

Hotel – restaurant Shamrock Tielt

Euromarktlaan 24 8700 Tielt

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

2022 www.shamrock.be / 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	-Cava	20.50
	-Cava Rosé	21.50
	-Crémant d'Alsace	22.50
	-Huischampagne Goutorbe Montagne de Reims	47.00
	-Mumm	60.00
	-Fles fruitsap	10.00

Ook forfait formules mogelijk in dranken / hapjes, zie andere lijst

-Wat betreft de hapjes kiest U tussen :

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

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 **16.00**

Koude voorgerechten

- Carpaccio van rund, tonijn of zalm elk zijn bereiding	13.70
- Gemarineerde zalm met tuinkruiden, espuma van limoen en olijfolie, briochetoast	14.50
- Tartaar van scampi, gazpacho, ger. Paling, komkommer en toast met garnaal	16.70
- Vitello tonato met sorbet van tomaat en basilicum	16.70
- Carpaccio van rund met perenchutney, chocolade en gegrilde ganzenlever	17.00
- Bundeltje van gerookte zalm gevuld met zalmtartaar	17.00
- Tartaar van tonijn gebakken ganzenlever, avocado en ijs van wasabi	19.00
- Rundscarpaccio met kreeftenstaart met look en ganzenleverkrullen	19.50
- Rundstartaar met coquille als carpaccio, kwarteleitje en mousseline met truffel	19.50
- Kreeft in schoonzicht, à la nage, thermidor, look, Americaine	23.00
- Salade van kreeft met truffelaardappel, krab en rauwe ganzenlever	23.00

**- 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 garnaaltjes	7.50
- Capuccino van mosselen, bospaddestoelen en knoflook	7.50
- Bisque van kreeft met Armagnac	8.50
- Vissoep met het beste uit de Noordzee en Pernod	9.00

Alle soepen zijn met repasse en vers gebakken brood.

Warme voorgerechten

- Karnemelkaardappelen, scampi, croutons, mimolette en eiercrumble 15.00
- Scholfilet met tomatensalsa, varkenswangkroket, groentenmousse, champ en anchovis 16.50
- Schelvis met peterseliekorst, handgerolde couscous, tomaat, courgette, bl botersaus 16.80
- Kalfszwezerikkroket, bloemkool, geitenkaas, buikspek, presskop en mosterdespuma 16.80
- Goudbrasem met ratatouille, mousseline, ham, escargot en aardappel & Ricard 16.80
- Dorade op ratatouille, venkel, pastinaakcrème en jus van verse bouillabaise 17.40
- Torentje aardappelpuree met mosseltjes, scampi, krab en sinaasappelsaus 17.80
- Gebakken zeewolf op bloemkool, eitje, gr asperge, ham en jus van gevogelte met truff. 17.80
- Saltimbocca van scharthong, risotto met champ., toast met forel en tomaat, jus van g. 17.80
- Polderaardappel met grijze garnalen en sabayon van Duvel 18.00
- Gebakken pladijs, erwtmousse, risotto met garnaal, varkenswang, anchovis (winter) 18.30
- Trio van sint-jakobsnoten : als croque, met linzen, buikspek en tartaar 18.80
- Gebakken ganzenlever met poeder van peperkoek en compote van kweepeer 18.80
- Gebakken staartvis met een mousse van pastinaak, wilde champignons, een zachte mosterdsaus en tomatenfondue (winter) 19.30
- Zeeduivel met risotto als paëlla, verse inktvis met sjalot, mousselinesaus en asperge 19.50
- Kabeljauw met erwtenr., bouillabaise, Gandahamkroket en salsa van tomaat en komk. 19.50
- Kreeftenstaart met ham, Nobashigarnaal, groene asperge, Parmezaan en kreeftenjus 19.80
- Duifje met gebakken ganzenlever, thijmsausje, beukenzwammen en venkel 19.80
- Zeebaars, bulgursalade, sjalottenvinaigrette, smout en mosterdsalade 19.80
- Zeetong met garnalen, erwten, prei, groene asperge, sherrymousseline en truffel, kroket van varkenswang 21.30
- Jonge tarbotfilet op bloemkoolmousseline, ratatouille, garnalensjus, venkel en toast 22.30
- Halve kreeft "Thermidor" of naar Uw keuze 23.00
- **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	25.00
- Gebakken lamsrug met rauwe foie, op kool en champignons	24.00
- Lamsribbetjes met een kruidenkorstje, tomatensalsa, zouthoutsaus en foieschilfers	24.00
- Lamsfilet met een pesto van kruiden en verse groentjes	24.00
- Ossenhaas "bordelaise" in groentenkrans	23.00
- Ossenhaas met saus naar keuze of met ganzenlever (+€2.50)	23.00
- Kalfstournedos als lasagne met ham en kalfstong, dragonsaus en tomatenblokjes	23.00
- Kalfstournedos, risotto met groene kruiden, wortelzalf en gemarineerd met prei	23.00
- Fijne plakjes kalfstournedos, bloemkoolschilfers, Luikse stroop en vitello tonato	23.00
- Kalfrunderrib in ham gebakken met morieltjessaus, groentjes en friet	22.00
- 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	19.50
- Runderrib/chateaubriand met saus naar keuze, groenten of gemengde salades	19.50
- Ribbetjes van melkspeenvaken, morieltjessaus, witloof en ratatouille	19.00
- Rosé gebakken eendenborst op groentepuree met een pepersausje	18.00
- Gelakte eendenborst, rode biet, vijg, knolselder, Portsaus	18.00
- Mechelse koekoek met zoete aardappel, spinazie, champignons, ui en jus van de karka	18.00
- Gegrild varkenshaasje met krielaardappelen, erwtenpuree en saus van Luikse stroop	17.00
- Kippenfilet op spinazie met morieltjessaus en risotto met eekhoortjesbrood	17.00
- Parelhoenborst "fine champagne"	17.00
- Kalkoenfilet met mosterd- of champignonsaus	16.50
- Gemarineerd varkenshammetje(filet)	16.50

