



www.denbascul.be

MENU'S



TOT UW DIENST - HET BASCUULTEAM



INHOUDSOPGAVE

MENU

MENUVOORSTEL
FORMULE 1 - 3
met bediening

pag. 4 - 6

DESSERT

DESSERTBUFFET
FORMULE 1 - 3
met bediening

pag. 7

DRANKEN

WIJNEN
WITTE EN RODE WIJN, SCHUIMWIJN EN CHAMPAGNE

pag. 8

WIJNARRANGEMENTEN
FORMULE 1 - 3
met bediening (2 uur durende recepties)

pag. 9

NUTTIGE INFORMATIE

pag. 10



ONS TEAM HELPT JE GRAAG OM OOK

UW EVENEMENT EEN GESLAAGD FEEST TE MAKEN



EEN SPECIALE LOKATIE MET TENT

OF EEN FEESTZAAL, VIERKANTSHOEVE,

FABRIEKSPAND, KASTEEL OF BOOT



EEN THEMAFEEST

OF EEN SFEERVOL DECOR



UW ZAAL OF FEESTTENT

VOORZIEN VAN ALLE NODEN



HEERLIJKE HAPJES, DEGUSTATIEBORDEN

MOOI GEGARNEERDE BUFFETTEN





MENU'S

VOORSTEL 1

De prijs van onderstaande formule bedraagt 37,50€ per pers (keuze uit één koud of warm voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert)

Koude voorgerechten 1

Boerenpastei met krokant slaatje, uienconfijt en kramiek
Belgische Edelman met frivool slaatje en meloenbolletjes
Duet van wildpastei met portogelei en kramiek

Soepen 1

Romig pompoensoepje met spekreepjes en sesamzaadjes
Romig aftreksel van wild met boskampernoelies
Tomaten-, waterkers- of kervelroomsoep
Crème Dubarry
Kippebouillon met fijne aromaattjes
Soepje van witte boontjes en truffelolie
Soepje van het huis met geitewas en rucola-olie

Warme voorgerechten 1

Vispannetje uit Oostende
Zalm met fijne groentjes
Zalm met crab uit Canada en kreeftsausje
Kabeljauw op een bedje geconfijte prei en mouseline

Hoofdgerechten 1

Haantje in de rode wijnsaus, slaatje en kroketjes
Paëlla met kip
Kalkoenroullade met kersen en kroketten
Konijnmedaillon met appeltjes en veenbessen, kroketjes
Kalkoenfilet met jagersaus, warm groentenboeket en denne-appeltjes
Paëlla met kip en vis (supplement 1,- €/p.)
Opgevulde kalkoenfilet met jagersausje, warm groenenboeket en rosti-kroketjes (suppl1€ p.p.)
Opgevulde kipfilet met Brussels lof en spek, kroketjes (supplement 1,- €/p.)
Ardeens gebraad met peperroomsaus, warm groentenboeket en gratin (supplement 1,- €/p.)
Varkenshaasje Archiduc (supplement 2,- €/p.p.)
Opgevuld varkenshaasje met jagersaus (supplement 2,- €/p.p.)
Varkenshaasje in korstig jasje (supplement 2,- €/p.p.)
Gelardeerd varkenshaasje met mosterd (supplement 2,- €/p.p.)

Dessert 1

Gebak
Stukje ijstaart
Koffie met koekjes
Chocolademousse (supplement 1,- €/p.)
Tiramisu (supplement 1,- €/p.)
Hazelnotparfait (supplement 1,- €/p.)
Mousse van koffie met Rhum (supplement 1,- €/p.)



VOORSTEL 2

De prijs van onderstaande formule bedraagt 41,90€ per pers (keuze uit één koud of warm voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert)

Koude voorgerechten 2

Terrine van ganzelever met gelei van Sauternes en briochebroodjes
Salade Folle met ganzelever, Serranoham, gerookte eendeborst
grijze garnalen, oester en gerookte zalm
Tartare van St.Jacobsvruchten met advocado, gerookte forel en geconfijte tomaat
Gemarineerde tonijn met komkommerscoulis
Canneloni van gerookte en gemarineerde zalm met komkommerslaatje
Carpaccio van rund met parmesan en zongedroogde tmaatjes

Soepen 2

Aspergeroomsoep met puntjes
Witlofsoepje met grijze garnalen
Bospaddestoelen crème
Soepje van geconfijte tomaat met basilicum en geconfijte tomaat
Pittige pindasoep
Pastinaak-preisoep met gember
Aardperensoep met melkschuim en truffel-olie

Warme voorgerechten 2

Blinde vink van zalm met mosselen en grijze garnalen, infusie van saffraan
Gemarineerde gegrilde scampispies met tartare en komkommerslaatje
Het fijnste van de botervis met komkommersausje
Roullade van grietfilet met parma op een spiegel van peterselienat (supplement 1,- €/p.)
Spiesje met tonijn, roze pompelmoes, artisjokharten en laurier (supplement 1,- €/p.)
Gefruitte tongfilets met couscous-tomatensalsa (supplement 1,- €/p.)

