

# ***Salons 't Waaihof & Brasserie de Laiterie***

## ***De feestbijbel***

### **Algemene info**

- In onze infobrochure vindt u tal van voorstellen en suggesties. Wenst u iets anders, aarzel dan niet om vrijblijvend een offerte aan te vragen.
- Elk feest is totaal anders: het verloop, de timing, de details, ...  
We bespreken alles samen met u. Alles kan! Niets moet!
- Van elk feest wordt in detail een bestelbon opgemaakt, zodat u en wij voor 100% weten wat afgesproken is. Bij het ondertekenen van de bestelbon wordt een voorschot van 500 euro gevraagd.
- Alle vermelde prijzen zijn ALLh IN . Er wordt geen enkele meerprijs aangerekend.
- Wij staan volledig in voor de decoratie van de tafels en de zaal (heeft u speciale wensen, dan luisteren wij graag naar uw ideeën mits meerprijs).
- Een kluis staat ter beschikking van het koppel om de enveloppen in te bewaren.
- Tot de avond voor het feest mag het aantal personen aangepast worden.  
Afwezig en zonder een verwittiging worden gewoon gefactureerd.
- De afrekening dient steeds contant te gebeuren binnen de 7 dagen na het feest.
- U heeft een vrije keuze van disco maar de installatie van Waaihof .
- Tafelschikking: we hebben ronde tafels van 8 personen, 10/12 personen of gewone lange tafels. Graag helpen wij u met de definitieve tafelschikking op de maandag voor het feest.
- Wegwijzerkaartjes kunnen eveneens gratis verkregen worden.
- Bij om het even welk feest wordt 50% van het totale bedrag als voorschot gevraagd.
- Alle speciale menu's zijn mogelijk: kinderh , dieeth en vegetarische menu's. Speciale menu's moeten evenwel vooraf doorgegeven worden.
- Voor alle verdere informatie kunt u bij ons terecht, liefst na afspraak.

## Receptieformules

### **Carrousel van warme en koude hapjes (6/p)**

prijs per persoon € 15.50

Hier serveren we drie warme en drie koude aperitiefhapjes.

### **Culinaire receptie met warme en koude hapjes**

prijs per persoon € 21.00

Hier serveren we 8 culinaire hapjes 'New Style', iets groter qua porties, meer luxeproducten, meer genre 'walking diner'.

Alles kan: een unieke cocktailbar, Vlaamse receptie, een Cubaanse cocktailbar... Er zijn nog vele andere mogelijkheden.

### **Hapjes per stuk**

	<b>prijs per stuk</b>
– gevarieerde culinaire koude of warme hapjes	€ 2.95
– oesters (creuses) koud	€ 2,75
– oesters (creuses) warm	€ 2,95
– verrassingsbrood (per brood)	€ 15.00
gevuld met minisandwiches (ham, kaas...)	€ 2.50
gevuld met minisandwiches (zalm, krab...)	€ 3,00
– belegde sandwiches (groot)	€ 3.90
– Zoete receptieafsluiters (minigebakje, chocomousse...)	€ 3,95
– Oostends viskarretje met gerookte zalm, heilbot, sprotfilet, Maatje, kreukels, wulken, garnalen, oesters, ...	€ 14.00 / persoon
- Tappas kar (Specialiteit) pax 100 p	€ 475,00

## Drankenformules

### Receptieformules

prijs per persoon

- schuimwijn en fruitsap en bieren, 2 uur à volonté € 16.50
- korte receptie (1 uur) met schuimwijn en fruitsap € 12.50
- cava en fruitsap, 2 uur à volonté € 19,50
- Italia: (sprankelende rodewijn) LAMBURSCO DOLCE en fruitsap € 19.00
- wijnreceptie: volgens de gekozen hapjes selecteren we aangepaste wijnen
- De formules kunnen aangepast worden naar 1,5 uur en uitgebreid naar 2,5 uur.  
Aanvulling met andere dranken is eveneens mogelijk.

