Villa Kruiscalsyde

Feestmenu | maak van elke dag een feest.

Feestformule: min. 25 volwassenen van maandag tot zaterdagmiddag vanaf € 75/p.p.

Een privéfeest voor iedereen! Lekker, betaalbaar en aangepast aan uw wensen! Met ons feestmenu kan u zorgeloos tafelen zonder verrassingen op de rekening achteraf. Deze formule is ook beschikbaar voor minder personen maar dan wordt het minimum aantal vereiste personen aangerekend i.p.v. het werkelijk aantal personen.

Liever uw privéfeest op zaterdagavond of zondagmiddag: het kan vanaf 100 genodigden.

Receptie vooraf of dansfeest achteraf? U kunt zelf uw privéfeest samenstellen aan de hand van onze voorstellen. Don't feel like dancing? Geen probleem. Onze formule is ook verkrijgbaar zonder dans en dj.

Op die manier bespreken we alles minimum 14 dagen op voorhand zodat u rustig kunt toeleven naar deze feestdatum.

Groots in feesten.

Villa Kruiscalsyde

Mogelijkheden feestmenu

APERITIEF, DRANKEN & HAPJES VAN DE CHEF

Aperitief aan tafel vergezeld van 3 seizoensamuses van de chef (inbegrepen)
Glaasje brut "Eccellenza" of sprankelende kir "Les Grands Seigneurs" - appelsiensap met bijservering.

Receptiemogelijkheden	1 uur met 4 hapjes	1u30 met 6 hapjes
Sélection brut «Eccellenza» - Vin mousseux (8,5% vol.)	+ € 10,00/p.p.	+ € 15,00/p.p.

Wenst u een sprankeltje meer? Gelieve dit bij reservatie door te geven.

Sélection Cava Chic Méthode traditionelle
Suppl. € 19,00/fles

of

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs « Jean Milan »
Suppl. € 33,00/fles

Bij bovenstaande receptieformules worden ook steeds volgende dranken voorzien:
Brut ‹Eccellenza›, sprankelende kir Les Grands Seigneurs - appelsiensap

---

Alle andere dranken zijn inbegrepen vanaf het aperitief tot aan de koffie of de gekozen formule zoals :

Door onze huissommelier geselecteerde witte en rode wijnen, selection brut, kir en fruitsap
Bieren zoals: Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue, Leffe blond/bruin, Tripel Karmeliet, Calsberg 0,0%, Leffe 0,0%
Waters en softdrinks, Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis.

WENST U EEN UPGRADE VAN DE WIJNEN? (Gelieve bij reservatie door te geven)

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	+ € 28,00/fles
Saint Véran, Bourgogne	+ € 32,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	+ € 34,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	+ € 34,00/fles
La Croix de Carbonnieux	+ €42,00/fles

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	+ € 28,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	+ € 33,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	+ € 33,00/fles
Zédé de Labégorce, Margaux	+ € 45,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru	+ € 55,00/fles

KOUD VOORGERECHT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Noorse zalm – huisgerookt – geplette hoeve eitjes – kruidencrème – lente-ui
- Carpaccio van Belgisch rund Wit-Blauw – rucola – parmezaan – truffelcrème
- Vitello tonato – zalf van tonijn – koningskapper – crumble van zwarte olijven
- Lauw gegrilde gamba – structuren van tomaat– crème van burrata – dip van basilicum (suppl. + € 2,50/p.p.)
- Cannelloni van rund en krab – bieslook – krokante zuurdesemtoast – sojamayonaise (suppl. + € 2,50/p.p.)
- Burrata – structuren van tomaat – olijfolie "extra vierge" – basilicum

WARM VOORGERECHT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Zeebaars – pastaparels – fijne groentjes – witte wijn roomsaus – gepofte tomaat
- Catch of the day (volgens marktaanbod) – stoemp van prei – saus dugleré
- Noorse zalm – spinazie – blanke botersaus
- Flan van kreeft- zeegroentjes – montrachetsaus (suppl. + € 4,00/p.p.)
- Canneloni van spinazie en ricotta – paprikaroomsaus

FEESTELIJKE VERRINE (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap, SOEP IS ALTIJD INBEGREPEN)

- Soep van zuiderse trostomaat – gamba – kruidenroom – millefeuille
- Cappuccino van kreeft – Armagnac – opgeklopte room (suppl. + € 2,50/p.p.)
- Soep van zuiderse trostomaat – kruidenroom – millefeuille

HOOFDGERECHT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Filet van hoevekip – roomsaus met boschampignons – seizoensgroentjes
- Filet mignon van Belgisch rund Wit-Blauw – bordelaise & verse bearnaisesaus – seizoensgroentjes
- Varkenshaasje zacht gerookt – roomsaus van Torhoutse mosterd – seizoensgroentjes
- Catch of the day – Chablissaus – geprakte aardappel – prei
- Eendenborst – saus van oude Porto – seizoensgroentjes (suppl. + € 3,00/p.p.)
- Pasta "rigate" – truffelroom – rucola – parmezaanschilfers

Te kiezen aardappelgarnituur :

Krieltjes uit de oven – gratin aardappelen – artisanale mini-aardappelkroketjes – verse frietjes

DESSERT (geserveerd aan tafel)

- Variatie van 3 kleine nagerechtjes (dessertglaasje - mini-gebakje - mini-ijsje)
- Moelleux van chocolade – vanilleroomijs – crumble van speculoos
- Italiaanse tiramisu – boudoir – mascarpone – cacaopoeder – Amaretto
- Feestgebak van luchtige vanillebiscuit – vulling van frambozen – Italiaanse meringue
- Feestijstaart "pièce montée" aangepast aan uw feest (suppl. + € 6,00/p.p.)
  smaak naar keuze (vanille, aardbei of chocolade)
  Rode vruchtencoulis – chocoladesaus – half opgeklopte slagroom

ROYAAL BUFFET VAN NAGERECHTEN (+ € 10,00/p.p. - vanaf 60 pers.)

