



Vier met ons mee!

KERST & EINDEJAAR 2026 – 2027



CADEAUTIP

Maak het einde van het jaar nóg feestelijker met
onze stijlvolle giftbox, gevuld met een culinaire
cadeaubon en enkele leuke gadgets.
Een geschenk dat altijd in de smaak valt.

www.villakruiscalsyde.be - Brugsesteenweg 143, 8740 Pittem - 051 97 01 30 - info@villakruiscalsyde.be

VIER KERST EN EINDEJAAR BIJ VILLA KRUISCALSYDE

Wij zorgen voor een culinaire beleving in een fijne sfeer zodat u zorgeloos kunt genieten van de mooiste en gezelligste periode van het jaar.

PRAKTISCHE INFORMATIE EN RESERVATIE

Reservatie

- Reserveren kan eenvoudig:
Bel naar **+32 51 97 01 30** of **+32 477 41 40 00** of mail naar **info@villakruiscalsyde.be**
Bij voorkeur via mail reserveren, dit om misverstanden te vermijden.
- **Let op!** Reservaties zijn pas definitief na betaling op volgend rekeningnummer:
BE46 7310 4126 9936
- Gelieve voor u overgaat tot overschrijving, eerst contact met ons op te nemen om te controleren of er nog plaats is.
- Reservaties die **vóór 15 oktober** worden geplaatst, dienen uiterlijk op 15 oktober betaald te zijn. Indien we de betaling niet hebben ontvangen voor 15 oktober, wordt de reservatie automatisch geannuleerd.
- Reservaties **vanaf 15 oktober** vragen wij om de betaling binnen de 5 werkdagen na het maken van de reservatie in orde te brengen. Indien we de betaling na 5 werkdagen niet hebben ontvangen, wordt de reservatie automatisch geannuleerd.
- Voor reservaties **vanaf 1 december** vragen wij onmiddellijke betaling. Indien we de betaling na 3 werkdagen niet hebben ontvangen, wordt de reservatie automatisch geannuleerd.
- Vermeld bij overschrijving:
uw reservatienaam - datum diner - telefoonnummer
- Voor **wijzigingen**, gelieve ons te contacteren.
Gebruik hierbij graag steeds dezelfde reservatienaam.
- De **keuze van de hoofdgerechten**, zowel voor volwassenen als voor kinderen, dient bij de reservatie doorgegeven te worden.

Annulatievoorwaarden

Bij annulaties wordt de terugbetaling uitgevoerd via een waardebon volgens onderstaande:

- **Voor reservatie t.e.m. 15 november:** waardebon voor het volledige bedrag.
- **Van 16 november tot 15 december:** waardebon voor 50% van het bedrag
- **Bij annulatie na 15 december:** Geen terugbetaling.





KERSTAVOND

Donderdag 24 december 2026 vanaf 18u30

- € Formule (**met** dans) incl. dranken t.e.m. 02u00
Volwassenen € 99,00
- 🎅 Met bezoek van de Kerstman
- 👗 Dresscode: casual chic
- 🍷 Late night snack (bij formule met dans): puntzak verse frietjes

OUDEJAARSAVOND

Donderdag 31 december 2026 vanaf 18u30

- € Formule (**met** dans) incl. dranken t.e.m. 04u00
Volwassenen € 159,00
- 🎁 Feestgadgets op tafel
- 👗 Dresscode: casual chic
- 🍷 Om middernacht een glaasje bubbels
- 🍷 Late night snack (bij formule met dans): puntzak verse frietjes

KERSTDAG

Vrijdag 25 december 2026 vanaf 12u00

- € Formule (**zonder** dans) incl. dranken t.e.m. de koffie
Volwassenen € 89,00
- 🎅 Met bezoek van de Kerstman
- 👗 Dresscode: casual chic

NIEUWJAARSDAG

Vrijdag 1 januari 2027 vanaf 12u00

- € Formule (**zonder** dans) incl. dranken t.e.m. de koffie
Volwassenen € 89,00
- 👗 Dresscode: casual chic

KINDEREN FEESTEN MEE

Aperitief

Kinderchampagne vergezeld met chipjes

Voorgerechtenbuffet

Kinderen schuiven mee aan het buffet

Hoofdgerecht

Kipnuggets - appelmoes - verse frietjes
OF
Balletjes in tomatensaus - verse frietjes