### Drankenformules

- KLASSIEK: plat en bruisend water op tafel, witte en rode huiswijn € 13.00
- CHATEAUX: plat en bruisend water op tafel, geselecteerde kasteelwijnen wit en rood (we maken een voorstel volgens de menukeuze) € 25.00
- WORLD: plat en bruisen water op tafel, geselecteerde wereldwijnen wit en rood (we maken een voorstel volgens de menukeuze) € 19.00
- koffie met versnaperingenbord € 4.50
- alle dranken à la carte prijs per consumptie

### Dansformules

- forfait na diner tot 4 uur (alle bieren, frisdrank, wijnen, ...) € 17.00  
aanpassing assortiment mogelijk (dranken na 4 uur à la carte)
- huiswijn per fles (wit en rood) € 25.00 / fles
- ook wijnen à la carte (vraag onze wijnkaart)

## A la carte

### **Soepen**

prijs per persoon

- alle groentesoepen (tomaat, bloemkool, ...) € 4.50
- roomsoepen (Agnes Sorelle, aspergeroomsoep, ...) € 5.75
- kreeftenroomsoep € 9.00
- extra Noordzeevissoep met garnituur € 8.50

### **Koude voorgerechten**

prijs per persoon

- zeevruchtencocktail € 11.50
- wildpaté met herfstgarnituur € 11.00
- Ardeense ham met meloen € 11.00
- garnalencocktail € 17.50
- visterrine (gerookte zalm, heilbot en tomatenvinaigrette) € 13.50
- gebakje van vis met dille en garnalen € 14.50
- gerookte zalm van het huis € 14.50
- warm gerookte zalm met limoen € 14.50
- gemarineerde Schotse zalm met dille € 14.50
- bavarois van kreeft € 20.50
- gerookte eendenborst met frivool slaatje en frambozen € 17.50
- ganzenleverpastei met briochebrood en Sauternegelei € 21.50
- 2 kreeftenbereidingen op één bord € 23.50

### **Warme voorgerechten**

prijs per persoon

- zeevruchtenbootje € 12.00
- scampi's met kruidenboter (of van de chef) € 15.50
- zalm in bladerdeeg met spinazie en coulis van rode paprika € 15.50
- vispannetje met kreeftensaus of witte wijn € 17.00
- koud- en warm slaatje van scampi's, kip en dille € 18.00
- Groenlandse tarbot in een jasje van gerookte zalm € 22.00
- tongrolletje met groenten en Chablissaus € 23.00
- Normandische tongrolletjes (Noordzee tong ) € 25.00
- waterzooi van kreeft met asperges € 25.00

## Hoofdgerechten

	prijs per persoon
– Mechelse koekoeksborst met calvadossausje	€ 17.00
– Parelhoentje met sinaasappelsaus, gevulde appel en daggroenten	€ 16.00
– Gevulde kwartels met druiven of champignons	€ 17.00
– Varkensgebraad met groentekrans	€ 16.00
– Varkensgebraad “Orloff”	€ 16.00
– Kalkoenfilet “Archiduc” of met druiven	€ 16.00
– Parelhoenborst met fijne champignonsaus	€ 18.00
– Gevuld varkensgebraad met graanmosterdsaus en jonge groentjes	€ 18.00
– Rundsgebraad met groentekrans of archiduc	€ 19.50
– Osso Bucco met verse deegwaren	€ 21.50
– Kalfsmédailon met groene asperges en een romige kruidensaus (of kalfsgebraad)	€ 22.50
– lamskroontje met tuinkruiden en gratin-aardappelen	€ 25.00

## Wildgerechten (alleen seizoen)

	prijs per persoon
– wildstoofvlees met gratin-aardappelen en seizoensgroenten	€ 18.00
– gevulde fazantenborst “Fine Champagne” en wildgarnituur	€ 23.00
– hazenrug Harlekijn (twee sausjes) en wildgarnituur	€ 23.00
– wilde eendenborst met verse vijgen en portosaus	€ 22.00
– struisvogel tournedos met boschampignons en truffelsaus	€ 22.00
– gebakken reebokfilet met rode wijnsaus en wildgarnituur	€ 24.00
– hertkalfskoteletjes met twee sausjes wildgarnituur	€ 26.00

