



TEATERHUYSE
Salons Brasserie Restaurant

Feestfolder 2018-19



**Hof ter
Meyghem**
salons & feestzalen

Voordeelformules receptie & dranken all-in

Formule “Basic” aan € 22,00/persoon

Receptie gedurende ca. 45 min (Cava Brut, fruitsap + waaier van hapjes) + huiswijnen Paso del sol (chardonnay & merlot) en dranken tot einde maaltijd (excl. koffie)

Formule “Special” aan € 24,00/persoon

Receptie gedurende 1 uur (Cava Alba d’Arnau, fruitsap + waaier van hapjes) + wijnen (Filius de Château Lamothe Bordeaux) en dranken tot einde maaltijd (excl. koffie)

Formule dranken gedurende 3 uur na de maaltijd 10 €

Formule dranken gedurende 4 uur na de maaltijd 13 €

Formule dranken gedurende 5 uur na de maaltijd 15 €

Indien u andere crémants, champagne of wijnen wenst, kan u ook uit ons uitgebreid gamma aan formules voor aperitief en receptie kiezen (zie feestfolder). Wij helpen u graag bij uw keuze.

Brunch all-in (vanaf 20 personen)

Receptie (45 min.) met cava of fruitsap met hapjes

Koud voorgerechtenbuffet op schotels en spiegels:

Gepocheerde zalm uit het Noorden, gerookte heilbot, zalm en forel met bieslookvinaigrette, waaier van zeevruchten (langoustines, scampi bieslook), superanoham met exotische vruchten, tomatenslaatje met mozzarella en basilicum, assortiment slaatjes en aangepaste sausjes, Tomaat garnaal, carpaccio van rundsvlees met kappertjes & parmeggiano

Soep

Keuze uit twee mini-soepjes volgens het seizoen geserveerd aan het buffet

Warm hoofdgerechtenbuffet met twee soorten vlees en 1 soort vis gepresenteerd in chaving-dishes:

Oostendse visvariatie met puree, chateaubriand aangesneden door de Chef, varkenshaasje of parelhoen, uitgebreide waaier van warme seizoengroentjes, dauphinois aardappelen, gesauteerde aardappeltjes en krokettjes

Feestelijk dessertenbuffet “Zoetigheden uit het Paradijs” & koffie of thee naar believen

Brunch all-in (incl. apero, wijnen, dranken tijdens de maaltijd + koffie) aan € 67/persoon

(kids t.e.m. 12 jaar : € 3,50/ levensjaar

Brunch voorstel met koud voorgerechtenbuffet / soep & hoofdgerecht aan tafel bediend /

dessertenbuffet (incl. receptie, wijnen, dranken tijdens de maaltijd + koffie) aan € 65/persoon



Hof ter Meyghem: Hofstraat 143 | 9200 Oudegem | T 052 20 12 20 | F 052 22 27 28
www.hoftermeyghem.be | info@hoftermeyghem.be

Teaterhuysse: Gasthuisstraat 14 | 1745 Opwijk | T 052 35 35 36 | F 052 35 29
www.teaterhuysse.be | info@teaterhuysse.be



Feestmenu's herfst en winter

Menu 1 aan 43,50 euro

Waterkersroomsoep
///
Kabeljauw /prei/ garnaalsausje / puree
///
Lamsfilet / rozemarijn / lichte jus / ratatouille / groentjes /
aardappelgratin
///
Yin Yang chocolade en mandarijn / kaneelijs / honing
Koffie of thee

Menu 3 aan 46 euro

Carpaccio van hert met spiesje van St-Jacobsvruchten,
Parmegianokrullen & balsamicocrème
///
Capuccino van pompoen /tomaat
///
Eendefilet / shi-take / canneloni van groene kool /
denappeltjes
///
Moelleux van chocolade / vanilleijs / bosvruchten
Koffie of thee

Menu 5 aan 45 euro

Soepje van knolselder / gerookte zalmblokjes
///
Gebakken roodbaars /risotto van boschampionns / salsa
van tomaat
///
Parelhoensuprème / honing-thijmsausje /groentjes uit de
Ardèche en gevuld aardappeltje
///
Zalig chocoladegebakje / sinaasappel/
parfait van Grand-Marnier

Menu 2 aan 46,50euro

Wildpastei / rozijnenbrioche / quinoa / confituur van rode ui & perzik
///
Consommé van kwartel
///
Hinde / rode kool / kweepeer / boschampionns / puree van spits-
kool / zilveruitjes
///
Tarte tatin van banaan /praliné-ijs
Koffie of thee

Menu 4 aan 44,50 euro

Terrine van ganzelever / pompoen structuren / m'hamsa couscous /
pompelmoes /
///
Romig soepje van boschampionns
///
Fazantenfilet / spruitjes / amandel / kweepeer / cranberry
panna cotta / witloofkroketje
///
Bavarois van peer / chocoladesaus
Mokka & thee naar believen

