



DE ARENBERGHOEVE KAN IN: “HET BAKHUIS” HET VOLGENDE VOORSTELLEN EN AANBIEDEN:

APERITIEF

- crément de Bourgogne € 40 (fles)
- gin-tonic € 9,5
- cava € 18 (fles)
- rosé wijntje € 4 (glas) / € 24 (fles)
- wijn rode, rosé of wit vanaf € 21 (fles)
- pils bieren € 2
- Jupiler flesje of een vaatje € 2,25
- streekbieren € 3,5
- frisdranken en water € 2
- versgemalen koffie, Ross koffie uit Kruibeke

VOORGERECHT

- vol au vent
- carpaccio
- tomaat/garnaal
- kleine bolletjes lamsgehakt
- indien pizza formule, zachte aanloop met pizza bianca
- oesters, naturel, gratineerd uit de oven

Of iets seizoensgebonden.....

PIZZA FORMULE

pizza's worden gebakken à la minute, belegt met verscheidenheid aan ingrediënten,
1,5 pizza per persoon, (kan tot 2 per persoon) = € 29,5 per persoon (als hoofdgerecht)

GRILL FORMULE (UIT DE HOUTOVEN)

- Gemiddeld 350 gr vlees per persoon, dus een variatie aan mogelijkheden die opeenvolgend worden klaargemaakt, als volgt:
 - » **lams**: lamsbout, lamschouder, lamskoteletjes, lamszadel (afhankelijk van de voorraad)
 - » **rund**: steak, entrecote, rosbief, cote a l'os
 - » **kip** (in zijn geheel in de oven gegrild) versneden naar keuze van de klant.
- Daarbij standaard de vleessaus
- Daarbij de keuze uit verschillende bijbehorende sauzen:
 - » bearnaisesaus (enkel in het voorjaar tot aan de zomer)
 - » champignonsaus met hele champignons
 - » mosterdsaus
(standaard 1 saus, bij één extra zal dit max. €20 meer kosten per groep)
- Een assortiment aan groenten volgens het seizoen, bijbehorend bij het vlees dat u gekozen heeft.
- Aardappeltjes uit de oven, gebakken, pomme duchesse, puree.
(meerdere aardappeltjes per vleeskeuze is een meerprijs per groep van max. € 20 afhankelijk van de groep.)

Als u kiest voor een pallet van 3 soorten vlees (+- 350 gr/p), 1 aardappeltje gerecht en enkele groenten (minstens 2) komt het op €45 pp.

Een andere mogelijkheid zijn stoofgerechten uit de oven: (€ 25 /p)

- » stoofvlees met aardappeltje gerecht en groentjes
- » vol au vent met aardappeltje gerecht en groenten.
- » lamsvlees, gehele gebraden kip

DESSERT (€ 9,5 p.p)

- chocolade mousse
- dame blanche (2 bollen, chocoladesaus, slagroom naar keuze)
- bolleke ijs, slagroom of chocoladesaus.
- gebak,
- Irish, Italian coffee
- crème-brulé

Koffie en gebak

- een aantal kleine gebakjes die in buffetvorm gepresenteerd worden
- cake, koekjes, chocolaatjes
- pralines

Of eventueel iets anders, is te bespreken. Al naargelang het seizoen worden er ook verschillende bijbehorende fruitkeuzes gemaakt om mee te verwerken in de desserts of gerechten.



De gerechten worden uit de oven klaargemaakt en vervolgens klaargezet om in buffetvorm ieder te voorzien van een portie.

Er is geen directe service aan tafel of er moet uitdrukkelijk om gevraagd worden.
Bij groepen met meer dan 15 personen komt er een extra hulp bij. Af te rekenen per uur.

Prijzen zijn een indicatie, maar kunnen licht wijzigen in functie van de tijd of bv. een andere keuze van wijn.

Mogelijk tot een maximum van 20 à 24 personen met een minimum van 10 personen. We kunnen dit nog bespreken, je kan gerust nog eens langskomen als je even op voorhand belt 0479.45.48.13.

Graag tijdig bevestigen, 4 weken voor reservatie, 1 week op voorhand voor uw keuze.

Bedankt voor de interesse.

Vriendelijke groeten,
Alexander Cerpentier