



HUYSHOEVE

CHARMEHOTEL



Rouwmaaltijden /Koffietafel

Graag verzorgen wij uw rouwmaaltijd tijdens moeilijke momenten. Tijdens de rouwmaaltijd of koffietafel zijn er geen andere groepen aanwezig, op deze manier kunnen wij ons volledig aanpassen naargelang uw wensen.

Formule 1 : broodjesbuffet (35 euro/pers)

- Broodjesbuffet met dagverse soep
- Buffet met beleg zoals gerookte zalm, huisbereide krabsalade, gekookte en gerookte ham, huisbereide vleessalade en buffet van kazen
- Huisbereide koude groenten en salades
- U kan zich bedienen aan het koffieapparaat van verschillende soorten koffies, thee en warme chocolademelk.

Indien gewenst

- Tapasbord bij apero (+ 6 euro/pers.)
- Dessert uit keuzemenu (+10 euro/pers.)

Formule 2 : Keuze menu

Menu 1 : Soep + hoofdgerecht (29 euro/pers.)

Menu 2 : Voorgerecht + hoofdgerecht (39 euro/pers.)

Indien gewenst

- Tapasbord bij apero (+ 6euro/pers.)
- Dessert uit keuzemenu (10 euro/pers.)



HUYSHOEVE

CHARMEHOTEL



Soepen

- Wortelsoep
- Groentesoep
- Pompoensoep
- Tomatenroomsoep
- Broccolisoepe
- Kervelsoep
- Preisoep

Voorgerechten

- Carpaccio rund, blokjes foie, Parmezaanse kaas, rucola
- Burrata, rucola, pijnboompitten, komkommer, fijne tomaatjes
- Slaatje scampi, gebakken appel en spek
- Scampi curry/fijne groentjes/ linguini
- Bisque van garnalen, fijne groentjes met vis uit de Noordzee

Hoofgerechten

- Waterzooi van kip met fijne groentjes
- Varkenshaasje, warme seizoen groentjes, portosausje
- Waterzooi van vis volgens aanvoer, fijne groentjes
- Gebakken Kabeljauw, handgepelde garnalen in de witte wijnsaus, preistoemp (+5euro/pers.)
- Gepocheerde zalm, gesmoorde prei, mousseline
- Tarbotfilet met zijn garnituur, jonge worteltje, hand gepelde garnalen mousselinesaus (+5euro/pers.)



HUYSHOEVE

CHARMEHOTEL



Te kiezen aardappelgarnituur

- Gekookte krielaardappelen
- Gebakken aardappelen
- Handgesneden frieten
- Puree

Dessert

- Chocolade mousse
- Creme Brullée
- Vanille-ijs met bosvruchten, slagroom
- Tiramisu met speculoos
- Dame blanche, slagroom
- Chocolademoulloux, bosvruchten, vanille-ijs
- Cafe glacé
- Gebak

Formule 3 : Receptie met hapjes en belegde broodjes (39 euro/pers.)

- 4 hapjes per persoon
- Belegde broodjes
- Dessert
- Koffie en thee inbegrepen



HUYSHOEVE

CHARMEHOTEL



Kinderen

0-3 jaar : gratis

3-10 jaar : helft tarief volwassenen

Vanaf 12 jaar : tarief volwassenen

Aangezien wij enkel voor uw familie koken, zijn er altijd aanpassingen naargelang uw wensen mogelijk. Ook zijn er suggesties naargelang het seizoen.

Allergenen of vegetarisch

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant. Gelieve dit op voorhand te laten weten. De dag zelf zijn geen aanpassingen meer mogelijk.

Bij minder dan 20 personen rekenen wij een zaalhuur aan van 150 euro.

Wij verzorgen geen rouwmaaltijden tijdens de maanden juli en augustus en weekends.



HUYSHOEVE

CHARMEHOTEL



Drankenkaart

À la carte

Soft drinks (0.750 ml) : 3.5 euro/consumptie

Chaudfontaine 1l : 11 euro/fles

Vers geperst fruitsap : 15 euro/liter

Fruitsap : 8.50 euro/liter

Bieren

pintje : 3.5 euro/consumptie

Kriek liefmans 0,00 % : 4 euro/consumptie

Carlsberg 0.00% : 3.5 euro/consumptie

zwarte bieren : 4.50 euro/consumptie

Wijnen

Domaine de la grave wit : 35 euro/fles

Domaine de la grave rood : 35 euro/fles

Prosecco : 35 euro/fles

Rosé : 35 euro/fles

Aangepaste wijnen zijn mogelijk op aanvraag.



HUYSHOEVE

CHARMEHOTEL



Praktisch

Contactpersoon familie :.....

Adres :.....

Postcode/stad :.....

Telefoon :.....

Email :.....

Naam overledene:.....

Naam begrafenisondernemer :

Bestelbon rouwmaaltijd

Rouwmaaltijd op:om.....uur.

Aantal personen :.....

Aantal kinderen :

- 0-3 jaar gratis :
- 3-12 jaar (helft volwassen tarief).....
- 12-18 jaar (volwassen tarief).....

Graag uw keuze :

Gelieve onze de formule door te geven die u wenst.

Er kan gekozen worden uit 1 gerecht per gang voor het hele gezelschap.

Gelieve 2 dagen voordien het definitieve aantal personen door te geven. Deze rekenen we ook aan zoals deze 2 dagen voordien zijn doorgegeven.