

# Menukaart Banketzaal



Deze prijslijst voor groepen (augustus 2016) vervangt alle vorige prijslijsten.

- Als bevestiging van de reservatie vragen wij u een voorschot te betalen van €300.00 , ten laatste 14 dagen na reservatie.  
Bij het niet betalen van dit voorschot schrappen wij uw reservatie.
- U kan onze zaal privé huren vanaf **minimum** 25 volwassenen.
- De huur van de banketzaal bedraagt €75.00 op weekdays.  
Op zaterdag, zondag en feestdagen is dit €150.00 .

Voor verdere informatie aarzel zeker niet om ons te contacteren.

Indien u beslist een evenement bij ons te organiseren, vragen wij u vriendelijk vooraf telefonisch een afspraak te maken zodat wij ruim de tijd hebben om al uw vragen te beantwoorden en u bij te staan in uw keuze.

Restaurant De Wingerd BVBA  
Poelkveldstraat 60  
1760 Roosdaal

Telefoon 054 32 78 79  
[www.de-wingerd.be](http://www.de-wingerd.be)  
[info@de-wingerd.be](mailto:info@de-wingerd.be)

Ondernemingsnummer: 0899770911  
Fortis: BE49 001-5608244-71

# Index

Banketzaal: het verschil tussen privé en niet privé huren	3
Aperitief en receptie	4
Koude voorgerechten	5
Soepen	6
Warme voorgerechten	7
Vis als hoofdgerecht	8
Vlees als hoofdgerecht	9
Nagerechten	10
Kinderkaart	11
Voorbeeldmenu's	12

### **Wanneer u de banketzaal privé huurt**

U bent met **minimum** 25 volwassen personen.

U kan zelf uw tafelschikking kiezen.

U kan zelf het aanvangsuur van uw feest kiezen.

Er is de mogelijkheid tot het houden van een staande receptie– zie blz 4.

Een gedeelte van het terras staat tot uw beschikking, het andere gedeelte is voorbehouden voor het restaurant.

Muziekinstallaties, discobars, optredens, etc zijn niet toegelaten. Sfeermuziek wordt door ons voorzien.

U dient het exacte aantal personen 7 dagen voor aanvang van de feest mee te delen.

Voor gasten die, zonder verwittigen ontbreken, wordt 1/2 menu aangerekend.

De afrekening moet betaald worden in de loop van de week volgend op het gebeuren.

### **Wanneer u de banketzaal niet privé huurt**

U zal met uw gezelschap aan één tafel zitten.

Er zullen echter wel nog andere tafels aanwezig zijn in de zaal.

Er is geen mogelijkheid tot het houden van een staande receptie.

Dranken worden geserveerd tot 02:00.

U dient het exacte aantal personen 7 dagen voor aanvang van de feest mee te delen.

Voor gasten die, zonder verwittigen ontbreken, wordt 1/2 menu aangerekend

De afrekening wordt betaald de avond van het gebeuren.

Het terras staat niet tot uw beschikking. Het terras is voorbehouden voor de klanten van het restaurant.

# Aperitief en receptie

## Wanneer u de banketzaal niet privé huurt

Er is geen mogelijkheid tot het houden van een staande receptie.  
Wij serveren uw aperitief aan tafel.  
Bij het aperitief wordt er per persoon een bordje tapas voorzien.

Fruitsap	€4,00
Glas cava "Celebrandum"	€6,00
Glas champagne "Pommery"	€11,00
Aperitief van het huis	€8,00
Porto wit – rood	€6,00
Kir met witte wijn	€5,50
Kir royale met Cava	€6,50
Droge sherry	€5,50
Pineau de Charantes	€5,50

## Wanneer u de banketzaal privé huurt, heeft u de keuze:

° Het aperitief aan tafel te drinken.

° Receptie met Cava, koude en warme hapjes ( gedurende 1 u ) €21,00

° Receptie met drank naar keuze en hapjes ( zie hieronder )

### Dranken per fles:

Fruitsap	€10,00
Cava "Celebrandum"	€26,00
Champagne "Pommery"	€65,00
Champagne Fay Michel	€53,00

### Hapjes:

Voor een assortiment van koude en warme hapjes (6 stuks) vragen wij €13,00 per persoon.  
De hapjes zijn seizoensgebonden. Enkele voorbeelden van hapjes:

Koude hapjes: Tomaat garnaal, paté van het huis met compote, tomaat mozzarella, pastaslaatje met vis, Gandaham met meloen, ...

