

Kasteel van Moerkerke

Kasteelstraat 7
8340 Moerkerke-Damme
Tel.: 050 50 03 77
Fax: 050 50 06 24
Website: <http://www.kasteelvanmoerkerke.be>

Beste Mevrouw, Mijnheer,

Wij heten u van harte welkom en danken u voor uw interesse in het Kasteel van Moerkerke. Feesten in het Kasteel van Moerkerke is altijd een unieke en onvergetelijke gebeurtenis!

Het Kasteel van Moerkerke biedt u een hartverwarmende omgeving temidden van een historisch kader. Het eeuwenoude gebouw en prachtige park zijn op vandaag helemaal afgestemd om aan uw wildste feestideeën te voldoen.

Naast onze feestzalen is ook ons prachtig kasteelpark een grote troef. Dit park ligt in een landelijke omgeving vlak achter het kasteel en is met zijn 3 hectare echt het pareltje van het Kasteel van Moerkerke. De fonteinen en avondverlichting maken het idyllisch plaatje compleet.

Wij garanderen dat u als gastheer/gastvrouw uw genodigden zal verwennen met hoogstaande gerechten. De chef stelt alles in het werk om steeds met marktverse producten, fijne en smaakvolle gerechten te bereiden. Deze worden met de grootste zorgen geserveerd door ons dynamische en vriendelijk team. Onze gevarieerde en (h)eerlijke wijnkaart zal uw gerecht vervolmaken.

Besprekingen: Graag bespreken wij met u het gekozen menu of helpen wij u met het samenstellen ervan en dit tijdens het weekend, op maandag en donderdag (**wekelijkse rustdag : dinsdag en woensdag**). Opdat u zich niet nodeloos zou verplaatsen, gelieve ons vooraf telefonisch van uw komst te verwittigen (050 50 03 77).

Ons aanbod

U hoeft geen zaalhuur te betalen.
Indien u heel het kasteel wenst af te huren vragen we een huurprijs van 1500 euro.
Dit is mogelijk voor een diner vanaf 120 personen.

Wij beschikken over volgende zalen

De Ridderzaal

Deze authentieke zaal met eikenhouten eretrap, open haard en authentieke schilderijen draagt bij tot een gemoedelijke sfeer waar tot 60 personen gezellig kunnen tafelen (dicht bij het terras).

Een receptie tot 110 personen kan hier eveneens probleemloos plaatsvinden.

Het Salon

Deze intieme zaal wordt vaak gebruikt door groepjes tot 20 personen voor een doopfeest, een werklunch, een reünie, ...

De kapelzaal

Deze zaal op de 2^{de} verdieping is uiterst geschikt om ongestoord en in alle sereniteit een bedrijfsvergadering of seminarie te houden.

Tot 40 personen kunnen hier aan tafel schuiven.

De Slotkelder

In deze banket –en restaurantruimte met z'n brede rondbogen en open haard kan u met 90 personen genieten van een warme en gezellige sfeer.

Mayerling bovenzaal

Een banket tot 90 personen of een receptie tot 300 personen kan in deze zaal met kristallen luchters en parketvloer moeiteloos worden georganiseerd.

Mayerling benedenzaal

In een hedendaags recent vernieuwd interieur, nostalgisch aangekleed en met een prachtige authentieke Franse kasteelschouw kan u feestelijke banketten tot 200 personen organiseren.

Receptie

Dranken

Schuimwijnen en champagne (prijs per fles)

20,00 €	St. Remy Brut / Caves St. Remy (Lux)
20,00 €	Cava Castell del Real Tesoro – Brut
23,00 €	Crémant d'Alsace - brut
26,00 €	Crémant de Bourgogne Roux père et fils
35,00 €	Champagne Georges Vesselles

Alcoholvrije aperitieven

10,00 €	Sinaasappelsap 1 liter
10,00 €	Multivruchtsap 1 liter
8,00 €	Kidibul

Aperitiefhapjes

Onze hapjes worden steeds seizoensgebonden aangepast.
Wij streven naar fijnheid, verschillende smaken en structuren,
zodoende uw receptie de ideale start is van uw feest.

