



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

Van maandag t.e.m. zondag verkrijgbaar

Verwelkoming met aperitief

Steeds zittend aan tafel

Marquis du Souverain Brut | Kir Maison | Mocktail van het huis | Tönissteiner Multivitaminesap
2 amuses van de chef

TIP! Voor gezelschappen met meer dan 15 pers. + € 10,00 p.p.

Upgrade naar een staande receptie met fingerfood + 2 extra hapjes
1 uur - binnen of buiten naar gelang het weer

Voorgerecht

Trio van Noorse zalm (gerookt - gemarineerd - tartaar)

Tussengerecht

Argentijnse lauwe gamba - tomaat - burrata

OF

Carpaccio van rund - rucola - parmezaan

OF

Artisanale kaaskroket

Hoofdgerecht

Tournedos Belgisch witblauw:

Bearnaisesaus of zachte peperroomsaus met Cognac - ovengroentjes - verse frietjes

OF

Vleessuggestie van de chef - ovengroentjes - verse frietjes

OF

Vissuggestie van de chef - bijhorende seizoensgroentjes - aardappelgarnituur

OF

Vegan suggestie

Dessert

Dessertbord met 5 mini dessertjes

(Mini sablé Breton met rood fruit - mini coupe bresilienne -
pastel de nata - Chocolademousse "Callebaut" - 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 ijstaart (vanaf 15 personen)

+ € 7,00 p.p.

Gepersonaliseerde ijscreatie in thema naar wens

+ € 10,00 p.p.

Beide met garnituren: verse fruitsalade, slagroom, vruchtencoulis, warme chocoladesaus

TARIEVEN

Menu exclusief dranken (onze premium dranken aan kaartprijzen)

voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	€ 54,00 p.p.
voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert	€ 59,00 p.p.

Menu inclusief onze inbegrepen dranken (t.e.m. de koffie)

voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	€ 79,00 p.p.
voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert	€ 83,00 p.p.

Prijzen geldig t.e.m. 31/07/2027

Gelieve eventuele allergenen en intoleranties bij de reservatie door te geven

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 | 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 | Schweppes Tonic | 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

