
Afhaalkaart

Welkom bij
Salons 't Oud Gemeentehuis!
De kunst van het feesten

Privé-Feesten in onze zalen (vanaf 20 personen)

Kleine zaal : tot 70 personen

Perfect voor recepties en meetings

De wintertuin : tot 40 personen

Uw receptie of feestje met prachtig Scheldezicht

Grote zaal : tot 250 personen

Voor onvergetelijke grootse feesten

Prijslijst van november 2018

Verder kan u bij ons terecht voor :

Feestjes in groep op onze maandelijkse zondagslunch (vanaf 2 personen)

U en uw gezelschap zijn van harte welkom op onze zondagslunch, die wij 1 keer per maand organiseren. Om 12u kan u starten met het aperitief op het terras of aan uw tafel. Daarna volgt de lopende band met tal van heerlijke voorgerechten. Daarna verwennen we jullie met een hoofdgerecht (vlees of vis). Als afsluiter kunnen jullie zich weer naar hartenlust bedienen van desserten op de lopende band.

Kinderen zijn van harte welkom. Wij voorzien een springkasteel in een aanpalende zaal.

Afhaalgerechten voor feestjes bij u thuis

Viert u liever in uw eigen vertrouwde omgeving ?

Dan kan u beroep doen op onze afhaalgerechten. Koude voorgerechten of buffetten zijn op voorhand gepresenteerd op borden, schalen, ...
Warme gerechten zitten handig verpakt en kan u eenvoudig opwarmen in de oven. Vraag gerust een offerte met aangepaste prijzen.

Afhaalgerechten voor uw gezin

Afhaalgerechten zijn steeds voor minimum 2 personen per gerecht.
U vindt de aangepaste prijslijst terug op onze website of in onze webshop.

De kaart

Hapjes :

• Koud hapje (per stuk)	1,25 €
• Warm hapje (per stuk)	1,25 €
• Oesters	1,15 €

Voorgerechten

• Tartaar van kalfsvlees - aardappelsalade - quinoa - crème van rode paprika	5,20 €	J
• Steak tartaar	5,60 €	DJ
• Rundscarpaccio	6,70 €	G
• Javanais van gerookte heilbot en zalm met garnaltjes en spiegel van tomaat	8,20 €	ABE
• Gerookte zalm met toast en garnituur	8,20 €	A
• Slaatje met gerookte eendeborst, granaatappel, kwartelei en radijs	9,20 €	
• Vitello tonato	9,25 €	AEG
• Tartaar van licht gerookte zalm en tonijn met kappertjes en zelf van avocado	9,70 €	A
• Carpaccio van zalm en zeeduivel met pestovinaigrette en toast	9,85 €	AE
• Italiaanse ham met meloenknikkertjes en mozzarella	9,85 €	E
• Licht gegrilde tonijn, crème van pickles en kerstomaat	9,85 €	AEJ
• Huisbereide kaaskroketten	3,45 €	BDE
• Vispannetje uit de Noordzee met rivierkreeftensaus	7,75 €	ABDEFL
• Huisbereide garnaalkroketten	9,20 €	BDEFI
• Lauw rolletje van gerookte zalm en geitenkaas met appel en honingsausje	9,20 €	ADEG
• Spiesje van St.Jacobsvruchten en scampi met kreeftenroom	12,35 €	BDEF
• King krab met lookboter en koriander	18,40 €	F

Soepen

• Tomatenroomsoep	2,40 €	BEI
• Broccoliroomsoep	2,75 €	BE
• Waterkersroomsoep	2,90 €	BE
• Champignonroomsoep	3,20 €	BE
• Witloofroomsoep	3,40 €	BE
• Kervelroomsoep	3,50 €	BE
• Wortelroomsoep met heilbot	3,95 €	ABE
• Consommé Alexandra	5,20 €	
• Gele paprikasoep met kabeljauwballetjes	5,20 €	ABDE
• Aspergeroomsoep (mei - juni - juli)	6,00 €	BE
• Licht saffraansoepje met kabeljauw en grijze garnalen	6,75 €	ABEF
• Nieuwpoortse vissoep met rouille en broodcroutons	9,10 €	ABDEF

Tussengerechten

• Op z'n vel gebakken zeebaars, soepje van erwtjes en prei, gedroogd spek	9,75 €	AE
• Victoriabaars met garnalenpuree, lente-ui en een avocadosausje	10,60 €	ADEF
• Zeebaars, handgerolde couscous, avocadomayonaise	12,95 €	ABE
• Pladijsfilet met eigen vulling en een sausje van Keizer Karel	13,30 €	ABE
• Kabeljauw dugleré met aardappelpuree	13,30 €	ABE
• Tongfilet, granen, spinazie, kappertjes, mosterdsaus	14,55 €	ABEJ
• Zeetongrolletjes gevuld met gerookte zalm in een zachte saffraansaus	16,50 €	ABDE
• Lotte met preisau en puree	17,00 €	ABEI
• Griet op de grill, puree met bloemkool en waterkersjus	17,55 €	ABE
• Gepocheerde tongrolletjes op Normandische wijze	17,70 €	ABDEL
• Lotte met mosterd en spek, olijvenpuree en spinazie	17,75 €	ABEJ
• Kreeft in kruidensoep (1/2)	18,95 €	BEFI

Hoofdgerechten

• Varkenslende	(met groenten, een aardappelbereiding en saus)	11,45 €
• Kalkoenfilet	(met groenten, een aardappelbereiding en saus)	12,60 €
• Varkenshaasje	(met groenten, een aardappelbereiding en saus)	12,95 €
• Parelhoenfilet	(met groenten, een aardappelbereiding en saus)	15,85 €
• Kalfssteak	(met groenten, een aardappelbereiding en saus)	19,25 €
• Ossehaas	(met groenten, een aardappelbereiding en saus)	19,35 €