4 hapjes per persoon	6,80 €
7 hapjes per persoon	11,90 €
10 hapjes per persoon	17 € (met oester en gebakje)

Supplementaire hapjes	1,70 €/st.
Zeeuwse oesters, natuur of bereid met Saffraan saus	2,00 €/st.

Suggesties om uw receptie af te sluiten

• Mokkakopje cappuccino van kreeft	1,70 €
• Fijn banketgebakje	2,00 €

Voorgerechten

Koude voorgerechten

- Salade van scampi en gerookte zalm, vinaigrette van framboos, jonagold en komkommer 15,00 €
- Trio van Noorse zalm: 15,00 €
 - artisanaal gerookte zalm op z'n Vlaams met ei en asperges
 - gemarineerde zalm met dille, roze peper en Franse toast
 - met kruiden gestoomde zalm en fris slaatje
- Salade van Noordzeegarnalen 16,50 €
- Kort gegrilde tonijn en gamba, mousse van wasabi en mierikswortel, salsa van gemarineerde groentjes en een kruidig slaatje 16,50 €
- Mousse van bloemkool, hand gepelde Noordzeegarnalen gerookte haringkaviaar, tuinkruiden en sucrones 17,50 €
- Lauwe salade van Noorse kreeft met asperges en koningskruid, romige vinaigrette van schaaldieren en tomaat 22,50 €
- Tartaar van Schotse zalm en gerookte rivierpaling met mousse van asperges in een sausje van pompoen, kruidig slaatje met foccaccia 16,50 €
- Coquilles "tartaar" quinoa, gerookte rivierpaling, gel van tuinkruiden radijs en zuurdesem 17,50 €
- Kreeft belle-vue 25,00 €
(volgens dagprijs)
- Gandaham, ganzenlever met een crème van mango, gebakken peer, kruidig slaatje en krokant van ganzenlever 15,50 €
- Rundscarpaccio met een crème van bloemkool, parmesan, ruccola, lente-ui, kadaïf 15,50 €
- Duo van ganzenleverbereidingen 22,00 €

Soepen

▪ Tomatenroomsoep	4,50 €
▪ Portugese roomsoep met paprika en champignons	4,50 €
▪ Kervelsoepje met pastis en venkel	4,50 €
▪ Aspergeroomsoep, groene asperges, roomse kervel	4,50 €
▪ Soepje van pompoen met tomaat, room van paprika	4,50 €
▪ Soepje van grondwitloof, breydelham, bieslook	5,50 €
▪ Roomsoep "Agnes Sorel"	5,50 €
▪ Soepje van cresson, lavas, gerookte paling	5,50 €
▪ Soepje van bloemkool / peterselie / krokante parmesan	5,50 €
▪ Soepje van knolselder / girolles / Mechelse koekoek	5,50 €
▪ Gevogelteconsommé, kwarteleitje, groentenparels	7,00 €
▪ Bisque van Noordzeegarnalen met fijne groentenbrunoise	8,00 €
▪ Bisque d'Homard met een room van tuinkruiden	8,00 €
▪ Bretoense vissoep (rijkgevulde soep met coquilles, garnalen, mosselen,...)	11,50 €

Warme voorgerechten

- Kruidenrisotto, roodbaars, geroosterde tomaat, waterkers, gegrilde courgette 16,50 €
- Rode poon, paëlla, zeevat, gerookte paprika 16,00 €
- Gebakken Sint-Jacobs-oesters met truffel, gepoft quinoa, crème van knolselder, jus van waterkers, breydelham, beukenzwam 17,50 €
- Griet, gebakken prei, luchtige jus "bouillabaisse", zeekraal, kokkels, crème van artisjok 17,50 €
- Warm gerookte zalm, venkelsalade, jus van postelein, gebrande komkommer 15,00 €
- Zeeduiveloesters met een crème van broccoli, asperge, pancetta, notensla, sausje van Brugs witbier 17,50 €
- Kabeljauw, jus van postelein, verse tuinkruiden, courgette, quinoa 17,50 €
- Trio van gamba, scampi en Sint-Jacobsvrucht op spies, fettucini, tomatenfondue, zacht zuiders sausje, verse tuinkruiden 16,00 €
- Goudbrasem, saffraanmousseline, geroosterde tomaat, venkel, kokkels, chorizo-olie, postelein 17,50 €
- Noordzeetongfilets met puree van tuinkruiden en lente-ui, gesmolten tomaten, grijze garnalen en zilte schelpjes 17,50 €
- Mechelse asperges met gestoomde grietfilet in een mousselinesaus met gerookte zalm en verse tuinkruiden 16,50 €
- Mechelse asperges op z'n Vlaams met ei en Breydel ham 15,50 €
- Ovenschotelkje van de Noordzeevisser met grijze garnaaltjes en kreeftaroma 15,00 €
- Gratin van kreeft met een fijne groentenbrunoise, zeekraal en verse kruiden 22,50 €
- Gegrilde jonge tarbot, risotto van quinoa, gamba en groene asperge jus van waterkers, kokkels, postelein 17,50 €
- Krokant gebakken kalfszwezerik en kwartel in een bladerdeegje van trostomaatjes, asperges en shii-take in truffeljus 16,50 €

