



Schaliënhuis

Taverne - restaurant - feestlocatie

Oud-Dorpsstraat 38

2990 Loenhout

Tel. 03 669 77 79

www.schalienhuis.be

info@schalienhuis.be

Voorstellen buffet

voor groepen vanaf 20 personen.

Buffetten in 't Schaliënhuis

- Voor groepen vanaf 20 personen
- Gezellig tafelen in een rustiek kader
- Lekker eten, met de grootste zorg bereid
- Een gastvriendelijke bediening

Algemene voorwaarden

- Uit deze lijst kunt u voor een buffet kiezen. Kinderen kunnen uiteraard ter plaatse een kindermenu kiezen.
- Rekeningen zijn steeds cash te betalen direct na het feest. Gezien de hoge kosten aanvaarden wij geen betalingen met kredietkaarten.
- Het aantal gasten dient steeds 8 dagen vooraf doorgegeven te worden. Een laatste wijziging kan tot 2 dagen vooraf nog gebeuren. Op basis van dit definitieve aantal zal de rekening opgemaakt worden.
- De zaaltjes worden gratis ter beschikking gesteld.
- Prijzen onder voorbehoud van wijziging.

Drankenforfaits bij het diner

Dranken à la carte. Alle bestelde dranken worden aan taverneprijs aangerekend.

U kan ook opteren voor een all-in drankenformule die uw maaltijd royaal zal begeleiden.

All-in formule 1	EUR
- Aperitief: kirr of fruitsap	
- (supplement 1,8 euro pp voor vers geperst appelsiensap)	
- Witte en rode huiswijn, water gedurende een normaal verloop van het diner *	
- Koffie of thee met een koekje	
Volwassenen.....	12,50
Kinderen.....	5,50

All-in formule 2	
- Aperitief: Cava of fruitsap	
- (supplement 1,8 euro pp voor vers geperst appelsiensap)	
- Witte en rode huiswijn, water gedurende een normaal verloop van het diner*	
- Koffie of thee met een koekje.	
Volwassenen.....	15,00
Kinderen.....	5,50

All-in formule 3	
- Aperitief: Kirr, cava of fruitsap	
- (supplement 1,8 euro pp voor vers geperst appelsiensap)	
- Witte en rode huiswijn, water *	
- Dranken (bier, frisdrank en huiswijn)	
- Koffie of thee met een koekje	
Geen sterke dranken of sterke koffies	
Volwassenen.....	20,00
Kinderen.....	12,00

Deze formule geldt voor een periode van 5 uren vanaf de aperitief.

(* In de prijsberekening voorzien wij max. ½ fles wijn per persoon)

Normaliter serveren wij de huiswijn.

Voor de meer exclusieve wijnen verwijzen wij u graag naar onze wijnkaart.

Receptie

Koude hapjes EUR

- Rauwkost met dipsaus 1,00
- Variatie toastjes 1,00
- Forelmousse 1,00
- Tomaat met buffelmozzarella 1,20
- Tomaat met grijze garnaaltjes..... 1,20
- Cocktailglasje zalmfilet 1,50
- Cocktailglasje garnalen 1,50
- Gandaham en meloen 1,50
- Carpaccio runds met balsamicodressing, rucola en parmesan..... 1,80
- Oesters Creusen..... 2,50

- Duo van wildpaté met pruimenchutney (seizoen)..... 1,80
- Duo van gerookte everzwijnham en hertenham(seizoen) 1,80
- Gerookte eendenborst met Calvadosappeltjes 1,80
- Rosbief van hert met ruccola, walnoten en verse vijg(seizoen) 2,00

Warme hapjes

- Gefruite scampi 1,00
- Mini kaaskroket of garnaalkroket 1,00
- Champignons met kruidenboter..... 1,00
- Bladerdeeghapjes 1,20
- Dagsoepje 1,20
- Gebakken scampi met looksaus/ currysaus 1,80
- Bosduifconsommé 1,80
- Bisque van garnalen (soepje)..... 1,80
- Sint-jacobsvrucht met pernodsausje 2,50

Desserthapjes

- Huisgemaakte profiterol met crème patissier en chocoladeganache.. 1,50
- Huisgemaakt tiramisugebak..... 1,50
- Chocomousse 1,50
- Vanille ijs met vers fruit 1,80

Koud buffet

U kunt uw koud buffet zelf samenstellen.

