



krekelhof  
FEESTEN IN STIJL

Drie Egyptenbaan 11 - 1755 GOOIK

# FEESTCATALOGUS 2018



[www.krekelhof.be](http://www.krekelhof.be)

Tel. 054 33 48 57  
[info@krekelhof.be](mailto:info@krekelhof.be)

Beste klant,

Deze catalogus is de gids voor uw perfecte “feest in stijl” in Krekelhof.

Hierin maken wij alle mogelijkheden duidelijk om van uw feest een topper te maken waar nog lang zal worden over nagepraat.

Of het nu gaat om een huwelijks-, verjaardags-, communie-, lentefeest of een jubileum, voor elke gelegenheid biedt Krekelhof de geschikte formule.

Uw ceremonie kan plaatsvinden in onze “Wedding Chapel” of wijngaard.

Organiseert u iets vanuit de bedrijfssfeer dan is Krekelhof eveneens de juiste partner. Betreft het een seminarie, productvoorstelling of incentive, ... wij staan u bij met onze jarenlange ervaring.

## **Enkele algemene afspraken:**

- Wij organiseren feesten van 60 tot 250 personen, recepties tot 350 personen.
- Er wordt geen huur aangerekend voor de zaal.
- BTW en bediening zijn inclusief in onze prijzen.
- Wij verzorgen de tafeldecoratie in een hedendaagse sfeer. Wenst u meer persoonlijke decoratie aan te brengen, dan kan dit uiteraard.
- Menu's en naamkaartjes worden door uzelf voorzien.
- De tafelschikking gebeurt volgens uw wensen. Wij beschikken over een zaalplan.
- Wij vragen om 2 weken voor datum van uw feest het aantal aanwezigen over te maken.
- Er is achtergrondmuziek tijdens receptie en diner.
- U kan zelf instaan voor de muziek bij het dansfeest of onze relaties contacteren.
- Indien er na het diner mensen aansluiten voor het dansfeest (vanaf het dessert), mag dit maximaal 1/3 van het aantal (tafel genodigden) bedragen.
- Bij reservatie wordt een overeenkomst ondertekend waardoor u zich verbindt aan de gestelde voorwaarden. Dit houdt in dat er een waarborg betaald wordt bij reservatie.
- Bevestiging van reservatie gebeurt door betaling van de waarborg met vermelding van de datum van het feest. (Krekelhof BVBA – BE58 7360 2863 5979).

Op de volgende pagina's formuleren wij u enkele menuvoorstellen. Dit is een advies vanuit onze deskundige ervaring om een evenwichtig menu samen te stellen. Bij deze menuvoorstellen zijn alle aanpassingen mogelijk. Garnituren worden aangepast volgens het seizoen. Voor, hoofd- en nagerecht kan in elk menu vervangen worden door een keuze te maken uit de lijst met opsommingen van gerechten.

Indien één van uw gasten bepaalde allergiën of intoleranties heeft, gelieve ons hiervan, ten laatste 10 dagen op voorhand op de hoogte te stellen. Zo kunnen wij de gerechten aanpassen aan hun wensen.

Wat de dranken betreft kan u kiezen voor twee concepten:

- Een forfaitbedrag per persoon. Deze forfaits zijn berekend op gemiddeld drankverbruik.
- Afrekening van alle dranken volgens verbruik.

Wij hopen U met deze informatie van dienst te zijn en garanderen U onze volledige inzet voor het welslagen van uw feest in stijl.

Graag tot uw dienst

Karine, Frank, Sam, Liesa Dehandschutter

### Onze relaties zijn:

Bizz Music : 0496 / 51 59 34 - bizzmusic@telenet.be

De trouwfeest DJ 0495/ 21 45 83 - www.detrouwfeestdj.be

Sanseveria (live music): 02 / 396 01 47

All in One (live music): 0496 / 07 36 83

### Bed & Breakfast:

Hof van Petronilla - Gooik	054 / 56 78 39	<a href="http://www.hethofvanpetronilla.be">www.hethofvanpetronilla.be</a>
Hof ter Haegen - Vollezele	0474 / 95 77 58	<a href="http://www.hofterhaegen.be">www.hofterhaegen.be</a>
Hof te Spieringen - Vollezele	054 / 56 71 54	<a href="http://www.hoftespieringen.be">www.hoftespieringen.be</a>
Klein Nederloo - Sint-Pieters-Leeuw	02 / 531 01 70	<a href="http://www.kleinnederlo.com">www.kleinnederlo.com</a>
Gastenhof Ter Lombeek - Roosdaal	054 / 24 57 23	<a href="http://www.gastenhofterlombeek.be">www.gastenhofterlombeek.be</a>
B&B De Nieuwe Cam - Gooik	0499 / 75 64 57	

