

# Welkom in onze banketzaal

Prijslijst voor groepen vanaf september 2023.

- ° U kunt 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 .
- ° 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.
- ° Wenst u een banket bij ons te organiseren,  
dan vragen wij u vriendelijk vooraf telefonisch een afspraak te maken om uw vragen te beantwoorden en u te helpen bij de keuze van het menu.

Voor verdere informatie aarzel zeker niet om ons te contacteren.

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



# Banketzaal privé en niet privé

## 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.

Een gedeelte van het terras staat tot uw beschikking, 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 wordt betaald de avond van 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.

# Aperitieven

## **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.

Aperitief van het huis	€ 10,50
Coupe Champagne	€ 13,00
Glas Cava	€ 9,00
Kir royale ( Champagne )	€ 13,00
Aperol Spritz	€ 9,50
Kir	€ 8,00
Pineau de Charentes	€ 8,00
Porto rood - wit	€ 8,00
Sherry dry	€ 8,00
Gancia	€ 8,00
Martini rood - wit	€ 8,00
Jonge jenever	€ 8,00
Oude jenever	€ 9,00
Campari puur	€ 9,00
Campari + fris	€ 10,50
Vodka puur	€ 8,00
Vodka + fris	€ 10,50
Ricard met water	€ 10,50
Bacardi + fris	€ 10,50
Safari + fris	€ 10,50
Pisang + fris	€ 10,50
J&B Rare	€ 9,00
Johnnie Walker red	€ 9,00

# Aperitieven

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

° Mogelijkheid aperitief aan tafel te nemen.

° Mogelijkheid tot staande receptie € 23,00  
met Cava, fruitsap of frisdrank gedurende 1 uur  
en assortiment van 3 koude en 3 warme hapjes p.p.

° Receptie met dranken naar keuze

## **Dranken per fles:**

Fruitsap 1L € 13,00

Celebrandum Brut Cava € 29,00  
Cellers de l'Arbaç- Spanje - Catalunya

Pommery Brut AOC € 75,00  
Frankrijk - Champagne - Reims

Autreau 1er Cru Réserve brut € 57,00  
Frankrijk - Champagne - Champillon

## **Hapjes:**

Voor een assortiment van 6 koude en warme hapjes vragen wij €14,00 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, foie gras met confituur, garnaalslaatje, vispastei met tartaar, ...

Warme hapjes: Mini garnaal- en kaaskroketjes, scampi's met pikant tomatensausje, loempia, warm geitenkaasje, foie zwarte pens en appel, foccacia met geitenkaas,...

# Dranken aan tafel

Tijdens de maaltijd serveren wij dranken per fles.

U kan opteren voor onze formule " All-in" of de dranken bestellen per fles

## °Dranken per fles

Chaudfontaine plat of bruis (1 liter) € 8,00

Huiswijn wit of rood € 24,00

## °Formule "All-in"

Formule met dranken € 17,50

Tijdens de maaltijden serveren wij witte en rode wijn en water.

De genodigden kunnen ook een frisdrank of een biertje drinken.

Voor een uitgebreide keuze van wijnen , informeer naar onze wijnkaart.

## Voorbeeldmenu zaal niet privé

### Menu à € 84,00

Glas Cava met amuses ***	€ 9,00
Gebakken reuzengarnalen ( 5 stuks) - look salsa van tomaat - advocado - sushi azijn ***	€ 16,00
Varkenshaasje pickles - groenten - kroketjes ***	€ 25,00
Ananascarpaccio - mascarpone vanille ijs ***	€ 11,00
Koffie en versnaperingen ***	€ 5,50
Formule met dranken ***	€ 17,50
Menu met dagsoep supplement €6,00 p.p.	

