



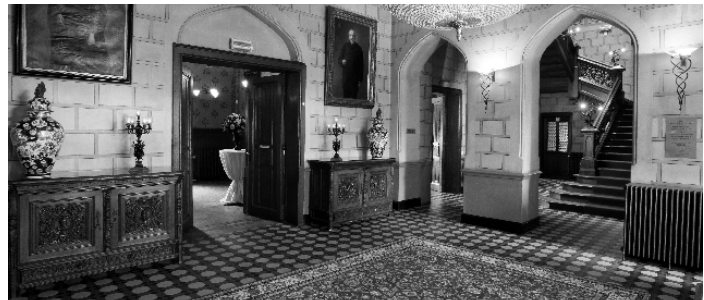
# Kasteel d'Aertrycke

## Rouwmaaltijd | Sereen afscheid nemen.

Ook tijdens de moeilijkste momenten willen wij er voor u zijn. Wij zorgen voor een snelle en respectvolle organisatie van uw rouwmaaltijd of koffietafel.

Wij bekommeren ons om alle praktische puntjes zodat de maaltijd in alle sereniteit kan verlopen met diep respect voor de rouw van de familie.

*Kasteel d'Aertrycke*



# DRANKEN

## À la carte

• Glas Martini	€ 6,00
• Glas Porto	€ 6,00
• Glas brut "Eccellenza" - Vin mousseux (8,5% vol.)	€ 7,00
• Glas sprankelende kir "Les Grands Seigneurs"	€ 7,00
• Fles brut "Eccellenza" - Vin mousseux (8,5% vol.)	€ 29,00
• Fles sprankelende kir "Les Grands Seigneurs"	€ 29,00
• Fles sélection Cava Chic - méthode traditionnelle	€ 35,00
• Fles sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs "Jean Milan"	€ 48,00
• Softdrinks en fruitsap	vanaf € 3,00
• Bieren	vanaf € 3,00
• Fles water op tafel (bruisend - niet bruisend)	€ 7,00
• Likeur	€ 7,00
• Glas huiswijn (Wit - rood - rosé)	€ 6,00
• Fles huiswijn (Wit - rood - rosé)	€ 27,00

## WENST U EEN UPGRADE VAN DE WIJNEN?

### Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	+ € 32,00/fles
Saint Véran, Bourgogne	+ € 40,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	+ € 42,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	+ € 44,00/fles

### Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	+ € 32,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	+ € 44,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	+ € 44,00/fles
Zédé de Labégorce, Margaux	+ € 54,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru	+ € 59,00/fles

## Drankenforfait bij maaltijd (aperitief niet inbegrepen)

Door onze huissommelier geselecteerde witte en rode wijnen, Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue, Leffe blond, Leffe bruin, Tripel Karmeliet, waters en softdrinks, Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis.

Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije wijnen en bier.

Bij menu soep, hoofdgerecht & nagerecht - broodjesmaaltijden

€ 19,00/p.p.

Bij menu voorgerecht, (soep), hoofdgerecht & nagerecht

€ 24,00/p.p.

# MAALTIJDEN

Menu 1: soep + hoofdgerecht + nagerecht	€ 39,00/p.p
Menu 2: voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht	€ 49,00/p.p
Menu 3: voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht	€ 54,00/p.p

## AMUSES

Indien gewenst: drie hapjes van de chef (suppl. + € 6,00/p.p.).