### Taxi:

Taxi Gooik	0483 / 32 12 43	<a href="http://www.taxi-gooik.be">www.taxi-gooik.be</a>
Taxi Sam	0474 / 65 51 44	<a href="http://www.taxisam.be">www.taxisam.be</a>
Taxi Sparta Halle	0475 / 41 30 26	<a href="http://www.taxihalle.be">www.taxihalle.be</a>

### Fotografen:

Tine Van Wambeke	0479 / 71 16 67	<a href="http://www.tinevanwambeke.be">www.tinevanwambeke.be</a>
Els Hemelings	0476 / 20 84 56	<a href="http://www.elshemelingsfotograaf.be">www.elshemelingsfotograaf.be</a>
Juno	0476 / 34 15 18	<a href="http://www.juno-fotografie.be">www.juno-fotografie.be</a>
Davy De Coninck	0495 / 27 03 62	<a href="http://www.jwdpictures.be">www.jwdpictures.be</a>
Glenn Delveaux	0473 / 52 30 12	<a href="http://www.glenndelveaux.com">www.glenndelveaux.com</a>

## Cermonie

Uw cermonie kan plaats vinden in onze “Wedding Chapel” of wijngaard.

Hiervoor voorzien wij:

- Witte looper
- 30 tal witte design stoelen
- Cermonietafel met bloemstuk
- Prieeltje met bloemen

Een geluidsinstallatie met micro dient u zelf te voorzien

De prijs hiervoor bedraagt € 300

## Aperitieven

- |   |           |
|---|-----------|
| • Cava Idilicum Extra brut                  | € 20/fl.  |
| • Cremant de Bordeaux, L' Esprit Couvent    | € 24/fl.  |
| • Champagne, André Goutorbe Carte d'or Brut | € 45/fl.  |
| • Bio bessensap                             | € 9/fl.   |
| • Sinaasappelsap                            | € 6,50/l. |

## Receptiehapjes

Zijn aangepast volgens het seizoen en worden aangeboden zodat ze makkelijk te eten zijn.

De prijs per hapje bedraagt € 1,50 per stuk.

U kan het aantal hapjes zelf bepalen, zowel koud als warm.

Voor huwelijksrecepties raden we aan om een assortiment 3 koude en 3 warme hapjes te voorzien.

Dit kan eventueel aangevuld worden met fingerfood (olijven, tapenade, rauwkost) voor een beperkt aantal personen. De prijs voor fingerfood bedraagt € 1,50 p.p.

## Receptieforfait (Voor anderhalf uur)

- Forfait 1: Cava Idilicum Extra brut  
of Spumante Il Roncal brut  
+ bio bessensap  
Assortiment 3 koude en 3 warme hapjes (6 p.p.) € 18 p.p.
- Forfait 2: Cremant de Bordeaux, L' Esprit Couvent  
+ bio bessensap  
Assortiment 3 koude en 3 warme hapjes (6 p.p.) € 20 p.p.
- Forfait 3: Champagne, André Goutorbe Carte d'or Brut  
+ bio bessensap  
Assortiment 3 koude en 3 warme hapjes (6 p.p.) € 25 p.p.

## Menu 1

Slaatje met tijgergarnalen, gefruite forelfilet, tartaar van tomaat en frisse guacomole

\*\*\*

Parelhoen zacht gegaard, kruidenpersillade,  
wok van seizoensgroenten  
en cocotte aardappeltjes in de boter

\*\*\*\*

Flensjes met sinaas, Mandarin Napoleon en vanille-ijs

\*\*\*\*

Koffie en zoetigheden

**€ 43 p.p.**

**Dit menu met roomsoep naar keuze suppl. € 5 p.p.**

**Dit menu met sorbet naar keuze suppl. € 4 p.p.**

**Dit menu met dessertenbuffet suppl. € 4 p.p.**

## Menu 2

Pladijs à la plancha, gepocheerd hoeve-eitje, aligo\* aardappel, reductie van Oude Geuze

\*\*\*\*

Krokant gebakken Mulard-eend, structuren van zandwortel, gesmoorde preistaafjes,  
duo van aardappelgratin