### Menu à € 86,50

Glas Cava met amuses ***	€ 9,00
Quinoa salade - feta - tataki tonijn tartaar - zalm ***	€ 18,50
Gevulde parelhoen - pesto groentjes - gebakken aardappelen - looksnippers ***	€ 25,00
Dessert van het degustatiemenu ***	€ 11,00
Koffie en versnaperingen ***	€ 5,50
Formule met dranken ***	€ 17,50
Menu met dagsoep supplement €6,00 p.p.	

## Voorbeeldmenu zaal niet privé

### Menu à € 85,50

Glas Cava met amuses ***	€ 9,00
Op vel gebakken zeebaarsfilet Italiaanse stoemp - courgettespaghetti ***	€ 17,50
Varkenshaasje - Pomerolsaus witloof - gewokte groenten - gratinaardappelen ***	€ 25,00
Italiaans duo van Pana Cotta en tiramisu vers fruit – vanilleijs ***	€ 11,00
Koffie en versnaperingen ***	€ 5,50
Formule met dranken ***	€ 17,50
Menu met dagsoep supplement €6,00 p.p.	

### Menu à € 91,50

Glas Cava met amuses ***	€ 9,00
Gebakken griet gewokt witloof - rouille - pastinaakcrème ***	€ 18,50
Eendenborst - pepersaus gemengde seizoensgroenten - gratinaardappelen ***	€ 30,00
Dessert van het degustatiemenu ***	€ 11,00
Koffie en versnaperingen ***	€ 5,50
Formule met dranken ***	€ 17,50
Menu met dagsoep supplement €6,00 p.p.	

## Voorbeeldmenu zaal privé

### Menu à € 98,00

Receptie met hapjes ( 1 uur Cava, fruitsap , hapjes) ***	€ 23,00
Gebakken reuzengarnalen ( 5 stuks) - look salsa van tomaat - advocado - sushi azijn ***	€ 16,00
Varkenshaasje pickles - groenten - kroketjes ***	€ 25,00
Ananascarpaccio - mascarpone vanille ijs ***	€ 11,00
Koffie en versnaperingen ***	€ 5,50
Formule met dranken ***	€ 17,50
Menu met dagsoep supplement €6,00 p.p.	

### Menu à € 100,50

Receptie met hapjes ( 1 uur Cava, fruitsap , hapjes) ***	€ 23,00
Quinoa salade - feta - tataki tonijn tartaar - zalm ***	€ 18,50
Gevulde parelhoen - pesto groentjes - gebakken aardappelen - looksnippers ***	€ 25,00
Dessert van het degustatiemenu ***	€ 11,00
Koffie en versnaperingen ***	€ 5,50
Formule met dranken ***	€ 17,50
Menu met dagsoep supplement €6,00 p.p.	



## Voorbeeldmenu zaal privé

### Menu à € 99,50

Receptie met hapjes ( 1 uur Cava, fruitsap , hapjes) ***	€ 23,00
Op vel gebakken zeebaarsfilet Italiaanse stoemp - courgettespaghetti ***	€ 17,50
Varkenshaasje - Pomerolsaus witloof - gewokte groenten - gratinaardappelen ***	€ 25,00
Italiaans duo van Pana Cotta en tiramisu vers fruit – vanilleijs ***	€ 11,00
Koffie en versnaperingen ***	€ 5,50
Formule met dranken ***	€ 17,50
Menu met dagsoep supplement €6,00 p.p.	

### Menu à € 105,50

Receptie met hapjes ( 1 uur Cava, fruitsap , hapjes) ***	€ 23,00
Gebakken griet gewokt witloof - rouille - pastinaakcrème ***	€ 18,50
Eendenborst - pepersaus gemengde seizoensgroenten - gratinaardappelen ***	€ 30,00
Dessert van het degustatiemenu ***	€ 11,00
Koffie en versnaperingen ***	€ 5,50
Formule met dranken ***	€ 17,50
Menu met dagsoep supplement €6,00 p.p.	

