

Hotel – restaurant Shamrock

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

Tel. : 0032/51/40.15.31.

2022 info@shamrock.be --- www.shamrock.be 2022

Geachte klanten,

Hierbij enkele voorstellen voor Uw feest, vergadering of klasbijeenkomst :

Periode : 01/03/22 tot 30/10/22

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. ... 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 ^{de} voorgerecht	ongeveer	€15.00 p.pers.
- Aangepaste kasteelwijnen en water	wit & rood enkel hfdgerecht	€ 9.50 p.pers.
- “ “ “	wit & rood	€ 12.50p.pers.
- Ook wijnen van onze wijnkaart te verkrijgen		
- Gewone cosumpties (frisdrank en bieren)		€ 2.50 p.cons.
- Forfait dranken na maaltijd tot 2u		€ 11.00p.pers.
- Forfait dranken na maaltijd		€ 16.00p.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**