



## 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*

### Feestreceptie

**Formule: van maandag tot zaterdagmiddag - min. 30 volwassenen vanaf € 45/p.p.**

Alle feestelijke momenten in 't leven vieren wij samen!

Onze jarenlange ervaring staat garant voor een vlekkeloos feest dat tot in de puntjes verzorgd wordt door ons gedreven team.

Met onze unieke, hedendaagse all-in formule proberen wij in te spelen op al uw wensen zodat wij u als klant kunnen tevreden stellen.

Groots in feesten.

*Kasteel d'Aertrycke*



# RECEPTIEFORMULES

(duur: 3 u - incl. dranken - vanaf 30 pers.)

## Sympa hapjesformule: duur 3 uur

€ 45,00/p.p.

- 7 eigentijdse amuses (koud en warm, afhankelijk van het seizoen)
- Puntzakje Belgische frietjes
- 2 desserthapjes als leuke afsluiter
- Inclusief alle dranken (\*zie bij informatief)

## Bienvenue hapjesformule: duur 3 uur

€ 51,00/p.p.

- 7 eigentijdse amuses (koud en warm, afhankelijk van het seizoen)
- 2 trendy bordjes (maak uw keuze uit onderstaande lijst)
- Puntzakje Belgische frietjes
- 2 desserthapjes als leuke afsluiter
- Inclusief alle dranken (\*zie bij informatief)

## KINDERFORMULE RECEPTIE

3j - 13j: € 18,00

> 14j: volw. formule

- Kinderchampagne en frisdranken
- Zakje chips
- Drie kindvriendelijke hapjes (mini kaaskroketje - mini fricandel - huisgemaakte frietjes)
- Kinderijsje

## EXTRA CULINAIRE BELEVING RECEPTIEFORMULES

Paprikadip met kruidenkaas - tzatziki - rilette - zuurdesemtoast	€ 3,50/p.p.
Oesterbar op ijs (2 per persoon)	€ 5,00/p.p.
Buffet van zalm (Gravad Lax, huis gerookte zalm, mousse & z'n garnituren)	€ 8,00/p.p.
Upgrade naar Cava 'Chic' - gedurende 3 uur	€ 9,00/p.p.
Upgrade naar champagne 'Blanc de Blancs Jean - Milan' - gedurende 3 uur	€ 18,00/p.p.

## SELECTIE VAN ONZE TRENDY BORDJES

### Trendy bordjes

- Huis gerookte zalm met mimosa van ei
- Tartaar van tonijn, kroepoek en wasabimayonaise
- Rundscarpaccio met Parmezaanse schilfers
- Pasta in truffelroom
- Steak tartaar
- Duo van kaas-en garnaalkroketjes

## IETS LANGER VIERN DAN DE VOORZIEN TIJD

Alle dranken  
Bediening

Kaartprijzen  
€ 42,00/uur/kelner

---

# BUFFETFORMULES

(duur: 3 u - incl. dranken - vanaf 50 personen)

---

## Themabuffet-formule

Volw.: € 50,00/p.p.

3j - 6j: € 15,00

7j - 13j: € 22,00

> 14j: volw. formule

Als verwelcoming serveren wij de genodigden 2 hapjes geselecteerd door onze chef. Nadien kunnen uw gasten zich naar believen bedienen aan onderstaande buffetjes. Dit kan ook aangevuld worden met nog wat "extra beleving" (zie pagina hiervoor).

### Taste of Italy

- Pasta truffel
- Pasta arrabbiata
- Risotto met champignons

### Lekkere klassiekers

- Stoofpotje van Noordzeevis
- Stoofpotje van vol-au-vent
- Belgische frietjes met mayonaise

### Vlaamse charcuteriestand

- Diverse vers gebakken broodjes
- Italiaanse gedroogde ham, streekgebonden boerenpastei, american, gekookte 'Meesterlijke' ham, fijne salami
- 'pur porc', kaasplank met drie verschillende kazen
- Bijhorende garnituren (salade, tomaat, uitjes, augurken, ...)
- Sausjes (mosterd, mayonaise, ...)

2 desserthapjes als leuke afsluiter

Inclusief alle dranken (\*zie bij informatief)

---

# BUFFETFORMULES

(duur: 3 u - incl. dranken - vanaf 50 personen)

---

## Dessertbuffet-formule

Volw.: € 45,00/p.p.

3j - 6j: € 15,00

7j - 13j: € 22,00

> 14j: volw. formule

---

Tijdens de receptie kunnen uw genodigden zich tegoed doen aan ons dessertbuffet 'Royal' vergezeld van koffie en thee naar believen.

## Royale dessertbuffet omvat:

### Versbereide populaire dessertjes

- Live in de zaal gebakken pannenkoekjes – wafels  
Bijpassende garnituren: verschillende suikers, slagroom, coulis, enz.
- Vers geklopte sabayon van kriekbier en sabayon van witte wijn (beiden met vanilleroomijs)
- Crème brûlée
- Marshmallows met warme chocoladesaus

### Mini gebakjes

- Mini taartje met banaan – mini sablé Breton met rood fruit – citroentaartje – bresiliennetaartje  
Boules de Berlin – mini zwaantje

### Pousse-café bar

- Irish coffee – Baileys coffee

### Klassiek gebak uit oma's tijd

- Rijsttaart – carré confituur – appeltaart – frangipanetaart

### Dessertglaasje

- Mousse van Callebaut chocolade – tiramisu  
Mousse van Baileys – Panna Cotta van speculoos en bosvruchten

### Ijsdesserts

- 3 soorten roomijs – bijpassende garnituren: meringue, bresiliennenoetjes, smarties, discosnoepjes, chocoladeschilfers, ... Sorbet – ijsparfait van citroen – ijsparfait van Grand Marnier – café glacé

### Heerlijk gezond

- Vers gesneden seizoensfruit

### Nostalgie

- Vergeten snoep uit grootmoeders bokalen

### Chef's selectie aan kazen (steeds 4 soorten aanwezig)

- Dit als voorbeeld : Brugse Blomme – Brie – Comté – Fourme D'Ambert  
Aangevuld met nootjes, rozijnen, druiven, gelei, vers gebakken broodjes en hoeveboter
- 

# INFORMATIEF

---

## ALLE ONDERSTAANDE DRANKEN ZIJN INBEGREPEN:

Selection brut «Eccellenza», kir "Les Grands Seigneurs" en appelsiensap met bijservering

Door onze huissommelier geselecteerde witte en rode wijnen

Bieren: 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.

Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije bubbels, wijnen en bier.