

## **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 € 2,5 (fles)
- streekbieren € 4
- frisdranken en water € 2
- versgemalen koffie, Ross koffie uit Kruibeke

### **VOORGERECHT / APERITIEFHAPJES**

- vol au vent
- carpaccio
- kleine bolletjes lamsgehakt
- indien pizza formule, zachte aanloop met pizza bianca
- 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:

- **lam:** lamsbout, lamschouder, lamskoteletjes, lamzadel (afhankelijk van de voorraad)
- **rund:** steak, entrecote, rosbief, cote a l'os
- **kip** (in de oven gegrild) versneden naar keuze van de klant.
- Daarbij standaard de vleessaus.
- Daarbij de keuze uit verschillende sauzen. (*standaard 2 sauzen*)
  - bearnaisesaus (enkel in het voorjaar tot aan de zomer)
  - champignonsaus met hele champignons
  - mosterdsaus
- Een assortiment aan groenten volgens het seizoen, bijbehorend bij het vlees.
- Aardappeltjes uit de oven, gebakken, pomme duchesse en puree.

Als u kiest voor dit pallet van 3 soorten vlees (+- 350 gr/p), komt het op €55 pp. geen drank inbegrepen.

## ANDERE GERECHTEN / FORMULE

Een andere mogelijkheid zijn stoofgerechten uit de oven:

(Bij deze formule wordt de oven niet gestookt)

- lamsstoofvlees met aardappeltjes
- stoofvlees met aardappelgerecht en groenten
- vol au vent met aardappelgerecht en groenten
- gebraden kip

Deze formule komt op € 27,5 pp. geen drank inbegrepen.



## **DESSERT** (€ 9,5 p.p)

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

## **KOFFIE EN GEBAK** (Afhankelijk van het assortiment is dit af te rekenen volgens de gemaakte keuze.)

- 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 12 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