

RECEPTIES

Deze receptieforfaits lenen zich uitstekend voor uw openingsreceptie, Nieuwjaarsreceptie, babyborrel, starter van uw huwelijksfeest, ...

- | | |
|--|----------------|
| 1. Duur tijd 1 uur | € 26,50 |
| 4 verschillende hapjes, witte / rode wijn, fruitsap, water en cava | |
| 2. Duur tijd 1,5 uur | € 33,50 |
| 5 verschillende hapjes, witte / rode wijn, fruitsap, water en cava | |
| 3. Duur tijd 2 uur | € 39,00 |
| 6 verschillende hapjes, witte / rode wijn, fruitsap, water en cava | |

Assortiment hapjes

Koude hapjes

- Mini-macarons met eendenlever, konfijt van vijg en oude port
- Glasje bloemkool en mascarpone mousse, snippers van gerookte zalm
- Panna cotta van groene asperges afgewerkt met julienne van lokale ham
- Cannelloni van gerookte zalm met avocado
- Mini-sandwich tricolore met gerookte vis
- Glasje met eendenborstsnippers en chutney van mangosnippers
- Gevulde mini-kaasbonbons op een spiesje (Damse Mokke)
- Glasje guacamole met krab
- Hartige douceur van roomkaas met bieslook en een frisse zalmtartaar
- Glasje met gerookte paling en een garnituur van selder en tomatentartaar
- Mini-blini's met mousse van gerookte Noordzeevis en mieriksworteldressing
- Moelleux van paprika, mozzarella en zongedroogde tomaat
- Lepeltje met grijze handgepelde garnalen
- Wraps met kruidenkaas en Gandaham
- Soesje met mousse van zongedroogde tomaat (vegetarisch)
- Spiesje mozzarella, olijven en basilicum

Warme hapjes

- Roodbaars in aardappeljasje en zoetzuur sausje
- Krokot van Damse Mokke met vijgenconfituur
- Quiche 'De Grote Wateringe'
- Thaise vissoep
- Bouché van garnalen
- Kippenboutje "hot en spicy"
- Scampi met rode pesto en groene kruiden
- Croque met geitenkaas en appelstroop (vegetarisch)
- Cappuccino van garnalen
- Hoeveardappel met grijze garnalen en scharrelei

Desserthapjes

- Chocomousse
- Panna cotta met seizoensfruit
- Tiramisu
- Fruitsla
- Brownie met popcornroom

DRANKEN BIJ MENU'S

DRANKENFORFAIT ZONDER APERITIEF

| | |
|--|---------|
| Witte/rode wijn, pils, water (plat/bruis), frisdrank, fruitsap, koffie of thee | |
| Volwassenen en kinderen ouder dan 12 jaar | € 22,50 |
| 6 – 12 jaar | € 15,00 |
| 3 – 6 jaar | € 11,00 |

DRANKENFORFAITS MET APERITIEF

2 glazen Cava of, witte/rode wijn, Viven Blond, water (plat/bruis), fruitsap, frisdrank, koffie of thee, borrelnootjes.

| | |
|--|---------|
| Extra glas aperitief : prijs van de bar (wordt genoteerd op de barlijst) | |
| Volwassenen en kinderen ouder dan 12 jaar | € 34,00 |
| 6 – 12 jaar | € 22,00 |
| 3 – 6 jaar | € 18,00 |

Wachtbordje met 3 kleine hapjes, naar keuze van de chef € 9,00

MENU'S

(Huur zaal 'Bosmans': €300, Huur Restaurant €150)

| | |
|--|---------|
| 1. Soep, hoofdgerecht en dessert | € 38,50 |
| 2. Koud voorgerecht, hoofdgerecht en dessert | € 48,00 |
| 3. Warm voorgerecht, hoofdgerecht en dessert | € 56,00 |
| 4. Koud voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert | € 62,00 |
| 5. Soep, warm voorgerecht, hoofdgerecht en dessert | € 69,50 |

Dezelfde menu als volwassenen maar **als kindermenu**

| | |
|-------------|--------|
| 6 – 12 jaar | - 30 % |
| 3 – 6 jaar | - 50 % |

Kindermenu

| | |
|-------------|---------|
| 6 – 12 jaar | € 19,80 |
| 3 – 6 jaar | € 14,50 |

→ Tomatensoep, kipfilet met appelmoes, frietjes, kinderijsje

→ Kaaskroketjes, balletjes in tomatensaus, kinderijsje

Slechts 1 keuze per gang mogelijk, tenzij anders overeengekomen met de chef.

Koude voorgerechten

- Gerookte zalm met Miriekswortelroom
- Tartaar van zalm met zoete dressing
- Slaatje met gerookte eendenborst en seizoensvruchten
- Ambachtelijke ham met frivole meloensalade
- Tomaatje gevuld met grijze handgepelde Noordzeegarnalen (+ € 4,00)
- Lauw gerookte palingfilet op een krokant slaatje met mieriksworteldressing (+ € 4,00)
-

Soepen

- Tomatenvelouté verfijnd met paprikablokjes
- Kervelroomsoep
- Pastinaak – butternut pompoensoep
- Witloofroomsoep met gerookte hamsnippers
- Wortel-kokossoep met curry en koriander
- Champignon velouté met Viven
- Tomatenroomsoep met balletjes
- Noordzeevissoep (+ € 3,00)
- Bisque van Noordzee garnalen (+ € 4,00)