Warme hapjes: Mini garnaal- en kaaskroketjes, scampi's met pikant tomatensausje, loempia, warm geitenkaasje,...

## Koude voorgerechten

Spiesje van tijgergarnalen en Sint-Jacobsoester pesto – look – olijfolie	€18,50
Trio van gerookte vis zalm – heilbot – paling – sla – sjalot dressing	€18,50
Degustatie van tonijn carpaccio – demi-cuit – tartaar – pittig slaatje	€18,50
Salade grijze garnalen grijze gepelde – tomaat – bieslookdressing	€20,00
Carpaccio Schotse zalm olijfolie – fijne kruiden – Parmezaan – focaccia	€18,50
Duo van gerookte en gemarineerde zalm pittig slaatje – balsamico – oude Parmezaanse kaas	€18,50
1/2 <sup>e</sup> kreeft “Belle Vue” 300 gram gemengd slaatje – dipsausjes	€24,00
Gandaham met meloen zongedroogde tomaat – mozzarella	€20,00
Variatie van Foie gras gebakken foie – terrine van foie – zwarte pens – krentenbrood	€22,00
Carpaccio van rundsvlees oude Parmezaans kaas – dressing – gemend slaatje	€18,50
Salade gandaham geitenkaas – witloof – gandaham	€18,50

## Soepen

Soep van de dag €5.00

Andere soepen serveren we vanaf minimum 25 personen

Tomatenroomsoep €6,00

Andalusische roomsoep €6,00

Minestrone €6,00

Courgettesoep afgewerkt met kervel €6,00

Waterkersroomsoep €6,00

Witloofroomsoep €6,00

Bisque van grijze garnalen €10,00

Vissoep met mosseltjes, garnalen, verse vis en rouille met toastjes €10,00

Kreeftenbisque €12,00

## Warme voorgerechten

Op vel gebakken zeebaarsfilet gevulde polderaardappel – grijze garnalen	€17,50
Zalmfilet Florentijns gebakken zalm – spinazie – witte wijnsaus	€17,50
Gestoomde grietfilet op z'n Tierentijns fijne groenten – spinaziepuree – oude graanmosterd	€17,50
Zeetongfilets Oostends mosselen – champignons – grijze gepelde – vissausje	€20,00
Scampi's van het huis brunoise van groentjes – garnalensausje – looksnippers	€19,50
Gebakken zeeduivel gewokte witloofreepjes – bieslookstoemp – kruidensausje	€18,50
1/2 <sup>e</sup> kreeft "in eigen nat" 300 gram roombouillon – fijne kruiden – krokante groentjes	€25,00
Duo van Sint-Jacobsoester en scampi stoofpotje – groenten – kruiden – witte wijnsaus	€19,00

## Vis als hoofdgerecht

Op vel gebakken zeebaarsfilet gevulde polderaardappel – grijze garnalen	€24,00
Zalmfilet Florentijns gebakken zalm – spinazie – witte wijnsaus	€24,00
Gestoomde grietfilet op z'n Tierentijns fijne groenten – spinaziepuree – oude graanmosterd	€24,00
Zeetongfilets Oostends mosselen – champignons – grijze gepelde – vissausje	€32,00
Gebakken zeeduivel gewokte witloofreepjes – bieslookstoemp – kruidensausje	€28,00
Kreeft "in eigen nat" 600 gram roombouillon – fijne kruiden – krokante groentjes	€45,00



## Vlees als hoofdgerecht

Kalfslende met oude mosterd warme groenten – gratinaardappelen	€25,00
Eendenborst op Wingerdse wijze warme groenten – gratinaardappelen	€25,00
Filet van eend met Pomerolsaus warme groenten – gevulde aardappel in de schil	€23,00
Carré van lam met oude mosterd warme groenten – gratinaardappelen	€26,00
Filet pure van rund slaatje – béarnaise saus – frietjes	€28,00
Filet pure van rund warme groenten – gevulde aardappel in de schil	€28,00
Varkenshaasje Tierentijns warme groenten – gratinaardappelen	€24,00
Filet van parelhoen met dragonsaus warme groenten – gratinaardappelen	€25,00

---

Het is mogelijk om zelf uw aardappelbereiding te kiezen bij uw gerecht. U heeft de keuze uit:  
gebakken aardappelen, kroketten, frieten, aardappel in de schil of gratinaardappelen.

