

# Hotel – restaurant Shamrock

Euromarktlaan 24 --- 8700 Tielt --- West-Vlaanderen --- België

Tel. : 0032/51/40.15.31. --- Fax : 0032/51/40.40.92.

2016 [info@shamrock.be](mailto:info@shamrock.be) --- [www.shamrock.be](http://www.shamrock.be) 2016

Geachte klanten,

Hierbij enkele voorstellen voor Uw feest, vergadering of klasbijeenkomst :

Periode : 01/03/19 tot 30/10/19

Geachte, Van 15/03 tot 15/06 kunt U vragen naar onze uitstekende gerechten van en met asperges!!!!

## Aperitieven :

Keuze tussen port, sherry, kir en jus met zoutkoekjes		€ 3.50 p.pers.
Met 2 maal bijschenken	+	€ 3.50 p.pers.
Keuze tussen schuimwijn en fruitsap met zoutkoekjes		€ 4.00 p.pers.
Met 2 maal bijschenken	+	€ 4.50 p.pers.
Keuze tussen Crémant de Bourgogne of Cava en fruitsap met zoutkoekjes		€ 4.50 p.pers.
Met 2 maal bijschenken	+	€ 5.00 p.pers.
Keuze tussen huischampagne en fruitsap met zoutkoekjes		€ 8.00 p.pers.
Met 2 maal bijschenken	+	€ 9.00 p.pers.

## Hapjes :

Hapjes koud of warm	€ 1.20 p.stuk
Hapjes 4 – soorten naar keuze	€ 4.40 p.pers.
Hapjes 6 – soorten naar keuze	€ 6.60 p.pers.
Hapjes 8 – soorten naar keuze	€ 8.90 p.pers.
Hapjes uitgebreide receptie met 11 hapjes, 1 broodje en 2 dessertjes	€ 15.75 p.pers.
Walking – diner : bordjes met vb. zalm, carpaccio, scampi's, zwezeriknootjes, soepje, enz. ... als aperitiefhapje of voorgerecht	€ 5.00 à 8.00p.bordje

