

# Hotel – restaurant Shamrock Tielt

Euromarktlaan 24 8700 Tielt

Tel. :051/40.15.31. – Fax :051/40.40.92.

2022 [www.shamrock.be](http://www.shamrock.be) / [info@shamrock.be](mailto:info@shamrock.be) 2022

## Receptie

*Euro*

-Voor de personen die een koffietafel wensen, voor de receptie,  
is er koffie naar believen met 3 belegde broodjes of koffiekoeken prijs p/pers. **10.00**

-Voor de receptie heeft U keuze tussen verschillende schuimwijnen en champagnes

**-Wij kunnen voor uw recepties, vrijblijvend, een all-in formule uitwerken**

-Prijs per fles :	-Schuimwijn	<b>17.80</b>
	-Cava	<b>19.00</b>
	-Cava Rosé	<b>19.50</b>
	-Crémant d'Alsace	<b>20.50</b>
	-Huischampagne Goutorbe Montagne de Reims	<b>45.00</b>
	-Mumm	<b>60.00</b>

## **Ook forfait formules mogelijk in dranken / hapjes**

-Wat betreft de hapjes kiest U tussen :

-Rauwe en gerookte zalm, dillemayo en eitjes	<b>1.25</b>
-Kip tandoori met yoghourtdip	<b>1.25</b>
-Macaron met camembert en framboos	<b>1.25</b>
-Scampi diabolique	<b>1.25</b>
-Parelcouscous met komkommer, paling en yoghourt	<b>1.25</b>
-Rolletjes van groene asperges met Ganda en mozzarella	<b>1.30</b>
-Panna-cotta van bloemkool en truffel met ger. paling	<b>1.30</b>
-Gegrilde tonijn, sesam en soya	<b>1.30</b>
-Rundsrosbief met ganzenleverdip, toblerone en mosterd	<b>1.35</b>
-Croque monsieur met mozzarella, zalm en pesto	<b>1.35</b>
-Gepaneerde gamba met chorizo-dipsaus	<b>1.35</b>
-Gefruite scampi met aiolie en groene kruiden	<b>1.35</b>
-Torchon van ganzenlever op toast	<b>1.35</b>
-Nobashigarnaal met aardappel en zoetzuresaus	<b>1.35</b>
-Tasje soep of Gazpacho met krab en komkommer	<b>1.20</b>

**Aanpassing van hapjes, zijn op elk moment mogelijk, prijzen worden wel behouden.**

**Andere hapjes zijn bespreekbaar en zeker te verkrijgen volgens uw wens**

**Walking – diner bordje ipv hapjes, zijn ook te verkrijgen : 5.00€ à 9.00€**

**U heeft ook keuze van onze uiterst succesvolle uitgebreide receptie, bestaande uit een 11-tal hapjes, gevolgd door kleine belegde broodjes en 2 zoetigheden **15.90****

### **Koude voorgerechten**

- Carpaccio van rund, tonijn of zalm elk zijn bereiding	13.40
- Gemarineerde zalm met tuinkruiden, espuma van limoen en olijfolie, briochetoast	14.00
- Tartaar van scampi, gazpacho, ger. Paling, komkommer en toast met garnaal	16.20
- Vitello tonato met sorbet van tomaat en basilicum	16.20
- Carpaccio van rund met perenchutney, chocolade en gegrilde ganzenlever	16.80
- Bundeltje van gerookte zalm gevuld met zalmtartaar	16.80
- Tartaar van tonijn gebakken ganzenlever, avocado en ijs van wasabi	18.50
- Rundscarpaccio met kreeftenstaart met look en ganzenleverkrullen	19.00
- Rundstartaar met coquille als carpaccio, kwarteleitje en mousseline met truffel	19.00
- Kreeft in schoonzicht, à la nage, thermidor, look, Americaine	20.00
- Salade van kreeft met truffelaardappel, krab en rauwe ganzenlever	20.00

