



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.



Jaarmenu d'Aertrycke

Tijdloze smaken in een historisch decor

Jaarmenu d'Aertrycke

Verwelkoming met aperitief

steeds zittend aan tafel

Marquis du Souverain Brut | Mocktail van het huis |

Tönissteiner Multivitaminesap

2 hapjes van de chef

TIP! Voor gezelschappen met meer dan 15 personen

Mogelijkheid tot opwaarderen naar een staande receptie

1 uur - binnen of buiten naar gelang het weer

+ € 10,00 pp

met 2 extra hapjes

Voorgerecht

Trio van Noorse zalm (gerookt - gemarineerd - tartaar)

Tussengerecht

Argentijnse lauwe gamba - tomaat - burrata

OF

Carpaccio van rund - rucola - parmezaan

OF

Kaaskroket

Hoofdgerecht

Tournedos Belgisch witblauw:

Champignonroomsaus of zachte peperroomsaus met Cognac
ovengroentjes - verse frietjes

OF

Vleessuggestie van de chef

ovengroentjes - verse frietjes

OF

Vissuggestie van de chef

spinazie - geplette aardappel - witte wijnsaus

OF

Vegan suggestie

Dessert

Dessertbord met 5 mini dessertjes

(Tartelette met vers fruit - mini coupe bresilienne - pastel de nata -
Belgische chocolademousse - crème brûlée)

Op eenvoudig verzoek, mits supplement mogelijkheid tot:

- Aanvullend op het dessert**

ijslammetje voor 15 personen mogelijk in de communieperiode

+ € 45,00

- Ter vervanging van het dessert**

Klassiek stukje ijsstaart

+ € 4,00 p.p.

Met bijpassende garnituren: verse fruitsalade, slagroom,
vruchtencoulis, warme chocoladesaus

Gepersonaliseerde ijscreatie in thema naar wens

+ € 10,00 p.p.

Met bijpassende garnituren: verse fruitsalade, slagroom,
vruchtencoulis, warme chocoladesaus

Aanbod kan wijzigen volgens markt- en seizoensaanbod

Kindermenu

Aperitief

Aperitief met chipjes

Voorgerecht

Kaaskroketje

Tussengerecht

Tomatenroomsoep

Hoofdgerecht

Crunchy chicken

* steeds met frietjes, appelmoes en saus

Dessert

Kinderijsje

Tarieven

Kindermenu MET dranken inbegrepen

van 3 t.e.m. 6 jaar € 30,00

van 7 t.e.m. 13 jaar € 40,00

Kindermenu ZONDER dranken

van 3 t.e.m. 6 jaar € 25,00

van 7 t.e.m. 13 jaar € 35,00

Tarief

Keuze geldt voor het hele gezelschap

Menu met dranken t.e.m. de koffie: voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 79,00 p.p.

Menu met dranken t.e.m. de koffie: voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert € 83,00 p.p.

Menu zonder dranken: voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 54,00 p.p.

Menu zonder dranken: voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert € 59,00 p.p.

Dranken inbegrepen tot aan dessert/koffie

Marquis Souverain Brut | Mocktail | Alcoholvrije bubbels | Tönisteiner 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

Zin in een extra sprankeltje meer dan onze standaard bubbels en wijnen?

Ontdek hieronder onze zorgvuldig geselecteerde wijnen waarmee u uw formule kunt upgraden:

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 gerechten

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

