



Feestbrochure

Melkerij Schilde bvba
Turnhoutsebaan 5a
2970 Schilde
03/353.02.17

Welkom in de Zevenster!

Graag stellen wij u in deze brochure onze culinaire mogelijkheden voor. In een oase van groen en rust maken wij van uw feest iets unieks. Laat u inspireren door al dit lekkers en neem gerust contact met ons op voor een verdere afspraak, zodat we ook uw feest tot in de puntjes kunnen plannen...

RECEPTIE 1

Een prachtige zaal en een uitnodigend buitenterras:

De ideale locatie voor uw recepties vanaf 30 personen! Twee uur lang verwennen wij u en uw gasten met heerlijke lekkernijen. Wij bieden u de keuze uit onderstaande formules:

RECEPTIE 1

30,00€

Gedurende 2 uur serveren we u en uw gasten volgende dranken:

- Cava “de pró” of Kirr Royal
- Vruchtensap en frisdranken
- Bieren van het vat

Zakouskis gevuld met:

- Scampi-curry
- Vol-au-vent
- Rundsstoofvlees

Glaasje ‘vitello tonato’

Lepelhapje met mousse van zalm

Glaasje chocolademousse

Supplement assortiment van open mini sandwiches met:

5,00€

- Préparé
- Kip curry
- Serrano ham
- Camembert

RECEPTIE 2

40,00€

Gedurende twee uur serveren wij u en uw gasten volgende dranken:

- Cava “De Pró” en Kirr Royal
- Vruchtensap en frisdranken
- Bieren naar keuze

Gecombineerd met assortiment van:

- Sushi met wasabi en gepekeld gember
- Mini bągels gevuld met
 - ganzenlever terrine
 - gerookte zalm
- Spiesjes met:
 - rundsvlees en satay dip
 - kippenblokjes met tandoori dip

BRUNCHEN

Vanaf 30 personen verzorgen wij graag uw brunch in buffetstijl van 11u tot 14u

ZEVENSTER BRUNCH **37,00€**

- Ontvangst met glaasje cava
- Koffie of thee
- Ruim assortiment met verschillende soorten pistolets (volkoren, wit, tijger, vloer), croissants, Frans brood en rozijnenbrood
- Verschillende soorten charcuterie met oa: beenhesp, Oud-Brugge kaas, fijnkostsalami, preparé, kip curry en krabsla
- Tomaat garnaal
- Gehaktbrood met kriekjes
- Roereitjes met krokant gebakken spek
- Duo van quiche: prei-spek, zalm-broccoli
- Pasta met kip, rode pesto, rucola en parmezaan
- Gemengde sla met bieslookdressing
- Gebakken krielaardappeltjes met knoflook en lente-ui
- verse fruitsla
- Glaasjes gevuld met chocomousse

Supplement warme gerechten

- | | |
|--|-------|
| • Black Tiger scampi met curry en kokos | 5,00€ |
| • Gemarineerde spareribs met verse ananas | 5,00€ |
| • Parelhoenfilet met oesterzwammen en roomsaus | 5,00€ |

BARBECUES

Een heerlijke zomer barbecue of hebt u liever een gezellige barbecue op een bitterkoude winterdag. Heel het jaar door is deze formule mogelijk vanaf 30 personen op ons aangekleed verwarmd binnenterras.

HOVEBARBECUE

36,00€

- Rundsbrochette
- Barbecueworst
- Hamburger
- Spiesje van scampi

Saladbar met:

- Griekse salade met feta en olijven
- Aardappelsalade met beenham en lente-ui
- Gemengde vegetarische salade

Dressings en dipsausjes

Warme sauzen: pepersaus en currysaus

Aardappel in de schil

Lookbrood

Frans brood en broodjes

BARBECUE ROYALE

42,00€

- Gemarineerde scampibrochette
- Gegrilde rundstournedos
- Gegrild, dubbel lamskotelet (2 beentjes)
- Papillot van kip met spek

Saladbar met:

- Griekse pastasalade met feta en olijven
- Rucola salade met pijnboompitten en olijven
- Aardappelsalade met beenham en lente-ui
- Frisse tomatensla met komkommer
- Gemengde vegetarische salade

Gepofte aardappel met zure room

3 warme sauzen

3 koude sauzen

Lookbrood

Frans brood en broodjes

FEESTMENU'S

Om uw keuze te vergemakkelijken stellen wij graag onze 5 heerlijke feestmenu's aan u voor.
Gelieve de keuze van de gerechten 3 dagen op voorhand door te geven.

