

Feestbrochure

't Smesseplein

Bekijk onze mogelijkheden en suggesties binnenin ... vragen staat vrij, aarzel niet om uw wensen met ons te overleggen.

Alle vermelde prijzen in deze brochure zijn ALL-In en inclusief BTW, dus geen extra kosten voor gebruik zaal, service, linnen en decoratie ter onze beschikking. Deze prijzen gelden vanaf 2016. Voor extra decoratie zoals ballonnen, bloemstukken en dergelijke bent u vrij om deze zelf te voorzien. Indien gewenst, kunnen wij dit ook voor u doen. Gelieve de keuze van het menu te beperken volgens aantal genodigden om een vlotte service te garanderen.

Café – Restaurant – Feestzaal

't SMESSEPLEIN

Goed Ter Motestraat 1

8570 Ingooigem

Tel: 056/77.88.22

VOORWOORD

Allereerst wensen wij u te danken dat u aan ons hebt gedacht voor het organiseren van uw evenement, verjaardagsfeest, huwelijk, pensioen, ... viering.

In deze brochure vindt u het grootste gedeelte van wat wij u te bieden hebben. Zitten jullie toch nog met andere ideeën of vragen ... wij luisteren graag.

Na talloze jaren ervaring en feestjes, kunnen wij u een geslaagd feest garanderen!

Wij staan open voor uw wensen, bieden u onze diensten aan met een lach en genieten ervan als mensen **genieten!**

Veerle

RECEPTIES

Dranken Receptie:

Om te werken op de eerlijkste manier, verkiezen wij om zonder forfaits te werken qua drankenverbruik. Alles wat wordt geconsumeerd, wordt door ons genoteerd en aangerekend. Indien u dit toch wenst, meldt het ons en wij kijken voor een voorstel.

Dranken per fles	Prijs per fles
Water (1l)	€ 7
Fruitsap (1l)	€ 8
Huiswijn wit, rood of rosé (75cl)	€ 20
Cava 'Gran Castellflorit Brut' (75cl)	€ 25
Crémant d'Alsace Rosé brut J.M.Sohler (75 cl)	€ 30
Champagne 'R. Blin & Fils Brut' (75cl)	€ 45
Kurkrecht bij champagne per fles	€ 10
Dranken per consumptie	Prijs per cons
Gewone bieren, water en frisdranken (Jupiler, Palm, Rodenbach, colas, fanta, bruisend water, plat water, N.A.)	€ 1,60
Wijn per glas	€ 3,50
Cava per glas	€ 4,50
Andere consumpties (sterke dranken, aperitieven, warme dranken, zware bieren, digestieven, ...)	zie drankenlijst

Drankformule tijdens de maaltijd (voor- en hoofdgerecht) € 12 p.p.

(plat en bruisend water op tafel, witte en rode huiswijn)



Tafelhapjes:

Om uw gasten reeds hartelijk te verwelkomen van bij het begin, is het de ideale starter om enkele bordjes op de tafels te plaatsen met fingerfood in afwachting van de hapjes.

Fingerfood op kleine bordjes per tafel

Verschillende chips en nootjes

Prijs p.p.

€ 1

Kaasblokjes en Salamiblokjes met mosterd

€ 1,50

Klassieke Rauwkost

€ 2,50

(Radijsjes, wortelstukjes, bloemkoolroosjes, cocktailsausje)

Tapas

€ 3

(zongedroogde tomaten, olijven, chorizo, pepers, broodstengel met tapenade)



Hapjes tijdens de receptie:

Voor een mooie receptie raden wij aan om 4 à 5 hapjes per uur te voorzien. Deze hapjes kunnen door ons gekozen worden volgens het marktaanbod, seizoen, ... of kunnen door jullie worden uitgekozen (zie lijst).

Voor mensen die liever zittend aperitieven, kan een wachtbordje alsook worden samengesteld en aan tafel geserveerd worden.

Assortiment koude en warme hapjes

Normale hapjes

Prijs per stuk

€ 1,25

Luxe hapjes

€ 1,75

Mini-soepje (aspergeroom, preisoepje met saffraan, pompoensoep, gazpacho, ..)