\*\*\*\*

Duo van ananas, carpaccio & gebakken met munt  
sorbet van mango

\*\*\*\*

Koffie en zoetigheden

*\* Aligo aardappel is een bereiding van aardappelpuree met gesmolten kaas*

**€ 45p.p.**

**Dit menu met roomsoep naar keuze suppl. € 5 p.p.**

**Dit menu met sorbet naar keuze suppl. € 4 p.p.**

**Dit menu met dessertenbuffet suppl. € 4 p.p.**



## Menu 3

Zacht gegaarde ombervis, gepofte tomaten  
verse pasta met basilicum

\*\*\*\*

Filet van Pata Negra\* op lage temperatuur, krokantje van de ham,  
duo van bloemkool, aardappelgratin  
en natuurlijke jus met sechuan peper\*

\*\*\*\*

Drie bereidingen van rode vruchten:  
Sorbet/ gekoeld soepje met rode vruchten/ Pain de Gênes

\*\*\*\*

Koffie en zoetigheden

*\* Pata Negra (zwarte poot) is genoemd naar het zwarte hangbuikvarkentje uit Spanje*

*\* Sechuan peper is een gedroogde peul uit China waaruit een zeer zachte pepersmaak komt*

**€ 46 p.p.**

**Dit menu met roomsoep naar keuze suppl. € 5 p.p.**

**Dit menu met sorbet naar keuze suppl. € 4 p.p.**

**Dit menu met dessertenbuffet suppl. € 4 p.p.**

## Menu 4

Pieterman, courgette in 3 bereidingen,  
limoenboter Yuzu\*

\*\*\*\*

Duroc d'Olive\* met pickel-groentjes, jus met Arbequina olijven  
Cross & Blackwell, Nicola aardappel

\*\*\*\*

Dessertenbuffet en koffie

\* Yuzu is een citrusvrucht uit Japan, gelijkenissen met limoen

\* Duroc d'Olive is Belgisch varkensras gevoederd met olijven

**€ 48 p.p.**

**Dit menu met roomsoep naar keuze suppl. € 5 p.p.**

**Dit menu met sorbet naar keuze suppl. € 4 p.p.**

## Menu 5

Op z'n vel gebakken zeebaars, carpaccio van tomaat en mozzarella,  
kaviaar van aubergine, tagliolini en pesto

\*\*\*\*

Châteaubriand met krokante seizoengroentjes,  
crèmeux van jonge wortel met curry en gratin van bintjes

\*\*\*\*

Dessertenbuffet en koffie

**€ 50 p.p.**

**Dit menu met roomsoep naar keuze suppl. € 5 p.p.**

**Dit menu met sorbet naar keuze suppl. € 4 p.p.**

## Menu 6

Soepje van postelein met  
nobashi-garnaal

\*\*\*\*

Doradefilet met geprakte aardappel  
en duo van prei

\*\*\*\*

Mechelse koekoek, kroketje van het boutje,  
Crème van peterselie wortel, krieltjes in gerookte boter

\*\*\*\*

Farandole van rode vruchten onder méringuekorst met amandelijs

\*\*\*\*

Koffie en zoetigheden

**€ 52 p.p.**

**Dit menu met dessertenbuffet suppl. € 4 p.p.**

## Menu 7

Mi-cuit van tonijn met wakamé\*, tartaar van Simmenthal-rund, salsa van groene selder  
en topping van avocado

\*\*\*\*

Geroosterde zeetong, fregola, jus van postelein  
groene asperges en espuma van Comtékaas

\*\*\*\*

Tournedos van lam, geprakte aardappel met spinazie, tomatatjes  
en jus van oude Porto

\*\*\*\*

Poire belle Hélène, chocolade brownie, crème van hazelnoot

\*\*\*\*

Koffie en zoetigheden

\* *Wakamé is een zeewier behorend tot de algengroep*

**€ 54 p.p.**

**Dit menu met dessertenbuffet suppl. € 4 p.p.**

## Menu 8

Vitello tonato “Modern Art”

\*\*\*\*

Zeebaars met verse pasta,  
kokkels en basilicum

\*\*\*\*

Lams carré met Zuiderse groenten,  
asperges en gratin dauphinois

\*\*\*\*

Citroentaartje met verveine,  
Yuzu en sorbet van kaffir limoen

\*\*\*\*

Koffie en zoetigheden

€ 56 p.p.