## Visgerechten

	prijs per persoon
– zalmtournedos in bladerdeeg met rode paprikasaus	€ 20.00
– pakje van zalm gevuld met asperges en bieslooksaus	€ 20.00
– waterzooi van Noordzeevis	€ 21.00
– Groenlandse tarbot met gerookte zalm “Duglère”	€ 23.50
– roulade van tong en zalm met broccolisaus	€ 23.50
– paling in de room, in ’t groen	€ 26.00
– zeetong op Normandische wijze	€ 27.00
– bouillabaisse “extra”	€ 28.00

## Desserts

prijs per persoon

- ijstaart – buche € 9.50
- crème karamel (Brûlée) € 8.00
- Riz Condé € 8.00
- Gebak van het huis naar keuze € 9.50
- chocolademousse (duo) € 9.00
- bavaroise € 9.00
- ijslam of duifjes en speciale ijstaarten met fruit en saus € 9.50
- gevarieerd dessertbord € 13.50
- bladerdeegje met banketbakkersroom en exotisch fruit € 11.00
- dessertenbuffet (per persoon) € 15.50
- supplement kaasschotel bij dessertbuffet € 5.50
- extra ijspronkstuk op het dessertbuffet (= supplement) € 6.50
- chocoladefontein op het buffet (= supplement) € 5.50

## Culinaire creaties “New Style”

### Koude voorgerechten

prijs per persoon

- javanais van gemarineerde verse tonijn, tomatomaat, mozzarella en basilicum € 18.00
- carpaccio van kort aangebakken struisvogelfilet, rucolaslaatje met gemarineerde tomaatjes € 19.00
- rozet van vers gemarineerde Sint-jakobsschelpen, groentevinaigrette met notenolie € 23.00

### Warme voorgerechten

prijs per persoon

- op z'n vel gebakken verse heilbot op een bedje van erwtenpuree, beurre Blanc van ganzenlever, afgewerkt met spaghetti van wortelen € 23.00
- lotte haasje in kruidenkorstje en Provençaalse tomatencouli € 23.00
- aspergetrio van de chef € 23.00
- cannelloni van zalm gevuld met geconfijt witloof, gegratineerd met geitenkaaspuree € 19.00

### Soepen

prijs per persoon

- rode bietensoep met fetakaas en basilicum € 7.00
- kippensoepje met kokosmelk en lavakruid € 7.00
- romige preisoep met saffraan en grijze garnalen € 8.50
- venkelsoep met pasta en kippenballetjes € 7.50

## Hoofdschotels Vleesgerechten

prijs per persoon

- kalfstorentje “Orloff” in een kruidenkorstje met drie groentepurees in een courgettejasje, portosausje en reuze aardappelkroket € 23.00
- ontbeende en gevulde kwartels op een bedje van gebakken witlof en appeltjes met gefrituurde aardappelblokjes € 21.50
- waaier van eendenborst met geglaceerde groenteparels, sausje met morille en kastanje aardappelpuree € 22.50
- brochette van lamdelicatessen met een couscous op Turkse wijze € 22.50

## Hoofdschotels Visgerechten

prijs per persoon

- verse heilbottournedos “warm gerookt”, zurkelstoemp “beurre rouge”, afgewerkt met gedroogde panchetta €23.00
- gevulde grietfilet met broccolipuree, roze pompelmoes en kervelpluksels met cocotte aardappelen € 25.50
- spiesje van roodbaarsfilet en reuzegamba’s op een carpaccio van tomaat en mozzarella, zwarte pasta en warme basilicuminfusie € 25.20
- stoofpotje van kabeljauw met mosselen à la nage, afgewerkt met limoen en koriander en gekookte krielaardappelen. € 24.20

## Desserts

prijs per persoon

- tarte tatin met ijsje en muntcoulis € 11.00
- milkshake van aardbeien met aardbeienslaatje en citroenijs € 10.00
- ijsgekoelde sabayon met frambozen en sorbet € 9.50
- ijssoufflé van platte kaas en witte chocolade, afgewerkt met amarenakersen € 9.50