€ 1,30

Oesters Creuse °3 koud

€ 3

Oesters Creuse °3 warm

€ 3,50

Kidsformule gefrituurde hapjes

€ 1



Lijst hapjes:

Normale hapjes

- Lepeltje Parmaham met meloen
- Toastje met krabsalade, paté en confijt, tonijnsalade, ...
- Spiesje van tomaat & mozzarella
- Gerookte zalm, yoghurtdressing en komkommer
- Champignon opgevuld met kruidenkaas en paprika
- Kaas- of garnaalkroketje
- Gefrituurde hapjes (bitterballen, minifrikandel, loempia, kippenvleugel, ...)
- Mini-pizza

Luxe hapjes

- Rundscarpaccio met rucola, Parmezaan, pijnboompitten en truffelolie
- Hollands maatje met uisnippers
- Tartaar van verse en gerookte zalm met limoen en granny smith
- Glaasje met garnalen, zalm en rivierkreeftje, ei en cocktailsaus
- Brioche met foie gras, uienconfijt, speculoos en fleur de sel
- Glaasje met eenden mousse en grissini
- Scampi look of room
- Coquille gebakken met champagnesausje en garnalen (+1,75 €)
- Gevuld bladerdeegje
- Bloedworst gebakken met gekarameliseerde appel en witloof
- Scampistaart met zoetzure saus
- Brushetta met tomaat & mozzarella
- Brushetta met geitenkaas, honing & walnoot



Belegde broodjes:

Voor een mooie receptie van zo'n 2 tot 3 uur raden wij aan om 5 broodjes per persoon te rekenen in combinatie met hapjes voorafgaand.

Wij bieden een mooi assortiment belegde receptie broodjes aan met een gevarieerd beleg en passende garnituren: **€ 1,50/stuk**

Assortiment naar keuze:

- Jonge kaas
- Gekookte ham
- Tonijnsalade
- Gerookte zalm
- Gehakt
- Paté
- Américain
- Gerookte ham
- Krabsalade
- Kip Curry
- Kip Hawaisalade

Broodjes worden belegd zonder boter of mayonaise, met een beetje salade en de bijpassende garnituren zoals augurkje, uisnippers, tomaatje, ei, cresonettes, ...

Desserthapjes:

Om tijdens een receptie mooi af te sluiten, kan je werken met enkele desserthapjes ... op deze manier weten de mensen ook ineens hoe laat het is, zonder onbeleefd te zijn ;-)

Assortiment naar keuze: **€ 1,50/stuk**

- Mini Crème Brûlée
- Mini Dame Blanche
- Panna Cotta van witte chocolade met rode vruchten en coulis
- Soezen gevuld met vanille of chocolade
- Fruitpiesje
- Mini chocolademousse met chocoladeparels (wit of bruin)

- Mini gebakies (aardbeientartie, éclair, bavaois, ...)



€ 2/stuk

FEESTMENU

Stel zelf uw feestmenu samen door een keuze te maken uit onderstaande gerechten.

Soepen (1x repasseer)

Prijs p.p.

Worden geserveerd met brood en boter.

- Butternutpompoeensoep afgewerkt met room € 5,50
- Mechelse Aspergeroomsoep afgewerkt met bieslook € 6
- Preisoepje met saffraan € 6
- Portugese vissoep € 6,50
- Bisque van Noordzeegarnalen met frisse kruiden en hand gepelde garnalen € 7
- Bisque van Canadese kreeft met frisse kruiden en kreeftvlees € 7,50

Voorgerechten

Koud

- Gandaham met meloen, slaatje en broodstengels € 11
- Tomaat-Mozzarella met groene pesto & balsamicocrème € 12
- Carpaccio van rund, Parmezaan, pijnboompitten, rucola, truffelolie en balsamicocrème € 13
- Carpaccio van gerookte zalm met pijpajuin & toast € 14
- Verfijnde cocktail van krab met garnalen met garnituur € 14
- Foie gras met brioche, uienconfijt & notenassortiment € 16
- Carpaccio van coquilles met tartaar van Noorse verse en gerookte zalm afgewerkt met limoen € 16
- Salade Folle met foie gras, gerookte zalm, rivierkreeft, gerookte eend en Serranoham € 15