## Menu 9

Italiaans slaatje met rucola, carpaccio van meloen en San Daniele ham

\*\*\*\*

Kabeljauwhaasje in de oven, tapenade van gedroogde tomaat en salie  
risotto met beukenzwam

\*\*\*\*

Kalfslende met kruidenkorstje, pastinaak, crunch van chorizo  
fondant-aardappelen\* en graanmosterd

\*\*\*\*

Dessertenbuffet met koffie

*\* Fondant aardappel is een aardappelbalkje gepocheerd in kalfsjus*

**€ 58 p.p.**

## Menu 10

Carpaccio en tartaar van bio zalm,  
Granny-Smith appel en Griekse yoghurt met limoen

\*\*\*\*

Geroosterde grietfilet, puree van doperwten, waterkers, bulgur en jus van schaaldieren

\*\*\*\*

Ossenhaas met “pont-neuf” aardappeltjes, béarnaise  
en Zuiderse groenten

\*\*\*\*

Sabayon van Sauternewijn met bosaardbeien en amandelijs

\*\*\*\*

Koffie en zoetigheden

**€ 58 p.p.**

**Dit menu met dessertenbuffet suppl. € 4 p.p.**



## Menu 11

Soepje van aardpeer met coquilles, gepofte quinoa en basilicumolie

\*\*\*\*

Zeebarbeel met spinazie,  
geraspte kokos, kurkuma en Oosterse saus

\*\*\*\*

Spieshart met boschampignons, crème van butternutpompoen,  
Brabants lof en amandelkroketjes

\*\*\*\*

Taartje met citroen, zanddeeg, eiwit en limoen

\*\*\*\*

Koffie en zoetigheden

**€ 60 p.p.**

**Dit menu met dessertenbuffet suppl. € 4 p.p.**

## Menu 12

Lauwe carpaccio van kabeljauw met citroenmarinade en guacamole

\*\*\*\*

Gebakken Sint-Jakobsvruchten, zalf van schorseneren  
en schuim van knolselder

\*\*\*\*

Duif uit Anjou met Portobello,  
peterseliewortel en rozemarijn

\*\*\*\*

Degustatie van drie huisbereide nagerechtjes met koffie

€ 62 p.p.

## Menu 13

Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten, butternut, sushi-groenten en Japanse citrus

\*\*\*\*

Kreeft met canneloni van prei en paddenstoelen  
nantuasaus

\*\*\*\*

Kalfsfilet, duo van Mechelse bloemkool, gebakken rozemarijnardappel, kalfsjus

\*\*\*\*

Pajotse aardbeien gemarineerd in "Absolut"  
vodka, limoensorbet en espuma van caramel

\*\*\*\*

Koffie en zoetigheden

€ 65 p.p.

## Menu 14

Kreeft @ 53°C, Belle vue, bouillon van Kaffir-limoen\*

advocado

\*\*\*\*

Geroosterde tarbot, zeegroentjes, frisse venkel, Pastis reductie

\*\*\*\*

Lam uit de Pyrenëen met Mechelse asperges,

Provençalse groenten, jus met citroentijm

\*\*\*\*

Dessertenbuffet en koffie

\* *Kaffir-limoen is een citrusvrucht afkomstig uit Oost-Aziatische landen*

**€ 68 p.p.**

## Kindermenu

Kinderen tot 12 jaar kunnen genieten van ons kindermenu

Voorbeeld:

Tomatenroomsoep

\*\*\*\*

(\*) Kaaskroket - 1 stuk

\*\*\*\*

Kipfilet met appelmoes en frietjes

of

Kindersteak met sla en frietjes

of

Balletjes in tomatensaus en frietjes

\*\*\*\*

Kinderijsje

**€ 20 p.p.**

**(\*) € 23 p.p.**

## Wenst u onze samengestelde menu's aan te passen, dan stellen wij u volgende gerechten voor.

### Koude voorgerechten

- Rundscarpaccio met rucola slaatje, parmezaanschilfers en emulsie van oude balsamico.
- Canneloni van lers rundsvlees, pittige rucolasla, crème van parmezaan.
- Vitello tonato "Modern art" (Zacht gegaard kalfsvlees, mi-cuit van tonijn).
- Krokant slaatje met licht gerookte kwartel, jonagold en grondwitloof met stroop van "Banyuls".
- Duo van ganzenlever, huisbereide terrine met rozijnenbroodje, cremeux met chutney van mango.
- Krokant slaatje met kort gebakken zalm, Zwarte Woud ham, croutons, espuma van gedroogde tomaat.
- Kruidig slaatje met gebakken gamba's, zongedroogde tomaat en geroosterde pijnboompitten.
- Zalmbeursje gevuld met grijze garnalen, spaghetti van komkommer, tomaat en basilicum.
- Drie bereidingen van tonijn: carpaccio, tartaar en mi-cuit.
- Lauwe carpaccio van kabeljauw met citroenmarinade en guacomole.
- Slaatje met het fijnste van de kreeft, vinaigrette van honing en koriander.
- Rundscanneloni met krab, crème van aardpeer en scheermesjes.
- Carpaccio van Holsteinrund met burrata mozzarella tomaten variëteiten en basilicum.
- Terrine van ganzenlever met Pajotse beuling, hazelnoot en appeltjes.
- Tartaar van Simmenthal rund met vergeten groenten, mosterd zaadjes en Orval kaas.