Hoofdgerechten 2

Varkenshaasje Archiduc
Opgevuld varkenshaasje met jagersaus
Varkenshaasje in korstig jasje
Gelardeerd varkenshaasje met mosterd
Mechelse koekoek met gerookte ham, witlof en geitekaas (supplement 1,- €/p.)
Entrecôte met kampernoelieeroomsaus (supplement 1,- €/p.)
Pittige eendeborst met appelsientjes (supplement 1,- €/p.)

Dessert 2

Chocolademousse
Tiramisu
Hazelnotparfait
Mousse van koffie met Rhum
Ijslam met coulis van rode vruchten (supplement 1,- €/p.)
Portie ijsgebak met coulis van rode vruchten (supplement 1,- €/p.)
Fantasie van chocolade (supplement 1,- €/p.)
3 mini-gebakjes per persoon (supplement 1,50 €/p.p.)
Feestgebak/Piece Monté/Huwelijksgebak (supplement 1,50 €/p.p.)
Crème Brullée van speculoos (supplement 1,50 €/p.p.)
Geconfijte ananas met ijs op de wijze van de chef (supplement 1,50 €/p.p.)
Sabayon au Grand-Marnier met vers ijs (supplement 1,50 €/p.p.)



VOORSTEL 3

De prijs van onderstaande formule bedraagt 50€ per pers (keuze uit één koud of warm voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert)

Koude voorgerechten 3

- Op zuiltje geschikte boterham van ganzelever met een krokant gebakken zoetwatergarnaal
- Carpaccio van hert met kruidenkorst en sojapuntjes
- Lauwe carpaccio van jonge tonijn met gemberdressing en moes van rode ui en steranijs
- Tartaar van langoestientjes, gemarineerde en gerookte zalm met dille en vanilleroom
- Lauwe salade van gefruite tongfilets
- Halve kreeft gearneerd (supplement 7€/pers)

Soepen 3

- Kruidige kaassoep met korstjes
- Agnes Sorelsoep (champignonsoep met kip en gerookte tong)
- Chinese mihoensoep
- Ossestaartsoepje met cognac
- Helder kruidnat van patrijs met wilde kervel
- Romig soepje van bosduiven met savooie en ham
- Bisque 'd homard met schoon zeezicht (supplement 2,- €/p.)
- Bretoense vissoep met gegratineerde croutons en rouille (supplement 2,- €/p.)

Warme voorgerechten 3

- Gegrild spiesje van scampi met St.Jacobsvruchten en citroengras
- spies van tong en scampi en papillot met boteressence
- Opgevulde tongfilets met kreeft in samenspel met rode paprika
- Gebakken zwaardvis met gedroogde chorizo
- Staartvis met kruidencrumble
- Gebakken eendelever met karamel van speculooskruiden en citrusvruchten (suppl1€ p.p.)
- Grietfilet met mosselbeignets in een waterkersroom (supplement 1,- €/p.)
- 1/2 kreeft Harlekijn (paprikasaus en champagnesaus)(supplement 6,- €/p.)
- 1/2 kreeft à l'américaine (supplement 6,- €/p.)

Hoofdgerechten 3

- Juweeltje van het speenvarken met graantjesmosterd
- Filet van de zeug met dragonaroma
- Lamsfilet met honing en thijm (supplement 1,- €/p.)
- Gepersileerd lamsribstuk zoals te Nice (supplement 1,- €/p.)
- Medaillon van kalf met roze peper (supplement 2,- €/p.p.)
- Ossehaas met een sausje van pommerol (supplement 2,- €/p.p.)
- Struisvogelfilet met lavendelhoning (supplement 3,- €/p.p.)
- Château Briand met foie gras (supplement 3,- €/p.p.)

Wild 3

- Wit van fazanthaan op bedje gesmoord witlof (supplement 1,- €/p.)
- Krokant gebakken bosduifilet met bosuitjes, grolles en raapjes (supplement 1,- €/p.)
- Hazerugfilet met roze peper (supplement 2,- €/p.p.)
- Reebokfilet bekroond met veenbessen (supplement 2,- €/p.p.)
- Gevulde fazantenborst met ganzelever en spinazie (supplement 2,5€ p.p.)
- Everzwijnribbetjes met een wildsausje in compositie met salie (supplement 2,60 €/p.)
- Feestelijke hertefilet met winterse infusie (supplement 2,5€ p.p.)



