

BAR d'O

De Roode Leeuw

FEESTBROCHURE



Bredabaan 262 Augustijnslei 1
2930 Brasschaat

Receptieformules

1 Receptieformule met hapjes 2 uur € 30.00pp

Tijdens onze receptieformule bieden wij non-stop gedurende 2 uur volgende dranken aan Cava, wijn (wit, rood, rosé), cocktail maison, frisdrank, fruitsap, pilsbier.

Indien Champagne (suppl € 11pp), indien Veuve Clicquot (suppl € 16pp)

Alle onderstaande hapjes worden gedurende de receptie non-stop rondgebracht.

- Tomaat mozzarella met groene pesto
- Stukje meloen met parmaham
- Mini gazpacho
- Gerookte zalm, grijze garnalen, preischeutjes en cocktailsaus
- Toast met schijfje brie en rozijntjes
- Toast met zalm en Philadelphiakaas
- Mini tomaat - garnaal
- Scampi in zachte currysous
- Warm videekoekje, gevuld met verschillende soorten mousse
- Mini worstenbroodje
- Mini croque monsieur

2 Receptieformule enkel drank 2uur € 20.00pp

Wij bieden eveneens een receptieformule aan met enkel drank.

Tijdens deze receptieformule bieden wij non-stop gedurende 2 uur volgende dranken aan Cava, wijn (wit, rood, rosé), cocktail maison, frisdrank, fruitsap, pilsbier.

Indien Champagne (suppl € 10pp), indien Veuve Clicquot (suppl € 15pp)

U kan aanvullend ook een assortiment hapjes samenstellen uit onze lijst (zie laatste pagina)

3 Receptieformule per fles

Als 3de mogelijkheid bieden wij een receptieformule aan waar alle dranken per fles worden gerekend. Hieronder kan U een overzicht vinden van de prijzen per fles.

Fles Prosecco	€ 35
Huischampagne (optioneel)	€ 60
Champagne Veuve Clicquot (optioneel)	€ 95
Huiswijn, wit, rood, rosé	€ 22
Fles frisdrank	€ 7.5
Fles fruitsap	€ 10
Pils	€ 2,80

U kan aanvullend ook een assortiment hapjes samenstellen uit onze lijst (zie 2 pagina's verder)

Drankenformules

Open bar:

Prijs per persoon voor een duurtijd van 4 uur : € 25

Na de duurtijd van 4 uur wordt een supplement van € 6 pp aangerekend, maar dit enkel voor de nog aanwezige gasten.

In deze prijs zitten begrepen:

- Pilsbier van't vat (Corsendonk Excelsior)
- Frisdranken
- Wijn wit, rood, rosé
- Italiaanse Spumante

Supplementen:

- Indien Prosecco ipv Spumante: : Suppl € 10 per geschonken fles
- Indien Champagne ipv Spumante : Suppl € 35 per geschonken fles
- Indien Veuve Clicquot ipv Spumante : Suppl € 50 per geschonken fles

We kunnen de forfait ook uitbreiden met enkele sterke bieren (max 2 soorten)
Hiervoor wordt een supplement aangerekend van € 2 per verbruikt flesje
Er kan gekozen worden uit de volgende bieren

- Corsendonk Pater, Agnus
- Lefte Blond, Bruin
- Tipsy Gold (van Brasschaat)
- Tripel Oude Caert (van Brasschaat)
- Deugniet
- Duvel
- Corsendonk Dubbel Kriek

Ginbar / spirits bar / cocktail bar

Voor de prijs van € 75 stellen we een bar op die u naar believen kan invullen

Kostprijs barman: € 20 per uur

Gin / tonic bar € 350 (4 Flessen Gin + tonic)

Keuze uit: Hendrick's, Buss 509, Bulldog, Gin Mare, Marula

Spirits Bar: € 350 (4 flessen sterke drank + frisdrank)

Keuze uit: Witte / Rode Vodka, Bacardi, Bombay Gin, William Lawson's

Cocktailbar: € 450 voor 50 cocktails

€ 850 voor 100 cocktails

Hapjes

Aperitiefhapjes koud (minimum 30 stuks per soort)

- Tomaat mozzarella met groene pesto € 1.10
- Stukje meloen met parmaham € 1.10
- Mini gazpacho (verschillende smaken) € 1.10
- Gerookte zalm, grijze garnalen, preischeutjes en cocktailsaus € 1.20
- Toast met schijfje brie en rozijntjes € 1.20
- Stukje kaas vergezeld van een stukje vers fruit € 1.30
- Toastje met zalm en Philadelphiakaas € 1.30
- Mini tomaat - garnaal € 1.30
- Scampi in zachte currysous € 1.30