## Nagerechten

Trio van chocoladebereidingen Moelleux – Chocoladeschuim – mini Dame Blanche	€11,00
Waaier van seizoensfruit met sorbets vruchtensaus	€11,00
Verse aardbeien met munt citroensaus – vanilleijs (seizoensgebonden)	€11,00
Verse fruitsla met vanilleijs scheutje likeur – slagroom	€9,00
Dessert van de maand Dessert van het degustatiemenu	€11,00
Warme appeltaart met Engelse room vanilleijs	€11,00
Tiramisu vers fruit – vanillesaus	€11,00
Italiaans duo van Pana Cotta en tiramisu vers fruit – vanilleijs	€11,00
Dessertenbord “voor elk wat wils” meerdere dessertjes op één bord	€13,00
Versierde ijstaart Voor een verjaardag, jubileum, communiefeest, ...	€14,00
Biscuit en koffie	€14,00
Koffie en versnaperingen	€5,00

# Kinderkaart

Deze kaart is uitsluitend voor kinderen beneden de 12 jaar

## Kinderreceptie

Hapjes en frisdrank ( gedurende 1u ) €11,00

## Voorgerechten

Garnaalkroket met crudités €7,50

Kaaskroket met crudités €6,50

Salade van grijze garnalen €8,50

Parmaham met meloen €7,50

Scampi's van het huis – 3 stuks €8,50

Gepocheerde grietfilet met spinazie en witte wijnsaus €8,50

## Hoofdgerechten

Scampi's van het huis – 4 stuks – en frietjes €11,00

Gepocheerde grietfilet met spinazie en witte wijnsaus €11,00

Filet van kip met appelmoes €9,00

Varkenshaasje met champignonsaus €9,00

Filet mignon met sla en tomaat €11,00

## Dessert

Chocoladeschuim €4,00

Ijs met verse aardbeien en slagroom (seizoensgebonden) €5,00

Kinderijsje met slagroom €4,00

Verse fruitsla met vanilleijs en slagroom €4,50

Versierde ijstaart voor verjaardag, jubileum, communiefeest,... €6,00

# Voorbeeldmenu

Glas cava "Celebrandum"

Tapa bordje

\*\*\*\*

Trio van gerookte vis

zalm – heilbot – paling – sla – sjalotddressing

of

Degustatie van tonijn

carpaccio – demi-cuit – tartaar – pittig slaatje

of

Spiesje van tijgergarnalen en int-Jacobsoester

pesto – look – olijfolie

\*\*\*\*

Soep van de dag

\*\*\*\*

Kalfslende met oude mosterd

warme groenten – gratinaardappelen

of

Eendenborst op Wingerdse wijze

warme groenten – gevulde aardappel in de schil

of

Filet van parelhoen met dragonsaus

warme groenten – gratinaardappelen

\*\*\*\*

Dessert van de maand

Dessert van het degustatiemenu

of

Italiaans duo van Pana Cotta en tiramisu - vers fruit – vanilleijs

of

Waaier van seizoensfruit met sorbets vruchtensaus

\*\*\*\*

Koffie - versnaperingen

Menu aan €86.00

( Aperitief:6,00 – maaltijd:59,50 – koffie:5,00 – wijnen & frisdranken:15,50

inbegrepen tijdens de maaltijd )

# Voorbeeldmenu

Receptie met Cava "Celebrandum" – fruitsap  
warme - koude hapjes ( gedurende een uur )

\*\*\*\*

Trio van gerookte vis  
zalm – heilbot – paling – sla – sjalotdressing  
of  
Degustatie van tonijn  
carpaccio – demi-cuit – tartaar – pittig slaatje  
of  
Spiesje van tijgergarnalen en int-Jacobsoester  
pesto – look – olijfolie

\*\*\*\*

Soep van de dag

\*\*\*\*

Kalfslende met oude mosterd  
warme groenten – gratinaardappelen  
of  
Eendenborst op Wingerdse wijze  
warme groenten – gevulde aardappel in de schil  
of  
Filet van parelhoen met dragonsaus  
warme groenten – gratinaardappelen

\*\*\*\*

Dessert van de maand  
Dessert van het degustatiemenu  
of  
Italiaans duo van Pana Cotta en tiramisu - vers fruit – vanilleijs  
of  
Waaier van seizoensfruit met sorbets vruchtensaus

\*\*\*\*

Koffie - versnaperingen

\*\*\*\*\*

Menu aan €101,00( receptie:21,00 – maaltijd:59,50 –koffie:5,00 – wijnen & frisdranken:15,50  
inbegrepen tijdens de maaltijd.