

## RECEPTIES

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

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>1. Duur tijd 1 uur</b>  | <b>€ 26,50</b> |
| 4 verschillende hapjes, witte / rode wijn, fruitsap, water en cava |                |
| <b>2. Duur tijd 1,5 uur</b>  | <b>€ 31,50</b> |
| 5 verschillende hapjes, witte / rode wijn, fruitsap, water en cava |                |
| <b>3. Duur tijd 2 uur</b>  | <b>€ 35,00</b> |
| 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 Noordzeervis 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
- Hoeveaardappel 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

€ 30,00

6 – 12 jaar

€ 22,00

3 – 6 jaar

€ 18,00

Wachtbordje met 3 kleine hapjes, naar keuze van de chef

€ 7,00

## MENU'S

(Huur zaal 'Bosmans': €330, Huur Restaurant €165)

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

### **Soepen**

- Tomatenvelouté verfijnd met paprikablokjes
- Kervelroomsoep
- Pastinaak – butternut pompensoep
- 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
- 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

- Damse appeltaart met ijs en slagroom (geflambeerd + € 3,00)
- 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)
- 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 + € 5,00
- Vispilotte + € 5,00

## BUFETTEN

**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

---

	<i>1 persoon</i>	<i>2 personen</i>
- <b>Deluxe kamer met eigen sanitair</b>		
- Single	€ 90 - 105	n.v.t.
- Twin	€ 90 - 105	€ 95 - 110
- Double	€ 95 - 110	€ 95 - 110
- <b>Standaard kamer met gedeeld sanitair</b>	€ 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