Verfrissend tussengerecht

- Sorbet van limoen of citroenjenever 3,50 €
- Sorbet van passievrucht 3,50 €
- Sorbet van bloedsinaasappel 3,50 €
- Sorbet van framboos-verbena 3,50 €
- Sorbet van Champagne met sinaasstoets 4,50 €
- Sorbet "mojito" 4,50 €
- Sorbet van Damse gin – limoen 4,50 €

Hoofdgerechten

Visgerechten

Alle gerechten zijn voorzien van een groenteboeketje

- Kabeljauw, stoemp van prei, king krab, beurre blanc, tomaat 22,00 €
- Noordzeetongfilets krokant van asperges, champignon, "Normande" garnalen, schelpjes 22,00 €
- Vlaswijting, tartaar, frisse salade, krielaardappelen 20,00 €
- Pladijs, nouilly prat, gebrande prei, auberginekaviaar, courgette gedroogde tomatomaat 21,00 €
- Zeeduivelmootjes met mosseltjes, garnalen en tomaat in een romig sausje 22,00 €
- Noordzeevisboeket in groene kruidensaus (zeeduivel, zalm, tong) 21,00 €
- Tarbotfilet met mousselinesaus 24,00 €

Vleesgerechten

- Mechelse koekoek gegrild met mozzarella en zuiderse groentjes, met basilicum en zacht paprikasausje 17,00 €
- Filet van kalkoen, crème van broccoli, macedoine van marktgroentjes, lente-ui 17,00 €
- Parelhoen in een bladerdeegje met grondwitloof, gebakken jonagold en shii-take, rode biet 17,00 €
- Parelhoen, jonge spinazie, gepofte tarwe, geglaceerde wortel, mini shii-take 17,00 €
- Gebraden kwarteltjes "zoet getint" met muskaatdruifjes, rijk slaatje van gemarineerde groentjes 18,00 €
- Varkenshaasje, spinazie en oesterzwammen, aardappelrösti, mosterdsausje 17,00 €
- Rundsgebraad marktverse groentjes, wortelcrème, sjalot, Rodenbach 17,00 €
- Rundersteak met een saus naar keuze: béarnaise, roomsaus, jus, ... met groentepalet 17,00 €
- Dunne lende, wortelcrème, stengelbroccoli, shii-take, aardappelrösti 19,00 €
- Gebraden kalfsschijfjes met seizoengroentjes, snippers Italiaanse ham, kalfsjus en toetsen van doperwt 19,00 €
- Rundstournedos "Rossini", knapperige groentjes en krieltjes 22,00 €
- Runderfilet "Bordelaise" met gebraisseerde groenten, crème van erwten en krokant van schorseneren 21,50 €
- Gebraden eendenborst in een sausje van oude port met gekarameliseerde appeltjes en witlof, ragout van paddenstoelen 19,00 €

- Eendenborst licht gerookt, wortelcrème, geglaceerde groentjes, knolselderchips 20,00 €
- Lamsfilet in z'n jus met rozemarijn, trostomaatjes uit de oven en jonge primeurs 21,00 €

Het wildseizoen

- Gemarineerde everzwijnootjes in een krachtige wildjus, knolselderpuree en krokant van schorseneren 22,00 €
- Hertenkalfje in z'n jus van aalbessen met een gebakje van boschampignons en truffel 27,00 €
- Fazantschijfjes "Fine Champagne" met gebakken grondwitloof en gekarameliseerde appeltjes 22,00 €
- Jonge patrijs in een lichte roomsaus met shii-take en palet van seizoen groentjes 23,00 €

Onze hoofdschotels worden steeds begeleid van een uitgebreid groente palet en een aardappelbereiding die door onze chef vakkundig wordt samengesteld volgens seizoen en marktaanvoer.