Onze koude buffetten bestaan uit een basis en 5 keuzegerechten.

Basis **EUR**
Mengeling verschillende slasoorten/ salades van aardappelen, komkommer, wortel en knolselder/ gevuld eitje/ assortiment broodjes/ pasta/ cocktailsaus, mayonaise, olijfolie koude extractie en boter.

- Basis voor koud buffet 9,00

Keuzegerechten **EUR**

Vlees

- Gebraad van varken 2,00

- Kippenboutjes 2,00

- Rosbief..... 2,50

- Gandaham met meloen 3,00

- Carpaccio van runds 3,00

- Tomaat met buffelmozzarella en verse basilicum 3,00

- Gerookte eendenborst met Calvadosappeltjes 3,50

- Vitello Tonnato (gebraad van kalfs) 3,50

Vis

- Vers gepocheerde zalm..... 2,00

- Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnalen 2,50

- Zeeuwse creusen 00 2,50

- Slaatje met rivierkreeftjes 2,50

- Tomaat gevuld met verse tonijnsalade 3,00

- Gerookte zalm..... 3,00

- Gerookte zalm, forel en heilbot..... 3,50

Koud buffet als voorgerecht

U kunt uw koud buffet zelf samenstellen.

Onze koud buffetten (als voorgerecht) bestaan uit een basis en minstens 3 keuzegerechten.

Basis

EUR

Mengeling verschillende slasoorten/ salades van aardappelen, komkommer, wortel en knolselder/ gevuld eitje/ assortiment broodjes/ pasta/ cocktailsaus, mayonaise, olijfolie koude extractie en boter.

- Basis voor koud buffet 6,00

Keuzegerechten

EUR

Vlees

- Gebraad van varken 2,00
- Kippenboutjes 2,00
- Rosbief 2,50
- Gandaham met meloen 3,00
- Carpaccio van runds 3,00
- Tomaat met buffelmozzarella en verse basilicum 3,00
- Gerookte eendenborst met Calvadosappeltjes 3,50
- Vitello Tonnato (gebraad van kalfs) 3,50

Vis

- Vers gepocheerde zalm 2,00
- Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnalen 2,50
- Zeeuwse creusen 00 2,50
- Slaatje met rivierkreeftjes 2,50
- Tomaat gevuld met verse tonijnsalade 3,00
- Gerookte zalm 3,00
- Gerookte zalm, forel en heilbot 3,50

Tussengerechten

Onderstaande tussengerechten kunnen genomen worden tussen een buffet voorgerecht en hoofdgerecht.

Deze tussengerechten worden geserveerd aan tafel.

<u>Soepen:</u>	EUR
- Tomatenroomsoep (met balletjes)	4,00
- Cressonroomsoep.....	4,00
- Kervelroomsoep.....	4,00
- Venkelroomsoep.....	4,00
- Aspergeroomsoep	4,00
- Kippenbouillon	4,00
- Minestrone soep	4,00
- Consomme (klare bouillon)	5,50
- Consommé Célestine (met reepjes kruidenpannenkoek)	6,00
- Consommé van bosduif	6,00
- Oostendse vissoep.....	7,00

Men kan ook een soep uit deze lijst combineren met de dagsoep.

Huisbereide sorbet:

- Aardbeien.....	3,80
- Appel	3,80
- Bosbessen	3,80
- Passievruchten.....	3,80
- Andere smaken.....	3,80

Hoofdgerecht: warm buffet met 2 gerechten

Bij elk buffet voorzien wij aangepaste seizoensgroenten , sauzen en een aardappelgarnituur.