Aperitiefhapjes warm (minimum 30 stuks per soort)

- Mini worstenbroodje € 1.10
- Mini croque monsieur € 1.10
- Warm videekoekje, gevuld met verschillende soorten mousse € 1.40

Aperitiefschotels

- Schotel rauwkost (komkommer, radijs, selder, wortel, bloemkool) € 9.00
- Schotel warme hapjes € 13.00
(calamares, mini-loempia's, bitterballen, kippeboutjes, vlammetjes)

Sushi

- Sushi met zalm (8stuks) € 12.00
- Sushi met tonijn (8stuks) € 12.00
- Sushi met komkommer (8stuks) € 12.00
- Schotel sushi met zalm, tonijn, komkommer (24stuks) € 30.00

Broodjes

- Halve belegde mini-sandwiches (Pâtisserie Manus) € 1.20
- Volledige belegde mini-sandwiches € 1.70
- Volledige belegde mini-pistoletjes (Pâtisserie Manus) € 1.80
- Halve belegde broodjes € 1.50
- Volledige belegde broodjes € 2.30

Verschillende soorten beleg (vers bereid in onze keuken) :
Krabsla, vleessla, eiersla, kip-curry, américain préparé, kaas, ham, tonijnsla.
(gelieve maximum 5 soorten beleg te kiezen uit bovenstaande lijst)

Frietjes

- Prijs per persoon (met een minimum van 30 personen) € 3.00

Chips en nootjes op alle tafels € 35.00

Doopeesten / Babyborrels

Drankenforfait

Gedurende 3 uur.

Dranken worden uitgeserveerd in receptievorm.

Het assortiment bestaat uit: Cava, Wijn, Fruitsap, Bier, Koffie, Thee en Frisdrank

De prijs hiervoor bedraagt € 18 pp

Dranken per consumptie

Verbruikte dranken worden aangerekend per geopende fles

Dranken worden uitgeserveerd in receptievorm

Fles Cava € 30

Fles Frisdrank 1L € 7,5

Fles Wijn € 20

Pils € 2,40

Hapjesforfait

Gedurende 3 uur.

Een hapjesassortiment van koude en warme hapjes wordt uitgeserveerd in receptievorm en bij aanvang van het feest wordt er tevens op elke tafel een schotel tapa's voorzien.

Het assortiment bestaat uit:

Tomaat mozzarella met groene pesto

Stukje meloen met parmaham

Toast met schijfje brie en rozijntjes

Toastje met zalm en Philadelphiakaas

Scampi in zachte currysaus

Mini worstenbroodje

Mini croque monsieur

Warm videekoekje, gevuld met verschillende soorten mousse

Libanese Tabloueh met groenten

De prijs hiervoor bedraagt € 10 pp

Mini pistolets, Mini sandwiches en Mini koffiekoeken (Pâtisserie Manus)

De pistolets en mini sandwiches worden luxe belegd met 6 soorten beleg.

Er worden 6 stuks per persoon voorzien.

Hiervan bedraagt de prijs € 10 pp

Dessertbuffet

Er kan ook geopteerd worden voor een dessertbuffet.

Het buffet bestaat uit:

Profiteroles met patisseriesroom en warme chocoladesaus

Bavarois van passievruchten en framboos

Tiramisu

Crème Brulée

Vruchtensalade met vers fruit (Met of zonder yoghurt)

Duo van chocolade mousse

Javanais

Rijstpap

De prijs hiervoor bedraagt € 12pp.

Buffetformules (30p tot 70p)

Koud Buffet (maaltijdvervangend)

€ 33.00pp

of

**Koud en warm buffet (voor- hoofdgerecht)
(porties van koud buffet zijn kleiner)**

€ 39.00pp

Het koud buffet bestaat uit:

Tomaat met gepelde Noordzeegarnalen
Schotse zalm gerookt en gemarineerd
Versierde, verse Schotse zalm
Schijfjes tomaat en buffelmozzarella met pesto
Gandaham met groene, zoete meloen
Cocktail van Grijze garnalen
Hesprolletjes met asperges
Gevulde eitjes
Gerookte Heilbot en gerookte forel
Koude Kippenboutjes met verse ananas
Aardappelsalade
Patéschotel

Brood, diverse salades, pastasalade en sauzen zijn inbegrepen

Het warm buffet bestaat uit 3 warme gerechten:

Varkensgebraad met jagersaus
Tongrolletjes "Dugléré"
Kipfilet met roze pepersaus

Diverse aardappelbereidingen, sauzen en warme groenten zijn inbegrepen

Indien bijkomende gerechten worden gewenst, wordt een supplement aangerekend

Lasagna met rundsgehakt € 4.00pp

Kabeljauw met Dijonnaisesaus € 4.90pp

Varkenshaasje met pepersaus € 5.00pp

Lamboutjes met graanmosterdsaus € 5.50pp

Dessertbuffet

Het dessertbuffet bestaat uit verschillende desserts waaronder oa.