Garnituren en sauzen kunnen steeds naar uw wens verkregen worden.

Alle hoofdschotels worden steeds 2-maal bediend.

Wij kunnen rekening houden met de volgende allergieën: vlees, gevogelte, vis, schaal- en schelpdieren, gluten, lactose, zwangerschap en allergieën voor sommige ingrediënten. Afwijkingen van het menu moeten we een week op voorhand weten. *Voor aanpassingen van het menu vragen we een meerprijs van 10 euro.*

Kindermenu's

Kinderen jonger dan 12 jaar betalen ½ van de menuprijs
of aparte kindermenu

Menu 1

- Kaas- of garnaalkroketje (1) gegarneerd
- Kippenfilet met roomsaus appelmoes en frietjes
- IJsje

Menu 2

- Tomatenroomsoep met balletjes
- Biefstuk met frietjes met sla en tomaat
- IJsje

Prijs per menu

Kindjes tot 12 jaar 17,00 €

Koud buffet (vanaf 50 personen)

Buffet 1 van 39 euro

tomaten met Noordzeegarnalen
zalm op z'n best met diepzeegarnalen
gerookte zalm extra doux
Californische garnalensalade
mousse van kreeft
gerookte makreelfilets
kabeljauwslaasje met zalmkaviaar
rijst met zeevruchten
gevulde eieren
geprepareerde hesphoorntjes
pastei van de Ardennen
varkensgebraad met ananas
gebraden rosbeef
Hawaiaanse kippensla
gebraden kippenboutjes met abrikozen
gesmoorde Yorkham
Gandaham met meloen.

Groenten

geraspte wortelen
komkommers
champignons
tomatensalade
asperges
prinsessenbonen
rode bieten
bloemkool
geraspte knolselder
aardappelen.

Sausen

Cognacsaus
tartaarsaus
mayonaise

broodjes van Damme
hoeveboter

Buffet 2 van 45 euro

tomaten met Noordzeegarnalen
zalm op z'n best
zeewolf met krab en cognacsaus
gerookte zeepaling
gekookte langoustines
scampi en diepzeegarnalen
St-Jacobsvruchten in aspic
gerookte Schotse zalmfilet
gerookte makreelfilet
gerookte rivierpaling
Californische garnalensalade
verse oesters van Arcachon
verse mosselen op hun best
cocktails met krab en garnaal
bavarois van kreeft en krab
zeetongrolletjes in gelei
geprepareerde maatjes (seizoen)
rijst met zeevruchten
eieren met tonijnpasta
rundsgebraad rood gebakken
varkensrugstuk met fruit
Parmaham met meloen
gesmoorde Yorkham met been
Italiaanse vleeswaren

Groenten

salade van komkommer
wortelen
rode bieten
knolselder
asperges
prinsessenbonen
Champignons
bloemkool
aardappelen

Sausen

Cognacsaus – tartaarsaus - mayonaise

Fruit

fruitkorf

kaasschotel

broodjes
hoeveboter

Nagerechten

- Huisbereide ijstaart 5,00 €
 - vb bruidstaart met ijszwanen
 - ijsduifjes
 - gelegenheidstaart

- Italiaans bordje 8,50 €
 - tiramisu
 - warm chocoladegebakje
 - glaasje Amaretto
 - mokka-ijsje

- Roomijssoufflé met Grand Marnier, aardbei, appelsien en verse munt 7,00 €

- Crème brûlée, gebakken appeltjes, speculoos-ijs 7,00 €

- Gemarineerde ananas, witte chocolade, munt, fris van mango, crumble van limoen 7,00 €

