

Het Aldenhof



EETCAFE

Feestzaal voor 30 personen

Kuringersteenweg 413
3511 Kuringen
tel. 011/85.09.85 - fax 011/85.09.86
www.aldenhof.be

Algemene inlichtingen

Wij beschikken over één feestzaal voor max. 30 personen. De reservatie van een feest is definitief mits een voorschot van € 150.

Onze feestzaal wordt gratis ter beschikking gesteld voor feesten, dwz. een minimum van 3 gerechten per persoon.

In onze prijzen zijn inbegrepen:

bediening, tafellakens, stoffen servietten en kaarsen op tafel.

Voor een reservatie van een feest met minder dan 3 gerechten per persoon met tafellakens, stoffen servietten 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.
- Voor het hoofdgerecht: keuze uit één vlees- en één visgerecht, 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 (75cl) en frisdranken (1l) worden per fles aan tafel geschonken, bieren zie prijzen menukaart.

Kuringen, maart 2013



Aperitief

Aperitief van het huis	€ 3,50
Aperitief naar keuze	zie menukaart
Koude hapjes	€ 1,50
Warme hapjes	€ 1,50
Warme borrelhapjes	€ 2,50 pp.
Calamares, loempia, bitterbal, ...	

Koude voorgerechten

Garnalencocktail	€ 10,00
Parmaham met meloen rucola, zongedroogde tomaten, Pijnboompitten en parmesaanschilfers	€ 11,00
Carpaccio van rund zoals het hoort met truffelolie	€ 11,00
Cannelloni van gerookte zalm met kruidenkaas, rucola en Zongedroogde tomaatjes	€ 11,00
Frisse salade met gerookte zalm, spek en scampi	€ 11,00
Noorse visschotel (3 verschillende soorten gerookte vis)	€ 11,00
Frisse salade met gerookte eendenborst, rucola, appel en pijnboompitjes	€ 11,00

Warme voorgerechten

1 of 2 kaaskroketje(s) met citroen en gefruite peterselie	€ 8,00 of € 10,00
1 of 2 garnaalkroketje(s) met citroen en gefruite peterselie	€ 10,00 of € 12,00
Salade Café Paris met verse croutons	€ 9,50
Scampi (4st.) in een kruidenroomsausje	€ 9,50
Scampi (4st.) Diablo à la crème	€ 9,50
Tagliatelli met gerookte zalm, vers kruidensausje en dille	€ 11,00



Verse soepen

Witloofroomsoep met grijze garnalen	€ 4,50
Aspergeroomsoep (in het seizoen)	€ 4,50
Broccoliroomsoep met sliertjes parmaham	€ 4,50
Waterkersroomsoep met rivierkreeftjes	€ 4,50
Tomatenroomsoep met verse balletjes	€ 4,50
Kervelroomsoep met zure room	€ 4,50

Verfrissing - sorbet

Met verse munt en Cava

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



Hoofdgerechten

VLEES EN GEVOGELTE

Bij elk van deze gerechten kan je kiezen uit 4 verschillende soorten groenten, 1 saus en 1 aardappelgerecht:

Varkenshaasje	€ 19,50
Eendenborstfilet	€ 21,50
Parelhoenfilet	€ 22,50
Lamskroontjes	€ 25,50
Filet pur	€ 25,50
Trio van wild (wildseizoen)	

Keuze van warme groentjes

- Gestoofde witloof
- Wortel met loof
- Gebakken Champignons
- Boontjes met spek
- Warme tomaat
- Aperitief tomaatjes
- Spruitjes
- Winter: warm fruit of veenbessen (wild)

Keuze sauzen

- Champignonroomsaus
- Peperroomsaus
- Dijonaisesaus
- Sinaasappelsaus
- Bearnaisesaus
- Saus van het huis
- Tijm-siroopsaus
- Calvadossaus

Keuze aardappelgerechten

- Kroketten
- Frieten
- Gratin
- Aardappel in de schil
- Aardappelpuree



VISGERECHTEN

Bij elk van deze gerechten kan je kiezen uit 4 verschillende soorten groenten, 1 saus en 1 aardappelgerecht:

Kabeljauwhaasje	€ 20,50
Zalmfilet	€ 22,50
Groenlandse heilbot	€ 22,50
Gamba's (6 st.)	€ 22,50

Keuze van warme groentjes

- Gestoofde witloof	of	Groentepuree:
- Warme tomaat		- Broccolipuree
- Aperitief tomaatjes		- Wortelpuree
- Wortel met loof		- Savooikoolpuree
- Boontjes met spek		- Rucolapuree en zongedroogde tomaten