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 **19.00**
- Fazantenborst met kruidenvulling en wintergroentjes **22.00**
- Hertenkalffilet met roze pepersaus en groenten **24.00**
- 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 **5.00**
(met fruit + 1.50€)
- Pana cotta van Bailey's, witte chocolademousse, toblerone en bloedsinaasappelsorbet **6.00**
- Tiramisu met mokkaijs, florentine, chocoladecrumble en yzu **6.00**
- Pana cotta van advocaat met banaan en chocolade **6.00**
- Gebakken ananas met citroenverbena, karamel en kletskep **6.00**
- Chocoladebrownie met frambozen, vanilleijs, meringue en karamel **6.00**
- Chocoladekaastaart met oreo, structuren van karamel en banaanijs **6.00**
- Witte chocolademousse met watermeloen, yoghurt sorbet, crumble en mascarpone **6.50**

- Nagerechtenbord "modern way" **8.50**

- Uitgebreid buffet van nagerechten zonder koffie **12.50**
- Uitgebreid buffet van nagerechten met koffie of thee **15.00**
- * Personen die nakomen voor enkel een nagerecht, wordt een supplement aangerekend **4.00**

- Mokka geserveerd bij het nagerecht **2.50**
- Mokka met versnaperingen **3.00**

Banketwijnen

Witte wijnen :

-Huiswijn			16.50
-Santa Carolina		Chardonnay Chili	18.50
-Domaine de Ribauté		Sauvignon	18.50
-Domaine de Rivoire			18.50
-Fleur du Sud	Magnum	Chardonnay	37.00

Rode wijnen

-Huiswijn			16.50
-Santa-Carolina		Cab. Sauvignon Chili	18.50
-Domaine de Ribauté		Merlot	18.50
-Domaine de Rivoire			18.50
-Chat Camplong	Magnum	Corbières	37.00

- 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 :	9.00
-Voor champagne is dit :	12.00

-Forfait wijnen en waters :	1 gerecht	12.50
	2 gerechten	15.50
-Forfait dranken kinderen, geen alcohol		10.00

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)	16.00
-Supplement forfait, voor personen die na het maal bijkomen	5.00
-Opmaken contract (enkel terug vorderbaar bij gegronde redenen)	750

-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 (tafels tussen 7 en 12pers.) 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!!)

-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, tafelversiering (standaard theelichten, kandelaars en eenvoudige bloemversiering) en service inbegrepen.

-Het feestpaar krijgt altijd een suite gratis aangeboden van het huis, andere overnachtingen zijn mogelijk, tegen betaling. . . (Korting bij meerdere overnachtingen)

-Wij vragen om 04.00u om de muziek te stoppen, er is zeker nog tijd om af te ronden

-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 !!

**Met de meeste Hoogachting,
Directie en personeel**

Shamrock Tielt