- Amandeltulpje met ijsvariatie en verse vruchten 7,00 €

- Sabayon met vanille-ijs en aardbei 7,00 €

- Soepje van aardbeien, verse munt en straciatelli-ijs 7,00 €

- Gebakje van witte chocolade en passievrucht, gel van bloedappelsien, sorbet "exotique", rode vruchten 7,00 €

- Pana cotta met sinaasappel, donkere chocolade, espuma van citrus crumble van amandel 7,00 €

- Gebakje van banaan met mousse van chocolade, roomijs van speculoos 7,00 €

- Millefeuille met rode vruchten, sabayon van kriekbier, vanille 7,00 €

- Millefeuille met appel, sabayon van appeljenever, vanille 7,00 €

- Belgische aardbeien, structuren van rabarber, citroen, munt, merengue 7,00 €

- Biscuittaart 7,00 €

- Rijkgevarieerd dessertbord 8,50 €
 - Supplement voor gelegenheidstaart met presentatie 1,00 €

- Versnaperingen 3,30 €

- Dessertkoffie of thee (3 kopjes) 3,50 €

Rijkgevarieerd dessertbuffet

(minimum 40 personen)

- Huisbereide ijstaart
- Gevarieerd assortiment verfijnd banketgebak
- Crème brûlée
- Chocolademousses
- Drooggebak
- Sorbets
- Crêpe Suzette
- Verse fruitsalade met frambozencoulis
- Tiramisu
- Pana cotta met ananas
- Kleine gebakjes
- ...

Dessertbuffet + koffie : 14,00 €

Supplement voor genodigden vanaf het dessert: 3,50 euro per persoon

Duurtijd ± 5 uren

Aperitief: Castell del Real Tesoro – Brut of jus d'orange

Kwaliteitswijnen:

Witte wijn: Le Plan – Vermeersch, sauvignon blanc 2016

Rode wijn: Rivoire, cabernet sauvignon – merlot, 2015

Bieren, frisdranken

Fijne hapjes met bediening (7 pp)

Wij verzorgen telkens een gevarieerd assortiment hapjes met marktverse producten.

Waarvan:

Oester natuur & met saffraan en prei gegratineerd

Bisque de homard

Koud voorgerecht

- Trostomaat met Noordzeegarnalen, jus van schaaldieren, kruidenmousseline
- of
- Kort gegrilde tonijn met een mousse van wasabi en mierikswortel, salsa van gemarineerde groentjes en een kruidig slaatje
- of
- Rundscarpaccio met een crème van bloemkool, parmesan, rucola, lente-ui, kadaïf (suppl. 2€)

Warm voorgerecht

- Warm gerookte zalm, venkelsalade, jus van postelein en krokante selder
- of
- Kruidenrisotto, roodbaars, geroosterde tomaat, waterkers, gegrilde courgette
- of
- Bladerdeegje met kwartel, asperges, oesterzwam en kerstomaatjes in een jus met truffel

Hoofdgerecht (in buffet)

- Tussenribstuk "Bordelaise" met seizoengroeten en gratineeraardappelen
- of
- Kalfstournedos in z'n jus, rozemarijnaardappelen, rijke salade
- of
- Cassoulet van zeevis, schaal-en schelpdieren (suppl. 4 €) krielaardappelen, rijke salade en groentjes

Dessertbuffet

- gelegheidsijstaart
- sorbetjes
- chocolademousse
- crème brûlée
- pana cotta met ananas
- Gevarieerd assortiment verfijnd banketgebak
- Drooggebak
- Frambozencoulis
- Vers fruit

75 euro per persoon

Dranken na het dessertbuffet en koffie niet inbegrepen.