Profiteroles met patisserieroom en warme chocoladesaus
Bavarois van passievruchten en framboos
Tiramisu
Crème Brulée
Vruchtensalade met vers fruit (Met of zonder yoghurt)
Duo van chocolade mousse
Javanais
Riz Condé

De prijs hiervoor bedraagt € 12.00pp

Supplement chocoladefontein € 100.00
Supplement kaastafel € 7.50pp

Kaasbuffet (van kaaswinkel Lourdon te Brasschaat)

- Mooi assortiment van speciale kazen.
- Diverse broodsoorten.
- Garnituren: druiven, noten, rozijnen

Prijs per persoon : € 17.00

Dranken vòòr en tijdens het buffet

De drankformule bestaat uit:
Aperitiefreceptie (Ontvangst met Cava, water, fruitsap, pils en wijn)

Witte wijn (Blend van Sauvignon Blanc en Chardonnay uit de Ardèche)
Rode wijn (Blend van Merlot en Syrah uit de ardèche)
Pilsbier (Stella Artois)
Spa Blauw, Rood, Cola, Cola Zero, Ice Tea, Fanta, Sprite, Fruitsap, Appelsap
Koffie of thee na het buffet en vòòr het dessertbuffet

De prijs hiervoor bedraagt € 20.00pp

Walking dinner formules (35p tot 70p)

Formule 1: 48 euro

1 soep, 3 voorgerechten, 2 hoofdgerechten, 3 mini desserts

Formule 2: 51 euro

1 soep, 2 voorgerechten, 3 hoofdgerechten, 3 mini desserts

Formule 3: 54 euro

3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten, 3 mini desserts

Formule 4: 57 euro

1 soep, 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten, 3 mini desserts

Gelieve Uw keuze te maken uit onderstaande gerechten.

Wij rekenen per gang ongeveer 25 minuten.

De desserts worden geserveerd met een interval van ongeveer 10 minuten.

Soepen

Verse soep met groentenbrunoise

Tomatensoep met balletjes

Verse kreeftensoep met Grijze garnalen

+ 0,5pp

Voorgerechten

Tomaat Mozzarella met groene pesto en rucola

Toast met gerookte zalm en citroen

Vitello tonato

Carpaccio van ossehaas met Parmesaanse kaas, pijnboompitten en balsamico

Gebakken eendenlever met uienconfituur en brioche toast

+ 1,0pp

Carpaccio van st. Jacobsvrucht met citroen en crème van aardpeer

+ 1,5pp

Hoofdgerechten

Kalkoenfilet met portosaus en pommes dauphines

Boutje van speenvarken met kroketjes en mosterdsaus

Gebakken eendenborst met sinaassaus en gebakken aardappel

Scampi met zachte currysaus en rijst

Kabeljauwhaasje met dijonnaisesaus en pommes chateaux

+ 1,0pp

Chateaubriand met warme groenten, gebakken aardappel en pepersaus

+ 1,0pp

Lamsboutje met graanmosterdsaus, warme groenten en aardappelgratin

+ 1,0pp

Desserts

Profiteroles met patisserieroom en warme chocoladesaus

Bavarois van passievruchten en framboos

Tiramisu

Crème Brulée

Vruchtensalade met vers fruit (Met of zonder yoghurt)

Duo van chocolade mousse

Javanais

Riz Condé

Indien U opteert voor een dessertbuffet of kaastafel in plaats van de 3 desserts, wordt er 10 euro pp. in mindering gebracht bij de walking dinner formule.

De prijs voor het dessertbuffet bedraagt: € 12.00pp

Het buffet bevat alle bovenstaande desserts

Kaastafel

Kaastafel per persoon

€ 17.00 pp

Indien kaastafel aanvullend op dessertbuffet

€ 7.50 pp

Dranken vòòr en tijdens het walking dinner

De drankformule bestaat uit:

Aperitiefreceptie (Ontvangst met Cava, water, fruitsap, pils en wijn)

Witte wijn (Blend van Sauvignon Blanc en Chardonnay uit de Ardèche)

Rode wijn (Blend van Merlot en Syrah uit de Ardèche)

Pilsbier (Stella Artois)

Spa Blauw, Rood, Cola, Cola Zero, Ice Tea, Fanta, Sprite, Fruitsap, Appelsap

Koffie of thee achteraf

De prijs hiervoor bedraagt

€ 25.00 pp

Koffietafels (30p tot 80p)

Wij bieden koffietafels aan tot max 80p. met een minimum van 30p.
Zittend kunnen we koffietafels aanbieden tot max. 45p
Staan kunnen we koffietafels aanbieden tot max. 80p

De prijs van een koffietafel is berekend voor een periode van 2.5uur.
Hetgeen erna wordt verteerd, wordt apart aangerekend.
Alcoholische dranken zijn niet in de prijs inbegrepen

De prijs bedraagt:

€ 21 pp.