## Soepen

### Groentenroomsoepen

- Tomatenroomsoep
- Tomatenroomsoep met mascarponeroom
- Waterkersroomsoep
- Kervelroomsoep
- Pompoenroomsoep
- Pompoenroomsoep met tomatenblokjes en grijze garnalen
- Aspergeroomsoep
- Broccoliroomsoep
- Witloofroomsoep
- Witloofroomsoep met julienne van kalfsvlees
- Champignonroomsoep
- Agnes-Sorelroomsoep (kippenvelouté met asperges)
- Heldere bouillon Henry IV met fijne groentjes
- Erwtensoepe met broodkorstjes

### Verfijnde soepen

- Soepje van bospaddenstoelen en kervel
- Soepje van doperwten en king-krab
- Bisque van Noordzeekrab onder korst
- Verse kreeftenroomsoep met Armagnac
- Heldere bouillon van langoustines en king-krab
- Soepje van postelein met nobashi-garnaal
- Soepje van aardpeer met coquilles, gepofte quinoa en basilicumolie

## Warme voorgerechten

- Kort gebakken zalm met puree van aardpeer, spaghetti van courgette en limoenboter.
- Bonbon van zeetong met gekarameliseerd, Brabants grondwitloof en mosterdsaus.
- Zeetongfilets met hazelnootkorstje op een brandade met truffel en gekonfijte zilveruitjes.
- Griet in 5 kruiden gebakken met geprakte aardappelen en grijze garnalen, beurre blanc en zalmforelkaviaar.
- Op z'n vel gebraden zeebaars, jasmijnrijst "vongolé" en pesto van gedroogde tomaat.
- Zacht gegaarde kabeljauwfilet met een wok van jonge prei en ridderzwammetjes, fijne toast met olijventapenade en béarnaise van tuinkruiden.
- Doradefilet met gesmoorde preistrunkjes, risotto met verse tuinkruiden.
- Open ravioli met jonge tarbot, puree van tuinbonen en rode wijnboter.
- Zacht gegaarde jonge tarbotfilet met hazelnoottapenade, groene asperges gegratineerd met comtékaas, sausje van Faro-bier.
- Gebakken Sint-Jacobsvruchten, geprakte aardappel geparfumeerd met truffel, velouté van schaaldieren.
- Kreeft "à la nage" Modern Art.
- Kreeft met fettucini, soepje op Thaise wijze.
- Pluma Ibérico met gamba, duo van aardpeer en structuren van rode biet.



## Sorbets als tussendoortje:

- Granité van prosecco en limoen.
- Champagnesorbet met zeste van "kumquat".
- Sorbet van Granny-Smith met cider.
- Sorbet van peer met Lenniks poireke.
- Granité van mojito.
- Jeneversorbet.
- Sorbet van Campari met roze pomelmoes.
- Granité van Doyenné peer met verse kaas.
- Sorbet van tomaat en basilicum.

## Hoofdgerechten

- Duroc d'Olive met puree van doperwten en wortel, gratin van zoete aardappel en sausje van Palm.
- Varkenshaasje pata negra met krokantje van zijn ham, wok van oesterzwammen en seizoen-groentjes geplette aardappel met sjalot.
- Gelakkeerde eendenborst met gecarameliseerde appeltjes en rabarber, gratin van zoete aardappel.
- Sappig gebakken mulardeend met krokante groene groentjes, smeuijge aardappelpuree met tuinkruiden.
- Zwartpootkip met jonge bladspinazie, blonde champignons, jus van dragon, krieltjes in gerookte boter.
- Struisvogelfilet met ridderzwammetjes en mango, emulsie van sinaasappelzeste en duo van aardappelgratin.
- Chateaubriand met knapperig gebakken seizoengroenten, geconfijte zilveruitjes, aardappelchips en sjalottensaus.
- Ossenhaas met kruidig slaatje, béarnaise van aubergines en pont-neuf aardappelen.
- Lamskroontje met mosterdkorstje, aspergebundeltje, jonge spinazie en gegratineerde aardappeltjes.
- Lamsnootjes onder kruidenkorstje, Provençaals groententaartje, geplette aardappel met spinazie, trostomaatjes en Pauillac saus.
- Kalflende met zijn natuurlijke jus, seizoengroentjes en ratte-aardappelen gegratineerd met oud-Brugge kaas.
- Sappig gebakken melkkalf, wok van bospaddestoelen, schuim van topinamboer en gesmolten ganzenlever.
- Duo van kalfsfilet en kalfszwezerik met ridderzwammetjes, zalf van pastinaak, sausje van tierentijnmosterd.