**- Vraag naar onze seizoensuggestie !!**

**Alles wordt bediend met vers gebakken brood.**

### **Soepen**

**Wanneer geen voorgerecht genomen wordt ( + 0.50€)**

- Agnes sorelroomsoep	5.00
- Witloofroomsoep	5.00
- Aspergeroomsoep	5.00
- Rundsconsommé met kruidenflensjes	5.50
- Pompoensoep met spekreepjes	5.50
- Kervelsoep met zalmsnippers	6.50
- Wortelsoep met heilbot	6.50
- Bloemkool soep met garnaltjes	7.50
- Capuccino van mosselen, bospaddestoelen en knoflook	7.50
- Bisque van kreeft met Armagnac	7.50
- Vissoep met het beste uit de Noordzee en Pernod	8.60

**Alle soepen zijn met repasse en vers gebakken brood.**

### Warme voorgerechten

- Karnemelkaardappelen, scampi, croutons, mimolette en eiercrumble 14.80
- Scholfilet met tomatensalsa, varkenswangkroket, groentenmousse, champ en anchovis 16.00
- Schelvis met peterseliekorst, handgerolde couscous, tomaat, courgette, bl botersaus 16.20
- Kalfszwezerikkroket, bloemkool, geitenkaas, buikspek, presskop en mosterdespuma 16.20
- Goudbrasem met ratatouille, mousseline, ham, escargot en aardappel & Ricard 16.20
- Dorade op ratatouille, venkel, pastinaakcrème en jus van verse bouillabaise 16.90
- Torentje aardappelpuree met mosseltjes, scampi, krab en sinaasappelsaus 17.30
- Gebakken zeewolf op bloemkool, eitje, gr asperge, ham en jus van gevogelte met truf. 17.30
- Saltimbocca van scharthong, risotto met champ., toast met forel en tomaat, jus van g. 17.30
- Polderaardappel met grijze garnalen en sabayon van Duvel 17.70
- Gebakken pladijs, erwtmousse, risotto met garnaal, varkenswang, anchovis (winter) 18.00
- Trio van sint-jakobsnoten : als croque, met linzen, buikspek en tartaar 18.50
- Gebakken ganzenlever met poeder van peperkoek en compote van kweepeer 18.50
- Gebakken staartvis met een mousse van pastinaak, wilde champignons, een zachte mosterdsaus en tomatenfondue (winter) 19.00
- Zeeduivel met risotto als paëlla, verse inktvis met sjalot, mousselinesaus en asperge 19.20
- Kabeljauw met erwtenr., bouillabaise, Gandahamkroket en salsa van tomaat en komk. 19.20
- Kreeftenstaart met ham, Nobashigarnaal, groene asperge, Parmezaan en kreeftenjus 19.50
- Duifje met gebakken ganzenlever, thijmsausje, beukenzwammen en venkel 19.50
- Zeebaars, bulgursalade, sjalottenvinaigrette, smout en mosterdsalade 19.50
- Zeetong met garnalen, erwten, prei, groene asperge, sherrymousseline en truffel, kroket van varkenswang 20.00
- Jonge tarbotfilet op bloemkoolmousseline, ratatouille, garnalensjus, venkel en toast 20.00
- Halve kreeft "Thermidor" of naar Uw keuze 20.50
- **Vraag naar onze seizoensuggestie !! Alle gerechten worden bediend met vers brood.**

### Tussendoortjes

- Sorbet van : peer, passievrucht, citroen of framboos 4.50
- Jeneverkar met verschillende soorten jenever 4.00