Warme voorgerechten

- Tongscharfilets Dijonnaise met een garnituur van prei
- Bladerdeeggebak met gerookte zalm, fijne groenten en blanke botersaus
- Zalmrolletje met prei en saffraansaus
- Garnaalkroketjes met z'n garnituur afgewerkt met dille dressing
- Scampi's op de wijze van 't Roodhof (pesto, fijne groentjes, room)
- Trio van Noordzeevis en scampi met bisque van garnalen (+ € 3,00)
- Paling in't groen (+ € 5,00)

Hoofdschotels visgerechten

- Tongscharfilets met Zeebrugse garnituur & pommes duchesse
- Trio van vis met fijne groenten en witte wijnsaus met pommes duchesses
- Roodbaarsfilet in spekjasje met stoemp van broccoli & warme tomaat
- Bouillabaisse
- Kabeljauwfilet met een pestokorst en Risotto
- Gegrilde zeewolf met ansjovisboter & zuiderse garnituur
- Duo van noordzeevis met wittewijnsaus en fijne groenten
- Paling in de room (+ € 7,00)

Hoofdschotels vlees

- Gemarineerd varkenshaasje (Viven) met gekonfijte sjalotjes, polder krielaardappelen en warme groentjes
- Lamstournedos onder een krokant korstje met lokale groentegarnituur
- Varkenswangetjes met Viven-saus en appeltjes uit de oven en huisgemaakte kroketten
- Parelhoen met Dragonsaus, seizoensgroentjes en aardappelgarnituur
- Parelhoen met Cider en appeltjes uit de oven en kroketjes
- Eendenborst met Normandische garnituur + Calvados en seizoensgroentjes (+ € 4,00)
- Côte à los met oesterzwammen, rode wijnsaus met sjalotjes en groentepalet, kroketjes (+ € 4,00)
- Filet Mignon uit de Polders met duo van peper & champignonsaus (+ € 4,00)

Vegetarische hoofdschotels

- Provençaalse groenten, tofubrochettes met gebakken rijst en gemengde salade
- Bladerdeegje met seitan, oesterzwammen, gebakken rijst, broccoli, slaatje
- Gemarineerde sesam, tofudriehoekjes met heerlijke wokgroentjes en basmatirijst, slaatje
- Gefrituurde tofublokjes in een Indische tomatenroomsaus, basmatirijst, groentecurry en een gemengd slaatje
- Vietnamese noedelberg met tofu, groentjes en pindanootjes en een gemengd slaatje
- Vegetarische couscous met kikkererwten en een rijke 10-groententajine met huisbereide harissa

Desserts

- Huisbereide tiramisu met amaretto
- Waaiertje van peer met ijs en chocoladesaus
- Sabayon met ijs
- Bavarois van speculaas met advocaatroom
- Dame Blanche 'De witte Van Damme'
- Kaastaart met speculaas & frambozencoulis
- Nagerechtenwaaiertje van het huis (3 dessertjes)
- Chocolademouse
- Duo van citroen- en appeltaart met vanille-ijs en frambozensaus (+ € 3,00)
- Moeilleux met vanille-ijs (+ € 3,00)
- Damse appeltaart met ijs en slagroom (geflambeerd + € 3,00)
- Ijstaart (+ € 6,00)
- Feestbiscuit (+ € 5,00)
- Dessertbord – 5 soorten (+ € 5,00)
-

BARBECUE'S

FORMULE 1 (4 soorten vlees) € 37,00

- Barbecueworst, kippenbrochettes, lamskotelet, ribbetjes.
- Groenteassortiment, koude aardappelen, assortiment sausen, broodjes en rijstsalade.
- 1 warme aardappel met lookboter.

FORMULE 2 (5 soorten vlees) € 40,70

- Barbecueworst, kippenbrochettes, lamskotelet, ribbetjes, biefstukje.
- Groenteassortiment, koude aardappelen, assortiment sausen, broodjes en rijstsalade.
- 1 warme aardappel met lookboter.

EXTRA

- Côte à l'os + € 5,00
- Scampibrochette + € 7,00
- Vispilotte + €10,00
- Lamscotelette bij formule 1 + €6,50

BUFFETTEN

Dessertbuffet – 8 soorten € 24,50

OVERNACHTINGEN

Wij beschikken over 11 comfortabele kamers, 4 kamers beschikken over een eigen badkamer (1 single, 2 twins en 1 double kamer). De overige 7 kamers hebben een wastafel in de kamer. Douches en toiletten vindt u net buiten de kamer op de gang. Ook hebt u de keuze om 's morgens gebruik te maken van een uitgebreid ontbijtbuffet met streekproducten.

KAMERS * prijzen afhankelijk van seizoen

| | 1 persoon | 2 personen |
|---|------------|------------|
| - Deluxe kamer met eigen sanitair | | |
| - Single | € 90 - 105 | n.v.t. |
| - Twin | € 90 - 105 | € 95 - 110 |
| - Double | € 95 - 110 | € 95 - 110 |
| - Standaard kamer met gedeeld sanitair | € 60 - 80 | € 65 - 85 |
| Totaalprijs kamer zonder ontbijt | € 1030 | |
| Totaalprijs kamers met ontbijt | € 1240 | |

SUPPLEM

| | |
|--|---------|
| - Ontbijt met streekproducten | € 15,00 |
| - Ontbijt voor kinderen (tot 8 jaar) | € 8,00 |
| - Supplement hond voor het volledig verblijf | € 10,00 |
| - Toeristentaks per persoon, per nacht | € 2,00 |