## **Menu's :**

### **Menu 1 aan € 24.00 p. pers.**

**Groentesoep naar keuze**

\*\*\*\*\*

**Varkenssteak gegrild, béarnaise, groentjes en aardappelbereiding**

**Of**

**Kippenfilet met zoete aardappel, spinazie, champignons, lenteui en jus**

**Of**

**Kalkoenfilet met ananas, groentjes en kroketjes**

**Of**

**Eendenborst met pepersaus, groenten en kroketjes**

\*\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

\*\*\*\*\*

### **Menu 2 aan € 33.50 p.pers.**

**Vitello tonato met sorbet van tomaat en basilicum**

**Of**

**Gemarineerde zalm met tartaar, espuma van limoen, kruiden en toast**

**Of**

**Scampi's in de look met rijst en tomaat**

**Of**

**Gebakken pladijsfilet, op aardappelmousseline, mosseltjes en sinaasappelsaus**

\*\*\*\*\*

**Konijnenrugfilet met spek en Rodenbachsausje**

**Of**

**Filet mignon met saus naar keuze, groentjes en verse frietjes**

**Of**

**Parelhoenfilet, Luikse stroop, krielaardappelen en groentjes**

**Of**

**Dunne schijfjes eendenborst met groentjes, honingsaus en kroketjes**

\*\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

**Menu 3 aan € 43.00 p. pers.**

**Bretoense sardientjes met look en tomatenvinaigrette en bulgur**  
Of

**Schelvis met peterseliekorst, couscous, courgette, tomaat en blanke botersaus**  
Of

**Karnemelkaardappelen, scampi's, croutons, mimolette en eieren**  
Of

**Burratta met tomatenfantasie, kruidendressing, toast en pistache met tomatensalsa**

\*\*\*\*\*

**Voorafgaande hoofdgerechten**

Of

**Varkenssteak met risotto en kruiden, asperges, tomaat en Grimbergensaus**

Of

**Chateaubriand gegrild, witloofsalade, Portsaus, groentjes en frietjes**

\*\*\*\*\*

**Rood fruit nagerecht**

Of

**Trio van sabyon, mini dame blanche en ysgekoelde crème brûlée**

Of

**Gebakken ananas met citroenverbena, karamel en kletskop**

\*\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

**Menu 4 aan € 44.00 p. pers.**

**Duo van ganzenlever met peperkoek en mangochutney**

Of

**Saltimbocca van schartong, risotto, toast met forel en jus van garnalen**

Of

**Slibtong met garnalen, erwten, prei, groene asperge, sherrymousseline en truffel,  
kroket van varkenswang**

Of

**Tonijntartaar met avocado, wasabisorbet en terrine van ganzenlever**

\*\*\*\*\*

**Lamsfilet met kruidenkorstje, groene asperges, tomatensalsa en krielaardappeltjes**

Of

**Gelakte eendenborst met biet, pastinaak en Portosaus**

Of

**Lendefilet, saus naar keuze, zomersalade en verse frietjes**

Of

**Parelhoen met millefeuille van bladsalade, zoete peer, zuurkool, Balsamico en ganzenlever**

\*\*\*\*\*

**Trifle met rood fruit, mousse, kersensorbet**

Of

**Café glacé met mokaïjs, slagroom en chocolade**

Of

**Huisgemaakte ijstaart**

**Mokka met versnaperingen**

**Menu 5 aan € 49.00 p. pers.**

**Zwezerik met langoustien, zoete aardappel, prei, tomaat, mosterdmousseline  
Of**

**Zeebaars, bulgur, vinaigrette van sjalot en tomaat en mosterdsalade  
Of**

**Trio van sint-jakobsnoten, als croque, met linzen en witloof  
Of**

**Halve kreeft, volgens uw wens**

\*\*\*\*\*

**Lomo Iberico op risotto met kruiden, gec. tomaat asperges, Grimbergensaus  
Of**

**Lamsfilet, kruidenkorstje, groentjes en aardappelbereiding naar keuze  
Of**

**Ossenhaas, saus naar keuze, asperges en krielaardappeltjes  
Of**

**Kalfstournedos, rode ajuin, aubergine, artisjok, risotto van paprika, bordelaise en look**

\*\*\*\*\*

**Nagerechtenbord (buffet + 5.00€)**

**Of**

**Witte chocolademousse met watermeloen, yoghurtijs, crumble en mascarpone**

\*\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

**Andere gerechten zijn altijd mogelijk en bespreekbaar,  
vraag zeker naar onze suggesties of aspergegerechten.**

## Info :

- Gelieve ons te vragen naar seizoengerechten, zoals : asperges, maatjes, wildbereidingen, enz. ... !!
- Eigen suggesties zijn welkom
- Andere gerechten kunnen U altijd worden voorgesteld

- Sorbet of tussendoortje		€ 4.00 p.pers.
- Soepen	vanaf	€ 5.00 p.pers.
- 2 <sup>de</sup> voorgerecht	ongeveer	€15.00 p.pers.
- Aangepaste kasteelwijnen en water	wit & rood enkel hfdgerecht	€ 9.00 p.pers.
- “ “ “	wit & rood	€ 12.00p.pers.
- Ook wijnen van onze wijnkaart te verkrijgen		
- Gewone cosumpties (frisdrank en bieren)		€ 2.20 p.cons.
- Forfait dranken na maaltijd tot 2u		€ 10.00p.pers.
- Forfait dranken na maaltijd		€ 14.50p.pers.
- Kindermenu's, aangepast volgens de wensen van Uw kind en met frisdrank		€ 25.00 p.pers.
- Kurkrecht voor meegebrachte wijnen	Wijn	€ 8.75 p.fles
	Champagne	€ 11.75 p.fles
- Nagerechtenbuffet	vanaf 50 personen	supplement € 5.00 p.pers.

- Menu's zijn verkrijgbaar, maar moeten zelf worden bedrukt
- Onze prijzen zijn all-in, er worden geen verdere supplementen aangerekend
- Doorgegeven aantal zal aangerekend worden tot dag vooraf gelegenheid
- ZIJN ER GASTEN MET ALLERGIEEN, LAAT ONS DIT ZEKER WETEN, WIJ PASSEN GERECHT AAN.**

**- U kunt een banket geven op zaterdagmiddag op voorwaarde dat de zaal om 18.00 u. vrij is, of indien anders besproken!!!!!!!!!!!!!!**

- Op zaterdagavond kunt U een banket geven in ons restaurant op voorwaarde dat :
  - Er max. 20 pers. zullen aanwezig zijn
  - De menu all-in min. € 60.00 bedraagt
  - Het restaurant ook voor andere klanten toegankelijk is
- Betaling dient te gebeuren, max 30 dagen na datum feest, indien dit later gebeurt, zijn wij genoodzaakt een supplement van 10% op het eindbedrag bij te rekenen!
- Wij hebben een gratis vestiaire ter uwer beschikking, maar wij kunnen nooit aansprakelijk zijn voor eventueel verlies
- Al onze gerechten zijn dagvers en van uitstekende kwaliteit, deze worden bereid door onze keukenchefs, met alle zorg. Indien U wenst, mag U gerust onze keuken bezoeken!!

**Hopend U te mogen ontvangen in onze zalen,  
Groeten wij U vriendelijk,  
Directie en personeel**