## VOORGERECHT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Trio van Noorse zalm – huisgerookt – gravad lax – mousse
- Carpaccio van rund Wit-Blauw – rucola – Parmezaan – truffelcrème
- Zeebaars – risotto – champignons – witte wijn roomsaus – gepofte tomaat

## SOEP (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap, er is bijservering voorzien)

- Soep van zuiderse trostomaat – kruidenroom
- Brabants witloofsoepje – lardinettes – room met fijne kruiden
- Bisque van schaaldieren – bieslookroom (suppl. + € 3,00/p.p.)
- Aspergesoepje – opgeklopte room

## HOOFDGERECHT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap, er is bijservering voorzien)

- Filet van hoevekip – groentjes uit de oven – saus naar keuze
- Orloffgebraad – seizoensgroenten – roomsaus met boschampignons
- Varkenshaasje – warme groentjes – saus naar keuze
- Belgisch Wit-Blauw (rund) – seizoensgroenten – saus naar keuze (suppl. + € 3,00/p.p.)
- Traaggegaard melkkalf – seizoensgroenten – saus naar keuze (suppl. + € 5,00/p.p.)
- Catch of the day – stoemp van prei – Chablissaus

### Te kiezen aardappelgarnituur :

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

### Te kiezen sauzen :

Roomsaus met champignons – roomsaus met gebroken peper en cognac – bearnaisesaus

## DESSERT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Creatie van onze Chef patissier « framboisiertaart »
- 3 mini dessertjes van de chef (dessertglasje - mini-gebakje - mini-ijsje)

## GROOTMOEDERS KOFFIE OF THEESELECTIE VAN HET HUIS

### ALLERGENEN OF VEGETARISCH

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Geef ons graag een seintje vooraf.  
De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen..

Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan

€ 125,00

# BROODJESMAALTIJDEN

Menu 4: soep + kant & klare broodjes + nagerecht € 37,00/p.p.  
Belegd met verschillende soorten brood en een variatie aan beleg.

Menu 5: soep + broodjesbuffet + nagerecht € 37,00/p.p.  
Pas mogelijk vanaf 35 volwassenen personen.

SOEP (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap, er is bijserving voorzien)

- Soep van zuiderse tomatomaat – kruidenroom

BUFFET VAN BELEG MET ASSORTIMENT VAN BROODJES (niet op maandag en dinsdag)

(Kant & klare broodjes worden met onderstaande samenstelling voorzien)

- Buffet met Italiaanse gedroogde ham, streekgebonden boerenpastei, americain, gekookte 'Meesterlijke' ham,
- Fijne salami 'pur porc', mosseltjes in tartaar, tonijnsalade, kaasplank met drie verschillende kazen
- Groentjes en diverse sauzen
- Assortiment van brood (pistolets, stokbrood, enz.)

DESSERT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Creatie van onze Chef patissier « framboisiertaart »
- 3 mini dessertjes van de chef (dessertglasje - mini-gebakje - mini-ijsje)

GROOTMOEDERS KOFFIE OF THEESELECTIE VAN HET HUIS

Menu 6: receptie met amuses & broodjes € 37,00/p.p.

4 amuses van de chef + 5 kant en klaar belegde broodjes + 2 mini-dessertjes  
Grootmoeders koffie of theeselectie van het huis naar hartelust

Deze formule kan aan hoge tafels en/of aan gedekte tafels (Zie tafelschikking op bestelbon)

## Kinderen

Kinderen van 0 t.e.m. 2 jaar (Plaatsen bordje bij - kinderen eten mee van de volw.)

Kinderen van 3 t.e.m. 13 jaar ( Kinderen eten zelfde als de volw. in aangepaste portie)

Kinderen vanaf 14 jaar

Gratis

Helpt tarief volwassenen

Tarief volwassenen

## ALLERGENEN OF VEGETARISCH

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

De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen..

Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan

€ 125,00

# Administratieve gegevens

## Uitvaartzorg / begrafenisondernemer

Naam:..... Telefoon:.....

Adres:..... Email:.....

Postnummer/Stad:..... Contactpersoon:.....

## Contactpersoon familie

Naam:..... Telefoon:.....

Adres:..... Email:.....

Postnummer/Stad:..... Contactpersoon:.....

Facturatie aan de familie

Facturatie via begrafenisondernemer

Opgelet geef de dag voordien het juiste aantal personen door. We rekenen het aantal personen aan zoals gereserveerd de dag voordien.

# Bestelbon Rouwmaaltijd

Rouwmaaltijd op: .....om.....uur.