MENU 1

35,00€

Amuse van de Chef

Duo van kaas- en garnaalkroketjes met een kruidenslaatje

Zeebaarsfilet op zijn vel gebakken, puree van polderaardappelen
met spinazie en zongedroogde tomaatjes

of

Filet mignon van Black Agnus met een witloof-appel slaatje,
groene pepersaus en verse frietjes

Dame Blanche

met warme chocoladesaus

MENU 2

38,00€

Amuse van de Chef

Kroketjes van gandraham met Gruyère kaas en een rucola slaatje
met pijnboompitten

of

Scampi's met romige rode pesto saus en een kruidenslaatje

Ballotine van zalm met bloemkoolpuree, geroosterde tomaten en Dijonaise
of

Tournedos van poldervarken met spekboontjes, kroketjes en oesterzwammensaus

Chocolademousse met framboosjes

MENU 3

39,00€

Amuse van de chef

Black Tiger scampi met wilde Thaise rode currysaus en kruidensla

of

Carpaccio van gemarineerde Black Agnus entrecote

met truffelolie, parmaanschilders, rucola en ganzenlever terrine

Roodbaarsfilet met gratin van aardappel en mediterrane groentjes,

tomatencoulis met chorizo en basilicum

of

Chateaubriand van Belgisch witblauw met warme seizoen groentjes,

béarnaise en frietjes of kroketjes

Citroentartelletje met gebrande meringue

MENU 4

43,00€

Amuse van de chef

Zalm op 2 wijzen (gerookt en gemarineerd) met komkommertartaar,

yoghurtdressing en toast

of

“Vitello tonato” traag gegaard kalfsvlees met tonijnsalsa

rucola, kappers en toastjes

Kabeljauwhaasje op zijn vel gebakken met brandade van scampi en parmezaan,

mediterrane tomatenroomsaus

of

Geroosterd piepkuiken met een krokante sla, compote van Jonagold en

ovengebakken aardappel-in-de-schil partjes

Cuberdon pannacota met blauwe bessen

MENU 5

46,00€

Amuse van de chef

Duo van ganzenlever op 2 wijzen(gebakken en terrine)

met mango, sherry en cacaodressing, brioche toast

of

St. Jacobsnootjes met rivierkreeftjes, jonge spinazie, beurre blanc

en brioche toast

Op zijn graat gebakken baby Lotte, vork geplette polderaardappels met bloemkool,

garnaaltjes en wilde paprikacoulis

of

Gegrilde kalfsentrecote met gebakken mergpijp, gepofte aardappels en bordelaise saus

Trio van crème brûlée

Wijzigen van het dessert in ijslam, ijstaart of biscuittaart met vers fruit:

+3,40€

DRANKENFORMULES

ALL-IN DRANKENFORMULE (PER UUR)

7,20€

We vullen de glazen van uw gasten onbeperkt bij met:

- Cava “De Pró en Kirr Royal
- Vruchtensap en frisdranken
- Bieren
- Witte, rode en rosé wijnen van het huis
- Koffie en thee

(min 4 uur en min 25 personen.)

A LA CARTE

Natuurlijk kan u ook genieten voor de formule ‘à la carte’. Hierbij wordt elk drankje door ons opgeschreven en achteraf betaald aan het tarief van de prijslijst.

FEESTBESPREKINGEN

Gelieve telefonisch contact op te nemen met onze verantwoordelijken om een afspraak te maken om uw feest te komen bespreken via 03/353 02 17

Feestbesprekingen zijn iedere dag mogelijk tussen 10u en 11u.

OPENINGSUREN

De Zevenster is iedere dag open van 11u tot 22u

Keuken doorlopend open van 12u tot 21u