## **Barbeque**

BASIS: uitgebreid assortiment van dagverse groeten, sausen, aardappelen in de pel, salades, brood en boter

	<b>prijs per persoon</b>
– aperohapjes op de barbecue 3 stuks	€ 8.75
– basis + 4 stukken vlees	€ 19.50
– basis + 6 stukken vlees	€ 25.50
– vispilot als voorgerecht (3 soorten vis, groenten, lookboter)	€ 17.50
– scampibrochette met lookboter	€ 12.50
– fruitbrochette als dessert (met suiker, boter, likeur en ijs)	€ 9.00

Minimum 50 personen

### **Gastronomische “ALL-IN” barbeque** € 58.00 per persoon

- aperitief met 4 hapjes op de barbecue
- gegrilde zalm en scampi's met sausjes, lookboter, ... als voorgerecht
- de hoofdschotel bestaat uit een basis + Côte à l'os, worstjes, kip, ...
- voor dessert serveren wij u geflambeerde fruitpapillot met ijs.

Wijnen + water en koffie met versnaperingen zijn inclusief de prijs



## **All-in menu's**

In deze menu's is er steeds een glas schuimwijn, fruitsap en hapje inbegrepen.  
Ook aangepaste wijnen 2 glazen, water en koffie zijn inclusief.

### **Menu 1 aan € 53,00**

Duo van Noordzeevisjes met een chablissaus,  
gekonfijte trostomaatjes en broccoliroosjes

\*\*\*\*\*

Kalkoenborstfilet, sausje met gemengde champignons,  
groentetorentje en röstie aardappeltjes

\*\*\*\*\*

Trio van chocoladedessertjes

### **Menu 2 aan € 57.00**

Bonbon van gerookte zalm gevuld met krab/garnaal en appel, Romeins slaatje  
en curry dressing

\*\*\*\*\*

Aspergesoep met kervelpluksels en beenham of Tomatenroom

\*\*\*\*\*

Chateaubriand met gewokte seizoensgroentjes, pomme fondant en truffelsaus  
(of met béarnaise, slaatje en frietjes)

\*\*\*\*\*

Ijsgekoelde nougat, frambozencoulis en rode vruchten salade

**Menu 3 aan € 60.00**

Lauw-warm gemarineerde verse tonijn met een blanke botersaus van citrusvruchten,  
zongedroogde tomaatjes en kervelpluksels

\*\*\*\*\*

Prei roomsoepje met Zeebrugse garnalen

\*\*\*\*\*

Mechelse koekoekfilet, krokant gebakken op een bedje van witloof  
en amandelkroketjes

\*\*\*\*\*

Rode vruchtensalade met frambozencoulis, nougatijsparfait  
en een hazelnootkrokantje

**Menu 4 aan € 61.50**

Zomers slaatje van aubergines, trostomaat en mozzarella geserveerd met gemarineerde  
Sint-Jakobsmossel en basilicumddressing

\*\*\*\*\*

Heerlijke scampi, lichte currysaus

\*\*\*\*\*

Gebraadje van jong melkvarkentje geserveerd, Parijse champignons,  
nieuwe aardappelen en een sausje van tijm honing.

\*\*\*\*\*

Fruitcocktail met exotisch fruit, passievruchtensorbet

### **Menu 5 aan € 75.00**

Fijne toast met gemarineerde Sint-Jakobsmosselen en Parijse champignons,  
afgewerkt met ansjovis en truffelvinaigrette

\*\*\*\*\*

Consommé van doornkreeftjes met fijne groentjes

\*\*\*\*\*

Kalfsfilet met een wok van groene groentjes, kalfsjus met madera en verse kroketten

\*\*\*\*\*

Dessertbord 'T Waaihof'

### **Menu 6 aan € 75.00**

Rundscarpaccio met rucolaslaatje, ganzenleverterrinen en parmezaanse kaas

\*\*\*\*\*

Kreeftenroomsoepje, afgewerkt met fijne groentjes

\*\*\*\*\*

Lamskroontje met groentemousaka en een sausje met Provençaalse kruiden

\*\*\*\*\*

Chocolade op zijn best en rode vruchten

- Er zijn telkens witte en rode huiswijn, water op tafel, koffie en versnaperingen inbegrepen in de menuprijs.
- Voor een dessertbuffet in de plaats van de vooropgestelde desserts is er een supplement van 9 euro per persoon minimum 75 p
- Voor een extra ijstaart: supplement 5,50 euro per persoon
- Drankenforfait voor het dansfeest (tot 04 uur na de koffie) kost € 17: zie pagina 3

Op de volgende pagina's vindt u suggesties om de all-in menu's naar wens aan te passen.