Aantal personen: .....

Aantal kinderen:.....(0 -2 jaar gratis).....(3 - 13 jaar helft tarief volwassen)

Naam overledene: .....

Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan  
Tafelschikking uiteindelijk de dag voordien doorgeven telefonisch of via mail voor 10u00

€ 125,00

## DRANKEN

Dranken van de kaart

Drankenforfait

## WIJNEN

Huiswijnen  Prestige wijnen  Kasteelwijnen

Wit: .....

Rood: .....

Rosé: .....

Opmerking: .....

Vervolg bestelbon op volgende pagina

## MAALTIJDKEUZE (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- |                          |   |                      |
|--------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Amuses / hapjes van de chef                   | suppl. + € 6,00/p.p. |
| <input type="checkbox"/> | Soep + hoofdgerecht + nagerecht               | € 39,00/p.p.         |
| <input type="checkbox"/> | Voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht        | € 49,00/p.p.         |
| <input type="checkbox"/> | Voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht | € 54,00/p.p.         |
| <input type="checkbox"/> | Broodjesbuffet                                | € 37,00/p.p.         |
| <input type="checkbox"/> | Receptie met amuses en broodjes               | € 37,00/p.p.         |

## SOEP (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- |                          |   |                      |
|--------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Soep van zuiderse trostomaat – kruidenroom                    |                      |
| <input type="checkbox"/> | Brabants witloofsoepje – lardinettes – room met rijpe kruiden |                      |
| <input type="checkbox"/> | Bisque van schaaldieren – bieslookroom                        | suppl. + € 3,00/p.p. |
| <input type="checkbox"/> | Aspergesoepje – opgeklopte room                               |                      |

## VOORGERECHT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- |                          |   |  |
|--------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> | Trio van zalm – huisgerookt – gravad lax – mousse                       |  |
| <input type="checkbox"/> | Carpaccio van rund Wit-Blauw – rucola – Parmezaan – truffelcrème        |  |
| <input type="checkbox"/> | Zeebaars – risotto – champignons – witte wijn roomsaus – gepofte tomaat |  |

## HOOFDGERECHT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- |                          |   |                      |
|--------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Filet van hoevekip – groentjes uit de oven – saus naar keuze      |                      |
| <input type="checkbox"/> | Orloffgebraad – seizoensgroenten – Roomsaus met boschampignons    |                      |
| <input type="checkbox"/> | Varkenshaasje – warme groentjes – saus naar keuze                 |                      |
| <input type="checkbox"/> | Belgisch Wit-Blauw (rund) – seizoensgroenten – saus naar keuze    | suppl. + € 3,00/p.p. |
| <input type="checkbox"/> | Traaggegaard melkkalf – seizoensgroenten – saus naar keuze        | suppl. + € 5,00/p.p. |
| <input type="checkbox"/> | Catch of the day – krokante prei – pureeaardappelen – Chablissaus |                      |

## AARDAPPELKEUZE (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- |                          |                                    |  |
|--------------------------|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Krieltjes uit de oven              |  |
| <input type="checkbox"/> | Gratin aardappelen                 |  |
| <input type="checkbox"/> | Artisanale mini-aardappelkroketjes |  |

## SAUSKEUZE (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- |                          |                                       |  |
|--------------------------|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Roomsaus met champignons              |  |
| <input type="checkbox"/> | Roomsaus met gebroken peper en cognac |  |
| <input type="checkbox"/> | Bearnaisesaus                         |  |

## DESSERT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- |                          |   |  |
|--------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> | Luchtige vanillebiscuit – vulling van frambozen – Italiaanse meringue |  |
| <input type="checkbox"/> | Variatie van kleine nagerechtjes van de chef                          |  |

Opgelet geef de dag voordien het juiste aantal personen door. We rekenen het aantal personen aan zoals gereserveerd de dag voordien.  
Voor kinderen vanaf 14 jaar gelden dezelfde tarieven als de volwassenen.  
Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan van € 125,00