## Hoofdgerechten

- Kalfsfilet met babykreeftenstaart, groenten en mosterdmousseline	24.20
- Gebakken lamsrug met rauwe foie, op kool en champignons	22.90
- Lamsribbetjes met een kruidenkorstje, tomatensalsa, zouthoutsaus en foieschilfers	22.90
- Lamsfilet met een pesto van kruiden en verse groentjes	22.40
- Ossenhaas "bordelaise" in groentenkrans	22.40
- Ossenhaas met saus naar keuze of met ganzenlever (+€2.50)	22.40
- Kalfstournedos als lasagne met ham en kalfstong, dragonsaus en tomatenblokjes	22.40
- Kalfstournedos, risotto met groene kruiden, wortelzalf en gemarineerd met prei	22.40
- Fijne plakjes kalfstournedos, bloemkoolschilfers, Luikse stroop en vitello tonato	22.40
- Kalfrunderrib in ham gebakken met morieltjessaus, groentjes en friet	21.00
- Lomo Iberico, risotto met kruiden, asperges, geconfijte tomaat, saus van Grimbergen	20.00
- Duke of Berkshire trilogie van bloemkool, ui, honing, soja, artisjok	20.00
- Dunne lende van Limousinrund met Port, witloofsalade, groentjes en verse frietjes	18.50
- Runderrib/chateaubriand met saus naar keuze, groenten of gemengde salades	18.50
- Ribbetjes van melkspeenvaken, morieltjessaus, witloof en ratatouille	17.80
- Rosé gebakken eendenborst op groentepuree met een pepersausje	17.00
- Gelakte eendenborst, rode biet, vijg, knolselder, Portsaus	17.00
- Mechelse koekoek met zoete aardappel, spinazie, champignons, ui en jus van de karka	17.00
- Gegrild varkenshaasje met krielaardappelen, erwtenpuree en saus van Luikse stroop	16.70
- Kippenfilet op spinazie met morieltjessaus en risotto met eekhoortjesbrood	16.70
- Parelhoenborst "fine champagne"	16.70
- Kalkoenfilet met mosterd- of champignonsaus	16.30
- Gemarineerd varkenshammetje(filet)	16.30

**Alle gerechten worden 2 maal supplement bediend, alsook groenten en aardappelbereidingen**

**Wij werken alleen met dagverse producten.**

**Vraag gerust naar vegetarische gerechten.**

**Bent u allergisch voor bepaalde voedingsstoffen, laat ons dit gerust weten!**

**Indien geen soep of voorgerecht wordt genomen, rekenen wij 2.50€ supplement, op uw hoofdgerecht.**

- De volgende gerechten worden enkel in de geregelmenteerde periodes geserveerd !!

- |  |              |
|--|--------------|
| - Everzwijnfilet met jagersaus   | <b>18.50</b> |
| - Fazantenborst met kruidenvulling en wintergroentjes  | <b>20.00</b> |
| - Hertenkalffilet met roze pepersaus en groenten   | <b>22.00</b> |
| - Er is keuze uit : kroketjes, frietjes, aardappelnootjes, pommes dauphine, gratin dauphinois en nieuwe aardappeltjes. |              |

- Wanneer voor het feest enkel en alleen een hoofdgerecht genomen wordt, komt er een supplement van 2.50 Euro per persoon bij !!

### **Nagerechten**

- |  |              |
|--|--------------|
| - Huisgemaakte ijstaart met speculoos, framboos en meringue of smaak naar keuze<br>(met fruit + 1.50€) | <b>4.50</b>  |
| - Pana cotta van Bailey's, witte chocolademousse, toblerone en bloedsinaasappelsorbet                  | <b>5.75</b>  |
| - Tiramisu met mokkaijs, florentine, chocoladecrumble en yzu   | <b>5.75</b>  |
| - Pana cotta van advocaat met banaan en chocolade  | <b>5.75</b>  |
| - Gebakken ananas met citroenverbena, karamel en kletskep  | <b>5.75</b>  |
| - Chocoladebrownie met frambozen, vanilleijs, meringue en karamel                                      | <b>5.75</b>  |
| - Witte chocolademousse met watermeloen, yoghurt sorbet, crumble en mascarpone                         | <b>6.00</b>  |
| - Chocoladekaastaart met oreo, structuren van karamel en banaanijjs                                    | <b>5.75</b>  |
| <br>   |              |
| - Nagerechtenbord "modern way"   | <b>8.50</b>  |
| <br>   |              |
| - Uitgebreid buffet van nagerechten zonder koffie  | <b>12.50</b> |
| - Uitgebreid buffet van nagerechten met koffie of thee   | <b>15.00</b> |
| * Personen die nakomen voor enkel een nagerecht, wordt een supplement aangerekend                      | <b>4.00</b>  |
| <br>   |              |
| - Mokka geserveerd bij het nagerecht   | <b>2.50</b>  |
| - Mokka met versnaperingen   | <b>3.00</b>  |