Tijdens het wildseizoen zijn bereidingen met fazant, reebok en hazenrug verkrijgbaar.

## Nagerechten

**Dessertenbuffet: supplement € 4 p.p. bij onze samengestelde menu's.**

- Verfijnd dessertbordje (drie huisbereide dessertjes aangepast aan het seizoen).
- Drie bereidingen van rode vruchten: sorbet - aardbeiensoepje - charlotte van framboos.
- Farandole van rode vruchten onder meringuekorstje met amandelijs.
- Pajotse frambozen met sabayon van kriek Boon en vanille-ijs.
- Pajotse aardbeien gemarineerd in "Absolut" vodka, limoensorbet en espuma van caramel.
- Torentje van seizoensfruit met sorbet van perzik en cocktail van passievrucht.
- Rabarbersoepje met citroengras, aardbeien en vanille-ijs.
- Meloensoepje met mascarpone en ijslolly van watermeloen.
- Luchtige sabayon van Sauterne wijn met bosaardbeien en amandelijs.
- Duo van ananas, carpaccio & gebakken met munt, sorbet van mango
- Poire belle Hélène, chocolade brownie, crème van hazelnoot.
- Moelleux van chocolade met crumble van speculoos en ijs van Baileys.
- Taartje van chocolade met citroencrème en vanille-ijs.
- Flensjes geflambeerd met "mandarin napoleon" en vanille-ijs.
- Ijstaart of gebak (volgens de feestelijkheid).
- Cheesecake met blauwe bes, sorbet van kaffir limoen en limoenzeste.
- Zwarte woudtaart met ijs van bosbes en chocolade mousse.
- Pajotse aardbeien met ijs en pistache en mousse van witte chocolade.
- Structuren van appel met Dulce de leche karamel.
- Gekarameliseerde perzik met pistachenoten en witte chocolade.

## Buffetten

### 1. Koud voorgerechtenbuffet (vanaf 50 personen)

- Assortiment gerookte vissoorten  
Huisgerookte zalm, forel, makreel
- Garnalencocktail
- Oesters “Fines de Claires”
- Gebakken tijgergarnalen
  
- Individuele bordjes
  - Carpaccio van zalm en staartvis
  - Duo van tonijn met guacomole
  - Tomaat mozzarella en San Daniele ham
  - Rundscarpaccio met rucola en parmezaanschilfers
  - Vitello tonato
  
- Uitgebreid saladebuffet volgens seizoen, pasta bereiding en sausjes
- Soepbowl

€ 24 p.p.

## Buffetten

### 2. “Open-fire” buffet aan onze “Rotissoir” (vanaf 70 personen)

Keuze van 3 vleessoorten door u samen te stellen:

- Bressehoenfilet gevuld met ricotta
- Gebraden rundsfilet met béarnaise
- Kalfslende met mosterdpanade
- Ibericohaasje met sjalottensaus
- Lamstournedos (Lamscarré: suppl. € 2 p.p.)

Hierbij een uitgebreid saladebuffet en warme seizoensgroenten  
aangepaste sausjes en aardappelgarnituren.

**€ 20 p.p.**

### 3. Dessertenbuffet (vanaf 60 personen)

Verfijnde patisserie, vruchtensalades, chocoladefontein met fruitspiesjes,  
chocolademousse, crème brûlée, tiramisu, pannekoekjes, ijskar

(Tijdens de zomermaanden worden pannekoekjes vervangen door een granité van Mojito)

Koffie inclusief

**€ 12 p.p.**

Indien u een gepersonaliseerde ijstaart of wedding cake wenst voorzien we deze voor de helft van  
het aantal gasten.

- Ijstaart versierd volgens uw wensen: € 5p.p.
- Wedding cake versierd volgens uw wensen: € 8 p.p.

## Gasten avondfeest

Mensen die worden uitgenodigd om mee te feesten vanaf het dessert ontvangen wij als volgt:

- Om 21u30 of 22uur: Ontvangst met glaasje aperitief.
- Uw gasten sluiten aan bij het dessertenbuffet.
- Daarna starten we met de drankenforfait bij het dansfeest

**€ 40 p.p.**

## Late Night Snacks

- Kaasbuffet en beenham op de pince.

Dit buffet wordt geplaatst vanaf 1 uur 's nachts.

Wij voorzien verschillende broodsoorten en druiven.

Dit buffet wordt voorzien voor de helft van het aantal gasten.

