



Kasteel d'Aertrycke

Exclusief kasteeldomein voor feesten, events en business
restaurant - verhuur eventlocatie
Van een gezellige tête à tête tot een groots feest of event

Feestmenu d'Aertrycke | Maak van elke dag een feest.

Mogelijk vanaf 25 volwassenen, all-in's startend aan € 72/p.p.

Een privéfeest voor iedereen! Lekker, betaalbaar en aangepast aan uw wensen! Met ons feestmenu kan u zorgeloos tafelen zonder verrassingen op de rekening achteraf.

Deze menu is ook beschikbaar voor minder dan 25 volwassenen maar dan wordt het minimum van 25 personen wel aangerekend i.p.v. het werkelijk aantal personen.

Receptie vooraf of dansfeest achteraf? U kan zelf uw privéfeest samenstellen aan de hand van onze voorstellen. Don't feel like dancing? Geen probleem. Onze formule is ook verkrijgbaar zonder dans en dj.

We bespreken graag alles minimum 14 dagen op voorhand zodat u rustig kan toeleven naar uw feestdatum.

Kasteel d'Aertrycke



APERITIEF, DRANKEN & HAPJES VAN DE CHEF

Receptiemogelijkheden	1 uur met 4 hapjes	1u30 met 7 hapjes
Sélection brut «Eccellenza» - Vin mousseux (8,5% vol.)	+ € 10,00/p.p.	+ € 15,00/p.p.
Sélection Cava Chic - méthode traditionnelle	+ € 19,00/p.p.	+ € 27,00/p.p.
Sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs « Jean Milan »	+ € 28,00/p.p.	+ € 39,00/p.p.

Bij bovenstaande receptieformules worden ook steeds volgende dranken voorzien:
Brut «Eccellenza», sprankelende kir Les Grands Seigneurs - appelsiensap

Alle andere dranken zijn inbegrepen vanaf het aperitief tot aan de koffie of de gekozen formule zoals :

Door onze huissommelier geselecteerde witte en rode wijnen, selection brut, kir en fruitsap
Bieren zoals: Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue, Leffe blond/bruin, Tripel Karmeliet, Calsberg 0,0%, Leffe 0,0%
Waters en softdrinks, Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis.

KOUD VOORGERECHT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Trio van Noorse zalm – huisgerookt – gravad lax – mousse
- Carpaccio van Belgisch rund Wit-Blauw – rucola – parmezaan – truffelcrème
- Vitello tonato – zalf van tonijn – koningskapper – crumble van zwarte olijven
- Lauw gegrilde gamba – structuren van tomaat – crème van burrata – dip van basilicum
- Cannelloni van rund en krab – bieslook – krokante zuurdesemtoast – sojamayonaise
- Burrata – structuren van tomaat – olijfolie “extra vierge” – basilicum 🍷

WARM VOORGERECHT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Zeebaars – risotto – champignons – witte wijn roomsaus – gepofte tomaat
- Catch of the day (volgens marktaanbod) – stoemp van prei – saus dugleré
- Noorse zalm – spinazie – blanke botersaus
- Flan van kreeft- zeegroentjes – montrachetsaus (suppl. + € 4,00/p.p.)
- Risotto van champignons – kroketje van parmezaan 🍷

FEESTELIJKE VERRINE (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap, SOEP IS ALTIJD INBEGREPEN)

- Soep van zuiderse trostomaat – gamba – kruidenroom – millefeuille
- Cappuccino van kreeft – Armagnac – opgeklopte room (suppl. + € 2,50/p.p.)
- Soep van zuiderse trostomaat – kruidenroom – millefeuille 🍷



HOOFDGERECHT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Filet van parelhoen – roomsaus met champignons – seizoensgroentjes
- Filet mignon van Belgisch rund Wit-Blauw – bordelaise & verse bearnaisesaus – seizoensgroentjes
- Varkenshaasje zacht gerookt – roomsaus van Torhoutse mosterd – seizoensgroentjes
- Melkkalf – Fine Champagnesaus – seizoensgroentjes
- Catch of the day – Chablissaus – geprakte aardappel – prei
- Eendenborst – saus van oude Porto – seizoensgroentjes (suppl. + € 3,00/p.p.)
- Pasta “rigate” – truffelroom – rucola – parmezaanschilders 🍷

Te kiezen aardappelgarnituur :

Krieltjes uit de oven – gratin aardappelen – artisanale mini-aardappelkroketjes

DESSERT (geserveerd aan tafel)

