

ROUWMAALTIJDEN

Wij bieden verschillende formules aan
te bespreken tijdens een persoonlijk onderhoud

All-in formules

*** vermeldingen zijn standaard

een prijsvermelding betekent een supplement op de basisprijs

minimum 20 personen

zoniet supplement bediening à 35€ per uur

Formule 1

Koffietafel aan 25 euro pp

Aperitief

- *** kirr, witte wijn, porto, sherry of fruitsap
- 1.00 glas Cava 'Canals & Munné' Insuperable
- 4.50 kirr, witte wijn, porto, sherry en fruitsap gedurende half uur met 3 warme hapjes pp
- 9.00 Spaanse Cava 'Canals&Munné' Insuperable, kirr, witte wijn en fruitsap gedurende half uur met 3 warme hapjes pp

Koffietafel

- *** assortiment broodjes naar believen
 - *** beleg apart op tafel : kaas, hesp gekookt en gerookt, américain, krabsla
Ardense salami en kippsalade
 - *** rauwkost (sla, tomaat, wortel en komkommer)
 - *** dessert (Bavarois van rode vruchten, confituurtaartje, frangipane of appelschijf)
1 keuze per groep
 - *** koffie en thee naar believen
-
- 6.00 extra beleg : gerookte zalm 'extra doux'
 - 2.00 1 koffiekoek : chocoladekoek, boterkoek, suisse
 - 5.00 tomatensoep of heldere krachtbouillon van kwartel
 - 7.50 witte en rode wijn tijdens de broodjesmaaltijd

Formule 2

Menu aan 55.00 euro pp

Aperitief

- *** kirr, witte wijn, porto, sherry of fruitsap
- 4.50 kirr, witte wijn en fruitsap gedurende half uur
3 warme hapjes pp
- 9.00 Spaanse Cava 'Canals & Munné' Insuperable, kirr, witte wijn of fruitsap gedurende half uur
3 warme hapjes pp

Soepen

- *** Crème Dubarry met kervelpluksels
- *** Broccolisoup met gebakken spekjes en krokante korstjes
- *** Champignonvelouté
- *** Tomatenroomsoep
- *** Preivelouté met julienne van gebraseerde hesp
- *** Kippensoep Henry 4
- *** Heldere krachtbouillon van kwartel met bieslook

Hoofdgerechten

- *** Roulade van parelhoen op lage temperatuur gegaard met oude Rypenaer en
Fine Champagnesaus
- *** Friander rundsentrecôte met romige cantharellensaus
- *** Licht gepelkelde filet van speenvarkentje met sausje van rozemarijn en kalfsjus met krokante
Groentenprelude
- *** Gebakken zeebaars met gesmolten prei, puree van zongedroogde tomaten en curry
- *** Tournedos van Schotse zalm en scampi met rode bietpuree en gefrituurde knolselder-
Spaghetti
- *** Italiaanse groententaart met pikante tomatensalsa (vegetarisch)

Desserts

- *** Roomijs met vruchtencoulis
- *** Duo van witte en bruine chocolademousse met mangoroom en nougatijs
- *** Dame blanche

Aangepaste wijnen en waters

Koffie of thee naar believen met zoetigheden

Formule 3

Rouwmaaltijd met koude schotel aan 50 euro pp

Aperitief

- *** kirr, witte wijn, porto, sherry of fruitsap
- 4.50 kirr, witte wijn en fruitsap gedurende half uur
3 warme hapjes pp
- 9.00 Spaanse Cava 'Canals & Munné' Insuperable, kirr, witte wijn of fruitsap gedurende half uur
3 warme hapjes pp

Koude schotel

rijkelijk verzorgde schotel met assortiment van vis en vlees
Met oa gerookte zalm, gepocheerde zalm, haring, makreel, sprout,
Eitje met krab, tomaat met Zeebrugse garnalen
Gerookte ham, gekookte beenhesp, gerookte bacon,...
Crudités en sausjes apart op tafel
Aardappelsalade en frietjes

Desserts

- *** Roomijs met vruchtencoulis
- *** Duo van witte en bruine chocolademousse met mangoroom en nougatijs
- *** Dame blanche

Aangepaste wijnen en waters

Koffie naar believen met zoetigheden

<p style="text-align: center;">Formule 4 Namiddagformule aan €28 pp</p>

Namiddagformule vanaf 15 personen

Kelners worden per uur in rekening gebracht : 35 euro per uur

Dessertbuffet gebak

- Corne d'abondance met soesjes
- Assortiment mini patisserie
- Chocoladegebak
- Assortiment gebak
- coulis

Koffie of thee naar believen tijdens buffet

28 euro pp

T BRAEMHOF

Braemkasteelstraat 6 - 9050 Gentbrugge

09/231.03.16 - reservations@braemhof.be