Voorgerechten

Warm

- | | Prijs p.p. |
|---|------------|
| • 2 kaaskroketjes 'Oud Brugge' met garnituur | € 11 |
| • Duo van kaas- en garnaalkroket met garnituur | € 11,50 |
| • 2 garnaalkroketjes met garnituur | € 12 |
| • Scampi in de look of van het huis (roomsausje) | € 14 |
| • Kikkerbillen in de look of van het huis (roomsausje) | € 14 |
| • Zeetongrolletjes met Noordzeegarnalen in een bieslook-roomsausje | € 14 |
| • Gegratineerd vispotje van roodbaars, zalm en zeeduivel | € 14,50 |
| • Krokant gebakken coquilles in champagnesausje met gestoofde prei | € 14,50 |
| • Gebakken zalm met julienne van wortel, prei en courgette en hollandaisesaus | € 14,50 |
| • Kabeljauwhaasje met groene asperges en een witte wijnsausje met venkel | € 15 |
| • Asperges op Vlaamse wijze (eitjes) | € 14 |
| • Asperges met Noorse zalm en mousselinesausje | € 15 |
| • Duo van foie gras (koud & gebakken) met brioche, frambozencoulis en rucolaslaatje | € 16,50 |

Sorbets

- | | |
|--|--------|
| • Citroen- , limoen- , mango- , peer- of frambozensorbet | € 3,50 |
| • Trio van bovenstaande sorbets | € 4,50 |
| • Gin & Tonicsorbet, mojitosorbet of champagnesorbet | € 5 |
| • Trio van bovenstaande sorbets | € 5,50 |



Hoofdgerechten (voorgerechten ook mogelijk als hoofdgerecht mits €5 supplement)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelbereiding naar keuze:

Frietjes, gratin, kroketjes, bieslookpuree, gebakken krieltjes met tijm en rozemarijn, aardappelsalade, ...

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een waaier van een 4-tal groentjes, warm of koud naar keuze:

Salade, tomaat, komkommer, wortel, witloof, ...

Gestoofd witloof, boontjes met spek, champignons, tomaatjes in oven, bloemkool in béchamelsaus, broccoli, gestoofde worteltjes, erwten en wortelen, warme perzik, ...

	Prijs p.p.
• Hangende Smessespies *	€ 20
• Filet Mignon *	€ 20
• Gemarineerd varkenshaasje met jager sausje	€ 21
• Op vel gebakken eendenborst met zoete portsaus en rode ui-julienne	€ 21
• Parelhoenfilet met dragonroomsausje	€ 21
• Rosbief rosé met jus	€ 21
• Côte à l'os *	€ 22
• Kalfslende gegrild met rode portjus	€ 22
• Lamskroon met bordelaisesaus	€ 24
• BBQ of Buffetten zie extra fiche	

* Deze gerechten worden geserveerd met 4 standaardsausjes: peperroom-, champignon-, béarnaise- & Provençaal saus





Kindermenu

Indien de kinderen hetzelfde menu (kleinere portie) niet lusten, hebben wij volgende mogelijkheden ter uwe beschikking:

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| • 1 frikandel met frietjes | € 7,50 |
| • 2 frikandellen met frietjes | € 9 |
| • Kinderspaghetti | € 9 |
| • Filet Mignon met frietjes | € 10 |
| • Kipfilet met appelmoes en frietjes | € 10 |

Koffie (2x repasseer)

Enkel koffie	€ 4
Koffie met koekjes en zoetigheden	€ 5
Koffie met gebak naar keuze of 3 mini-gebakjes	€ 8
Smesse Koffie	€ 3,50
Irish of Italian Coffee	€ 6

Desserts (zie ook desserthapjes pag. 5)

Dame Blanche	€ 5,50
Crème Brûlée	€ 6
Vanilleroomijs met rode vruchtencoulis en aardbeien of vers fruit	€ 7
IJstaart volgens eigen smaak * (vanille-chocolade, vanille-aardbei, vanille alleen)	€ 6,50
Trio van sorbets met vers seizoen fruit	€ 7
Carpaccio van ananas met vanille-ijs, munt en krokantje	€ 7
Gevarieerd dessertbord van het huis	€ 8
Kinderijsje of cornetto	€ 3,50



Buffetten

Indien u wenst om uw feest een lossere imago te geven, kunnen wij u aanraden om te kiezen voor een maaltijd in buffetvorm. Hierbij wordt er een buffettafel voorzien door ons gevuld met de gewenste garnituren, groenten warm of koud en het gekozen gerecht. Dit kan zowel koud als warm. De bediening wordt door ons voorzien uiteraard.

