

Diner formules opgediend "3 gangen"

Geniet van (h)eerlijke bbq gerechten die per gang worden opgediend. Bij het hoofdgerecht worden de garnituren in kommen geserveerd zodat iedereen zelf kan kiezen wat hij/zij wenst. Bij een volledige formule van 3 gangen wordt standaard een drankenformule van 4u voorzien.



Hapjes

Opgediend €5,50

Bruchetta

- seizoenstopping/ mozzarella/ rucola

Bitterballen

- homemade - natuurlijk rund - ketchup

Krokante kippenreepjes

- Tartaar - verse kruiden - texmex

Maak je keuze

Tapasschotel op tafel €6,50

- insalata Gallego-olijven-gedroogde tomaten
- gegrilde pepers
- bruchetta met seizoenstopping
- gebakken Txistorra
- albondigas van kip "Spaanse balletjes in tomatensaus".

Menu's

Menu Bistro €32,50

Soep volgens het seizoen

ooo

Parelhoen suprême "green egg"

Archiducsaus met Noah bier/ sharing vegetables volgens het seizoen/ verse kroketten

Menu Friends €37,50

Gravlax zalm

Zalm-dille-suiker-gerookte kruidenolie op sinaashout

ooo

Stoverij van varkenswangen "slowcooked"

Cal Rovira-zilverui-champignons-wortel-sjroep van spaan-heer van Biesen hoogstam

Maak je keuze



Dessert

Dame blanche €5,50

- Vanilleijs - chocoladesaus - slagroom

Katja's brownie €7,50

- gerookte kersen - Marshmallow burn end - vanille ijs

Cheesecake €7,50

- bosvruchten - citroensorbet

Wortelcake €7,50

- gezouten caramel - witte chocolade - vanille ijs

Tapas dessert €9,50

- chocolade mousse, crème royal, tiramisu, crème brûlée, panna cotta
- wortelcake met gezouten caramel
- mini chocolade moelleux & ijsjes

Maak je keuze



Rogier & Kim

Diner formules opgediend "4 gangen"

Geniet van (h)eerlijke bbq gerechten die per gang worden opgediend. Bij het hoofdgerecht worden de garnituren in kommen geserveerd zodat iedereen zelf kan kiezen wat hij/zij wenst. Bij een volledige formule van 4 gangen wordt standaard een drankenformule van 4u voorzien.



Hapjes

Opgediend €5,50

Bruchetta

- seizoenstopping/ mozzarella/ rucola

Bitterballen

- homemade - natuurlijk rund - ketchup

Krokante kippenreepjes

- Tartaar - verse kruiden - texmex

Maak je keuze

Tapasschotel op tafel €6,50

- insalata Gallego-olijven-gedroogde tomaten
- gegrilde pepers
- bruchetta met seizoenstopping
- gebakken Txistorra
- albondigas van kip "Spaanse balletjes in tomatensaus".

Menu's

Menu Pure Taste €47,50

Vitello tonato

Slow cooked txogitxu kalfsvlees "green egg"-tonijnmayonaise-rucola-kappers-gepofte quinoa

ooo

Raviolo Carciofi "veggie"

Artisjok-tomaat-basilicum-look-gerookte citrus olijfolie

ooo

Lamssteak "green egg"

Segovia/ persillade/ sharing vegetables volgens het seizoen/ aardappel al forno

ooo

Menu Great Luxury €57,50

Cocktail van wilde zalm

Cederhout/ grijze garnalen/ kruidensla/ citroen/ cocktailsaus/ tomatensalsa/ warme toast

ooo

Roodbaars

Filet/ krokante pijlinktvis/ zongedroogde tomaten/ risotto

ooo

Cote a l'os

Txogitxu/ sharing vegetables volgens het seizoen/ 2 sauzen naar keuze/ frieten pure & rustiek

ooo



Maak je keuze



Dessert

Dame blanche €5,50

- Vanilleijs - chocoladesaus - slagroom

Katja's brownie €7,50

- gerookte kersen - Marshmallow burn end - vanille ijs

Cheesecake €7,50

- bosvruchten - citroensorbet

Wortelcake €7,50

- gezouten caramel - witte chocolade - vanille ijs

Tapas dessert €9,50

- chocolade mousse, crème royal, tiramisu, crème brûlée, panna cotta
- wortelcake met gezouten caramel
- mini chocolade moelleux & ijsjes

Maak je keuze

Rogier & Kim

Drankenformules "Common Sense"

Bij (h)eerlijk eten hoort heerlijke drank, om jullie zo goed als mogelijk te bedienen werken we altijd met all-in drankenformules. Deze formules zijn incl. de opgegeven dranken, bediening, tafelaankleding, gebruik, klaarzetten en opkuisen van de feestzaal al dan niet privé.

Formules

- 2u all-in €15,00 (enkel mogelijk bij 1 of 2 gangen)
- 3u all-in €19,50
- 4u all-in €25,00

Inbegrepen dranken:

- pilsbier Stella
- frisdrank
- water
- prosecco & huiswijn
- koffie of thee

Maak je keuze

Uitbreidingen

- 1ste uur €7,50
 - 2de uur €6,50
 - 3de uur €5,50
 - 4de uur €4,50
- Uitbreidingen worden enkel aangerekend voor de aanwezige gasten, bij het begin van elk uur na de gekozen standaard formule. Uitbreidingen worden altijd op voorhand besproken.



Special drinks

Cocktails

- huiscocktail op basis van rum
- BBQ infused cocktail op basis van bourbon
- lazy red cheeks op basis van frambozen en wodka

Mocktails

- Lise red cheeks
- home made ice tea

Zware bieren

- Filou
- Noah tripel
- kasteelbier cuvée

Deze worden verrekend per stuk aan de gangbare prijzen van het moment

Rogier & Kim