We helpen u graag met de samenstelling of aanpassing van onze all-in menu's

Verschillende extra mogelijkheden en supplementen zijn mogelijk

We berekenen dan ook de beste all-in prijs voor uw droommenu

Hierna volgen enkele nieuwe suggesties om uw menu aan te passen

## **Nieuwe suggesties om onze all-informules naar eigen wens aan te passen!**

### **Koude voorgerechten**

- trio van paling in 't groen
- surf & turf "T Waaihof" (met rundstartaar en krokante mosseltjes)
- carpaccio van verse tonijn "Niçoise"
- tartaar van gemarineerde zalm met Grany Smtih appel, komkommer en wasabi.
- Vitello tonato (kalfscarpaccio met crème van tonijn op Zuiderse wijze)

### **Soepen**

- romige butternut pompoensoep met rozemarijn, met gerookte paling
- champignonroomsoep met reepjes chorzizo

### **Warme voorgerechten**

- gevulde polderaardappel met grijze garnalen en bieslook, gepocheerd eitje gerookte zalm en mousseline saus
- op z'n vel gebakken dorade filet met crème van aubergines, gekonfijte tomaten, blanke botersaus met fijne kruiden
- krokant gebakken kalfszwezeriken met knolselder, girollen en gesmolten ganzenlever

## Hoofdschotels

- “Duke of Berkshire” varkenshaasje met bloemkool, zilveruitjes en verse augurkjes, pomme fondant en een pickelbéarnaise
- Ossenhaas met gemengde boschampignons, bordelaisesaus, mini-kroketten en witloofslaatje
- Parelhoen suprême met grondwitloof, zoetzuur sausje gevulde appel en amandel kroketten (of fazant in het wildseizoen)
- Roulade van kalfsfilet d’Anvers, gestoofde groene groentjes met zilveruitjes en spekjes, gegrilde aardappelen
- Gevulde kalkoenfilet met Provençaals groenteboeket, gebakken rozemarijn aardappelen

## Desserts

- Chocolade moelleux met salsa van exotisch fruit en passievruchten sorbet
- Tarte tatin met speculoosijs
- Cocktail van banaan, chocolade en koffiegelei, catalaanse room, afgewerkt met crumble

## Souper Specialiteiten

### Beenham aan ’t spit

Sinds jaren een van de specialiteiten van ’T Waaihof. De beenham wordt afgesneden aan het spit op het buffet en overgoten met een lekker warm sausje. Daarbij komt nog gratin dauhpinois, net zoals een ruime verzorgde saladebar, sausjes, brood, boter, ... alles à volonté  
Min 50 p

€ 23.50

## Samengestelde menu's Zonder dranken

### BUDGET GROEPSMENU'S

#### **Menu A aan € 21.00**

Tomatensoep

\*\*\*\*\*

Rundstoofvlees met gemengde salade en frietjes

\*\*\*\*\*

Dame Blanche

#### **Menu B aan € 24.00**

Wortel roomsoep

\*\*\*\*\*

Sappig gebraden 1/2 kip met verse frietjes en sausje

\*\*\*\*\*

Bladerdeeggebakje met vers fruit

#### **Menu C aan € 29.00**

Zeevruchtencocktail

\*\*\*\*\*

Varkensgebraad "orloff" met groentekrans en kroketten

\*\*\*\*\*

Warme appeltaart

#### **Menu D aan € 32.00**

Gegratineerde visschelp

\*\*\*\*\*

Kalkoensgebraad archiduc met groentekrans en kroketten

\*\*\*\*\*

Rode vruchtensalade met vanille-ijs

Drankenformules op pagina 3

# **Babyborrels**

## **1. Receptieformule**

prijs per persoon

€31.00

Gedurende 2,5 uren: bijvoorbeeld van 15u tot 17u30

Dranken: schuimwijn, fruitsap, alle gewone bieren, frisdranken, ... à volonté

Hapjes: 6 hapjes per persoon (3 warme en 3 koude hapjes)