## Koude voorgerechten

St-Jacobsoester - carpaccio - gebakken reuzengarnaal - parelcouscous - avocado	€ 18,50
Gebakken reuzengarnalen ( 5 stuks) - look salsa van tomaat - avocado - sushi azijn	€ 16,00
Degustatie van tonijn carpaccio – demi-cuit – tartaar – pittig slaatje	€ 18,50
Carpaccio Schotse zalm olijfolie – fijne kruiden – Parmezaan – focaccia	€ 18,50
Duo van gerookte en gemarineerde zalm pittig slaatje – balsamico – oude Parmezaanse kaas	€ 18,50
1/2e kreeft “Belle Vue” 300 gram gemengd slaatje – dipsausjes	€ 26,00
Gandaham - vers fruit zongedroogde tomaat – mozzarella	€ 20,00
Carpaccio witblauw – caprese - tartaar Parmezaan - lente-ui - gember - sushi azijn	€ 18,50
Vitello tonato caprese - gandaham - appelkapper	€ 18,50
<b><u>Seizoen:</u></b>	
Salade - asperge - gepocheerd ei huisgerookte zalm - hollandaise	€ 18,50
Zeevruchtenschotel - babykreeft - oester garnaal - kreukel - gamba - pandalus	€ 23,00
Wildpastei - gebakken foie - zwarte pens appel - brie in de oven - chutney	€ 19,00
Everzwijn - vitello tonnato - appelkapper - gemarineerde venkel	€ 19,00



## Soepen

Soep van de dag € 6,00

Soepen serveren we vanaf minimum 15 personen:

Tomatenroomsoep € 8,00

Andalusische roomsoep € 8,00

Minestrone € 8,00

Courgettesoep afgewerkt met kervel € 8,00

Waterkersroomsoep € 8,00

Witloofroomsoep € 8,00

Bisque van grijze garnalen € 12,00

Vissoep met mosseltjes, garnalen, verse vis en rouille met toastjes € 13,00

Kreeftenbisque € 15,00

**Seizoen:**

Mosselsoepje - curry - groentjes € 10,00

Aspergeroomsoep - breydelham € 8,00

Bouillon - wilde eend - wortel - selder - zilverui € 12,00

Pompoensoep € 8,00

## Warme voorgerechten

Op vel gebakken zeebaarsfilet Italiaanse stoemp - courgettespaghetti	€ 17,50
Zalmfilet à la plancha aardappelmousseline - jonge spinazie - champagnesaus	€ 17,50
Gebakken griet gewokt witloof - rouille - pastinaakcrème	€ 18,50
Zeetongfilets Oostends mosselen – champignons – grijze gepelde – vissausje	€ 23,00
Scampi's van het huis ( 5 stuks) brunoise van groentjes – garnalensausje – looksnippers	€ 19,00
Navarin - kabeljauw groentenreepjes - kruiden - mosseljus	€ 18,50
1/2e kreeft "in eigen nat" 300 gram roombouillon – fijne kruiden – krokante groentjes	€ 28,00
Kort gebakken Sint-Jacobsoester - mousseline provençaalse groentjes - prei gestoofd - knolselderpuree	€ 22,00
<b><u>Seizoen:</u></b>	
Skreihaasje op vel gebakken - mousseline julienne van groentjes	€ 19,00
Pasta - verse asperge tomaat - zeebaars - parmezaanse kaas	€ 19,00
Risotto - verse asperge parmezaan - babykreeft	€ 20,00
1/2 babykreeft à l'armoricaine wilde rijst	€ 20,00
Pasta - carbonara hazenrug - bospaddestoelen	€ 19,00

## Hoofdgerechten vis

Op vel gebakken zeebaarsfilet Italiaanse stoemp - courgettespaghetti	€ 28,00
Zalmfilet à la plancha aardappelmousseline - jonge spinazie - champagnesaus	€ 24,00
Gestoomde grietfilet op z'n Tierentijns fijne groenten – spinaziepuree – oude graanmosterd	€ 28,00
Gebakken zeeduivel gewokte witloofreepjes – bieslookstoemp – kruidensausje	€ 28,00
Zeetongfilets Oostends mosselen – champignons – grijze gepelde – vissausje	€ 35,00