Mogelijkheid van een forfait voor de dranken na het walking diner à 14,00 euro per persoon

Of na telling van de consumpties

Wijnen

Forfait wijnen en waters tijdens het diner, prijs per persoon

Formule 1 : 14 euro per persoon

wit

Sauvignon Blanc « le P'tit » Brochard 2015

of

Chardonnay Bourdic - Pays d'Oc 2016

Rood

Château Lamothe Bel Air 2015 – Bergerac

of

Rivoire, cabernet sauvignon – merlot, 2015

Formule 2: 17 euro per persoon

wit

La Rabassière Dûche d'Uzès 2015

of

Pouilly Fumé "Domaine Hubert Brochard" 2016

rood

Château Lucas « Grand de Lucas » 2010 - « Lussac Saint-Emilion »

of

Mas Belles Eaux "Les Coteaux " 2010

Formule 3 : 20 euro per persoon

wit

Pouilly Fuissé Domaine Roux 2015

of

Loimer 2015, Oostenrijk

Rood

Château Haut-Chaigneau 2014 - Lalande de Pomerol

Witte wijnen

Pays d'Oc

Chardonnay Bourdic - Pays d'Oc 2016 20,00 €
Mooie chardonnay met een intense fijne neus. Toetsen van witte perzik, nootjes en boter. Gouden medaille op Concours National IGP 2017.

Bordeaux

Château martet 2014 – Sainte-Foy-Bordeaux 20,00 €

Loire

Sauvignon Blanc « le P'tit » Brochard 2015 20,00 €
*Volle, fruitige toetsen in Sancerre-stijl
Prachtige witte wijn met een zachte afdronk.*

Pouilly Fumé "Domaine Hubert Brochard" 2016 23,50 €
Wijn met veel body. Men proeft hier rijp fruit met een uitgesproken rokerigheid.

Bourgogne

Pouilly Fuissé Domaine Roux 2015 32,00 €
100% chardonnay. Witte wijn met groengele reflecties met aroma's van perziken peer.

Côtes du Rhône

La Rabassière Dûche d'Uzès 2015 23,00 €
*Viognier/Roussanne en Grenache Blanc.
Volle witte wijn met bloemige geuren en hinten van abrikoos. Mooie lange afdronk met een frisse citrustoets. Noem mij maar een kleine Châteauneuf du Pape!*

Alsace

Pinot Gris "Réserve" Kuhlmann-Platz 2014 21,00 €
Aangename, volle wijn met licht gefumeerde toetsen.

Chili

Santa Ema Sauvignon blanc 2016 20,00 €
Zeer evenwichtige, fruitige witte wijn met aroma's van perziken en citrusvruchten.

Spanje

Gran Cardiel Verdejo 2015 – Rueda 20,00 €
Elegante, fruitige en volle wijn met in de mond toetsen van ananas en passie. Prachtige afdronk.

Oostenrijk

Loimer 2015 30,00 €
*Geelgroene kleur met aroma's van mango aangevuld met witte peper.
Een discrete zoete toets die mooi gemaskeerd wordt door de aciditeit.
In de afdronk zoet peren en mineralen*

Rosé wijn

Domaine Du Grand Cros 2016 20,00 €
*Prachtige zalmkleur. In de neus ontdekt men rode vruchten.
Een soepele wijn met een lange afdronk.*

Rode Wijnen

Bergerac

Château Lamothe Bel Air 2015 – Bergerac 21,50 €
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec en Merlot.
In de neus rijp fruit, kersen en vanille. In de mond een mooie houttoets en zachte tannines. Mooie verzorgde afdronk. Medaille D'Or Paris 2016

Bordeaux

Château Lucas « Grand de Lucas » 2010 - « Lussac Saint-Emilion » 24,00 €
Behoort toe aan de familie Vauthier, eigenaars van Ch.Ausone.
Geur van rijp fruit, cacao en geroosterd brood.
Aangename en soepele tannines geven deze wijn een heerlijke afdronk.

Château Haut-Chaigneau 2014 - Lalande de Pomerol 29,00 €
Granaatrode kleur. In de neus intense geur van zwarte kersenkonfituur, gerookte toetsen en vanille. Krachtige tannines die deze wijn een elegante en lange afdronk bezorgen.

Château Saint Barbe 2012 22,00 €
100% Merlot. Fruitig, aroma's van rijpe druiven, pruimen en witte bloemetjes.
Ronde, fluweelachtige en volle wijn.

Château Poitevin 2014 23,50 €
Merlot, Cabernet en Petit Verdot. In de neus zeer expressieve aanwezigheid van rijpe vruchten. In de mond een soepele aanzet, rond en zacht

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Biographie 2015 – Paul Jaboulet Ainé BIO 23,00 €
Grenache, Syrah en Mourvèdre.
De wijn ademt een sexy boeket van rode bessen, kersen, bramen, donkere tapenade van olijven en witte peper. Sappig in de mond, fluweelachtig met een frisse afdronk.