Dessert 3

Appeltjes in de oven met calvadossabayon
Chocoladegebakje met saffraanpeer
Bord vers fruit in fantasie met ijs
Panna Cotta van Marscaponé met siroop van Marsala
Bavarois van speculoos met peer en rozebottelgelei
Gevariëerd dessertbord van het huis (supplement 1,- €/p.)

Dessertbuffet

Dessertbuffet 1 met koffie

Chocolademousse, bavarois van fruit met coulis van rode vruchten, vers fruit
Rijstpap met bruine suiker, Tiramisu, Bisquitgebak, Javanais,

(supplement 4,50 €/p.)

Dessertbuffet 2 met koffie

Chocolademousse, Tiramisu, Hazelnootparfait, Mousse van koffie met Rhum,
Chocoladefantasiën, mini-gebakjes, vers fruit, bavarois van speculoos

(supplement 5,50 €/p.)

Dessertbuffet 3 met koffie

idem dessertbuffet 2 + ijspronkstuk

(supplement 6,50 €/p.)



DRANKEN

Wijn en gewone dranken worden geschonken.

De nodige glazen en dienstmaterialen worden door ons voorzien.

Fruitsap, per liter	8,00 €/liter
Vers geperst fruitsap	9,85 €/liter
Frambozenpunch, per liter	14,30 €/liter
Kirr, per liter	14,30 €/liter

WIJNEN

WITTE WIJN

prijs per fles

Huiswijn		
	Château Le Vigneau	11,50 €/fles
Loire		
	Muscadet Sur Lie	12,40 €/fles
	Sancerre	16,90 €/fles
Bourgogne		
	Chablis, seguinot-bordet	17,20 €/fles

RODE WIJN

Huiswijn		
	Château Le Vigneau	12,30 €/fles
Bourgogne		
	Passetoutgrain	14,70 €/fles
Bordeaux		
	Château Le Pey , Médoc Cru Bourgeois	16,00 €/fles
	Château Bel-Air, Puisseguin St. Emilion	16,80 €/fles
	Château Laborde, Lalande de Pomerol	19,30 €/fles

SCHUIMWIJNEN EN CHAMPAGNES

SCHUIMWIJN

	Compte de Tréville, Sec	12,00 €/fles
	Henry Varnay, Brut	13,50 €/fles
	Schuimwijn Tradition Picamelot, Brut	16,80 €/fles
	Crémant de Bourgogne, Brut	18,00 €/fles

CHAMPAGNE

	Champagne Baron Albert, Brut	28,85 €/fles
--	------------------------------	--------------



WIJNARRANGEMENTEN

Wijn en gewone dranken worden geschonken gedurende 2 uren
De nodige glazen en dienstmaterialen worden door ons voorzien.

Formule 1

10,20 €/pers.

Witte wijn Château Le Vigneau
Rode wijn Château Le Vigneau
Waters en frisdranken

supplement van 1,50 €/persoon per half uur overuur

Formule 2

12,85 €/pers.

Witte wijn Muscadet Sur Lie
Rode wijn Château Le Pey , Médoc Cru Bourgeois
Waters en frisdranken

supplement van 2,00 €/persoon per half uur overuur

Formule 3

14,80 €/pers.

Witte wijn Sancerre
Rode wijn Château Laborde, Lalande de Pomerol
Waters en frisdranken

supplement van 3,00 €/persoon per half overuur



NUTTIGE INFORMATIE

VOORWAARDEN

Alle prijzen gelden voor groepen vanaf 50 personen, tenzij anders vermeld.

30 tot 50 personen: supplement van 7 %

15 tot 30 personen: supplement van 12 %

Alle prijzen zijn inclusief :

Bediening
Borden , bestek, glazen, tassen
Opdekken tafels
Afwas
Alle keukenmateriaal

Alle prijzen zijn exclusief :

BTW 21%	
Tafels en stoelen	prijs op aanvraag
Tafellinnen + servet	1,80 /persoon
Bloemstukjes	8,00 €/stuk
Buffetkraampjes	prijs op aanvraag
Bar	prijs op aanvraag
Huurprijs locatie	prijs op aanvraag
Muzikale opfluistering	prijs op aanvraag
Entertainment	prijs op aanvraag
Overuren aan 30 €/uur/personeelslid	

Betalingsvoorwaarden : 14 dagen op voorhand voorschot ¼ van de totale som
Contante betaling binnen 10 dagen

Alle prijzen vermeld in de brochure zijn onder voorbehoud

Indien het feest plaatsvindt op een moeilijk bereikbare (veel trappen, geen keuken, ...) of verre locatie word er een aangepaste offerte opgemaakt.

Deze folder is opgesteld met basisformules en kunnen volledig naar eigen wens aangepast worden.
Thema's of ander ideeën kunnen we voor u omzetten in een waar gebeuren.

**Nestor de Tièrestraat 199
9700 Oudenaarde – Eine
Tel. 055 30 27 34
info@denbascuul.be**