



Kasteel d'Aertrycke

Rouwmaaltijd

Sereen afscheid nemen

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

Bubbels

- Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje) € 25,00

Huischampagne

- Charles Latour Brut “Grande Réserve” (Frankrijk) € 45,00

Witte wijn

- Milani Pinot Grigio Bianco delle Venzie DOC 2025 (Italië) € 22,00
- Les Rochette Blanc 2025 - Côtes de Gascogne (Frankrijk) € 23,00
- L’or de Vignes “Chardonnay” 2024 - Pays d’Oc (Frankrijk) € 23,00
- Le Soleil Nantais, Muscadet (Frankrijk) € 32,00
- Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk) € 36,00
- La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk) € 36,00
- Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk) € 36,00
- La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk) € 44,00

Rosé wijn

- Saveurs Occitanes Rosé Pays d’Oc (Frankrijk) € 26,00
- Le Cri Rosé “je vous en Gris Pays d’Oc (Frankrijk) € 26,00

Rode wijn

- Les Trois Lunes “100% Cabernet Sauvignon Reserve” 2022 (Frankrijk) € 22,00
- Stellenrust Estate “Kleine Rust” Red” - Shiraz & Pinotage (Zuid-Afrika) € 26,00
- Las Hermanas “ Monastrell” Syrah 2022 (Spanje) € 26,00
- Astrale 2024 - Montepulciano d’Abruzzo DOC (Italië) € 26,00
- Château Caronne Sainte Gemme (Frankrijk) € 33,00
- Château de la Commanderie (Frankrijk) € 33,00
- Zédé de labégorce, Margaux (Frankrijk) € 45,00
- Château Croque Michotte (Frankrijk) € 59,00

Drankenforfait bij maaltijd (aperitief niet inbegrepen)

Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen - Bieren zoals: Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Victoria, Tripel Karmeliet, Leffe Bruin, Jupiler 0,0%, Leffe 0,0% - Waters en frisdranken - Grootmoeders koffie of theeselectie

Drankenforfait: Menu 1, 4 & 5	€ 19,00 p.p.
Drankenforfait: Menu 2 & 3	€ 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* + € 3,00 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 (dessertglasje - mini-gebakje - mini-ijsje)

Tarieven

Menu 1: soep + hoofdgerecht + nagerecht	€ 44,00 p.p.
Menu 2: voorgerecht + hoofdgerecht +nagerecht	€ 54,00 p.p.
Menu 3: voorgerecht + soep + hoofdgerecht +nagerecht	€ 59,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar): halve portie	Helft 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, americain, 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	€ 42,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	Helpt 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	€50,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	Helpt tarief volwassenen



Bestelbon rouwmaaltijd

Rouwmaaltijd op: om uur

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 € 44,00

☐ Menu 2: Voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht € 54,00

☐ Menu 3: Voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht € 59,00

☐ Menu 4: Broodjesbuffet € 42,00

☐ Menu 5: Herinneringsreceptie € 50,00

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

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

Dessert

☐ Framboisiertaart ☐ Mini dessertjes



Onze gegevens

Kasteel d'Aertrycke

Adres: Zeeweg 42, 8820 Torhout

Email: info@kasteeldaertrycke.be

Telefoon: +32 477 35 22 45