Dessert

Kinderen schuiven mee aan het buffet

- € Formule inclusief dranken
Kerstavond - Kerstdag - Nieuwjaarsdag

Kinderen (0 –2 jaar)	gratis
Kinderen (3 –6 jaar)	€ 40,00
Kinderen (7 –13 jaar)	€ 50,00

- € Formule inclusief dranken
Oudejaarsavond

Kinderen (0 –2 jaar)	gratis
Kinderen (3 –6 jaar)	€ 60,00
Kinderen (7 –13 jaar)	€ 70,00

APERITIEF

Feestelijke hapjes van de chef vergezeld van een glaasje
Marquis du Souverain Brut of Tönisteiner Multivitaminesap incl. bijservering

BUFFET VAN MINI GERECHTJES

Schaal – en schelpdieren

Vers geopende oesters | Langoustines | Gamba's | Jumbo kreukels |
Bretoense wulken | Ongepelde grijze Noordzee garnalen |
Gepelde partygarnalen | Gemarineerde Spaanse mosselen |
Zeeuwse mosselen in huisgemaakte tartaar

Zalm

Gepocheerde zalm "baveuze" | Gemarineerde zalm | Huisbereide gravad lax |
Gerookte zalm met garnituur | Mousse van gerookte zalm met avocado |
Wasabi mayonaise | Sojasaus | Spaghetti van courgette

Noorse visdelicatessen

Gerookte paling | Ansjovis met look | Gerookte makreel | Noordzeesalade |
Gemarineerde haring in rode sherry | Mousse van gerookte forel

Enkele niet te missen koude klassiekers

Rundscarpaccio met pesto en schilfers van Parmezaan |
Tomaat mozzarella | Glaasje parfait van foie gras

Soup corner

Soepje van zuiderse trostomaat | Soepje van de chef volgens seizoensaanbod |
Verse room | Gemalen Emmentaler | Croûtons | Fijn versneden peterselie

Warme gerechtjes

Artisanale kroketjes van Nazareth kaas | Mosselen met verse kruidenboter en look | Canneloni van bladerdeeg met Emmental en Breydelham | Gegratineerde schelp met Noordzeevis | Penne met truffelroom | Griekse pasta met scampi in zuiders sausje | Pasta met zeevruchten | Vol-au-vent van hoevekip

Ambachtelijke charcuterie

Serrano ham "reserva" en salami Rosette "pur porc" | Boerenpastei van de chef | Varkensrillette | Vlaams hoofdvlees | Mousse van ham | Droge worstjes | Salami "Fuet" | Gebakken ovenspek | Gebakken mini witte pensjes met gekarameliseerde ajuin | Appelmoes

Salad corner & Italiaans Anti Pasti

Diverse huisbereide salades volgens seizoen | Salade van hoeve-ei | Aardappelsalade

Bijhorende garnituren en sausjes

Confituur van ajuin | Augurken | Rode ui | Graantjesmosterd | Mayonaise | Cocktail | Tartaar | Ketchup | Bieslookvinaigrette | Brood en hoeveboter | Fingertoast

Eindejaarsdelicatessen als aanvulling op bovenstaande

Een unieke selectie aan extra gerechtjes speciaal voor het einde van het jaar

HOOFDGERECHT

Uw keuze graag bij reservatie doorgeven - bediend aan tafel

Traag gegaarde rosé kalfsmignon

Geserveerd met een fine champagnesaus, romige gratin dauphinois en een kleurrijke selectie van warme wintergroenten

OF

Ovengebakken Noorse zalmfilet

Op smaak gebracht met een saus van verse tuinkruiden, mousseline van aardappel en een fijne fondue van prei

OF

Gevulde portobello met truffelrisotto

Een royale portobello gevuld met romige truffelrisotto, zachte Parmezaansaus en een verfijnde selectie van warme seizoensgroenten.



DESSERTBUFFET

Versbereide populaire dessertjes

Live in de zaal gebakken pannenkoekjes | Wafels |
Vers geklopte sabayon van Kriekbier | Sabayon witte wijn
(beiden met vanilleroomijis) | Crème brûlée | Warme chocoladesaus
met marshmallows | Bijpassende garnituren: verschillende suikers,
slagroom, coulis...

