



Kasteel d'Aertrycke

Rouwmaaltijd

Seren afscheid nemen

DRANKEN

Dranken à la carte

Glas Martini, porto...	€ 6,50
Softdrinks en bieren vanaf	€ 3,00
Fles water (bruisend - niet bruisend)	€ 7,00
Likeur	€ 7,00
Glas brut "Comtesse Marie-Julie"	€ 7,00
Glas huiswijn	€ 5,50

Witte wijn per fles

Geselecteerde huiswijn	€ 27,00/fles
Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	€ 38,00/fles
Saint Véran, Bourgogne	€ 42,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	€ 44,00/fles
La Croix de Carbonnieux, Pesac	€ 52,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	€ 44,00/fles

Rode wijn per fles

Geselecteerde huiswijn	€ 27,00/fles
Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	€ 38,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	€ 43,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	€ 43,00/fles
Zédé de labégorce, Margaux	€ 55,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-Émilion - Grand Cru	€ 65,00/fles

Bubbels

Fles brut "Comtesse Marie-Julie"	€ 32,00/fles
Cava "Chic" (Spanje)	€ 35,00/fles
Champagne Blanc de Blancs "Jean-Milan" (Frankrijk)	€ 52,00/fles

Drankenforfait bij maaltijd (aperitief niet inbegrepen)

- Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen
- Bieren, waters en frisdranken
- Koffie of theeselectie van het huis

Menu soep, hoofdgerecht & nagerecht/broodjesmaaltijden	€ 19,00 p.p.
Menu voorgerecht, (soep), hoofdgerecht & nagerecht	€ 24,00 p.p.





WARME MAALTIJD

Amuses

3 hapjes van de chef

+ € 6,00 p.p.

Voorgerecht (één keuze per gezelschap)

- Carpaccio van Belgisch rund - rucola - parmezaan
- Duo van zalm - gerookt - gravlax
- Zeebaars uit de oven - risotto - boschampignons - kruidenolie

Soep (één keuze per gezelschap)

- Soep van zuiderse trostomaat
- Brabants witloofsoepje – lardinettes
- Aspergesoepje
- Bisque van schaaldieren

+ € 3,00 p.p.

Hoofdgerecht (één keuze per gezelschap)

- Filet van hoevekip – groentjes uit de oven – fine champagne saus
- Varkenshaasje – warme groentjes – zachte mosterdsaus
- Catch of the day – stoemp van prei – Chablissaus
- Belgisch Wit-Blauw (rund) – seizoensgroenten – saus naar keuze* + € 3,00 p.p.
- Traaggegaard melkkalf – seizoensgroenten – saus naar keuze* + € 5,00 p.p.

Te kiezen aardappelgarnituur

Krieltjes uit de oven - Gratin aardappelen - Artisanale mini-aardappelkroketjes

Te kiezen sauzen

Bordelaise (inbegrepen) - Bearnaise (+ € 2,00) - Champignon (+ € 2,00) - Zachte pepersaus met cognac (+ € 2,00)

Dessert met koffie of thee (één keuze per gezelschap)

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

Tarieven

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.
Kinderen (3 - 13 jaar): halve portie	half tarief volwassenen
Bij minder dan 25 volwassenen, rekenen wij zaalhuur aan	€ 125,00

BROODJESMAALTIJD (Aan tafel)

Soep (één keuze per gezelschap - er is bijservering voorzien)

- Soep van zuiderse trostomaat
- Brabants witloofsoepje – lardinettes
- Aspergesoepje
- Bisque van schaaldieren

+ € 3,00 p.p.

Buffet van beleg met assortiment van broodjes (minder dan 35 personen = belegde broodjes)

- Italiaanse gedroogde ham, streekgebonden boerenpastei, american, 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 met koffie of thee (één keuze per gezelschap)

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

Tarieven

Menu 4: voorgerecht + broodjes + nagerecht	€ 37,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	Helft tarief volwassenen
Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan	€ 125,00

HERINNERINGSRECEPTIE (Vanaf 50 personen - met statafels)

Receptie

3 amuses van de chef in rondgang

Broodjes

5 kant en klaar belegde broodjes in rondgang

Dessert met koffie of thee

2 mini-dessertjes in rondgang

Tarieven

Menu 5: hapjes + broodjes +nagerecht	€ 45,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	Helft tarief volwassenen



Bestelbon rouwmaaltijd

Rouwmaaltijd op: omuur

Aantal volwassenen:.....

Aantal kinderen (0 - 2 jaar):..... (3 - 13 jaar):.....

Naam overledene:

Uitvaartzorg/begrafenisondernemer

Naam:

Telefoon:

Adres:

Email:

Postcode/stad:

Contactpersoon:

Contactpersoon familie

Naam:

Telefoon:

Adres:

Email:

Postcode/stad:

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.

Bij minder dan 25 personen rekenen we een zaalhuur aan van € 125,00.

Tafelschikking ten laatste de dag voordien doorgeven telefonisch of via mail vóór 10u00.

Dranken

Dranken van de kaart Drankenforfait

Wijnen

Huiswijnen Andere wijnen

Wit:

Rood:

Keuze formule

Menu 1: Soep + hoofdgerecht + nagerecht € 39,00

Menu 2: Voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht € 49,00

Menu 3: Voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht € 54,00

Menu 4: Broodjesbuffet € 37,00

Menu 5: Herinneringsreceptie € 45,00

Keuze gerechten

Hapjes

Amuses van de chef n.v.t.
+ € 6,00

Soep

Tomaat Witloof Asperge Bisque n.v.t.
+ € 3,00

Voorgerecht

Carpaccio Zalm Zeebaars n.v.t.

Hoofdgerecht

Hoevekip Varkenshaasje Catch of the day n.v.t.

Belgisch Wit-Blauw Traaggegaard melkkalf
+ € 3,00 + € 5,00

Aardappelkeuze

Krieltjes Gratin Kroketjes n.v.t.

Saus naar keuze

Bordealaise Bearnaise Champignon Peper n.v.t.
+ € 2,00 + € 2,00 + € 2,00

Dessert

Framboisiertaart Mini dessertjes



Kasteel d'Aertrycke

Onze gegevens

Kasteel d'Aertrycke

Adres: Zeeweg 42, 8820 Torhout

Email: info@kasteeldaertrycke.be

Telefoon: +32 477 35 22 45



Eccellenza

