



# *Kellenhof*

*Restaurant – Feestzalen*

*Feestenboek 2017*

*1<sup>ste</sup> Editie*

*Edingssteenweg 10, 9402 Meerbeke  
tel: 054/33.75.68 Gsm: 0498/04 71 39  
e-mail: [resto@kellenhof.be](mailto:resto@kellenhof.be)  
website: [www.kellenhof.be](http://www.kellenhof.be)*

# Kellenhof

## Zaal

*Wij beschikken over 1 grote feestzaal*

*De feestzaal en het restaurant deze kunnen één grote zaal vormen.*

*In de feestzaal kunnen er maximum 150 couverts gezet worden.*

*Rond de feestzaal heeft u zicht op een magnifieke tuin en terras.*

*Rond het Kellenhof heeft u zicht op een park met terras, er is zelfs een speeltuin voor kinderen.*

*Tenten kunnen supplementair bijgehuurd worden als er buiten evenementen georganiseerd worden.*

*Wifi staat ter beschikking.*

*Flip Chart, micro en projectorscherm is er aanwezig.*

*2 draadloze micro's staan ook ter beschikking voor vergaderingen en dergelijke.*

*Onze parking is perfect voorzien voor het parkeren van bussen en grote voertuigen.*

*Ook is onze zaak perfect toegankelijk voor mensen met rolstoel.*

*De tafels zijn voorzien van normale decoratie kaarsen en bloemen.*

*Walking dinner, of aan tafel, recepties, vergaderingen.*

*Alles is mogelijk!*

*Het bespreken van het evenement en tevens het plan van de zaal ook het dressereren van de tafels wordt uitbundig georganiseerd*

*De zaalkost bedragen € 400,00 voor een halve dag en nacht, voor een complete dag € 450,00*

*Voor de ruimte van het restaurant mee te gebruiken wordt er supplementair € 150,00 bijgevraagd*

*Vanaf middernacht en 2 uur na de koffie bedraagt het zaalpersoneel € 27,00 per uur per serveerder*

## Hapjes

€ 3,00 per hapje (gebakken ganzelever, tartaar van zalm, mousse van gerookte forel en pistache en quiche met fijne groentjes, quiche met fijne groentjes, terine van foie gras)  
5 hapjes aan € 7,50 per persoon (mini-loempia, toastje tonijn, scampi butterfly, zakouski's)

## Drank

Voor de aperitief beschikken we over

Champagne                      Veuve Elisabeth brut= € 50 per fles  
   Drappier Carte d'or brut= € 60 per fles

Schuimwijn                      Krier Frères brut= € 25,00 per fles

Cava                                € 25,00 per fles

Fruitsap € 9,00 per fles

wijnen van het huis € 19,00 per fles

Wit: Colombard Chardonnay (Frans)

Rood: Merlot (Frans)

Flessen plat en bruis water, cola aan € 9,00 per fles.

U kunt een all-in formule nemen tijdens het eten, hier komt dan een supplement bij van € 20,00 per persoon. Deze all-in formule is dan geldig tot de koffie wordt ingeschonken. Voor de kinderen tot 14 jaar is dit € 14,00.

Hierin zitten dan alle soft dranken en bieren inbegrepen (geen zware bieren en geen sterke dranken) en onze huiswijnen.

## Voorschot

Er wordt een voorschot gevraagd van € 500,00 bij vastleggen van de zaal.

Deze moet gestort worden op Fortis Iban BE 39 001-4513256-19

2/3 van het bedrag wordt betaald een week voor het feest

En het saldo wordt betaald binnen de week na het feest.