Deze vleessoorten kan u combineren met :

- kroketten ~ gebakken aardappel ~ aardappelgratin
- groentenkorfje ~ gevuld tomaatje en witloof ~ geroosterde groenten
- balsamicosaus ~ champignonsaus ~ rozemarijnsaus ~ pepersaus ~ mosterdsaus

• Gentse waterzooi	8,25 €	BEI
• Coq-au-vin met witloof, appeltje met veenbessen en kroketten	11,95 €	BDE
• Parelhoen - wortelcrème - prei - witloof - aardappel	13,20 €	BDE
• Gemarineerd varkenshaasje, witloof en appeltje, jagersaus, kroketten	13,85 €	BE
• Gemarineerde lamsbout op Toscaanse wijze, groenten en gebakken aardappel	14,05 €	
• In olijfolie gemarineerde lamsbout, bloemkool, knolselder, linzen en rode ui	14,15 €	G
• Speenvarkenfilet, boontjes, zilveruitjes, spekjes, kerstomaatjes en gebakken aardappel	14,70 €	
• Waaier van eend, loempia met gekonfijte boutjes, rijstvermicelli en shii-také	15,45 €	BD
• Ibericofilet - gerookte aubergine - provencaalse groenten - aardappel	15,70 €	
• Parelhoenfilet met sausje van muscaatdruiven, fruitspies, witloof en kroketten	17,45 €	BE
• Kalfssteak met bospaddestoelen, koolgroentjes en spek	19,10 €	

Kindergerechten

• Kalkoenfilet met wortelpuree	4,95 €	
• Balletjes in tomatensaus	6,95 €	
• Chocolademousse	4,40 €	DE

Sorbet (als tussengerecht of als nagerecht)

• Champagnesorbet	11,55 €
• Rodewijnsorbet	11,80 €
• Passievruchtensorbet	11,95 €
• Sorbet van groene appel	12,50 €
• Frambozensorbet	14,45 €

Nagerechten

• Speculaasjys met amandelcrumble en chocoladekoffiesaus	3,40 €	<i>BDEG</i>
• Appelclafoutis met kaneelijs	4,00 €	<i>DE</i>
• Crumble en mousse van witte chocolade, krijt van bosaardbei, rode vruchten in gelei, rodewijnsorbet	4,85 €	<i>DE</i>

• Crème brûlée	4,05 €	<i>DE</i>
• Mokka met tiramisu	4,30 €	<i>BDE</i>

Een dessertbuffet omvat : in huis bereide chocomousse, rijstpap, tiramisu, crème brûlée, bavarois, milkshake, fruitsla en een assortiment van taarten en vanille-ijs (in de vorm van een ijstaart of schepijs) met bijhorende sausjes

A=VIS , B=GLUTEN , C=SOJA , D=EI , E=MELK , F=SCHAALDIEREN , G=NOTEN , H=PINDA ,
I=SELDERIJ , J=MOSTERD , K=SESAM , L=WEEKDIEREN , M=ZWAVELDIOXINE , N=LUPINE

Hapjesbuffet

Geniet van 8 mini-gerechtjes, elk gepresenteerd op een bordje.
8 porties als hoofdgerecht of "om te delen" als voorgerecht of bij het aperitief.

Garnaalcocktail, artisjok en mozzarella, vitello tonato, gerookte zalm, ganzenlever, oesters,
rundscarpaccio, ham met meloen, pastasalade

Prijs voor de 8 bordjes :

25,00

BIJ ONZE BUFFETTEN IS GEEN BROOD INBEGREPEN

• Buffet Culinaire Wandeling

als hoofdgerecht 29,90 €

Wijnen

Schuimwijn :

• Alliance	6,25 €
• Cava Pupitre	9,35 €
• Depréville Méthode Classique	9,95 €
• champagne Guerlet-Deguerne Tradition	20,75 €

Witte wijn :

• Marrenon Chardonnay	6,15 €
• Monte Carbonero - Viura & Verdejo	6,85 €
• Borsao - Joven Seleccion, Macabeo & Chardonnay	7,55 €
• Preciso - Pinot Grigio	7,55 €
• Carlomagno - Fiano	9,00 €
• Domaine Delas - Viognier	10,15 €
• Bodega Cachazo "Gran Cardiel" - Verdejo	10,15 €
• Talamonti - Trebbiano d'Abruzzo	10,15 €
• Bodega Catena Zapata - Alamos	10,15 €
• Cheverny Domaine St. Salvard	10,25 €
• GD Vajra - Monterustico Bianco	11,25 €

Rosé :

• Marrenon Cépage Merlot rosé	6,15 €
-------------------------------	--------

Rode wijn :

• Marrenon Cépage Merlot	6,15 €
• Borsao - Joven Selleccion, Garnacha	7,55 €
• Preciso - Nero d'Avola	7,55 €
• L'Oca Ciuca "the Drunken Goose"	9,30 €
• Calmel & Joseph, Villa Blanche - Syrah	10,15 €
• Domaine Delas - Grignan Les Adhemar	10,15 €
• Bodega M.Real Campustauru - Roble	11,25 €
• Vigneti Del Vulture - Pipoli Aglianico	11,25 €
• Bodega Sottano Reserva Malbec	11,25 €
• Pico Maccario - Lavignone "Barbera d'Asti	12,40 €
• Carlos Serres - Rioja Reserva	14,65 €