Dranken na deze 2,5 uren = prijs per consumptie

## **2. Formule Dessertenbuffet**

prijs per persoon

€ 30.00

Bijvoorbeeld vanaf 15u

Ontvangst van de gasten met een glaasje schuimwijn of fruitsap

Daarna wordt het dessertenbuffet geopend

Het omvat onder meer twee soorten chocolademousse, twee soorten fruitsalade, een assortiment gebak, minigebakjes, ijs, enz.... zeer ruim buffet!

+ Koffie / thee / chocolademelk à volonté tot 17u

### **Algemeen**

- kinderen van 4 jaar tot 14 jaar = ½ prijs
- kinderen jonger dan 4 jaar = gratis
- u kunt deze formules ook aanvullen met bijvoorbeeld
  - belegde minisandwiches = 2,5 euro per stuk
  - supplement kaasschotel bij dessertenbuffet = 5 euro per persoon
- alle aanpassingen zijn mogelijk
- ijstaart voor opening buffet = supplement van 4 euro
- chocoladefontein op buffet = supplement van 3 euro
- **GRATIS SPRINGKASTEEL VANAF 50 P**

## Walking Dinners

### RECEPTIE

#### **Dranken**

Fruitsap en Methode Champenoise

#### **Hapjes**

Warme en koude aperitiefhapjes (vier stuks per persoon)

\*\*\*\*\*

### BUFFET

#### **Koude voorgerechten**

Kreeftenbisque

#### **Warme voorgerechten**

Gegrilde Sint-Jakobsvruchten, gegratineerde zonnevis

#### **Warme gerechten**

Beenham met gratinaardappelen en dragonsaus, Paella

#### **Dessert**

Buffet van kleine gebakjes en vers fruit

#### **Dranken**

Huiswijn van 'T Waaihof wit en rood, water + koffie, ... alles inclusief

\*\*\*\*\*

### PRIJZEN

€ 80 per persoon



## Walking Dinner 1 “all-in”

Chinese lepelhapjes bij het aperitief (3 per persoon)

\*\*\*\*\*

Gemarineerde zalm met dille en een julienne, terrine van snoek met basilicum,  
zeewier en yoghurtvinaigrette, langoustine

\*\*\*\*\*

Heldere soep van bosduiven met groentepareltjes, rode bietensoep, kreeftenroomsoep

\*\*\*\*\*

Gegrilde courgettes met coquilles gepaneerd met een Provençaalse saus,  
gratin van lotteschijfjes met verse spinazieblaadjes

\*\*\*\*\*

Gegrild lams met verse tuinkruiden eendenborststreepjes in pot-au-feu met  
bospaddestoelen en truffelsap

\*\*\*\*\*

Minigebakjes en snoepertjes van onze patissier

\*\*\*\*\*

Aperitief, witte en rode wijn, water en koffie

PRIJS

€ 90 p.p. alles inclusief

Bij deze walking dinners worden alle gerechtjes geserveerd op individuele bordjes. We voorzien mooi gedecoreerde staantafels (1 tot 8 personen). Dit is een basis walking dinner. ALLE WALKING DINNERS KUNNEN NAAR WENS VAN DE KLANT WORDEN AANGEPAST

# New Wedding Party !

U wenst een echt FEEST waar een losse sfeer is, veel gedanst wordt, kortom een.... party. Dan hebben we voor u een gloednieuwe formule: "De Wedding Party"

20u00     **Ontvangst van de gasten** (1,5 uur)  
Schuimwijn/fruitsap +3 hapjes

21u30     **Openingsdans + opening van de buffetkraampjes**  
(er is GEEN tafelschikking, de gasten kunnen staan aan hoge bartafels of zitten aan gewone tafeltjes)

## **ITALIAANS word geserveerd**

Pizza, 2 soorten pasta's, minestrone-soep,...