Keuze sauzen

- Witte wijnsaus
- Graanmosterdsaus
- Paprikasaus
- Dillesaus
- Kruidensaus

Keuze aardappelgerechten

- | | |
|-------------|-------------------------|
| - Kroketten | - Aardappel in de schil |
| - Frieten | - Aardappelpuree |
| - Gratin | |



Zoete afsluiters en desserts

Vanille ijs met huisgemaakte warme chocoladesaus (2bollen)	€ 4,50
Chocolademousse van het huis	€ 5,50
Vanille ijs (2 bollen) met vers fruit	€ 6,50
Tiramisu met fruitgarnituur	€ 6,50
Trio van huisgemaakte desserts (Chocomousse, tiramisu, en sorbet met fruitgarnituur)	€ 8,00
Moelleux van chocolade met pistache ijs en cuberdons	€ 8,50

Ijstaarten of fruitgateaus met slagroom of versiering naar keuze zijn ook te bestellen.

Voor de communiefeesten zijn er ook ijslammetjes te verkrijgen, de prijs hiervoor is op aanvraag, enkel te verkrijgen op bestelling.



Buffetten

- **Koude buffetten: vanaf 20 personen**

Traditioneel koud buffet € 23,00/pp.

- ~ Kippendrumsticks met ananas
- ~ Rosbief
- ~ Varkensgebraad
- ~ Gevulde eitjes
- ~ Gevulde perziken met tonijn
- ~ Beenham met verse asperges (seizoen)
- ~ Verse roze zalm

Assortiment:

- ~ Brood
- ~ Salades, groentjes en sauzen
- ~ Pasta en aardappelsalade

Luxe koud buffet € 28,00/pp.

- ~ Beenham met verse asperges (seizoen)
- ~ Rosbief
- ~ Parmaham met cavallon
- ~ Gerookte zalm gevuld met vismousse
- ~ Tomaat met grijze garnalen
- ~ Verse roze zalm
- ~ Scampi
- ~ Gerookte heilbot en forel met gesnipperde ui en peterselie
- ~ Gevulde eitjes

Assortiment:

- ~ Brood
- ~ Salades, groentjes en sauzen
- ~ Pasta, aardappelsalade en couscous

- **Warme buffetten: vanaf 20 personen**

Buffet aan € 26,00/pp.

- ~ Kippenliertjes met saus van het huis
- ~ Huisgemaakte bouletjes in Luikse saus
- ~ Vispannetje
- ❖ Assortiment warme groenten (3 ≠ per persoon)



- ❖ Assortiment van 2 aardappelbereidingen

Buffet aan € 28,00/pp.

- ~ Kalkoenfilet in champignoneroomsaus
- ~ Huisgemaakt stoofvlees
- ~ Zalmfilet in witte wijnsaus met graanmosterdsaus

- ❖ Assortiment warme groenten (3 ≠ per persoon)
- ❖ Assortiment van 2 aardappelbereidingen

Buffet aan € 30,00/pp.

- ~ Varkenshaasje in peperroomsaus
- ~ Eendeborstfilet in tijm-siroopsausje
- ~ Rijkelijk gevuld visserspotje

- ❖ Assortiment warme groenten (3 ≠ per persoon)
- ❖ Assortiment van 2 aardappelbereidingen

- **Dessertbuffetten: vanaf 15 personen (2 desserts/pp.) € 6,00/pp.**

Keuze uit:

- ~ Passievruchtenbavarois
- ~ Vanillepudding
- ~ Chocomousse
- ~ Tiramissu
- ~ Javanais
- ~ Vers fruit

- ❖ Alle desserts zijn afgewerkt en op schotels geschikt

- **Pastabuffetten**

Keuze uit:

3 ≠ pasta's € 15,00/pp.

4 ≠ pasta's € 16,00/pp.

- ~ Penne arrabiata (spek en pikante napolitaanse saus)
- ~ Penne met kip en fijne groentjes in een curryroomsausje
- ~ Penne met scampi, fijne groentjes en tuinkruidensausje
- ~ Lasagne
- ~ Maccaroni met ham en kaassaus
- ~ Spaghetti tomaat basilicum
- ~ Spaghetti bolognaise
- ~ Spirelli met gerookte zalm en fijne groentjes
In een pestoroomsausje
- ~ Spirelli met tomaten basilicumsausje en kippenblokjes



- ❖ Assortiment kazen:
 - gemalen parmesan
 - parmezan schilfers
 - geraspte emmental

Voor de Bain. Marie's en de branders vragen we een supplement van € 10,00/stuk

