

Grote feestzaal ± 30
personen
Kleine feestzaal ± 18
personen



Het Aldenhof

Het Aldenhof

Kuringersteenweg 413

3511 Kuringen

tel. 0494/30.94.20

e-mail: hetaldenhof@hotmail.com

www.aldenhof.be

Algemene inlichtingen

Wij beschikken over een feestzaal voor +- 30 personen en een kleine feestzaal voor +- 18 personen.

De reservatie van een feest is definitief mits een voorschot van € 150.

Onze feestzalen worden gratis ter beschikking gesteld voor feesten, dwz. een minimum van 3 gerechten per persoon.

In onze prijzen zijn inbegrepen:

bediening, tafellakens, stoffen servetten en kaarsen op tafel.

Voor een reservatie van een feest met minder dan 3 gerechten per persoon met tafellakens, stoffen servetten en kaarsen, zullen we een meerprijs van € 3,00 per persoon aanrekenen.

Menukeuze voor groepen:

- voor het voorgerecht, soep, sorbet en dessert is er slechts één keuze mogelijk. (tenzij uitzonderingen)
- voor het hoofdgerecht: keuze uit één vlees-en één vis-gerecht, met dezelfde keuze van groentjes, saus en aardappelgerecht (deze keuze mag wel verschillend zijn voor vlees en vis).

Onze offertes/prijzen zijn 3 maanden geldig.

Wijn (75 cl) en frisdrank (1l) worden per fles aan tafel geschonken, bieren zie prijzen menukaart.

- Huiswijnen € 24,00/fles (wit-rood-rosé)
- Frisdranken en waters € 9,50/fles

Aperitief & hapjes

Aperitief

- Glaasje cava	€ 5,00
- Fles cava	€ 30,0
- Glaasje Kirr	€ 5,50
- Aperitief van het huis (bitter/zoet)	€ 8,50
- Aperol	€ 7,00
- Fruitsap	€ 2,50

Koude Hapjes

- Glaasje parmaham, meloen	€ 2,00
- Glaasje tomaat mozarella	€ 1,80
- Glaasje garnaalcocktail	€ 2,20
- Mini carpaccio	€ 2,00
- Mini vitello tonato	€ 2,20
- Mini wrap met gerookte zalm, kruidenkaas & rucola	€ 2,00
- Portie olijven	€ 4,50
- Mix portie olijven, zongedroogde tomaten & fetta.	€ 5,00

Vegetarisch:

- Glaasje groentenmix met dipsaus	€ 1,80
- Glaasje komkommer met tsatsiki	€ 1,80

Warme Hapjes

- Tasje soep (seizoen)	€ 1,80
- Quiche met zalm en prei	€ 2,00
- Scampi met huisgemaakte tartaar	€ 2,20
- Warme brie spiesjes met avocado en spek	€ 2,20
- Toastjes met zwarte pens en appel	€ 2,00
- Nachoschotel (guacamole, zure room, salsasaus & Jalapeno's)	€ 13,0
- Gemengde schotel warme hapjes van het huis	€ 14,0

Vegetarisch:

- Broodje pesto, tomaat, mozarella	€ 1,60
- Broodje brie, honing, walnoot	€ 1,70
- Lookbroodje met tomaat concassé	€ 1,60

Voorgerechten

Koude voorgerechten

- Cocktail van scampi men grijze garnalen € 13,00
- Carpaccio van rund zoals het hoort € 13,00
- Carpaccio van zalm met een dressing van verse kaas € 14,00
- Vitello tonato € 14,00
- Carpaccio van tonijn € 15,00
- Frisse salade met gerookte zalm, spek en scampi € 13,00
- Noorse visschotel (3 verschillende soorten gerookte vis) € 13,00
- Salade met gerookte eendeborst € 14,00

Vegetarisch:

- Carpaccio van tomaten, mozzarella en groene salsa € 10,00
- Carpaccio van bieten met geitenkaas dressing € 10,00

Wildseizoen:

- Duo van wildpatés met toast en zijn confituren € 13,00

Aspergeseizoen:

- Carpaccio van parmaham met Italiaanse salade en groene asperges € 12,50
- Lauwe asperges met gerookte zalm en mousseline € 15,00

Voorgerechten

Warme voorgerechten

- 1 kaaskroketje met citroen, gefruite peterselie en salade € 7,50
- 1 garnaalkroket met salade, citroen en gefruite peterselie € 8,50
- Duo van garnaalkroket en tomaat-garnaal met salade en cocktailsaus € 13,00
- Gebakken gamba's (3 st.) met salade en zuiderse tartaar € 14,00
- Huisgemaakte quiche met prei en zalm € 10,00
- Scampi (4st.) in kruidenroomsausje € 10,00
- Scampi (4st.) in roomsausje met Pernod € 10,00

Vegetarisch:

- Huisgemaakte quiche met broccoli en brie € 10,00
- Huisgemaakte quiche met spinazie en geitenkaas € 10,00
- Gevulde portobello met courgette, tomaat en geitenkaas € 8,00
- Gevulde tomaat met pesto, geitenkaas en kruiden € 8,00