In deze prijs zit begrepen

- koffie, thee, fruitsap en frisdranken
- de huur van de zaal
- personeel
- diverse belegde sandwiches en pistolets (Pâtisserie Manus)
- diverse minikoffiekoeken (Pâtisserie Manus)
- sobere en stijlvolle aankleding van de zaal

Keuzemenu's (10p tot 40p)

U kan zelf Uw menu naar keuze samenstellen uit onderstaande gerechten.

Gerechten met een * staan niet op onze vaste kaart en kunnen besteld worden vanaf een minimum aantal van 10 personen.

Voorgerechten

Rundscarpaccio in olijfolie met notensla, parmazanschilders en tomaten	16.00
Carpaccio van verse St. Jacobsvruchten met limoendressing	16.00
Tomaat met Verse buffelmozzarella, pesto en balsamico	11.00
Schijfjes gerookte Schotse zalm met citroen en toast	16.00
Huisbereide terrine van ganzenlever met brioche, mangochutney en uienconfituur	20.00
Gebakken Ganzenlever op brioche, met appel en Calvados	20.00
*Koude Noorse gerooktevisshotel met Zalm, Heilbot en Paling	17.00
*½ Canadese Kreeft Belle – Vue	20.80
*Torentje van Canadese kreeft met avocado en stukjes tomaat	20.80
*Vitello Tonato	16.00
Artisanale Kaaskroketten	12.50
Artisanale Garnaalkroketten	16.00
Duo van artisanale kaas- en garnaalkroketten	14.50
*Scampi Curry	15.00
*Scampi Look	15.00
*Scampi Lookroom	15.50
*St. Jacobsnootjes met crème van bloemkool, krokantje van pancetta en balsamico olie	16.00

Soepen

*Tomatensoep met verse room en balletjes	6.50
*Italiaanse minestrone soep met Parmesan	7.00
*Soep van mosselen met groentenparels	7.50
*Bisque van Noordzee garnalen met room en Armagnac	10.00

Sorbet

Keuze uit: Citroen, Limoen, Meloen, Peer, Aardbei, Framboos, Mango	2.50
--	------

Hoofdgerechten

Belgische rondssteak met fris slaatje, saus naar keuze en frietjes of kroketjes	22.00
Ribbokes met ananas en een gepofte aardappel	19.00
*Varkenshaasje met saus naar keuze, warm groentenboeket en kroketjes	21.50
*Duo van varkenshaasje en Ierse Filet Pur met warme groenten en saus naar keuze	26.50
Lamskroon met warme groenten, aardappelgratin en mosterdsaus	28.50
Ierse Entrecôte (300g) met een fris slaatje en saus naar keuze, frietjes of kroketjes	26.00
Ierse Filet Pur (220g) met warme groenten en saus naar keuze	29.00
*Ierse Filet Pur "Rossini" met gebakken ganzenlever, warme groenten en portosaus	32.00
*Gebakken eendeborstfilet "à l'orange" met warme seizoensgroenten en kroketjes	23.50
Gebakken sliptongetjes "Meunière" met frietjes en fris slaatje	24.50
Gegrilde zeebaars met fettuccine, courgette en hazelnoten,	21.50
Gamba's à la plancha "Van de Chef"	26.00
Gebakken Kabeljauw met crème van bloemkool, groene asperges en witte wijnsaus	29.00
*½ Kreeft "Thermidor" 600-700g	20.80
*Kreeft "Thermidor" 600-700g	38.00

Dessert

Chocolademousse	7.50
Huisbereide Crème Brulée	7.50
Coupe Dame Blanche	7.50
*Soepje van rode vruchten met ijs van witte chocolade	8.50
Coupe Verse aardbeien (seizoen)	8.50
Moelleux au Chocolat	9.00
*Trio van dessert met Bavarois, Creme Brulée en huisgemaakte Brownie	10.00

-Forfait aperitief	+€5 pp
-Forfait wijn per persoon (of bier)	+€10 pp
-Forfait waters tot na dessert	+€3 pp
-Forfait koffie of thee	+€2 pp