**€ 9 p.p.**

- Belegde broodjes

**€ 2 / broodje**

- Puntzakjes met frietjes

**€ 2 / zakje**

## Onze geselecteerde banketwijnen

### Witte wijnen

- **Frankrijk, Bordeaux Blanc, Château Lamothe, 2015** **€ 17**  
Fris, fruitige wijn gemaakt van de sauvignon blanc en de sémillon druif.
- **Frankrijk, Le Moulin en Gascogne, Côtes de Gascogne 2016** **€ 17**  
Elegante frisse wijn, mooi in balans, allemansvriend.
- **Frankrijk, Pays D' OC Rives-Blanques 2016** **€ 19**  
Frisse, florale wijn met goede onderbouw door houtlagering.  
90% Chardonnay - 10% Chenin Blanc
- **Italië, Umbrië, Pecorino - Terre di Chieti 2015** **€ 20**  
Nieuwe ontdekking, zeer fruitige wijn, vlot inzetbaar bij verschillende gerechten.
- **Frankrijk, Loire, Reully, Dom. Valéry Renaudat 2015** **€ 28**  
Top appellation in de Loire, naast Sancerre & Pouilly-Fumé.  
100% Sauvignon blanc druiven, zuivere stijl met voldoende fraîcheur,  
zeer gastronomisch inzetbaar.
- **Frankrijk, Bourgogne Blanc, Mâcon-Villages Deux Roches 2014** **€ 29**  
Top Chardonnay uit Mâcon, boterachtig in de mond met aroma's van citrus,  
goede balans en afdronk.

(\*) Voor een uitgebreide wijnselectie raadpleeg de wijnkaart van ons restaurant Sir Kwinten.

## Onze geselecteerde banketwijnen

### Rode wijnen

- **Spanje, Solo Tirio Campo de Borja 2015** € 17  
 Syrah  
 Elegante Syrah met mooie combinatie van het rijpe fruit en de kruidige toets van de Syrah druif
- **Italië, Poggio Ai Santi, Montepulciano d’Abruzzo, 2015 Magnum** € 40  
 Sangiovese  
 Toegankelijke rode wijn, de finesse van Italië in combinatie met het gastronomische karakter
- **Frankrijk, Château La Haye, Bordeaux 2012** € 20  
 Klassieker uit Bordeaux, inzetbaar bij vele gerechten.  
 Winnar van medaille d’argent concours de Bordeaux
- **Italië, Molino a Vento, Nerello Mascalese 2015** € 23  
 Soepele rode wijn uit Sicilië gemaakt van de opkomende Nerelo Mascalese druif. Elegant, boordevol fruit en dat doet denken aan fijne pinot noir wijnen.
- **Frankrijk, Côtes du Rhone, Maison Galland, Grenache Noir 2014** € 25  
 Grenache noir zoals hij hoort te zijn, zachte sappige tannines en vooral het rijpe fruit dat primeert. Vlot inzetbaar bij verscheidene type keukens
- **Oostenrijk, Wagram, Bassgeige Zweigelt, Weingut Bauer 2014** € 25  
 Zweigelt is de typische druif en geeft wijnen die vandaag zeer up to date zijn.
- **Italie, Chianti Classico Riserva, Villa Cafaggio 2012** € 34  
 Topper uit Toscanië: Volle geconcentreerde wijn, voor liefhebbers van krachtige Sangiovese druif.



## Mogelijkheden voor bepalen van forfait

### Forfait wijnen bij het diner

- Forfait 1: Wit : Frankrijk, Bordeaux Blanc, Château Lamothe 2015  
of Frankrijk, Côtes de Gascogne, Le Moulin 2015  
Rood : Italië, Montepulciano d' Abruzzo, Poggio Ai Santi Magnum 2015  
of Spanje, Solo Tirio Campo De Borja 2015  
Waters en frisdranken inclusief **€ 18 p.p.**
  
- Forfait 2: Wit : Frankrijk, Loire, Reuilly, Dom. Valéry Renaudat 2015  
Rood : Frankrijk, Côtes du Rhone, Maison Galland, Grenache Noir 2014  
of Oostenrijk, Bassgeige Zweigelt, Weingut Bauer 2014  
Waters en frisdranken inclusief **€ 20 p.p.**
  
- Forfait 3: Wit : Frankrijk, Bourgogne Blanc, Mâcon-Villages Deux Roches 2014  
Rood : Italië, Chianti Classico Riserva, Villa Cafaggio 2012  
Waters en frisdranken inclusief **€ 22 p.p.**

### Forfait dranken na het diner

Bieren: Jupiler - Hoegaarden - Palm - Carlsberg - Kriek - Leffe - Duvel - Westmalle