1. Menu aan € 30,00

*Kervelvelouté met balletjes*

~

*Vlaamse Stoofcarbonade*

*Natuuraardappelen*

~

*Coupe Bresilienne*

2. Menu aan € 30,00

*Parmaham en meloen*

~

*Pangasiusfilet Fijne groentjes*

*Bisquesausje en aardappelpuree*

~

*Tiramissu*

3. Menu aan € 30,00

*Tomaat mozzarella*

~

*Kalkoen*

*Zoetzure saus en rijst*

~

*Coupe Brésilienne*

~

1. Menu's aan € 36,00

*Broccolisoepp*

~

*Goudbrasem met verse kruiden*

*Natuuraardappelen en mediteraans sausje*

~

*Tiramissu*

2. Menu's aan € 36,00

*Quiche met witloof & zalm*

*Krokant slaatje*

~

*Gebakje van Roodbaarsfilet, spinazie, groentenflan*

*Mousseline saus*

~

*Crème Brûlée*

3. Menu's aan € 36,00

*Gerookte zalm met toast en garnituur*

~

*Kalfsfilet*

*Seizoensgroentjes met maltaisesaus*

*Rösti aardappelen*

~

*Coupe Nougatine*

4. Menu's aan € 36,00

*Kervelroomsoep*

~

*Varkenshaasje "Stroganoff"*

*Opgerolde prinsesjes met spek en gebraseerd witloof*

~

*Chocolade Tulpje Vanille Roomijs met coulis van framboos*

### 5. Menu's aan € 36,00

*Witloofsoep met croutons*

~

*Chateaubriand*

*Seizoensgroentjes en groene peperroomsaus*

*Aardappelkroketjes*

~

*Lauw Appeltaartje met Bolletje ijs*

### 6. Menu's aan € 36,00

*Carpaccio van rund met parmezaan en rucola*

*Truffelolie*

~

*Pangasiusfilet met Bloemkool en fijne prinsejes*

*Grijze garnalensaus*

*Aardappelpuree*

~

*Coupe Advocaat*

### 7. Menu's aan € 36,00

*Duo van Paté met ajuinenconfijt en toast*

~

*Pladijs*

*frisse mesclum vinaigrette*

*Rösti aardappelen*

~

*Kriekentaart*

### 8. Menu's aan € 36,00

*Tomaat Mozzarella met verse basilicum*

~

*Eendefilet met sinaasappelsaus*

*Witte asperges Halve tomaat*

*Puree Grand Veneur*

~

*Chocolade mousse*

## 1. Menu aan € 58,00

*Terrine van ganzenlever met chutney  
Rozijntoast*

~

*Sorbet van champagne*

~

*Filet van Kabeljauw Op zijn vel gebakken  
Witte asperge & groene bladspinazie  
Grijze garnalensaus en nieuwe aardappeltjes*

~

*Moilleux van chocolade met bolletje vanilleroomijs*

## 2. Menu aan € 60,00

*1/2 Halve kreeft "Belle Vue"*

~

*Tomatensoep met balletjes*

~

*Filet pur*

*Opgerolde Prinsesjes met spek en 1/2 Tomaat  
Bordelaisesaus en aardappelkroketjes*

~

*Verse fruitsla met vanilleroomijs en coulis van framboos*

### 3. Menu aan € 60,00

*Aspergeroomsoep*  
*Mimosa van ei*

~

*Gebakken ganzenlever*  
*Gecarameliseerde appel*

~

*Zetong op Molenaarse wijze*  
*Aardappelpuree*

~

*Tarte à Tin met een bolletje speculoosijs*

### 4. Menu aan € 60,00

*Tartaar van Tonijn*  
*Met zijn garnituur*

~

*Minestrone soep*

~

*Tarbotfilet*

*Kerstomaatje en groene asperges*  
*Botersausje geparfumeerd met limoen en Gevulde aardappel*

~

*Carpaccio van Ananas en sorbet van champagne*

~

*Koffie*



## 5. Menu aan € 60,00

*Sint Jacobsnoten met hazelnootboter*

~

*Sorbet van Appel*

~

*Filet Mignon in een jasje van bladerdeeg  
Gebraiseerd Witloof en Prinsesjes opgerold in spek  
Jagersaus*

~

*Trio van Belgische kazen met stukje brood*

## 6. Menu aan € 60,00

*Risotto met fijne groentjes  
Langoustine en parmezaan*

~

*Sorbet van Passievruchten*

~

*Rog met boter en kapertjes  
Gevulde aardappel*

~

*Fruittaart met bolletjes ijs en coulis*

## 7. Menu aan € 52,00

*1/2 Kreeft Thermidor*

~

*Sorbet van Limoen en jenever*

~

*Eendefilet met Sinaasappelsaus*

*Vijg met honing, peer William*

*Puree 'Grand Veneur'*

~

*Dessertbord & koffie*

## 8. Menu aan € 58,00

*Kwartel met druiven saus*

*In zijn nestje*

~

*Witloofroomsoep*

~

*Zeewolffilet*

*op een bedje van fijne groentjes met mousselinesaus*

*Aardappelpuree*

~

*Frambozen bavarois met een krokant hartje van Chocolade*

## *Menu aan € 56,00*

*Duo van gerookte zalm en heilbot  
Garnituur*

~

*Witloofroomsoep*

~

*Parelhoenfilet*

*Palet van fruit met aardappelkroketjes*

*Jagersaus*

~

*Tartelette van appel*

*Bolletje roomijs en coulis*

~

*Koffie*

*Desserts kunnen verandert worden in een speciale gateau, ijstaart of dessertenbuffet.*