## **Banketwijnen**

### **Witte wijnen :**

-Huiswijn			<b>14.50</b>
-Santa Carolina		Chardonnay Chili	<b>16.95</b>
-Domaine de Ribauté		Sauvignon	<b>16.95</b>
-Domaine de Rivoire			<b>16.95</b>
-Fleur du Sud	Magnum	Chardonnay	<b>34.00</b>

### **Rode wijnen**

-Huiswijn			<b>14.50</b>
-Santa-Carolina		Cab. Sauvignon Chili	<b>16.95</b>
-Domaine de Ribauté		Merlot	<b>16.95</b>
-Domaine de Rivoire			<b>16.95</b>
-Chat Camplong	Magnum	Corbières	<b>34.00</b>

- Wijnen kunnen wel veranderen / dit weten wij maar enkele maanden vooraf.
- Wij kunnen altijd andere wijnen aanbieden, naar Uw wens
- Onze wijnen zijn met veel zorg geselecteerd en van uitstekende kwaliteit
- Bij de bespreking van het menu zal samen met U de best passende wijn gezocht worden
- Wijnen mogen ook altijd zelf meegebracht worden, maar dan wordt wel een kurkrecht aangerekend

-Voor wijnen is dit :	<b>9.00</b>
-Voor champagne is dit :	<b>12.00</b>

-Forfait wijnen en waters :	1 gerecht	<b>9.20</b>
	2 gerechten	<b>12.20</b>

**Alsook zijn hier tijdens het maal bieren en frisdranken inbegrepen**

### Allerhande info

-Belegde broodjes	1.50
-Dranken ( spa, cola, pils, enz., ...)	2.50
-Sterke bieren	4.50
-Forfait (gewone dranken en sterke bieren, geen sterke alcohol)	15.25
-Supplement forfait, voor personen die na het maal bijkomen	5.00

-Beneden 100 pers, kan enkel 1 zaal voor U vrijgehouden worden

-Er kan een extra zaal (bvb. huwelijksplechtigheid) gehuurd worden, hiervoor rekenen wij 250.00€

-Indien U dit wenst kunnen wij U ook een voorstel maken van een all-in formule!!! Vraag gerust de mogelijkheden, zo komen wij tot een feest op maat, met een vast bedrag per persoon.

-Aantallen en tafelschikking dienen een week op voorhand doorgegeven te worden, de aantallen worden aangerekend die doorgegeven werden tot 1 dag voor het feest

-Vraag ons uitleg wat betreft : uurregeling, receptie, maaltijd, enz., ...

-Voor de bespreking van het menu, maak 5 à 6 weken voor het feest een afspraak.

-U kunt Uw menu ook komen proeven in ons restaurant, de wijnen kunnen geproefd worden, gelieve dit op voorhand door te bellen. Dranken worden U aangeboden.(niet op zaterdag, zondag en maandag!!)

-Vanaf 15-10 t.e.m. 15-02 wildgerechten, vanaf 15-03 t.e.m. 1-07 asperges

-Wij hebben een gratis vestiaire ter uwer beschikking, maar wij kunnen nooit aansprakelijk zijn voor eventueel verlies!!

-In al onze prijzen zijn : btw, huur van de zalen, taferversiering en service inbegrepen.

-Wij hebben geen sluitingsuur!!!

-Betaling huwelijksfeest dient te gebeuren max 30 dagen na het feest, gebeurt dit later, moeten wij een supplement van 10% op uw eindrekening doorrekenen

-Deze prijslijst is enkel geldig in 2022

**Geachte klanten,**

**Door onze jarenlange ervaring zijn wij ervan overtuigd U een feilloos en verzorgd feest te kunnen aanbieden !!**

**In de hoop U te mogen ontvangen in onze zalen,**

**Groeten wij U, met de meeste Hoogachting,**

**Directie en personeel**

# **Shamrock Tielt**