



Kasteel d'Aertrycke

Van een intieme tête-à-tête tot een groots feest.
Ideaal voor elke gelegenheid, van klein tot groot.
Buiten de openingsuren openen we altijd vanaf 25 personen
met formules op maat, ook tijdens de week.



Menu “Baron de Maere”

Elke zaterdag om 19u00 & elke zondag om 12u00

All-in € 78,00 pp
Dranken inbegrepen tot aan de koffie

Menu "Baron De Maere"

Verwelkoming met aperitief

steeds zittend aan tafel

Sélection brut "Comtesse Marie-Julie" | Mocktail van het huis |
Tönissteiner Multivitaminesap
Amuses van de chef

TIP! Voor gezelschappen met meer dan 15 personen

+ € 10,00 pp

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

fingerfood + 3 hapjes

Voorgerecht aan tafel bediend

Seizoensgerechtje: Heerlijke creatie van de chef op basis van scampi

Invulling hiervan verandert elke 2 maanden

Na het voorgerecht kunt u zich vrij en onbeperkt bedienen aan de comptoirs

Huisgemaakte kleine delicatessen

Hierbij onze comptoirs waarvan u zich vrij en onbeperkt mag bedienen na het voorgerecht

Verrines: Mousse van forel | Mousse van Noorse zalm | Mousse van gerookte ham

Onze klassieke "Creuset" potten: Scampi in Zuiders roomsausje met Griekse pasta
Mosseltjes in lookboter | Penne met truffelroom

Foie gras: Truffel van foie gras | Parfait van foie gras met appel

Fris & Elegant: Carpaccio van rund | Kroepoek met tartaar van zalm en tonijn
Franse oesters | Tomaat burrata | Klassiek gerookte zalm | Huisgerolde sushi | Wildpaté

Warme Smaakmakers: Kaaskroketje | Bladerdeeg cannelloni met Emmental & ham
Gegratineerde schelp met Noordzeevis | Bisque van Noordzeegarnaal | Seizoenssoep

Hoofdgerecht aan tafel bediend

Tournedos Belgisch witblauw - Champignonroomsaus of zachte peperroomsaus met Cognac **OF**

Catch of the day **OF**

Vleessuggestie volgens het seizoen **OF**

Vegetarisch gerecht

Invulling hiervan verandert elke 2 maanden

U maakt uw keuze de dag zelf, onze kelner komt langs om de keuzes op te nemen

Wij voorzien een aardappelbereiding en warme groentjes bij elk gerecht

Dessert aan tafel bediend

Dessertcreatie van de chef

Invulling hiervan verandert elke 2 maanden

Het dessert wordt aan tafel geserveerd, daarna kunt u zich vrij bedienen aan de comptoirs

Carrousel van nagerechten

*Hierbij onze comptoirs waarvan u zich vrij en onbeperkt mag bedienen na het dessert -
koffie en thee worden aan tafel bediend*

Zoete Zonde: Sablé Breton met fruit | Brésillienetaart | Soesje |
Rijsttaart | Carré confituur | Candy corner | Boules de Berlin

Heerlijk warm: Irish coffee | Wafeltjes | Moeulleux van chocolade |
Appelgebak | Crème brûlée | Pastel de nata | Sabayon van alcoholvrij Kriekbier

Verse fruitsalade

Chef's sweets: Sorbet van citroen | Vanilleroomijs | Suggestie-ijs | Garnituren zoals chocoladesaus,
slagroom, coulis van framboos... | Chocolademousse | Speculaasmousse | Tiramisu

Mousse van Baileys | Panna cotta met bosvruchten

Kazen: 3 verschillende soorten kazen | Torhoutse mosterd | Druiven | Rozijnen | Luikse stroop

Aanbod kan wijzigen volgens markt- en seizoensaanbod

Kindermenu

Aperitief

Kinderchampagne met chips

Voorgerecht

Vrij te bedienen aan het voorgerechtenbuffet

Hoofdgerecht

Crunchy chicken

* steeds met frietjes, appelmoes en saus

Dessert

Vrij te bedienen aan het dessertbuffet

Tarieven

"Kidsmenu" MET dranken inbegrepen tot aan de koffie

van 3 t.e.m. 6 jaar

€ 30,00

van 7 t.e.m. 13 jaar

€ 40,00

Dranken inbegrepen tot aan dessert/koffie

Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie" | Mocktail | Alcoholvrije bubbels

Tönissteiner Multivitaminesap

Geselecteerde witte en rode wijnen | Alcoholvrije wijnen

Stella Artois | Hoegaarden | Kriek Belle-Vue

Jupiler 0,0% | Hoegaarden Rosé 0,0%

Plat water | Bruiswater | Pepsi | Pepsi Max | Limonade | 7UP | Lipton Ice Tea

Grootmoeders koffie | Theeselectie "Or Tea?"

Upgrade Wijnen

Wenst u tijdens uw diner een andere wijn? Dan kunt u een keuze maken uit onderstaande selectie.

Gelieve uw keuze door te geven bij reservatie.

Bubbels

Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje)

+ € 25,00/fles

Champagne "Jean-Milan", Grand Cru, Blanc de Blancs (Frankrijk)

+ € 40,00/fles

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)

+ € 28,00/fles

Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk)

+ € 32,00/fles

La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk)

+ € 34,00/fles

La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk)

+ € 42,00/fles

Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk)

+ € 34,00/fles

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)

+ € 28,00/fles

Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc (Frankrijk)

+ € 33,00/fles

Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol (Frankrijk)

+ € 33,00/fles

Zédé de labégorce, Margaux (Frankrijk)

+ € 45,00/fles

Château Croque Michotte, Saint-émilion - Grand Cru (Frankrijk)

+ € 55,00/fles

Vegetarisch of allergenen

Allergieën, dieetvoorkeuren of intolerantie? Geef ons zeker een seintje ten laatste 2 dagen vooraf.



Unieke locatie - kasteel privé

Culinair genieten op een prachtige locatie. Mogelijkheid om het kasteel voor volledig tot uw beschikking te hebben voor uw uniek feest of evenement.



Ideaal voor al uw feesten

Binnenkort een huwelijk, babyborrel, jubileum of ander feest gepland? Informeer zeker naar onze mogelijkheden!



Seizoensgebonden menu & indrukwekkende buffetten

Ons menu "Baron de Maere" krijgt elke 2 maanden een update, met nieuwe, smaakvolle gerechtjes die volledig in het teken staan van het seizoen.



Speeldorp

Terwijl u heerlijk geniet, kunnen de kinderen zich uitleven in ons buitenspeeldorp met touwenparcours, of in onze speelkamer in het kasteel.

Ontdek Het Koetshuys

Doorheen het jaar elk weekend geopend van 1 juli t.e.m. 31 augustus 7/7 geopend

Kom genieten van tapas, cocktails, tafelbarbecue, verse pannenkoeken en heerlijke à la carte gerech-

Zeeweg 42, 8820 Torhout - 050 22 19 29
info@hetkoetshuys.be - www.hetkoetshuys.be

