

Hotel – restaurant Shamrock

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

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

2020/21 info@shamrock.be --- www.shamrock.be 2020/21

Geachte klanten,

Hierbij enkele voorstellen voor Uw feest, vergadering of klasbijeenkomst :

Periode : 30/10/20 tot 01/03/21

Vraag ook naar onze wildgerechten!!!!

Aperitieven :

Keuze tussen schuimwijn en fruitsap met zoutkoekjes		€ 5.00 p.pers.
Met 2 maal bijschenken	+	€ 5.25 p.pers.
Keuze tussen Cava en fruitsap met zoutkoekjes		€ 5.00 p.pers.
Met 2 maal bijschenken	+	€ 5.50 p.pers.
Keuze tussen Crémant d'Alsace en fruitsap met zoutkoekjes		€ 5.00 p.pers.
Met 2 maal bijschenken	+	€ 5.75 p.pers.
Keuze tussen huischampagne en fruitsap met zoutkoekjes		€ 8.25 p.pers.
Met 2 maal bijschenken	+	€ 9.00 p.pers.

Hapjes :

Hapjes koud of warm		€ 1.25 p.stuk
Hapjes 4 – soorten naar keuze		€ 5.00 p.pers.
Hapjes 6 – soorten naar keuze		€ 7.50 p.pers.
Hapjes 8 – soorten naar keuze		€ 10.00p.pers.
Hapjes uitgebreide receptie met 11 hapjes, 1 broodje en 2 dessertjes		€ 15.90 p.pers.
Walking – diner : bordjes met vb. zalm, carpaccio, scampi's, zwezeriknootjes, soepje, enz. ... als aperitiefhapje of voorgerecht		€ 5.00 à € 14.00p.bordje

Menu's :

Menu 1 aan € 25.00 p. pers.

Soep naar keuze

Of

Wintercarpaccio met Parmezaan en rucola

Of

Geb. ossenstaart met pastinaak, mosterdzaadjes en Karmelietjus

Varkensrib met Blackwell, mousselineaardappelen en groentjes

Of

Eendenbout met sinaasappelsaus, groentjes en kroketjes

Of

Kip in de wijn, groentjes en frietjes

Of

Kalkoenfilet met mosterdsaus, groenten en frietjes

Mokka met versnaperingen

Menu 2 aan € 35.00 p.pers.

Wildkroket met geitenkaas, preskop, bloemkool, buikspek en mosterd

Of

Karnemelkstampers, scampi, boter en Mimolette

Of

Risotto met champignons, Gamba en Parmezaan

Of

Rode poon op prei, mosselen en jus van witte wijn

Eendenborst, Portsaus, groenten, gerookte eendenborstsnippers en aardappelmousseline

Of

Zwartpootkip, boschampignonsaus, groenten en verse frietjes

Of

Filet mignon met saus naar keuze, groentjes en verse frietjes

Of

Kalkoensteak, morieltjessaus, groenten en kroketjes

Mokka met versnaperingen

Menu 3 aan € 45.00 p. pers.

Slibtong, risotto met champignons, schaaldierenjus, toast met forel, tomaat en garnaal

of

Langoustien met gerookte fazant, foie, overgoten met consommé en quinoa

of

Karnemelkstampers met kreeftenstaart, croutons en geklaarde jus

of

Gegrilde zeeduivel op bloemkool, schaaldierenjus, spinazie en gepocheerd eitje

Dunne lende als Tagliatta, gemarineerde tomaten, rucola, kruidenmarinade

of

Chateaubriand met bordelaise, groentenkrans en gratinaardappelen

of

Hertenkalffilet op z'n winters, pommes dauphine

of

Rib eye van Duke of Berkshire, spinazie, schorseneren, boschampignons, aardappelmousseline

Bonbon van snickerijs, chocoladecrumble en karamel

of

Gekarameliseerde ananas met vanilleijs, olijfolie en zeezout

of

Witte chocolademousse, passievrucht, gezouten vanille

Mokka met versnaperingen

Menu 4 aan € 49.00 p. pers.

Kalfszwezeriknootjes op kalfstong, beenham, toast en truffelmousseline

of

Kreeft, bereiding naar Uw keuze

of

Gebakken sint-jakobsnoten, bloedworst, appel, witloof, quinoa en kerriz

of

Tartaar van rund, gebakken langoustientjes, tomaat, citroengras en duindoornbes

Ossenhaasfilet met truffeltapenade en ganzenlever, groenten, puree en rode wijnsaus

of

Patrijsje op groene kool, ganzenlever, walnoten en frietaardappelen

of

Kalfstournedos met kreeftenstaart, mosterdmousseline, groentjes en gratinaardappelen

of

Duo van hertenkalffilet en haas met wintergroentjes, pommes dauphine

Nagerechtenbord

of

Chocolademoëlleux met crème brûlée en vanilleijs

of

Speculaaskoekjes, witte chocolademousse, chocoladeijs en Arabicastroop

of

Nagerechtenbuffet (+5.00€)

Mokka met versnaperingen

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		€ 4.50 p.pers.
- Soepen	vanaf	€ 5.00 p.pers.
- 2 ^{de} voorgerecht	ongeveer	€15.00 p.pers.
- Aangepaste kasteelwijnen en water	wit & rood enkel hfdgerecht	€ 9.20 p.pers.
- “ “ “ “	wit & rood	€ 12.20p.pers.
- Ook wijnen van onze wijnkaart te verkrijgen		
- Gewone cosumpties (frisdrank en bieren)		€ 2.50 p.cons.
- Forfait dranken na maaltijd tot 2u		€ 10.00p.pers.
- Forfait dranken na maaltijd		€ 15.00p.pers.
- Kindermenu's, aangepast volgens de wensen van Uw kind en met frisdrank		€ 30.00 p.pers.
- Kurkrecht voor meegebrachte wijnen	Wijn	€ 9.00 p.fles
	Champagne	€ 12.00 p.fles
- Nagerechtenbuffet	vanaf 50 personen supplement (met dessert in menu)	€ 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**