Menu 6 aan 42,50 euro

Tartaar van zalm / zure room / couscous / dille
///
Witloofroomsoep / geconfijt spek
///
Varkenshaasje / groentenspiesje / gnocchi
///
Witte chocolademousse / carpaccio van ananas / merengue
Koffie of Thee





Feestmenu's lente en zomer

Menu 1 aan 42,50 euro

Aspergeroomsoep
///
Victoriabaars /Schelpjespasta / Zuiders tomatensausje /
basilicum
///
Parelhoenfilet / tomaat / aubergine / courgette /
aardappelnootjes
///
Lauw appelgebakje /rumrozijs /
crumble van speculoos en koffie of thee

Menu 3 aan 44,50 euro

Degustatiebordje surf & turf
Serranoham /reuzegarnalen/Mosterdsla / tomatensalsa/
basilicum / meloenshot
///
Kabeljauw
dijonaise / zeekraal /paksoi / pommes château
///
Roulade van Mechelse koekoek / worteltjes / aubergine /
kroketten
///
Trio van dessert en koffie of thee

Menu 5 aan 40 euro

Vitello tonnato met gepekeld groentjes, appelkappers,
zalfje van tonijn, krokante ui
///
Rijkelijk Noordzeesoepje Tongsliertjes/ mosseltjes
/ garnalen
///
Op vel gebakken zeebaars met Kasteelaardappeltjes,
groene asperges en mousselinesaus
///
Tiramisu van rode vruchten / amaretto-ijs

Menu 2 aan 43

Caesar salade
Gerookte kip/ quinoa/ pomelmoes/granaatappel/ Romeinse sla /
Griekse yoghurt
///
Thais currysoepje / appeltjes/ kokosroom / pepertjes / citroengras
///
Kalfsmédailon
Gebakken aardappelschijfjes /truffelolie / asperges /
geconfijte tomaat
///
Soepje van rood fruit / vanilleijs

Menu 4 aan 43,50 euro

Carpaccio van zwaardvis /sisho sla / sesamolie
///
Zuiders tomatensoepje / paprika / mozarellabolletjes
///
Duo van ossehaas en varkenshaas/ sausje van Belgisch abdijbier /
groententorentje / zalfje van wortel
///
Moelleux van chocolade / vanille-ijs / rode vruchten
Koffie of thee

Menu 6 aan 45,50 euro

Venkelvelouté / pernod
///
Pladijsfilet / asperges /tuinkruidensabayon
/Pata Grega /trostomaat
///
Entrecôte / choron / kropsla / pont neuf /tomaat
///
Crémeux van chocolade/ parfait speculoos / mandarijn /
vanille sponge en koffie of thee





Babyborrels, recepties,... (vanaf 50 personen)

DEZE FORMULES ZIJN MOGELIJK VANAF 50 PERSONEN.

PROMOTIE: Vanaf 130 personen wordt er een korting van 5% toegekend.

Formule 1 - DESSERTBUFFET

Prijs per persoon **26 €**

Onze kelners serveren u Cava Bellisco & sinaasappelsap. Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur.

Dessertbuffet met mini-dessertjes (chocomousse, crème brûlée, tiramisu, ...) vanilleroomijs, soesjes, ... en koffie of thee aan het buffet

Formule 2 – FEESTELIJKE RECEPTIE (+ 2 mini-desserts = +€ 3,00p) Prijs per persoon **26 €**

Onze kelners serveren u Cava Bellisco & sinaasappelsap. Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur.

Onze chef zorgt voor een waaier van verzorgde **koude en warme hapjes** (8 per persoon)

Formule 3 – RECEPTIE & DESSERTENBUFFET

Prijs per persoon **30 €**

Onze kelners serveren u Cava Bellisco & sinaasappelsap. Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur.

Onze chef zorgt voor een **koud en warme hapje**

Dessertbuffet met mini-dessertjes (chocomousse, crème brûlée, tiramisu, ...) vanilleroomijs, soesjes, ... en koffie of thee aan het buffet

Formule 4 – WINTERPRET

Prijs per persoon **30 €**

Onze kelners serveren u Cava Bellisco & sinaasappelsap. Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur.

Borrelbuffet met vruchtenjenever & Glühwein

Winters soepje & mini-hot dogs

Flensjes, soesjes, ijs, zwarte woudtaart, apfelstrudel

Formule 5 - DESSERT & BROODJES:

Prijs per persoon **33 €**

Onze kelners serveren u Cava Bellisco & sinaasappelsap.

Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende **3 uur**.

Receptie met een koud en een warm **aperitiefhapje**

Dessertbuffet met mini-dessertjes en koffie of thee aan het buffet

Onze chef zorgt voor **2 belegde minisandwiches** per persoon.

Formule 6: Heeft u eigen suggesties? Laat ze ons weten en wij werken u een voorstel uit!

SUPPLEMENTEN:

Olijfjes, zongedroogde tomaten, zoutjes) : + € 1,5 /persoon

Twee aperitiefhapjes: + € 3,00 /persoon

Fingerfood + 2 hapjes: Fingerfood (+ € 4,00 /persoon)

Huur springkasteel: 100 euro

(Kinderen < 12 jaar : ½ prijs)