

# Hotel – restaurant Shamrock

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

Tel. : 0032/51/40.15.31.

2021 [info@shamrock.be](mailto:info@shamrock.be) --- [www.shamrock.be](http://www.shamrock.be) 2021

Geachte klanten,

Hierbij enkele voorstellen voor Uw feest, vergadering of klasbijeenkomst :

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

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

## Aperitieven :

|   |   |                |
|---|---|----------------|
| Keuze tussen schuimwijn en fruitsap met zoutkoekjes           |   | € 5.00 p.pers. |
| Met bijschenken   | + | € 5.25 p.pers. |
| Keuze tussen Cava en fruitsap met zoutkoekjes                 |   | € 5.00 p.pers. |
| Met bijschenken   | + | € 5.50 p.pers. |
| Keuze tussen Crémant de Bourgogne en fruitsap met zoutkoekjes |   | € 5.00 p.pers. |
| Met bijschenken   | + | € 5.75 p.pers. |
| Keuze tussen huischampagne en fruitsap met zoutkoekjes        |   | € 8.25 p.pers. |
| Met 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  |  | € 15.90p.pers.         |
| Walking – diner : bordjes met vb. zalm, carpaccio, scampi's, zwezeriknootjes, soepje, enz. ...<br>als aperitiefhapje of voorgerecht |  | € 5.00 à 14.00p.bordje |

**Andere gerechten zijn altijd mogelijk en bespreekbaar,  
vraag zeker naar onze suggesties of aspergegerechten.  
Allergieën of vege, geen probleem, laat het ons tijdig weten!**

**Menu's :**

**Menu 1 aan € 25.00 p. pers.**

**Groentesoep naar keuze**

\*\*\*\*

**Varkenssteak gegrild, compote van ui, courgette, risotto van paprika, bordelaise en kriel**

Of

**Kippenfilet met duxelle, wortel, bieslookpuree en knolseldercrème**

Of

**Kalkoenfilet met ananas, groentjes en kroket**

Of

**Handgesneden rundstartaar, salade en verse frietjes**

\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

\*\*\*\*\*

**Menu 2 aan € 35.00 p.pers.**

**Kalfstartaar met burratacrème, rode ui en chips**

Of

**Zalmtartaar met appelvinaigretten komkommer en mango**

Of

**Rundstartaar met kwartelei, chips en truffelmousseline**

Of

**Burrata met tomatenfantasie, groene kruiden, ham en toast**

\*\*\*\*

**Konijnenrugfilet, groentjes, Rodenbachsaus en nieuwe aardappel**

Of

**Filet mignon met choronsaus, groentjes en verse frietjes**

Of

**Parelhoenfilet op risotto met groene kruiden, gele wortel, gebrande prei en Rode wijnsaus**

Of

**Dunne schijfjes eendenborst, beukenzwammen, gepekeld sjalot, gekonfijte aardappel en**

**rozemarijnsaus**

\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

**Menu 3 aan € 45.00 p. pers.**

**Kwartel op risotto met asperges en Portsaus**

**Of**

**Scampi en aspergetartaar, overgoten met verse garnalensoep, toast met radijs, paling en rouille**

**Of**

**Pladijs met inktvis in de look, risotto als paëlla, mousseline en groene asperges**

**Of**

**Vissoep met sint-jakobsnoot, garnalen, gamba, toast en rouille**

\*\*\*\*\*

**Voorafgaande hoofdgerechten**

**Of**

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

**Of**

**Chateaubriand als "Tagliatta"**

\*\*\*\*\*

**Snickerijs met ananas, karamel en chocoladecrumble**

**Of**

**Gebakken ananas met vanilleijs, olijfolie, peper en zeezout**

**Of**

**Chocolademoëlleux met bananenijs**

\*\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

**Menu 5 aan € 49.00 p. pers.**

**Tonijntartaar met gebakken ganzenlever, avocado en wasabisorbet**

**Of**

**Toast met kalfstong, beenham, truffelmousseline en krokant gebakken stukjes zwezerik**

**Of**

**Rode poon met gebakken sint-jakobsnoot, prei, bouchotmosselen en jus van karnemelk**

**Of**

**Halve kreeft, volgens uw wens**

\*\*\*\*\*

**Zwartpoot kip, zwezerik, gemarineerde ganzenlever, morieltjessaus en aardappelpuree**

**Of**

**Lamsribbetjes met basilicum aardappelpuree, asperges, zoethoutsaus en ganzenleverterrine**

**Of**

**Ossenhaas met saus en aardappelbereiding naar keuze**

**Of**

**Kalfstournedos met kreeft, mosterdmousseline, asperges en spinazie**

\*\*\*\*\*

**Nagerechtenbord (buffet + 5.00€)**

**Of**

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

**Of**

**1 van vorige nagerechten**

\*\*\*\*\*

**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 <sup>de</sup> 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**