Enkele suggesties

Warme beenham

(voorzien met jager sausje, Provençaalse saus en frietjes)

Prijs p.p.

€ 19

Varken aan 't spit

(vanaf 50 personen ... varken opgevuld met groentjes wordt versneden voor gasten vergezeld van koud groentebuffet met sausjes en frietjes)

€ 25

Koud Buffet

(Gerookte zalm en heilbot, Tomaat garnaal, perzik met tonijn, gepocheerde zalm, Parmaham met meloen, gekookte ham met asperges, rauwe ham, gehakt, kippenbout, rosbief, ... assortiment van koude groenten, brood, sausjes en aardappelsalade of frietjes)

€ 28

Luxe Koud Buffet

(idem Koud Buffet + langoustines, carpaccio van rund, vitello tonato, verse oesters, kingkrabsalade, terrine van foie gras, ... assortiment koude groenten, verse pastasalade, sausjes en koude aardappelsalade of frietjes)

€ 35

BBQ (6 keuzes)

(Ribbetjes, braadworst, witte pens, spek, vleesbrochette, merguez, scampibrochette, vegetarische balletjes, kipfilet ... assortiment koude groenten, pastasalades, sausjes en aardappelsalade, frietjes of aardappel met lookboter)

€ 30

Luxe BBQ (7 keuzes)

(Lamskroon, Côte à l'os, kalkoenbrochette, gemengde brochette, merguez, ribbetjes, chipolata, braadworst, witte pens, kotelet, kipfilet, tijgergarnalen, zalmpapillot, spek, vegetarische balletjes, sardienen ... assortiment koude groenten, pastasalade, rijstsalade, sausjes, brood en frietjes of aardappel in schil met lookboter)

€ 35



Walking Dinner

De walking dinner is zonder twijfel een heel aangename manier om de avond te vullen met heel wat lekkers, terwijl je ongebonden aan een tafel moet blijven zitten of staan. Ons team bezorgt uw gasten van alles wat u wenst ... van hapjes tot dessert! Uiteraard zorgt dit voor losse sfeer van begin tot einde.

Maak uw keuze

Prijs p.p.

Kies de gerechten die u wenst te serveren uit de voorgaande pagina's ... enkele voorbeelden

Hapjes (4)

- 4 normale hapjes € 5
- 2 normale hapjes, 2 luxe hapjes € 6
- 4 luxe hapjes € 7
- 1 oester koud € 2

Soepje (1)

- Aspergeroomsoep € 1,30

Voorgerechten (2)

Prijs lijst/2

- Krabcocktail met garnalen en garnituur € 7
- Carpaccio gerookte zalm met toast € 7
- Foie gras met brioche, uienconfijt en noten € 8
- Scampi in de room € 7

Hoofdgerechten (2)

Prijs lijst/3

- Lamskroon met bordelaisesausje en gratin € 8
- Côte à l'os met slaatje en frietje € 7,5
- Eendenborst met zoete port en bieslookpuree € 7

Dessert (1)

- 3 mini-gebakjes € 5

Beste klant,

Wij hopen u met deze brochure een groot aanbod te kunnen bieden om uw feest zeker en vast te laten slagen. Voor verdere informatie kan u steeds bij ons terecht via mail (marc.steeland@skynet.be) of telefonisch op 056/77.88.22.

Hebt u nog andere voorstellen of denkt u eraan een verrassingsreis te organiseren, aarzel niet ons te vragen naar een ontbijtformule met als attractie boogschieten (vanaf 25 personen). Wij staan u graag te woord.

Er staat steeds een springkasteel ter uwe beschikking, indien het weer het immers toelaat. Bij het inhuren van een dj of optreden, aarzel niet om ons nummer door te geven, zodat concrete afspraken kunnen gemaakt worden omtrent opbouw of dergelijke.

**Bent u tevreden van onze service en diensten, vertel het gerust verder
Bent u niet tevreden ... twijfel er niet aan ons hiervan op de hoogte te brengen!**

Hopende op een vlotte en spoedige samenwerking