- Variatie van 3 kleine nagerechtjes (dessertglaasje - mini-gebakje - mini-ijsje)
- Moelleux van chocolade – vanilleroomijs – crumble van speculoos
- Italiaanse tiramisu – boudoir – mascarpone – cacaopoeder – Amaretto
- Amandelcrumble – Jonagold
- Feestgebak van luchtige vanillebiscuit – vulling van frambozen – Italiaanse meringue
- Ijstaart met smaak naar keuze (Vanille, aardbei of chocolade) (suppl. + € 3,00/p.p.)
Rode vruchtencoulis – chocoladesaus – half opgeklopte slagroom
- Feestijstaart “pièce montée” aangepast aan uw feest (vanaf 40 pers.) (suppl. + € 6,00/p.p.)
smaak naar keuze (vanille, aardbei of chocolade)
Rode vruchtencoulis – chocoladesaus – half opgeklopte slagroom
- Kasteelbuffet “Baron De Maere” (zelfbediening) (vanaf 40 pers.) (suppl. + € 10,00/p.p.)

Lekker fris: vanilleroomijs | mokkaroomijs | sorbet van citroen | ijsparfait van framboos & citroen | fruitsalade

Bijhorende garnituren: licht opgeklopte slagroom, warme chocoladesaus, frambozencoulis

Oma's tafel: rijsttaart | carré confituur | Sablé Breton met fruit | frangipanetaart | snoep uit onze bokalen

Onze klassiekers: chocolademousse | tiramisu | brésiliennetaartje | Baileys mousse | panna cotta

*Heerlijk warm: Brusselse wafel | moelleux van Belgische chocolade | amandelcrumble van Jonagold
crème brûlée | Pastel de nata | mini Irish coffee*

Kaasassortiment: Selectie van 3 kazen met garnituren zoals rozijnen, druiven, Luikse stroop,...

ALLERGENEN OF VEGETARISCH

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Geef ons graag vooraf een seintje.

De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen..

Tarieven Feestmenu d'Aertrycke VOLWASSENEN (Maak één keuze per gerechtengroep - vanaf 25 pers.)

Feestmenu met 1 voorgerecht (koud OF warm) Voorgerecht + soep + hoofdgerecht & dessert (Dranken incl. tot de koffie - Aperitief niet inbegrepen)	72 euro/p.p.
Feestmenu met 2 voorgerechten (koud EN warm) Koud voorgerecht + warm voorgerecht + hoofdgerecht & dessert (Dranken incl. tot de koffie - Aperitief niet inbegrepen)	82 euro/p.p.
Drankenforfait bij avonddinner met dans tot 2 uur *Dj niet inbegrepen	+ 14 euro/p.p.
Drankenforfait bij avonddinner met dans tot 3 uur *Dj niet inbegrepen	+ 16 euro/p.p.

* U kan kiezen voor onze huis-dj of uw eigen dj.

KINDERMENU

Voorgerecht

Kaaskroketjes

Hoofdgerecht naar keuze

Kipnuggets | Kindersteak | 1/2 menu volwassenen
Appelmoes | of | Appelmoes | voor kinderen
Verse frietjes | | Verse frietjes | of |

Dessert

Kinderijsje

Maak één keuze per gerechtengroep voor alle kinderen. (Zie bestelbon)

Tarieven “Kindermenu”

0 tot en met 2 jaar	Gratis
3 tot en met 6 jaar	€ 30,00/p.p.
7 tot en met 13 jaar	€ 40,00/p.p.
Kinderreceptie 1u (Kinderchampagne, chips en 1 hapje)	+ € 5,00/p.p.
Kinderreceptie 1u 30min (Kinderchampagne, chips en 2 hapjes)	+ € 7,00/p.p.

* In bovenstaande prijzen van deze formule zijn de dranken inbegrepen tot aan de koffie.
Vanaf 14 jaar gelden dezelfde tarieven als de volwassenen

Iets langer vieren dan de voorziene tijdsduur

Na de voorziene tijdsduur worden de dranken gerekend aan kaartprijzen en het Eccellenza personeel voor bediening van de dranken aan 42,00 €/begonnen uur/kelner (incl. btw).

Dj en muzikale omlijsting

Uw menu opfleuren kan met dj, deze kan ten vroegste starten om 22u30.

Voor de muzikale omlijsting kiest u een eigen dj of onze ervaren huisdj inclusief klank en lichtinstallatie.
Bekijk onze partners via onze website <https://kasteeldartrycke.be/onze-partners/>

Praktische informatie

- Definitief aantal 14 dagen vooraf schriftelijk te bevestigen.
- Last minute wijzigingen kunnen tot 4 dagen vooraf doorgegeven worden.
- Eventuele tafelschikking 14 dagen vooraf mee te delen.
- Betalingsvoorwaarden:
Een voorschot van € 30,00/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)
- Resterend saldo één week vooraf of op dag van feest
- Algemene verkoopsvoorwaarden “Eccellenza” zijn van toepassing.
www.kasteeldartrycke.be/algemene-voorwaarden/