Versbereide populaire dessertjes
Live in de zaal gebakken pannenkoekjes – wafels
Vers geklopte sabayon van kriekbier – sabayon witte wijn (beiden met vanilleroomijs) – crème brûlée
Espuma van crème brûlée – warme chocoladesaus met marshmallows
Bijpassende garnituren: verschillende suikers, slagroom, coulis, enz.

Mini gebakjes
Mini taartje met banaan – mini sablé Breton met rood fruit – citroentaartje – bresiliennetaartje
Boules de Berlin – mini zwaantje

Pousse-cafébar
Irish coffee – Baileys coffee

Klassiek gebak uit oma's tijd
Rijsttaart – carré confituur – appeltaart – frangipanetaart

Dessertglaasjes
Mousse van Callebaut chocolade – tiramisu – mousse van Baileys – Panna Cotta van speculoos en bosvruchten

Ijsdesserts
3 soorten roomijs – bijpassende garnituren: meringue, bresiliennenootjes, smarties, discosnoepjes, chocoladeschilfers, ...
Sorbet – ijsparfait van citroen – ijsparfait van Grand Marnier – café glacé

Heerlijk gezond
Vers gesneden seizoensfruit

Nostalgie
Vergeten snoep uit grootmoeders bokalen

Selectie aan kazen (steeds 4 soorten aanwezig)
Dit als voorbeeld : Brugse Blomme – Brie – Comté – Fourme D'Ambert
Aangevuld met nootjes, rozijnen en druiven, gelei, vers gebakken broodjes en hoeveboter

GROOTMOEDERS KOFFIE OF THEESELECTIE VAN HET HUIS

ALLERGENEN OF VEGETARISCH
Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Welkom, maar geef zeker vooraf een seintje.
De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen..

Tarieven "Feestmenu" VOLWASSENEN (Maak één keuze per gerechtengroep - vanaf 25 volwassen personen)

Feestmenu met 1 voorgerecht (koud OF warm) Aperitief + 3 hapjes aan tafel	€ 75,00/p.p.*
Feestmenu met 2 voorgerechten (koud EN warm) Aperitief + 3 hapjes aan tafel	€ 82,00/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 01u) *Dj niet inbegrepen	+ € 12,00/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 02u) *Dj niet inbegrepen	+ € 14,00/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 03u) *Dj niet inbegrepen	+ € 16,00/p.p.*

KINDERMENU

Kinderaperitief

Kinderchampagne met chips

Voorgerecht

Twee mini-kaaskroketjes

Hoofdgerecht naar keuze

Kipnuggets
Appelmoes
Verse frietjes

of

Balletjes in tomatensaus
Verse frietjes

of

Kindersteak
Appelmoes
Verse frietjes

of

1/2 menu volwassenen voor kinderen

Dessert

Kinderijsje

Tarieven “Feestmenu” KIDS

0 tot en met 2 jaar	Gratis
3 tot en met 6 jaar	€ 30,00/p.p.
7 tot en met 13 jaar	€ 40,00/p.p.
Kinderreceptie 1u (Kinderchampagne, chips en 1 hapje)	+ € 5,00/p.p.
Kinderreceptie 1u 30min (Kinderchampagne, chips en 2 hapjes)	+ € 7,00/p.p.

Dj en muzikale omlijsting

Voor de muzikale omlijsting kiest u een eigen dj of onze ervaren huisdj inclusief klank en lichtinstallatie.
Bekijk onze partners via onze website https://cleenschardauw.be/muzikale-omlijsting/

* Bij eigen dj rekenen we een huur van € 175,00 voor het gebruik van onze licht- en klankinstallatie.

Iets langer vieren dan de voorziene tijdsduur

Na de voorziene tijdsduur worden de dranken gerekend aan kaartprijzen en het Eccellenza personeel voor bediening van de dranken aan 42,00 € /begonnen uur/kelner.

Praktische informatie

- Definitief aantal 14 dagen vooraf te bevestigen.
- Last minute wijzigingen kunnen tot 1 week vooraf schriftelijk of per mail doorgeven worden.
- Eventuele tafelschikking 3 weken vooraf mee te delen.
- Betalingsvoorwaarden:
  Een voorschot van € 30,00/p.p. bij reservatie via bancontact, cash ter plaatse of via overschrijving. (1 per tafel)
  (Corex - BE 46 7310 4126 9936 - Mededeling: naam reservatie + datum + telefoonnummer)
  Saldo één week vooraf of op dag van feest
- Algemene verkoopsvoorwaarden “Eccellenza” zijn van toepassing.
  www.cleenschardauw.be/algemene-voorwaarden/