## Hoofdgerechten vlees

Kalfslende witloof - gewokte groenten - peterselie aardappel	€ 30,00
Eendenborst - pepersaus gemengde seizoensgroenten - gratinaardappelen	€ 30,00
Gevulde poule de Bresse - pesto groentjes - gebakken aardappelen - looksnippers	€ 25,00
Lamskroontje - oude mosterdsaus warme groenten – gratinaardappelen	€ 32,00
Contrefilet Witblauw slaatje – béarnaise saus – frietjes	€ 30,00
Filet pure van rund warme groenten – gevulde aardappel in de schil	€ 33,00
Varkenshaasje - blackwell-pickles groenten - kroketjes	€ 25,00
Filet van parelhoen - dragonsaus warme groenten – gratinaardappelen	€ 25,00
Varkenshaasje - Pomerolsaus witloof - groentjes - gratinaardappelen	€ 25,00
<b><u>Seizoen:</u></b>	
Parelhoen - pesto - mosterdsaus asperge - pastinaak - krieltjes	€ 27,00
Kalfsvlees - saltimboca - asperge - stoemp - Italiaanse ham - Parmezaan	€ 28,00
Varkenshaas - Duroc d'olives - graanmosterd gebakken asperges - kroketjes	€ 28,00
1/2 Fazant - natuursaus wildgarnituur - kroketjes	€ 28,00
Filet van hert - pepersaus witloof - appel - veenbes - kool - amandelkroket	€ 28,00

**Noot:** 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
Ananascarpaccio - mascarpone vanille ijs	€ 11,00
Verse aardbeien met munt citroensaus – vanille ijs (seizoensgebonden)	€ 11,00
Speculoos - mousse - tiramisu ijs - salsa vers fruit	€ 11,00
Dessert van het degustatiemenu	€ 11,00
Warme appeltaart met Engelse room vanille ijs	€ 11,00
Italiaans duo van Pana Cotta en tiramisu vers fruit – vanilleijs	€ 11,00
Grand dessert chocolade - vanille - gebak - ...	€ 13,00
Versierde ijstaart voor een verjaardag, jubileum, communiefeest, ...	€ 17,00
Biscuit en koffie	€ 16,00
Koffie en versnaperingen	€ 5,50
<b><u>Seizoen:</u></b>	
Panna cotta - verse aardbeien chocolade - appelsien	€ 11,00
Aardbeienterrine - munt mascarpone - verse aardbeien - ijs	€ 11,00
Appelstrudel - appelsorbet crumble - vanillesaus	€ 11,00



# Kinderkaart

Deze kaart is uitsluitend voor kinderen beneden de 12 jaar

## °Kinderreceptie "All-in"

Hapjes en frisdrank ( gedurende 1u ) € 13,00

## °Voorgerechten

Garnaalkroket met crudités € 8,50  
Kaaskroket met crudités € 7,00  
Fishstick van kabeljauw - tartaarsaus € 8,50  
Parmaham met meloen of fruit € 8,50  
Scampi's van het huis – 3 stuks € 8,50

## °Hoofdgerechten

Scampi's van het huis – 4 stuks – en frietjes € 12,00  
Filet van kip met appelmoes € 12,00  
Fishstick van kabeljauw - tartaarsaus € 12,00  
Varkenshaasje - saus naar keuze € 12,00  
Contrefilet - sla en tomaat € 12,00

## °Dessert

Chocoladeschuim € 6,00  
Ijs - verse aardbeien - slagroom (seizoensgebonden) € 7,00  
Kinderijsje - slagroom € 6,00  
Verse fruitsla - vanilleijs - slagroom € 7,00  
Versierde ijstaart voor verjaardag, jubileum, communiefeest,... € 9,00

