

Grote feestzaal ± 30
personen
Kleine feestzaal ± 18
personen



Het Aldenhof

Het Aldenhof

Kuringersteenweg 413

3511 Kuringen

tel. 011/850985

e-mail: hetaldenhof@hotmail.com

www.aldenhof.be

Algemene inlichtingen

Wij beschikken over een feestzaal voor +- 30 personen en een kleine feestzaal voor +- 18 personen.

De reservatie van een feest is definitief mits een voorschot van € 150.

Onze feestzalen worden gratis ter beschikking gesteld voor feesten,

dwz. een minimum van 3 gerechten per persoon.

In onze prijzen zijn inbegrepen:

bediening, tafellakens, stoffen servetten en kaarsen op tafel.

Voor een reservatie van een feest met minder dan 3 gerechten per persoon met tafellakens, stoffen servetten en kaarsen, zullen we een meerprijs van € 3,00 per persoon aanrekenen.

Menukeuze voor groepen:

- voor het voorgerecht, soep, sorbet en dessert is er slechts één keuze mogelijk. (tenzij uitzonderingen)
- voor het hoofdgerecht: keuze uit één vlees-en één vis-gerecht, met dezelfde keuze van groentjes, saus en aardappelgerecht (deze keuze mag wel verschillend zijn voor vlees en vis).

Onze offertes/prijzen zijn 3 maanden geldig.

Wijn (75 cl) en frisdrank (1l) worden per fles aan tafel geschonken, bieren zie prijzen menukaart.

- Huiswijnen € 20,00/fles (wit-rood-rosé)
- Frisdranken en waters € 9,50/fles

Aperitief & hapjes

Aperitief

- Glaasje cava € 4,20
- Fles cava € 22,00
- Glaasje Kirr € 4,20
- Fruitsap € 10,50/L

Koude Hapjes

- Glaasje gerookte zalm, kruidenkaas, dille € 2,00
- Glaasje parmaham, meloen € 2,00
- Glaasje garnaalcocktail € 2,00
- Toast met philadelphia, zalm, druifjes € 1,60
- Bruchetta met tomatentapenade en ansjovis € 1,80
- Mini carpaccio € 2,00
- Mini wrap met carpaccio van rund € 1,60
- Mini wrap met gerookte zalm € 1,60
- Grabbelpotjes (olijven, feta, zongedroogde tomaten) € 5,00

Vegetarisch:

- Glaasje tomaat-mozarella-basilicum € 1,80
- Aperitief tomaatjes gevuld met pesto, geitenkaas en bieslook € 1,60

Warme Hapjes

- Tasje soep (seizoen) € 1,50
- Quiche met zalm en prei € 2,00
- Scampi kruidenroom € 2,00
- Mini loempia met chilisaus € 1,20
- Scampi met huisgemaakte tartaar € 1,80
- Assortiment borrelhapjes (5/p.p.) € 3,50
- Gemengde schotel warme hapjes van het huis € 13,50

Vegetarisch:

- Broodje pesto, tomaat, mozzarella € 2,50
- Broodje brie, honing, walnoot € 2,50
- Gevulde champignon met geitenkaas € 2,50

Voorgerechten

Koude voorgerechten

- Garnaalcocktail € 12,00
- Salade van parmaham met balsamico dressing, pijnboompitjes en een duo van meloen € 12,00
- Carpaccio van rund zoals het hoort, met truffelolie € 12,00
- Frisse salade met gerookte zalm, spek en scampi € 12,00
- Noorse visschotel (3 verschillende soorten gerookte vis) € 12,00
- Degustatie van zalm op 3 wijzen (gerookte zalm, zalmousse en gebakken zalm) € 12,00
- Cocktail van scampi en grijze garnalen € 12,00
- Symfonie van gerookte zalm en grijze garnalen € 12,00

Vegetarisch:

- Frisse salade met gebakken champignons, dennepitjes en bieslook € 10,00
- Frisse salade met witloof, appel en geitenkaas € 11,00

Wildseizoen:

- Duo van wildpatés met toast en zijn confituren € 12,00
- Salade geitenkaas met spekjes en appel € 11,50
- Salade brie met spekjes, appel en walnoten € 11,50

Aspergeseizoen:

- Gerookte zalm met lauwe asperges en mousselinesaus € 12,00
- Asperges op z'n Vlaams € 10,00

Voorgerechten

Warme voorgerechten

- 1 kaaskroketje met citroen, gefruite peterselie en salade € 7,00
- 1 garnaalkroket met salade, citroen en gefruite peterselie € 8,00
- Duo van garnaalkroket en tomaat-garnaal € 12,00
- Salade Café Paris met verse croutons € 10,00
- Salade gamba (2st.) en calamaringen met huisgemaakte Zuiderse tartaar € 10,00
- Huisgemaakte quiche met prei en zalm € 9,00
- Scampi (4st.) in kruidenroomsausje € 9,50
- Scampi (4st.) in roomsausje met Pernod € 9,50
- Ravioli ricotta, spinazie met gerookte zalm, kruidensausje en dille € 12,00

Vegetarisch:

- Huisgemaakte quiche met broccoli en brie € 10,00
- Huisgemaakte quiche met spinazie en geitenkaas € 10,00
- Gevulde portobello met courgette, tomaat en geitenkaas € 7,00
- Gevulde zoete paprika met courgette, tomaat en feta € 7,00
- Tomaat met pesto, geitenkaas en kruiden € 7,00

Wildseizoen:

- Ravioli funghi met boschampionns en parmaham € 12,50
- Ravioli funghi met een roomsausje van bospaddenstoelen en fazant € 12,50
- Vegetarisch: Ravioli funghi met bospaddenstoelenroomsaus € 11,50
- Vegetarisch: Toast met gebakken boschampionns, appel en geitenkaas € 8,00

Soepen & sorbet

Soepen

- Broccoliroomsoep / met parmaham € 4,5 /€ 5,00
- Witloofsoep / met grijze garnalen € 4,5 /€ 5,00
- Aspergeroomsoep / met verse aspergepunten € 4,5 /€ 5,00
- Waterkersroomsoep / met rivierkreeftjes € 4,5 /€ 5,00
- Tomatenroomsoepje / met balletjes € 4,5 /€ 5,00
- Pastinaaksoep / met zure room € 4,5 /€ 5,00
- Venkelsoep / met chorizo € 4,5 /€ 5,00

Wildseizoen

- Bospadenstoelenroomsoepje met shi-takes snippers € 4,5 /€ 5,00
- Pompensoep / gerookte eendenborst € 4,5 /€ 5,00

Sorbet

- Limoensorbet € 3,00
- Passievruchtensorbet € 3,00
- Appelsorbet € 3,00
- Frambozensorbet € 3,00

Hoofdgerechten Vlees

- Er mag voor de hoofdschotel gekozen worden tussen vlees en vis.
- Het aantal van beiden moet wel ongeveer een week op voorhand doorgegeven worden.
- Bij het vleesgerecht, alsook het visgerecht mogen er vier verschillende groenten, 1 saus en 1 aardappelgerecht gekozen worden.
- De groenten mogen voor vlees en voor vis verschillend zijn.

Vleesgerechten

- | | |
|-------------------------|---------|
| - Parelhoenfilet | € 19,50 |
| - Kipfilet in spekjasje | € 18,00 |
| - Varkenshaasje | € 19,50 |
| - Eendenborst | € 21,50 |
| - Lamskroontje | € 23,50 |
| - Juniorbeef | € 23,50 |

Wildseizoen:

- | | |
|---------------|---------|
| - Hertensteak | € 26,00 |
| - Fazant | € 24,00 |

Vegetarisch:

- Kan afgesproken worden

Keuze warme groenten

- Gestoofd witloof
- Wortel met loof
- Gebakken champignons
- Boontjes met spek
- Aperitief trostomaatjes
- Warme tomaat

Wildseizoen:

- Duo van bospaddenstoelen
- Appeltje met veenbessen
- Wintergroentjes

Hoofdgerechten vlees

Keuze sauzen

- Champignonroomsaus
- Peperroomsaus
- Graanmosterdsausje
- Sinaasappelsausje
- Calvadossaus
- Tijm-siroopsaus
- Portosaus
- Saus van het huis (getomateerde stroganoffsaus)

Keuze aardappelgerechten

- Kroketten
- Frietjes
- Gratin
- Gebakken krielaardappeltjes in de schil
- Puree

Hoofdgerechten vis

Visgerechten

- Kabeljauwfilet € 23,00
- Zalmfilet € 21,50
- Roodbaars € 21,00

Keuze warme groenten

- Gestoofde prei
- Warme tomaat
- Wortel met loof
- Boontjes met spek
- Gebakken champignons
- Eén van de 4 warme groenten mag ook een groetenpuree zijn:
 - broccolipuree
 - wortelpuree
 - savooikoolpuree
 - rucolapuree met zongedroogde tomaatjes

Keuze sauzen

- Witte wijnsaus
- Graanmosterdsaus
- Paprikasaus
- Dillesaus
- Bieslooksaus
- tuinkruidensaus

Keuze aardappelgerechten

- kroketten
- frietjes
- gratin
- gebakken krielaardappeltjes
- aardappelpuree

Aspergeseizoen:

- hoofdschotels met asperges op aanvraag.

Zoete afsluiters

- Vanille ijs (2b.) met huisgemaakte warme chocoladesaus	€ 5,50
- Vanille ijs (2b.) met vers fruit	€ 7,50
- Huisgemaakte chocomousse	€ 6,50
- Tiramisu van het huis	€ 7,00
- Tiramisu van speculoos	€ 7,50
- Tiramisu met oreokoekjes	€ 7,50
- Trio van het huis	€ 8,50
- Duo van passievruchtenbavarois en javanais	€ 6,00
- Warme appeltaart met slagroom	€ 7,50
- Warme appeltaart met ijs en slagroom	€ 8,50
- Crème brûlée	€ 7,00
- Huisgemaakte brownie met rode vruchten	€ 7,00
- Moelleux van chocolade met pistache ijs en cuberdons	€ 8,50