



Schaliënhuis

Events/ catering / totaalconcept

Oud-Dorpsstraat 38
2990 Loenhout
Tel. 03 669 77 79
www.schalienhuis.be
info@schalienhuis.be

VOORSTELLEN 2018

Menu

DRANKEN – All-in formule

All-in formule 1

Cava of fruitsap of alcoholvrije cocktail
Witte en rode huiswijn
Water
Koffie of thee met een koekje.

All-in formule 2

Cava of fruitsap of alcoholvrije cocktail
Witte en rode huiswijn
Water
Frisdrank/ bieren
(Stella/ Kriek/ Hoegaarden/ Leffe)
Koffie of thee met een koekje

All-in formule 3

Cava, gin, fruitsap of alcoholvrije cocktail
Witte en rode huiswijn
Water
Frisdrank/ bieren
(Stella/ Kriek/ Hoegaarden/ Leffe)
Koffie of thee met een koekje

Prijzen zijn op vraag verkrijgbaar en zijn afhankelijk van duur, aantal en locatie.
Voor meer info contacteer ons via info@schalienhuis.be

U kan een keuze maken voor onderstaande voorstellen om uw menu te bepalen.
Per categorie zijn er verschillende voorstellen gedaan.

KOUDE HAPJES

Suggestie

Vis

Garnalencocktail/ avocado
Tataki tonijn/ wasabi/ wakamé

Vlees

Rosbief van hertenkalf
Carpaccio van ossenhaas met garnituur
Tartaar van gerijpt runds

Klassiek

Vis

Creuse (oester) N° 2
Ceviche van zeebaars Oosterse wijze

Vlees

Gandaham met meloen
Carpaccio runds met zongedroogde
tomaten, rucola, parmesan en
pijnboompitten
Wrap met rucola en gerookte eendenborst
Handgesneden tartaar van runds

Alledaags

Vis

Wrap gerookte zalm

Vlees

Wrap met gandaham

Vegetarisch

Rauwkost assortiment
Taco met guacomole

WARME HAPJES

Suggestie

Vis

Sint-jacobsvrucht met warme
groentjes en Pernodsaus
Tonijn Japanse wijze

Vlees

Gerijpt runds met bearnaise
Broodje hamburger met spek, Oude
Brugse, mosterdmayo
Sandwiche Pulled Pork
(traag gegaard varkensvlees) met
smokey barbecue saus
Durum Pulled lamb
(Turks deeg met traag gegaard lams)

Klassiek

Vis

Gebakken scampi met warme groentjes
en currysaus
Gefruite scampi
Consommé van garnalen
Creuse (oester) N° 2 vers of
gegratineerd

Vlees

Chilli con carne met taco en avocado
Tomatensoep met balletjes
Consommé van bosduif

Frit

Puntzakje verse friet

Alledaags

Vis

Mini garnaalkroketje
Mini quiche met zalm

Vlees

Mini worstenbroodje
Mini pizza met chorizo

Vegetarisch

Mini kaaskroket
Mini vegetarische pizza

HUISBEREIDE DESSERTHAPJES

Suggestie

Moeulleux van chocolade
Crème brûlée met rode vruchten
Mini beignet met hazelnoot

Klassiek

Profiterol crème patissier en chocolade ganache
Huisbereid patisseriegebak naar keuze*
Huisbereid ijs naar keuze*
Huisbereide mousse naar keuze*
Vers fruit
Pannacotta smaak naar keuze*

*Onderstaande smaken zijn mogelijk

Vanille /passie/ framboos/ banaan/ chocolade/ mango/...

VOORGERECHTEN

Suggestie

Vlees

Pata Negra ham met meloen
Vitello Tonnato (gebraad van kalfs)
Huisgemaakte paté van foie gras met
confituur van rode ui

Wild (seizoen)

Rosbief van hertenkalf
Gerookte eendenborst met gebakken
appeltjes
Wildassortiment
Wilde eend

Vis

Salade/gerookte paling
Sint-jacobsvruchtjes
Kortgebakken tonijnfilet met wakamé

Asperges (seizoen)

Parmaham
Gerookte zalm en mousseline
Verse gepocheerde zalm
Vlaamse wijze

Klassiek

Vlees

Carpaccio van rundsfilet met parmesan
en rucola
Gandaham met meloen
Duo van kaas- en garnaalkroketjes
Salade Ardennen (lauw geitenkaasje,
spekreepjes en honing)

Vegetarisch

Zuiderse salade met fetakaas en olijven
Quiche met Provençaalse groenten
Gevulde mini paprika

Vis

Garnaalkroketjes
Garnalencocktail
Salade Schaliënhuis/ kruidig gebakken
scampi/ gerookte zalm
Ceviche van zeebaars

Alledaags

Vlees

Kaaskroketjes
Kippenpasteitje
Salade Klassiek met eitje en gekookte
hesp

Vis

Zalmcocktail

TUSSENGERECHTEN

Suggestie

St Jacobsvruchten
Tongrolletje

Klassiek

Kabeljauwhaasje

Alledaags

Vispastei
Zalmfilet

SOEPEN

Tomatenroomsoep (met balletjes)/ Cressonroomsoep/ Kervelroomsoep/ Venkelroomsoep/ Aspergeroomsoep/
Kippenbouillon/ Minestroneoep

SORBET

Aardbeien/ Appel/ Bosbessen/ Passievruchten

HOOFDGERECHTEN

Suggestie	Klassiek	Alledaags
<u>Vlees</u> Ossenhaas Kalfsoester Lamskroonfilet Eendenborst Entrecôte Kalfsgebraad	<u>Vlees</u> Parelhoenfilet Filet mignon (beste steak!) Varkenshaasje Open loempia (pasta, scampi en kalkoen) Varkensgebraad en rosbief Vegetarische loempia	<u>Vlees</u> Videe Kalkoenfilet Varkensorloff
<u>Wildgerechten (seizoen)</u> Filet van haas Filet van hertenkalf Filet van fazant Jachtstoofpotje	<u>Vis</u> Scampi Zeewolffilet	<u>Vis</u> Zalmfilet Vispan
<u>Vis</u> Kabeljauwhaasje Zeewolf Grietfilet Mosselen St-jacobsvruchten	<u>Salade</u> Salade Ardennen (geitenkaas/ spek/ appel) Salade Schaliënhuis (gerookte zalm en kruidig gebakken scampi)	

KAASSCHOTEL

Een assortiment van verschillende kaassoorten naar het aanbod

NAGERECHTEN

Suggestie

Moeulleux van chocolade
Crème brûlée met rode vruchten
Mini beignet met hazelnoot

Klassiek

Profiterol crème patissier en chocolade ganache
Huisbereid patisseriegebak naar keuze
Huisbereid ijs naar keuze
Huisbereide mousse naar keuze
Vers fruit
Pannacotta smaak naar keuze
Coupe met smaak ijs en chocolade saus/ fruit/ ...
Onderstaande smaken zijn mogelijk voor bovenstaande desserts:
(passie/ framboos/ banaan/ chocolade/ mango/ vanille...)

Prijzen voor deze menu's zijn op vraag verkrijgbaar.
Deze zijn afhankelijk van het aantal gangen, duur en seizoen.
Voor meer info kan u ons contacteren:
info@schalienhuis.Be