

Grote feestzaal ± 30
personen
Kleine feestzaal ± 18
personen



Het Aldenhof

Het Aldenhof

Kuringersteenweg 413

3511 Kuringen

tel. 011/850985

e-mail: hetaldenhof@hotmail.com

www.aldenhof.be

Algemene inlichtingen

Wij beschikken over meerdere feestzaaltjes tot een maximum van ongeveer 35 personen en een minimum van ongeveer 15 volwassenen. Onze feestzalen worden gratis aangeboden d.w.z. een minimum van 3 gerechten per persoon.

In onze prijzen zijn inbegrepen:

bediening, tafellakens, stoffen servetten en kaarsen op tafel.

Vo

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.

Aperitief & hapjes

Aperitief

- Glaasje cava	€ 7,00
- Fles cava	€ 38,00
- Glaasje Kirr Royal	€ 8,50
- Aperitief van het huis	€ 10,00
- Aperol Spritz	€ 9,00
- Aperol witte wijn	€ 8,00

Alcoholvrije aperitief

- Fruitsap	€ 3,00
- Fles alcoholvrije cava	€ 38,00
- Crodino	€ 6,00

Koude Hapjes

- Glaasje parmaham, meloen	€ 2,40
- Glaasje garnaalcocktail	€ 2,80
- Mini carpaccio	€ 2,40
- Wrap met gerookte zalm, kruidenkaas en rucola	€ 2,50
- Portie olijven	€ 5,00

Vegetarisch:

- Spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum	€ 2,40
---	--------

Warme Hapjes

- Tasje soep met garnituur	€ 2,50
- Mini loempia met chilisaus	€ 2,20
- Scampi met huisgemaakte tartaar	€ 2,50
- Bruchetta look + concassé tomaatjes	€ 2,30
- Bruchetta pesto, tomaat, mozzarella	€ 2,30
- Nachoschotel	€ 15,00
- Gemengde schotel warme hapjes van het huis	€ 15,00

Voorgerechten

Koude voorgerechten

- Cocktail van scampi en grijze garnalen € 16,00
- Carpaccio van zalm met een dressing van kruidenkaas € 18,00
- Carpaccio van rund zoals het hoort, met truffelolie € 17,00
- Vitello tonato € 17,00
- Tartaar van rauwe en gerookte zalm met avocado ,appel en komkommer € 18,00
- Toast van speltbrood met verse kruidenkaas, gerookte zalm en spinazie €17,00

Vegetarisch:

- Carpaccio van tomaten, mozzarella en groene salsa € 15,00
- Frisse salade met witloof, appel en geitenkaas € 15,00

Wildseizoen:

- Toast met everzwijnpaté en uienconfituur € 16,00
- Rozijntoast met wildpaté, veenbessen en gekonfijt witloof € 16,00

Aspergeseizoen

- Aspergegerechten te bespreken bij menukeuze.

Voorgerechten

Warme voorgerechten

- 1 kaaskroketje met citroen, gefruite peterselie en salade € 8,50
- 1 garnaalkroket met salade, citroen en gefruite peterselie € 9,50
- Duo van garnaalkroket en tomaat-garnaal € 17,00
- Scampi (4st.) in kruidenroomsausje € 16,00

Vegetarisch:

- Gevulde portobello met courgette, tomaat en geitenkaas € 10,00
- Groentenrosti met rucolasalade en dressing € 10,00
- Toast met tartaar van tomaat, basilicummayonaise en parmezaan € 13,00

Wildseizoen:

- Ravioli funghi met boschampionns en parmaham € 16,00
- Vegetarisch: Ravioli funghi met bospaddenstoelenroomsaus € 14,00

Soepen

Soepen

- Broccoliroomsoep / met parmaham € 6,00 /€ 7,50
- Witloofsoep / met grijze garnalen € 6,00 /€ 7,50
- Aspergeroomsoep / met verse aspergepunten € 6,00 /€ 7,50
- Waterkersroomsoep / met rivierkreeftjes € 6,00 /€ 7,50
- Tomatenroomsoepje / met balletjes € 6,00 /€ 7,50
- Pastinaaksoep / met zure room € 6,00 /€ 7,50
- Venkelsoep / met chorizo € 6,00 /€ 7,50

Wildseizoen

- Bospadenstoelenroomsoepje met shi-takes snippers € 6,00 /€ 7,50
- Pompensoep / gerookte eendenborst € 6,00 /€ 7,50

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

- Parelhoenfilet
- Varkenshaasje
- Kippenbrochetjes
- Lamsfilet
- Lamskoteletjes

Wildseizoen:

- Hertensteak
- Fazant
- Huisgemaakt wildstoofvlees

Vegetarisch:

- Gevulde potobello's met courgette, tomaat en geitenkaas

Keuze warme groenten

- Gestoofd witloof
- Wortel met loof
- Gebakken champignons
- Boontjes met spek
- Aperitief tomatatjes
- 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
- Zalmfilet
- Sliptongetjes

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 € 8,50
- Huisgemaakte chocomousse met garnituren € 9,00
- Tiramisu van het huis met garnituren € 9,00
- Duo van chocomousse en tiramissu met zijn garnituren € 9,00
- Duo van javanais en frambozenbavarois met zijn garnituren. € 10,00
- Moelleux van chocolade met pistache ijs en cuberdons € 10,00
- Trio van het huis met zijn garnituren € 10,00

- Dessertbuffet: € 10,00/p vanaf 15 personen mogelijk.

Passievruchten- of frambozenbavarois

Chocomousse

Tiramissu

Javanais

Vers fruit

Roomsoezen

Er mogen 4 verschillende desserts gekozen worden, maar er zijn 2 desserts/p