*Bij Gateau en ijstaart wordt er een supplement gevraagd van € 6,00 per persoon*

*Dessertenbuffet wordt er een supplement gevraagd van € 6,00 per persoon.*

1. Kindermenu's aan € 20,00

*Tomatensoep met balletjes*

~

*Kippewit met appelmoes*

*Frietjes*

~

*Kinderijsje*

2. Kindermenu's aan € 20,00

*Kaaskroketje*

~

*Balletjes in tomatensaus*

*Aardappelpuree*

~

*Chocolademousse*

3. Kindermenu's aan € 20,00

*Garnaalkroketje*

~

*Filet Mignon*

*appelmoes frietjes*

~

*Bolletje ijs met fruit*

€ 22,00

4. Kindermenu's aan € 20,00

*Aspergesoep*

~

*Vol au vent en aardappelkroketjes*

~

*Crème Brûlée*

*Supplement dessertenbuffet € 4,00*

## Buffetten

*Vanaf 30 personen is een buffet mogelijk.*

### **Koud buffet**

1. *Diepe Oesters*
2. *zalm "belle vue"*
3. *Tomaat opgevuld met grijze garnalen*
4. *Gerookte zalm & Heilbot met ajuin, peterselie, citroen*
5. *Tomaat Mozzarella*
6. *Russisch ei met cocktail en mayonaise*
7. *Gekookte beenham*
8. *Terrine van vis*
9. *Gandaham met meloen*
10. *Cruditeiten: sla, koude aardappeltjes, rijst, brood en sauzen & garnituur*  
*(kreeft en dergelijke supplement dagprijs)*

*Voorgerecht of klein buffet € 23,00 per persoon*

*Hoofdgerecht groot buffet € 32,00 per persoon*

### **Warm buffet**

1. *Soep naar keuze*
2. *Zeewolffilet met citroensausje*
3. *Scampi Kellenhof (romig getomateerd sausje)*
4. *Vol au vent*
5. *Lamskroon en rode portosaus*
6. *Kabeljauwfilet met een witte wijnsaus en grijze garnalen*
7. *Chateau briand*
8. *Kip*
9. *Warme Seizoensgroentjes*
10. *Verskillende warme sauzen*
11. *Aardappelbereidingen*

*€ 38,00 per persoon*

## ***Kaas en Charcuterie buffet voor de late of vroege uurtjes***

*Verschillende kazen (Brie, Oud Brugge, Camembert, Chaume, Geitekaas, boursin,...)*

*Fruit (Druiven, aardbeien,...)*

*Gekookt beenhesp, salami, Paté,...)*

*Verschillende soorten brood.*

*€ 11,00 per persoon*

## ***Barbecue***

*Salade buffet*

*Tomaat, salade, rijst met zeevruchten, rijst natuur, pasta met napolitaanse saus,, pasta natuur*

*verschillende sauzen, prinsesjes, rijstsalade, komkommer, witte kool met curry, wortel, Aardappelsalade, taboulet met surimi met verse munt, taboulet natuur, perzikken natuur, erwtjes*

*Vlees*

*Lamskotteletjes, chipolata, merguez, hamburger, varkensbrochettebrochette en gemarineerde kippefilet en gamba's*

*Papilotte van pangasius en aardappel in de schel.*

*€ 27,00*

## ***Koude Maaltijd***

*2 pistolets, 1 sandwich (belegd met boter, americain, kaas en hesp)*

*Stuk taart*

*A volonté koffie, déca of thee*

*€ 13,50 per persoon*

## ***Koffiebuffet***

*Verschillende gebak en koekjes, koffie, déca, thee met lipton soorten.*

*Vers fruitsap en water.*

*€ 7,50 per persoon*

## ***Dessertenbuffet***

*Chocoladefontein met vers fruit.*

*Bavarois, taarten, vers fruit.*

*Tiramissu, crème Brûllée*

*Met nog garnituur*

*A volonté koffie en thee*

*€ 12,00 per persoon*

## ***Verrassingsbroden (voor recepties, late/vroege uurtjes)***

*Belegd met kaas, hesp, tonijn, krab en groentjes.*

*Mooi ingepakt in een groot brood.*

*€ 4,00 per persoon ( 2 sandwiches per persoon)*

*Het verrassingsbrood is belegd met verschillende slaatjes vis & vlees & kaas.*