Languedoc

Mas Belles Eaux "Les Coteaux " 2010 24,00 €
Assemblage van Syrah, grenache en mourvedre die 15 maand hebben gerijpt op eiken vaten. Prachtige cuvée. Intens donkere kleur.
Rond in de mond, soepel en toch krachtig. In de mond zwart fruit en kruiden.
Topwijn! Wine Spectator 91/100

Italië

Pemo Montepulciano d'Abruzzo 2015 20,00 €
In de mond rijpe bessen, kersen en kruiden. Volle en mooie ronde wijn!

Chianti classico DOCG 2012 Carpineta Fontalpino 30,00 €
Zeer elegante Chianti met kersen, frambozen en kruiden.
Mooi gebalanceerd en heel evenwichtig. Top werk van Carlo Ferrini.
Uiteraard kreeg deze topper een extra garantie op kwaliteit mee, DOCG Chianti

Chili

Santa Ema Cabernet-Sauvignon 2015 – Maipo Valley 20,00 €
Mooie, elegante rode wijn die vol in de mond is. Zeer kenmerkende tannines.

Avondfeest

Dranken

2,20 €	spa, cola, fruitsap, limonade, cola-zero, vittel, ice-tea
2,50 €	tonic, gini, perrier
2,20 €	pils jupiler, jupiler N.A.
2,50 €	hoegaarden, geuze, rodenbach, carlsberg, kriek max, palm
3,50 €	leffe, trappist Westmalle, duvel, triple Westmalle, Moerkerks blond
2,20 €	koffie tas, thee

Wij bieden twee mogelijkheden tot afrekening van de geconsumeerde dranken

- Afrekening gebeurt door telling van het aantal consumpties
- Afrekening gebeurt met vooraf vastgestelde prijs, (enkel na avondbanket) voor de dranken hierboven vermeld.

Forfait voor dansfeest:

14,00 € per persoon

Forfait voor genodigden die enkel nagerecht en koffie nemen:

17,00 per persoon

Aan alle mooie liedjes komt een einde... .

Na het stoppen van de muziek serveren wij u nog graag een laatste consumptie als afsluiter van het feest.

De forfaitprijs loopt maximum vijf uren.

Dans

- Gebruik installatie:
Mayerling: 80 euro
Ridderzaal: 50 euro
Technische fiche verkrijgbaar
- Op aanvraag zorgen wij voor een ervaren DJ
Team fever:
Hans Poupaert: 0496/81.62.26
Ruben Van Parijs: 0478/74.58.15

Broodjes

Kleine sandwiches met beleg	1,70 €/stuk
Bakje frietjes met mayonaise	2,00 € / stuk

Ter informatie

- Menukaart met Kasteelafdruk te verkrijgen à 1,50 € per stuk
- Verzorgde wegplannetjes gratis te verkrijgen op aanvraag
- Kurkrecht voor alle zelf meegebrachte wijnen bedraagt 12 € (0,75L of gewone fles)
- Wij staan in voor een vlotte bediening met drank, enkel flessen mineraal water (Chaudfontaine), natuurlijk en bruisend à 6 €/fles worden op tafel gezet
- Wij vragen om speeches en onderbrekingen vooraf te melden aan de maître d'hôtel om een goede samenwerking met de keuken te kunnen handhaven
- Al onze prijzen zijn 12% en 21% BTW inbegrepen. Prijzen onder voorbehoud geldig tot en met 2018.
- Bloemstukjes en taferversiering worden voorzien en zijn volledig gratis!
- Bij mooi weer worden de recepties in onze tuin verzorgd
- Voor overnachting in de buurt vraag vrijblijvend naar bijkomende informatie
Een nuttige site : www.damme.be
Dichtstbijzijnde B&B's:
www.hetkleineparadijs.be – 1km
www.tverlorenschaap.be
- Tijdens het banket zorgen wij steeds voor rustige achtergrondmuziek
- Onze ruime privéparking staat gratis ter jullie beschikking