Alle frisdranken, witte, rosé en rode wijn, koffie en thee

Sterke dranken en Cava zijn niet inclusief in deze forfait **€ 17 p.p.**

- **Voor minder dan 100 personen loopt de forfait gedurende 4 uur**
- **Vanaf 100 personen loopt de forfait gedurende 5 uur**
- **Na afloop van de forfait worden de dranken volgens verbruik aangerekend en de uurlonen van de kelners in supplement gerekend.**
- **Dranken achteraf volgens verbruik: De dranken na het diner kunnen ook aangerekend worden volgens verbruik. Dan worden de uren van het personeel in supplement gerekend.**
- **Wij vragen dat de DJ afrondt omstreeks 5 uur**

## Walking diner (vanaf 100 personen)

### Koude voorgerechten

- Oester stand
- Cocktail van grijze garnalen
- Sushi-bar op ijs
- Tartaar en carpaccio van zalm
- Tonijn mi-cuit met tartaar van Simmenthal rundsvlees
- Carpaccio van rundsvlees met rucola & parmazaanschilfers
- Salade Caprese met San-Danielleham
- Vitello tonato

### Warme voorgerechten

- Nobashi-garnaal met Oosterse wok
- Paella Valenciana of paste Vongolé
- Nage van kabeljauw met seizoensgroenten (asperges, lapbonen, tuinkruiden) afhankelijk van het seizoen

### Hoofdgerecht

Aan de rotissoir bieden wij verschillende vleessoorten aan met ruim assortiment groenten, aardappelgarnituren en sausjes

- Ierse Angus Beef met „pont-neuf“
- Lamsvlees uit Pauillac
- Rollade van Mechelse Koekoek

### Nagerechten

- Chocolademousse
- Tiramisu
- Crème Brulée
- Mini taartjes
- Fruit
- Ijskar
- Koffie en theebuffet

**Het walking diner-concept wordt u aangeboden voor € 55 p.p.**

Alle dranken die tijdens een walking diner geserveerd worden, worden aangerekend per fles of forfait

## Voorstel babyborrel I

Van 15u tot 18u voor een minimum van 100 volwassenen.

### **Receptie van 15u tot 16u (€ 12 p.p.)**

Uw gasten worden ontvangen met Cava en bio vruchtensap.  
Hierbij serveren wij 3 hapjes in rondgaande bediening.

### **Dessertenbuffet met koffie en thee van 16u tot 17u (€ 15 p.p.)**

Uitgebreid dessertenbuffet met verfijnde patisserie, vruchtensalades, chocoladefontein met fruitspiesjes, chocolademousse, crème brûlée, tiramisu, pannenkoekjes en de ijskar.  
Hierbij voorzien wij een koffie- en theebuffet.

### **Open bar van 17u tot 18u (€ 8 p.p.)**

Er wordt een drankenbuffet opgesteld met witte en rode wijn, frisdranken en waters.  
Bieren zijn op aanvraag te verkrijgen.

De prijs voor volwassenen bedraagt € 35 p.p.

De prijs voor kinderen van 4 tot 12 jaar bedraagt € 15 per kind.

## Voorstel babyborrel II

Van 15u tot 19u voor een minimum van 85 volwassenen.

### **Receptie van 15u tot 16u (€ 10 p.p.)**

Uw gasten worden ontvangen met Cava en en bio vruchtensap.  
Hierbij serveren wij fingerfood en rauwkost met dipsausjes.

### **Hapjes in rondgaande bediening van 16u tot 18u (€ 25 p.p.)**

- Wrap met gerookte zalm en kruidenkaas
- Dim Sum van scampi
- Foccacia broodje met San Danielle ham, tomaat en mozzarella
- Penne Arrabiata met parmezaanschilders
- Blanquette van hoevekip met krokante bladerdeeg

Er wordt een drankenbuffet opgesteld met witte en rode wijn, frisdranken en waters.  
Bieren zijn op aanvraag te verkrijgen.

### **Dessertenbuffet met koffie en thee van 18u tot 19u (€ 10 p.p.)**

Kleine dessertjes zoals mini gebakjes, crème brûlée, chocolademousse en de ijskar.  
Hierbij voorzien wij een koffie- en theebuffet.

De prijs voor volwassenen bedraagt € 45 p.p.

De prijs voor kinderen van 4 tot 12 jaar bedraagt € 20 per kind.

Drie Egyptenbaan 11 • 1755 GOOIK

Tel.: 054 33 48 57

[info@krekelfhof.be](mailto:info@krekelfhof.be) • [www.krekelfhof.be](http://www.krekelfhof.be)

Waarborgrek. BE58 7360 2863 5979

Bank: BE55 7340 1194 4244

