



Kasteel d'Aertrycke

Menu “Baron De Maere” Elk weekend culinair genieten.

Periode mei 2024 - juni 2024

Het team van Kasteel d'Aertrycke verwelkomt je graag voor een culinaire uitstap.

Ontdek hier Menu “Baron De Maere”, de invulling van de gerechten wisselt 6 keer in een jaar.

Op zoek naar een andere formule? Aarzel niet om ons te contacteren wij helpen je graag verder met ons ervaren team.

Groots in feesten.

Kasteel d'Aertrycke



Menu "Baron De Maere"

Elk weekend zalig culinair genieten

Menu periode mei 2024 - juni 2024

Verfijnde hapjes (Aanbod kan wijzigen volgens markt- en seizoensaanbod)

Vrij te bedienen tijdens het aperitief.

Comptoirs met koude hapjes.

Gedroogde ham | steak tartare | truffel van foie | fuet salami | comté kaas | een selectie aan antipasti | 2 seizoenssalades | gerookte zalm | gravad lax | kroepoek tartaar van zalm en tonijn | oesters | sashimi van tonijn | sashimi van zalm

Comptoirs met warme hapjes.

Kaas- en garnaalkroketjes | bladerdeeggebakje met vol au vent van kip | bladerdeeggebakje met krab | gamba's met kruidenboter | bladerdeegrolletjes met ham & kaas of truffel

Voorgerecht naar keuze

Scampi

Tomatenfondue
Tagliatelle - basilicum

of

Tomatensalade met burrata

Gamba

of

Rouget

Basilicumpuree - courgette
Natuusaus

of

Asperges op
Vlaamse wijze



Hoofdgerecht naar keuze

Tournedos Belgisch Wit Blauw

Bearnaisesaus
Bordelaisesaus

of

Vispannetje

Gegratineerd
Pommes duchesse

of

Piepkuiken

Dragonroomsaus

of

Halloumi

Primeurgroentjes
Kruidencoulis



Bijgerechten "To share".

Steeds 2 aardappelbereidingen | assortiment warme seizoensgroenten | passende sauzen

Carrousel van nagerechten

SWEETS (Aan tafel geserveerd)

Variatie van 4 kleine nagerechtjes

ZOETIGHEDEN NAAR BELIEVEN (Te bedienen aan de desserttafels)

Lekker fris: vanilleroomijs | sorbet van citroen | fruitsalade

Bijhorende garnituren: licht opgeklopte slagroom, warme chocoladesaus, frambozencoulis

Oma's snoeptafel: breekchocolade | Antwerps spek | vergeten snoep

Onze klassiekers: chocolademousse | soesje | brésiliennetaartjes |

Heerlijk warm: Brusselse wafels | moelleux van Belgische chocolade | warm appelgebakje

OMAF TE SLUITEN (Aan tafel geserveerd)

Mini Irish coffee

Voorgerecht

Kaaskroketje of halve portie volwassenen

Hoofdgerecht

Kipnuggets* of balletjes in tomatensaus* of kindersteak* of halve portie volwassenen

*Steeds met frietjes, appelmoes en saus

Dessert

Vrij te bedienen aan de desserttafel

Kidsmenu

Allergenen of vegetarisch

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Welkom, maar geef zeker vooraf een seintje. De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen

Menu “Baron De Maere”

Drinks & information

Verwelkoming en aperitief

Aperitief brut “Eccellenza” - vin mousseux (8,5% vol) met bijservering
Appelsiensap – mocktail van het huis

Wenst u liever de receptie rechtstaand	1 u	1u30
Sélection brut «Eccellenza» - Vin mousseux (8,5% vol.)	+ € 10,00/p.p.	+ € 15,00/p.p.
Sélection crémant “Eccellenza” - méthode traditionnelle	+ € 19,00/p.p.	+ € 27,00/p.p.
Sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs « Jean Milan »	+ € 28,00/p.p.	+ € 34,00/p.p.

Wijnen

Onze huissommelier selecteerde passende kwaliteitswijnen.

Toch liever een andere keuze, hieronder vindt u onze alternatieven:

Kasteelwijnen

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	(+ € 32,00/fles)
Saint Véran, Bourgogne	(+ € 46,00/fles)
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	(+ € 42,00/fles)
Château Tour Léognan, Pessac	(+ € 40,00/fles)
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	(+ € 41,00/fles)

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	(+ € 32,00/fles)
Aguaribay, Malbec, Baron Edmond Rotschild (Argentinië)	(+ € 32,00/fles)
Château Edmond de la Fontaine – Pinot Noir – Réserve Barrique (Luxemburg)	(+ € 35,00/fles)
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	(+ € 40,00/fles)
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	(+ € 41,00/fles)
Zédé de Labégorce, Margaux	(+ € 47,00/fles)
Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru	(+ € 54,00/fles)

Dranken

Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue, Leffe blond/bruin, Tripel Karmeliet, waters en softdrinks,
Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis.

Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije bubbels, wijnen en bier.

Prijzen voor volwassenen en kids

Menu “Baron De Maere” MET aperitief, wijnen & dranken inbegrepen tot aan de koffie*. € 72,00/p.p.

* Voor gezelschappen vanaf 8 personen, keuze voorgerecht en hoofdgerecht vooraf doorgeven, aub.

* Deze formule kan privé van maandag tot zaterdagmiddag vanaf 60 personen.

Vraag naar onze andere feestmenu voor al uw feestjes. Vanaf 15 personen op zaterdag en zondag en 25 personen tijdens de week.

“Kismenu” MET dranken inbegrepen tot aan de koffie*.

Kids genieten mee van de verfijnde hapjes, aangepast voor- en hoofdgerecht en de desserttafel.

Van 3 t.e.m. 6 jaar = € 35,00

Van 7 t.e.m. 14 jaar = € 50,00



Kasteel d'Aertrycke

BESTELBON

In te vullen vanaf 8 personen.

Menu op: Datum:...../...../..... Startuur:

Aantal volwassen personen (vanaf 14 jaar):

Aantal kinderen:(0 -2 jaar gratis).....(3 - 6 jaar € 35,00).....(7 - 13 jaar € 50,00)

Feestgelegenheid :

Reservatiegegevens

Naam:.....

Email:.....

Adres:.....

Contactpersoon:.....

Postcode/Stad:.....

Geboortedatum:.....

Telefoon:.....

Wenst graag een factuur.

BTW:.....

Factuuradres:.....

Praktische informatie

- Definitief aantal 14 dagen vooraf te bevestigen.
- Last minute wijzigingen kunnen tot 4 dagen vooraf schriftelijk of per mail doorgegeven worden.
- Eventuele tafelschikking 14 dagen vooraf mee te delen.
- Betalingsvoorwaarden:
 - Een voorschot van € 15,00/p.p. bij reservatie via bancontact, cash ter plaatse of via overschrijving. (1 per tafel) (Distrifoods - BE 73 7360 1510 2560 - Mededeling: naam reservatie + datum + telefoonnummer)
 - Saldo één week vooraf of op dag van feest
- Algemene verkoopsvoorwaarden "Eccellenza" zijn van toepassing.
www.kasteeldartrycke.be/algemene-voorwaarden/

Keuze Menu "Baron De Maere" VOLWASSENEN


Menu "Baron De Maere" Dranken inbegrepen tot aan de koffie	<input type="checkbox"/> 72 euro/p.p.
--	---------------------------------------

Wenst u een tikkeltje meer en een uitgebreide receptie	1 uur met 5 hapjes	1u30 met 7 hapjes
Sélection brut «Eccellenza» - Vin mousseux (8,5% vol.)	<input type="checkbox"/> + € 10,00/p.p.	<input type="checkbox"/> + € 15,00/p.p.
Sélection crémant "Eccellenza" - méthode traditionnelle	<input type="checkbox"/> + € 19,00/p.p.	<input type="checkbox"/> + € 27,00/p.p.
Sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs « Jean Milan »	<input type="checkbox"/> + € 28,00/p.p.	<input type="checkbox"/> + € 34,00/p.p.

TAFELSCHIKKING

- Gewenste tafelschikking 14 dagen voordien telefonisch of via mail doorgegeven zodat we de zaalopstelling kunnen klaarzetten voor een vlot verloop.


VOORGERECHT (maak uit onderstaande uw keuzes per gezelschap)

- Scampi - tomatenfondue - tagliatelle - basilicum
- Tomatensalade met burrat - gamba
- Rouget - basilicumpuree - courgette - natuasaus
- Asperges op Vlaamse wijze 

AANTAL

.....
.....
.....
.....

HOOFDGERECHT maak uit onderstaande uw keuzes per gezelschap)

- Tournedos Belgisch Wit Blauw - bearnaisesaus - bordelaise
- Vispannetje - gegratineerd - pommes duchesse
- Piepkuiken - dragonroomsaus
- Halloumi - primeurgroentjes - kruidencoulis 

AANTAL

.....
.....
.....
.....

VOORGERECHT KIDS maak uit onderstaande uw keuzes per gezelschap)

- Kaaskroketje
- 1/2 menu volwassenen voor kinderen

AANTAL

.....
.....

HOOFDGERECHT KIDS maak uit onderstaande uw keuzes per gezelschap)

- Kindersteak - appelmoes - frietjes
- Kipnuggets - appelmoes - frietjes
- Balletjes in tomatensaus - frietjes
- 1/2 menu volwassenen voor kinderen

AANTAL

.....
.....
.....
.....

Voor akkoord

Handtekening + naam + datum.