<u>Vleesgerechten</u>	EUR
- Videe.....	7,00
- Kalkoenfilet	8,00
- Varkensorloffgebraad	8,00
- Varkenshaasje	9,00
- Parelhoenfilet	9,00
- Kalfsrorloffgebraad	9,00
- Kalfsfricassé	10,50
- Lamscurry	9,50
- Eendenborst	11,00
- Lamscarré.....	12,00
- Lamfilet	12,00
- Kalfsfilet.....	12,50
- Ossenhaas.....	12,50
<u>Wildgerechten (seizoen)</u>	
- Jachtstoofpotje	10,50
- Fazant, everzwijn, hazenrug	11,50
- Hertenkalffilet (seizoen).....	12,50
<u>Visgerechten</u>	
- Vispastei met victoriabaars en zalm	8,50
- Zalmfilet.....	8,50
- Scampi's met look of currysaus.....	9,00
- Gamba's à la plancha.....	10,00
- Kabeljauw/ zeewolf/ heilbot	11,00
- Sint-Jacobsvruchten.....	11,50
- Tongsscharrolletjes gevuld met zalm.....	12,00

Hoofdgerecht: warm buffet met 3 gerechten

Bij elk buffet voorzien wij aangepaste seizoensgroenten , sauzen en een aardappelgarnituur.

<u>Vleesgerechten</u>	EUR
- Videe.....	5,50
- Kipfilet	6,50
- Kalkoenfilet	6,50
- Varkensorloffgebraad	6,50
- Varkenshaasje	7,00
- Parelhoenfilet	7,00
- Kalfsorloffgebraad	7,00
- Kalfsfricassé	8,00
- Lamscurry	8,00
- Eendenborst	9,00
- Lamscarré.....	9,00
- Lamfilet	9,00
- Kalfsfilet.....	9,50
- Ossenhaas.....	9,50
<u>Wildgerechten (seizoen)</u>	
- Jachtstoofpotje	8,00
- Fazant, everzwijn, hazenrug	8,50
- Hertenkalffilet (seizoen).....	9,50
<u>Visgerechten</u>	
- Vispastei met victoriabaars en zalm	6,50
- Zalmfilet.....	6,50
- Scampi's met look of currysaus.....	7,00
- Gamba's à la plancha.....	8,00
- Kabeljauw/ zeewolf/ heilbot	8,50
- Sint-Jacobsvruchten.....	8,50
- Tongsscharrolletjes gevuld met zalm.....	8,50

Dessertbuffet

U kunt uw dessertbuffet zelf samenstellen.

Onze dessertbuffetten bestaan uit minstens 4 keuzedesserten.

	EUR
- Vanille-ijs met chocoladesaus.....	1,80
- Verse fruitsla	1,80
- Chocomousse	1,80
- Eén soort huisbereid gebak	1,80
(Tiramisu, chocolade, javanais, passievrucht)	
- Sorbet	1,80
- Aardbeien (seizoen)	1,80
- Riz condez	1,80
- Crème Brûlée	1,80
- Huisbereide gevulde soesjes met crème patissier en chocoladeganache	1,80

Desserten

Ijscoupes

EUR

- Coupe Vanille (vanille ijs zonder meer)..... 4,50
- Dame Blanche (vanille ijs, chocoladesaus) 5,00
- Coupe Amoureux (vanille ijs met warme krieken) 5,00
- Coupe Fruit (vanille ijs, vers fruit)..... 5,50
- Coupe Aardbeien (seizoen) 6,00

Diverse desserts

- Taart/ vlaai/ ijstaart..... 5,50
- Chocomousse 6,00
- Tiramisu 6,00
- Huisbereid gebak (chocolade OF tiramisu OF javanais OF ...) 6,50
- Crème Brûlée 6,50

- Duo speculaas: ijs en gebak..... 6,50
- Trio chocolade (ijs, gebak en chocomousse)..... 7,00
- Sabayon (bv Cava, Kriek Lindemans) met vanille ijs..... 7,00
- Dessertwaaier 7,00
- Kaasassortiment 9,00

Warme desserts

- Appelstrüdel met ijs en slagroom..... 5,50
- Pannenkoek aux Nord (ijs, chocoladesaus) 5,00

Koffie

- Koffie na het diner (2 à 3 maal) 2,00
- Pralines 30 €/kg
- Petits fours 1,50€/stuk