## **Aziatisch word geserveerd**

Mini loempia en scampi in filodeeg

## **SPAANS BUFFET**

tappasbuffet en gazpacho op onze tappaskar

## **BELGISCH BUFFET**

Stoofvlees, frietjes, frituursnacks

23u30     **Dessert:**     Ambachtelijk ijskar met hoorntjes  
Koffiebuffet met mini-gebakjes

Alle dranken tijdens het feest tot 04 uur zijn inclusief  
(geen sterke dranken , wijnen en sterke bieren).

## **PRIJS**

€ 70 p.p. vanaf 100 personen er worden steeds minimum 100 personen aangerekend

Supplementen

Wijn per fles 15€

Cava per fles 20€

Champagne de Castelanne 30€ Laurent Perrier 45€

Formule alle dranken (wijn , cava, zware bieren) tot einde feest 16€

## Koud/warm buffet

**Receptie** (gedurende 1 uur)

Schuimwijn, fruitsap en 3 culinaire hapjes

\*\*\*\*\*

### **Koud – warm buffet**

Mini tomaat garnaal, gevuld eitje met krab, gekookte zalm in gelei,  
rundscarpaccio met parmezaanse kaas en ruccola salade, tomaat mozzarella, langoustines,  
vispasteitjes van het huis, assortiment gerookte vis  
en Serranoham met meloen

\*\*\*\*\*

### **Warme gerechten op het buffet**

Bouillabaise royal met z'n nodige garnituur, schartongrollettjes op Normandische  
wijze, beenham met gratinaardappelen, groenten en een sausjes  
(Alle aanpassingen zijn mogelijk)

\*\*\*\*\*

### **Uitgebreid dessertenbuffet**

\*\*\*\*\*

Wijnen, waters, koffie zijn inclusief  
Drankenforfait voor het dansfeest (tot 04 uur) kost € 17 p.p.: zie pag. 5

PRIJS  
€ 85 p.p. alles inclusief

## “Italiaans” Walking Dinner

**Receptie** (gedurende 1 uur)

Cava, fruitsap en 3 originele Italiaanse hapjes

\*\*\*\*\*

### **Italiaans koud en warm buffet**

Bij dit buffet kunnen de gasten meerdere malen aanschuiven.

Brood, boter, groentjes, sausjes

Tomaat mozzarella

Parmaham met meloen

Koude pasta met zeevruchten

Ruim assortiment antipasti

Rundscarpaccio

3 soorten in het huis gemaakt verse pasta\*

Aangepaste witte & rode wijn en water of tafel à volonté

\*\*\*\*\*

Tiramisufantasie van de chef

\*\*\*\*\*

Koffie/thee met een ruim assortiment Italiaanse versnaperingen  
(er wordt een drietal keer bediend)

**PRIJS**

€ 85 p.p. alles inclusief

## **Offettes / Opties**

### **Opties**

Wij houden graag voor u een bepaalde datum in optie

(dit volledig gratis en zonder verplichtingen)

Een optie is maximaal 14 dagen geldig

### **Offertes**

Wij maken voor u een offerte naargelang uw wensen en budget.

We werken de offerte volledig uit in detail zodat u een mooi overzicht krijgt van de kosten.

Vrijblijvend en gratis!

### **Zaalcapaciteit**

- Zaal tot 450 personen
- Privé tot 50 personen
- Restaurant tot 40 personen
- Terras voor recepties tot 250 personen

## **Brasserie De Laiterie & Salons 'T Waaihof**

### **U kan bij ons terecht voor:**

- Voor elk feest of event hebben we een passend voorstel volgens uw wensen en budget.
- zakenlunch
- dagschotel
- brassieriemenu
- kindergerechten / bistrogerechten
- Huwelijken, familiefeesten, personeelsfeesten,...
- Maar ook voor tentoonstellingen, productvoorstellingen, vergaderingen, seminaries,...

Privé feestjes kunnen ook in ons restaurant of in een kleinere zaal!