Mini gebakjes

Mini taartje met banaan | Mini sablé Breton met rood fruit |
Citraentaartje | Bresiliennetaartje | Boules de Berlin |
Assortiment soesjes met roomvulling

Pousse-cafébar

Irish coffee | Italian coffee

Klassiek gebak uit oma's tijd

Rijsttaart | Flantaart | Appeltaart | Frangipanetaart

Heerlijk gezond

Vers gesneden seizoensfruit

Dessertglaasjes

Mousse van Callebaut chocolade | Tiramisu |
Panna cotta van bosvruchten

Ijsdesserts

3 soorten roomijs | Bijpassende garnituren: meringue, smarties,
bresiliennenoetjes, discosnoepjes, chocoladeschilfers... |
Sorbet van citroen | Ijsparfait van Grand Marnier | Café glacé

Candy corner

Selectie aan kazen (steeds 4 soorten aanwezig)

Bijvoorbeeld : Brugse Blomme - Brie - Comté - Fourme D'Ambert
Aangevuld met nootjes, rozijnen, druiven, geleï, vers gebakken
broodjes en hoeveboter

Eindejaarszoetigheden

Een unieke selectie aan extra gerechtjes speciaal
voor het einde van het jaar

DRANKEN INBEGREPEN

Marquis du Souverain Brut - Tönissteiner Multivitaminesap
Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen - Alcoholvrije wijnen -
Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Jupiler 0,0%, Hoegaarden Rosé 0,0% -
Plat water en bruiswater - Pepsi, Pepsi Max, limonade, Ice Tea,
Schweppes Tonic - Grootmoeders koffie of theeselectie

UPGRADE JE DINER

**Zin in een extra sprankeltje meer dan de bubbels en wijnen?
Ontdek hieronder onze zorgvuldig geselecteerde wijnen waarmee u uw
formule kunt upgraden: (gelieve dit door te geven bij reservatie)**

Bubbels

Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje)

Toeslag per fles

€ 25,00

Huischampagne

Charles Latour Brut "Grande Réserve" (Frankrijk)

€ 45,00

Witte wijn

Milani Pinot Grigio Bianco delle Venzie DOC 2025 (Italië)

€ 22,00

Les Rochette Blanc 2025 - Côtes de Gascogne (Frankrijk)

€ 23,00

L'or de Vignes "Chardonnay" 2024 - Pays d'Oc (Frankrijk)

€ 23,00

Le Soleil Nantais, Muscadet (Frankrijk)

€ 32,00

Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk)

€ 36,00

La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk)

€ 36,00

Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk)

€ 36,00

La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk)

€ 44,00

Rosé wijn

Saveurs Occitanes Rosé Pays d'Oc (Frankrijk)

€ 26,00

Le Cri Rosé "Je vous en Gris Pays d'Oc (Frankrijk)

€ 26,00

Rode wijn

Les Trois Lunes "100% Cabernet Sauvignon Reserve" 2022 (Frankrijk)

€ 22,00

Stellenrust Estate "Kleine Rust" Red" - Shiraz & Pinotage (Zuid-Afrika)

€ 26,00

Las Hermanas "Monastrell" Syrah 2022 (Spanje)

€ 26,00

Astrale 2024 - Montepulciano d'Abruzzo DOC (Italië)

€ 26,00

Château Caronne Sainte Gemme (Frankrijk)

€ 33,00

Château de la Commanderie (Frankrijk)

€ 33,00

Zédé de Labégorce, Margaux (Frankrijk)

€ 45,00

Château Croque Michotte (Frankrijk)

€ 59,00



GENIET ELKE ZATERDAGAVOND EN ZONDAGMIDDAG VAN ONS BUFFET DELUXE

Zin in een middag of avond vol smaak, gezelligheid en zorgeloos genieten?

Met ons Buffet Deluxe beleeft u een complete culinaire ervaring. Van een feestelijk aperitief en een uitgebreid assortiment koude en warme gerechten tot een heerlijk hoofdgerecht aan tafel en een royaal dessertbuffet: alles is voorzien om samen te genieten.

Met dranken inbegrepen, verfijnde huisbereide specialiteiten en een ruime keuze voor iedere smaak is Buffet Deluxe de ideale formule voor familiefeesten, verjaardagen, communies of een gezellige uitstap met vrienden.

Zaterdagavond (dans & dranken tot 02u00) € 81,00

Zondagmiddag (dranken t.e.m. de koffie) € 77,00

