardeense ham met meloen*
- *Salade van rivierkreeftjes*
- *Gemarineerde zalm met dille*

Kinderfavorieten;
Fricandon met warme kriekjes of appelmoes
Kalkoenoester met worteltjes en champignonssaus
Vogelnestjes in tomatensaus
Balletjes in tomatensaus
Kippenfilet, groentjes en kroketjes

De gerechten zijn voorzien van puree, gratin of kroketten.
Deze prijzen zijn voor kinderen tot en met 10 jaar.

Gebruik van onze zaal

U kan ook gebruik maken van onze feestzaal met tuin.
Om U het alleenrecht van de zaal te kunnen aanbieden, vragen wij een kostprijs van € 100,00 per dag. Daar is de opkuis van de zaal en het wassen van het tafellinnen inbegrepen.
Gelieve hiervoor tijdig een afspraak te maken om niet voor de verrassing te komen staan wegens reeds bezet.
U mag steeds vrijblijvend een kijkje komen nemen.
De zaal wordt definitief vastgelegd bij het betalen van 10 % voorschot op de offerte met een minimum van € 250,00.

Algemene afspraken

- *Al deze vermelde prijzen zijn exclusief B.T.W. .*
- *Deze afhaallijst is enkel een greep uit ons gamma, U kan dit eventueel aanvullen met uw eigen suggesties.*
- *Borden, bestekken en glazen kan U huren bij ons. Dit komt op € 0,30 per stukgoed. U hoeft deze niet te reinigen, dit is onze last.*
- *Ook grotere materialen kan U bij ons verkrijgen. Daar komt dan wel een vervoerskost extra bij vanwege de levering door een externe firma.*
- *Indien er op verplaatsing of bij U thuis dient gekookt te worden, dan wordt er een extra van € 80,00 gevraagd voor de extra te leveren prestatie.*
- *Ook voor de nodige bediening kan er worden ingestaan door ons. Daarvoor doen wij dienst op een gespecialiseerde groep van kelners. Naar het gelang het aantal personen en soort van menu, kunnen wij het aantal kelners aapassen.*
- *U dient 9 dagen voor de gelegenheid het juiste aantal personen meedelen.*
- *Er kan een optie op een datum genomen worden en deze vastleggen door een voorschot te betalen van 10 % van de offerte met een minimum van 250,00.*
- *De offerte is maximum geldig gedurende 30 dagen.*
- *Mogen wij U vragen om uw beslissing na de gevraagde offerte mee te delen zodat wij en U voor geen verrassingen*

komen te staan bij het al dan niet doorgaan van uw feestaangelegenheid.

- *Speciale prijzen voor grote groepen en eetfestijnen op aanvraag.*

Mocht U nog verdere vragen of opmerkingen hebben, dan kan U ons steeds vrijblijvend contacteren op het bovenstaand adres of telefoonnummer.

Wij danken U voor uw interesse ;

Jo en Elke