

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](mailto:hetaldenhof@hotmail.com)

[www.aldenhof.be](http://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	€ 5,50
- Fles cava	€ 33,00
- Glaasje Kirr	€ 6,00
- Aperitief van het huis (bitter/zoet)	€ 9,00
- Aperol	€ 8,00
- Fruitsap	€ 2,80

## Koude Hapjes

- Glaasje parmaham, meloen	€ 2,20
- Glaasje tomaat mozarella	€ 2,00
- Glaasje garnaalcocktail	€ 2,20
- Mini carpaccio	€ 2,00
- Mini vitello tonato	€ 2,20
- Mini wrap met gerookte zalm, kruidenkaas & rucola	€ 2,20
- Portie olijven	€ 5,00

## Warme Hapjes

- Tasje soep (seizoen)	€ 2,00
- Quiche met zalm en prei	€ 2,20
- Scampi met huisgemaakte tartaar	€ 2,20
- Nachoschotel (guacamole, zure room, salsasaus & Jalapeno's)	€ 13,00
- Gemengde schotel warme hapjes van het huis	€ 14,00

## Vegetarisch:

- Broodje pesto, tomaat, mozarella	€ 2,00
- Broodje brie, honing, walnoot	€ 2,00
- Lookbroodje met tomaat concassé	€ 2,00

# Voorgerechten

## Koude voorgerechten

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

## Vegetarisch:

- Carpaccio van tomaten, mozzarella en groene salsa € 11,00
- Carpaccio van bieten met geitenkaas dressing € 11,00

## Wildseizoen:

- Duo van wildpatés met toast en zijn confituren € 14,00

## Aspergeseizoen:

- Carpaccio van parmaham met Italiaanse salade en groene asperges € 14,00
- 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 € 14,00
- Huisgemaakte quiche met prei en zalm € 12,00
- Scampi (4st.) in kruidenroomsausje € 11,50
- Scampi (4st.) in roomsausje met Pernod € 11,50

## Vegetarisch:

- Huisgemaakte quiche met broccoli en brie € 11,00
- Huisgemaakte quiche met spinazie en geitenkaas € 11,00
- Gevulde portobello met courgette, tomaat en geitenkaas € 8,00

## Wildseizoen:

- Ravioli funghi met boschampionns en parmaham € 14,00
- Vegetarisch: Ravioli funghi met bospaddenstoelenroomsaus € 13,00

# Soepen & sorbet

## Soepen

- Broccoliroomsoep / met parmaham € 5,00 /€ 5,50
- Witloofsoep / met grijze garnalen € 5,00 /€ 5,50
- Aspergeroomsoep / met verse aspergepunten € 5,00 /€ 5,50
- Waterkersroomsoep / met rivierkreeftjes € 5,00 /€ 5,50
- Tomatenroomsoepje / met balletjes € 5,00 /€ 5,50
- Pastinaaksoep / met zure room € 5,00 /€ 5,50

## Wildseizoen

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

## Sorbet

- Limoensorbet € 4,00
- Passievruchtensorbet € 4,00
- Frambozensorbet € 4,00

# 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.
- **Door de grote schommelingen van de prijzen zijn we momenteel genoodzaakt om te werken met dagprijzen voor de hoofdgerechten!**

## Vleesgerechten

- Parelhoenfilet
- Varkenshaasje
- Eendenborst
- Lamskroontje

### 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

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



# Hoofdgerechten vis

## Visgerechten

- Kabeljauwfilet
- Zalmfilet
- Sliptong

## 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 € 7,00
- Vanille ijs (2b.) met vers fruit € 9,00
- 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 € 9,00
- Duo van javanais en frambozenbavarois met rood fruit en munt € 9,00
- 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