



Schaliënhuis

Taverne - restaurant - feestlocatie

Oud-Dorpsstraat 38

2990 Loenhout

Tel. 03 669 77 79

www.schalienhuis.be

info@schalienhuis.be

Menuvoorstellen 2012

voor groepen vanaf 15 personen.

Menu feesten in 't Schaliënhuis

- Voor groepen vanaf 15 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 uw groep een vast menu 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.

We verwijzen ook naar onze seizoensgebonden maandmenu van 3 gangen voor ca 38€. Elke gang bestaat uit 2 verschillende gerechten. Graag weten we het exacte aantal van de gerechten 2 dagen vooraf.

Drankenforfaits

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 garnaltjes 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 2,00

- 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 rucola, 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

Voorgerechten

Voorgerechten – Vlees

EUR

Klassiek

- Kippenpasteitje..... 6,00
- Kaaskroketjes 6,50
- Kipcocktail 6,50
- Duo van kaas- en garnaalkroketjes 8,00
- Salade Hawaiï (ei en ananas) 9,00
- Salade Klassiek (gekookte hesp)..... 9,00
- Salade Vlaanderen (gebakken spekreepjes met garnaaltjes) 10,50
- Salade Ardennen (lauw geitenkaasje)..... 10,50
- Salade met tomaat en buffelmozzarella..... 11,00

Suggesties:

Slaatje met fijne vleeswaren:

- Seranoham met meloen 10,50
- Seranoham, buffelmozzarella en tomaat..... 12,50

- Carpaccio van rundsfilet met parmesan en rucola..... 10,50
- Rosbief van kalfsfilet..... 13,00
- Rosbief van lams 13,00

- Pata Negra ham met meloen 13,00
- Pata Negra ham, buffelmozzarella en tomaat 13,50

Wild (seizoen)

- Salade met seizoensgroentjes en
 - Duo van paté 10,50
 - Gerookte wildham..... 11,00
 - Wildassortiment: huisbereid kroketje, consommé, paté en ham . 12,50
 - Vitello tonnato van hertenkalf 13,00
 - Gerookte eendenborst met Calvadosappeltjes
- Pasta met warme seizoensgroentjes en
 - Spek en boschampignons..... 10,50
 - Bosduif/ wilde eend 11,00

Voorgerechten – Vis

EUR

Klassiek

Zalm:

- Zalmcocktail 6,00
- Zalmmoussetaartje met gerookte zalm..... 8,00
- Salade Schaliënhuis (kruidig gebakken scampi en gerookte zalm) .. 11,00
- Salade met lauwwarme Brie en gerookte zalm 11,00

Garnalen:

- Garnalencocktail 9,50
- Duo garnalen..... 9,50
- Garnaalkroketjes..... 9,50
- Trio van garnalen (soepje, garnaalkroketje en garnalencocktail) 10,00
- Salade Nederland (tomaat met Noordzeegarnalen) 11,00

Gerookte vis:

- Salade Noors (assortiment van gerookte vissoorten)..... 11,00
- Salade met gerookte paling en mierikswortelsausje..... 12,00

Suggesties:

- Slaatje met seizoensgroentjes en
 - Scampi met currysaus/ looksaus 10,00
 - Gamba's 11,00
 - Sint-Jacobsvruchtjes 12,00
 - Sint-Jacobsvruchtjes met gemarineerde zalm OF seranoham 13,00
 - Tonijn..... 13,00
 - Normandische tongrolletjes 13,00
- Pasta met warme seizoensgroentjes en
 - Scampi met currysaus/ looksaus 10,00
 - Gamba's 11,00
 - Sint-Jacobsvruchtjes 12,00
 - Scampi, spek en boschampignons 12,50
 - Tonijn..... 13,00
 - Normandische tongrolletjes 13,00

Asperges (seizoen)

- Vlaamse wijze..... 11,00
- Parmaham 12,00
- Gerookte zalm en mousseline 12,50
- Verse gepocheerde zalm..... 12,50

Soepen

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

Tussengerechten

EUR

Huisbereide sorbet

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

Tussengerechten – Vis

- Normandisch viskorfje 9,00
- Scampi in looksaus/ currysaus 9,50
- Zalmmoussetaartje met gerookte zalm..... 10,00

Kinderkaart

EUR

- Kipfingers met frieten 6,50
- Curryworst met frieten..... 6,50
- Fishsticks met frieten..... 6,50
- Bitterballen met frieten 6,50
- Kinderpasta'tje met frieten..... 6,50
- Kinderspaghetti 8,00
- Kinderkalkoenfilet met frieten..... 9,00
- Kaaskroketjes met frieten 10,00

Hoofdgerechten

Bij onze vleesgerechten zijn frieten, kroketten en/ of gratin, alsook warme groenten voorzien.

Vleesgerechten EUR

Klassiek

- Videe.....	13,50
- Varkensorloffgebraad	14,50
- Kalkoenfilet	15,00
- Varkensgebraad en rosbief	16,00
- Varkenshammetje (artisanaal gerookt en nadien gekookt)	17,00
- Varkenshaasje	17,50
- Biefstuk met saus naar keuze.....	18,00
- Kalfsorloffgebraad	19,00
- Open loempia (pasta, scampi en kalkoen).....	18,50
- Vegetarische loempia.....	15,00

Suggesties:

- Parelhoenfilet gevuld met ricotta.....	16,50
- Kalfsgebraad	22,00
- Eendenborst	22,50
- Kalfsoester met mozzarella.....	24,00
- Lamskroon	23,00
- Lamskroonfilet	24,00
- Entrecôte met saus naar keuze.....	22,50
- Ossenhaas Belgisch wit-blauw	24,00

Wildgerechten (seizoen) met wildgarnituur

- Jachtstoofpotje	20,00
- Filet van everzwijn OF fazant.....	21,00
- Filet van haas	22,00
- Filet van springbok of hertenkalf.....	24,00
- Trio wild (stoverij EN 2 soorten gebakken wild)	23,00
- Duo hert en everzwijn.....	22,50
- Boschampignons	2,00

Visgerechten

Bij onze visgerechten voorzien we warme groenten en puree.

Indien u dit wenst, serveren we extra een andere aardappelbereiding.

EUR

Klassiek

- Vispannetje (victoriabaars + zalm) 16,50
- Zalm (gepocheerd of gebakken) 17,00

- Scampi's met look/ currysaus 17,00
- Pasta met scampi's en boschampionns (seizoen) 19,50

- Filet van kabeljauw OF heilbot OF zeewolf 21,00
- Trio van zalm, victoriabaars en zeewolf 21,00

- Filet van griet OF zeeduivel 23,00
- 3 tongrolletjes, gevuld met zalm 22,50
- 4 tongrolletjes op Normandische wijze 24,00

- Zeetong dagprijs
- Mosselen (natuur, look, Provençaal, witte wijn) dagprijs

Salades

- Salade Nederland (tomaat en Noordzeegarnalen) 16,50
- Salade Noorwegen (gerookte vis) 16,50
- Salade Schaliënhuis (gerookte zalm en kruidig gebakken scampi's) 16,50

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