



Kasteel d'Aertrycke

Menu Baron De Maere

februari - maart



Baron De Maere

U wordt verwacht op zaterdag om 19u00 en op zondag om 12u00

Verwelkoming met aperitief (steeds zittend aan tafel)

Sélection brut "Comtesse Marie-Julie" | Kir "Les Grands Seigneurs" | sinaasappelsap
Amuses van de chef

Tarieven volwassenen
dranken inbegrepen
tot aan de koffie

€ 75,00 p.p.

TIP! Voor gezelschappen met meer dan 20 personen

Mogelijkheid tot opwaarderen naar een staande receptie
zaterdag om 18u30 en zondag om 11u30 - 1 uur - binnen of buiten naar gelang het weer

+ € 10,00 pp

fingerfood + 4 hapjes

Voorgerecht (Het eerste gerechtje aan tafel geserveerd, daarna kunt u zich bedienen aan de comptoirs)

Scampi - risotto - zachte curryroomsaus

Huisgemaakte kleine delicatessen (vrij te bedienen na het voorgerecht aan onze comptoirs)

Aanbod kan wijzigen volgens markt- en seizoensaanbod

Duo van Noorse zalm

Tomaat met buratta

Gegratineerde Sint-Jacobsschelp

Oesters

2 bereidingen van eendenlever

Vol-au-vent van hoevekip

Carpaccio van rund

Kaaskroketjes

Paëlla met kip en mosselen

Duo van wildpaté

Pladijsreepjes met tartaar

Bruschetta caprese

Hoofdgerecht naar keuze (u maakt uw keuze de dag zelf aan tafel)

Tournedos Belgisch Wit Blauw **OF** Ovengebakken skreihaasje **OF** Lamsheupje **OF** Groene asperge
(zachte peperroomsaus met cognac) (Beurre blanc) (rode wijnsaus) (jus van rozemarijn)

Wij voorzien een aardappelbereiding en warme groentjes bij elk gerecht

Carrousel van nagerechten (koffie of thee aan tafel bediend)

Oma's tafel

- Sablé Breton met fruit
- Brésillienetaartjes
- Citroentaartjes
- Rijsttaart
- Carré confituur
- Clafoutis
- Snoep uit onze bokalen

Heerlijk warm

- Irish Coffee
- Wafeltjes
- Moeulleux van chocolade
- Appelgebak
- Crème brûlée
- Pastel de nata

Kazen

- 3 verschillende soorten kazen
- Torhoutse mosterd - druiven - rozijnen - Luikse stroop

Chef's sweets

- 3 ijscoupes
- Chocolademousse
- Tiramisu
- Speculoosmousse
- Mousse van Baileys
- Panna cotta met bosvruchten
- Boules de Berlin
- Espuma van sabayon

Verse fruitsalade

Kidsmenu

Aperitief Kinderchampagne met chipjes
Voorgerecht Vrij te bedienen aan het voorgerechtenbuffet
Hoofdgerecht Crunchy chicken
*steeds met frietjes, appelmoes en saus
Dessert Vrij te bedienen aan de desserttafel

"Kidsmenu" MET dranken
inbegrepen tot aan de koffie

van 3 t.e.m. 6 jaar € 30,00
van 7 t.e.m. 14 jaar € 40,00

Baron De Maere

Drinks & information



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

Sélection brut "Comtesse Marie-Julie" of sinaasappelsap
Kir "Les Grands Seigneurs"
Geselecteerde witte, rode of rosé wijn
Stella, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Leffe Bruin, Victoria, Tripel Karmeliet,
Jupiler 0,0%, Leffe Blond 0,0%
Water
frisdranken
Grootmoeders koffie & theeselectie van het huis

Upgrade uw wijnen - geraffineerde kasteelwijnen

(Gelieve dit door te geven bij reservatie)

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	+ € 28,00/fles
Saint Véran, Bourgogne	+ € 32,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	+ € 34,00/fles
La Croix de Carbonnieux, Pesac	+ € 42,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	+ € 34,00/fles

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	+ € 28,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	+ € 33,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	+ € 33,00/fles
Zédé de labégorce, Margaux	+ € 45,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-Émilion - Grand Cru	+ € 55,00/fles

Bubbels

Cava "Chic" (Spanje)	+ € 25,00/fles
Champagne "Jean-Milan" (Frankrijk)	+ € 40,00/fles

Einduur

We eindigen in schoonheid op zaterdag omstreeks 23u00 en op zondag omstreeks 16u00

Allergenen, dieetvoorkeuren, intoleranties

Allergieën, dieetvoorkeuren of intolerantie? Geef ons zeker vooraf een seintje.



Onze gegevens

Kasteel d'Aertrycke
Adres: Zeeweg 42, 8820 Torhout
Email: info@kasteeldaertrycke.be
Telefoon: +32 477 35 22 45