Wildseizoen:

- Ravioli funghi met boschampionns en parmaham € 13,00
- Vegetarisch: Ravioli funghi met bospaddenstoelenroomsaus € 12,00

Soepen & sorbet

Soepen

- | | |
|---|---------------|
| - Broccoliroomsoep / met parmaham | € 4,5 /€ 5,00 |
| - Witloofsoep / met grijze garnalen | € 4,5 /€ 5,00 |
| - Aspergeroomsoep / met verse aspergepunten | € 4,5 /€ 5,00 |
| - Waterkersroomsoep / met rivierkreeftjes | € 4,5 /€ 5,00 |
| - Tomatenroomsoepje / met balletjes | € 4,5 /€ 5,00 |
| - Pastinaaksoep / met zure room | € 4,5 /€ 5,00 |

Wildseizoen

- | | |
|--|----------------|
| - Bospadenstoelenroomsoepje met shi-takes snippers | € 5,00 /€ 5,50 |
| - Pompoensoep / gerookte eendenborst | € 4,5 /€ 5,00 |

Sorbet

- | | |
|------------------------|--------|
| - Limoensorbet | € 3,00 |
| - Passievruchtensorbet | € 3,00 |
| - Framboensorbet | € 3,00 |

Hoofdgerechten Vlees

- Er mag voor de hoofdschotel gekozen worden tussen vlees en vis.
- Het aantal van beiden moet wel ongeveer een week op voorhand doorgegeven worden.
- Bij het vleesgerecht, alsook het visgerecht mogen er vier verschillende groenten, 1 saus en 1 aardappelgerecht gekozen worden.
- De groenten mogen voor vlees en voor vis verschillend zijn.

Vleesgerechten

- | | |
|--------------------|---------|
| - Parelhoensuprême | € 23,00 |
| - Varkenshaasje | € 23,00 |
| - Eendenborst | € 23,00 |
| - Lamskroontje | € 27,00 |

Wildseizoen:

- Kan afgesproken worden

Vegetarisch:

- Kan afgesproken worden

Keuze warme groenten

- Gestoofd witloof
- Wortel met loof
- Gebakken champignons
- Boontjes met spek
- Aperitief trostomaatjes
- Warme tomaat

Wildseizoen:

- Duo van bospaddenstoelen
- Appeltje met veenbessen
- Wintergroentjes

Hoofdgerechten vlees

Keuze sauzen

- Champignonroomsaus
- Peperroomsaus
- Graanmosterdsausje
- Sinaasappelsausje
- Calvadossaus
- Tijm-siroopsaus
- Portosaus
- Saus van het huis (getomateerde stroganoffsaus)

Keuze aardappelgerechten

- Kroketten
- Frietjes
- Gratin
- Gebakken krielaardappeltjes in de schil
- Puree

Hoofdgerechten vis

Visgerechten

- | | |
|------------------|---------|
| - Kabeljauwfilet | € 24,00 |
| - Zalmfilet | € 23,00 |
| - Sliptong | € 23,00 |

Keuze warme groenten

- Gestoofde prei
- Warme tomaat
- Wortel met loof
- Boontjes met spek
- Gebakken champignons
- Eén van de 4 warme groenten mag ook een groetenpuree zijn:
 - broccolipuree
 - wortelpuree
 - savooikoolpuree
 - rucolapuree met zongedroogde tomaatjes

Keuze sauzen

- Witte wijnsaus
- Graanmosterdsaus
- Paprikasaus
- Dillesaus
- Bieslooksaus
- tuinkruidensaus

Keuze aardappelgerechten

- kroketten
- frietjes
- gratin
- gebakken krielaardappeltjes
- aardappelpuree

Aspergeseizoen:

- hoofdschotels met asperges op aanvraag.

Zoete afsluiters

- | | |
|---|--------|
| - Vanille ijs (2b.) met huisgemaakte warme chocoladesaus | € 7,50 |
| - Vanille ijs (2b.) met vers fruit | € 8,50 |
| - Huisgemaakte chocomousse met rood fruit, collis en munt | € 8,00 |
| - Huisgemaakte tiramisu van het huis met rood fruit, collis en munt | € 8,00 |
| - Trio van het huis met rood fruit, collis en munt | € 10,0 |
| - Duo van javanais en frambozenbavarois met rood fruit en munt | € 8,00 |
| - Duo van chocomousse en tiramissu met rood fruit, collis en munt | € 8,00 |
| - Duo van chocomousse en tiramissu met rood fruit, collis en munt | € 8,00 |
| - Moelleux van chocolade met pistache ijs en cuberdons (ander ijs ook mogelijk) | € 9,00 |
| - *Dessertbuffet: 2 desserts per persoon (keuze uit 4 verschillende desserts) | € 7,00 |

Keuze uit 4 van onderstaande desserts:

- Passievruchtbavarois
- Vanillepudding
- Chocomousse
- Tiramissu
- Javanais
- Vers fruit

*Dessertbuffet: alle desserts zijn afgewerkt en op schotels geschikt