

ESTD 1755

KAPITTEL

PRAAT DRINK EET FEEST

PRIJSLIJST 2017 - 2018



DRANKEN



RECEPTIEDRANKEN PER FLES

Schuimwijn	15,00 €
Cava	20,00 €
Prosecco	20,00 €
Kirr Royal	20,00 €
Crèmant d'Alsace	23,00 €
Champagne	35,00 €



APERITIEVEN PER CONSUMPTIE

Ricard, Martini, Sherry, Porto, Pineau	5,00 €
Campari, Pisang, Safari, Passoa	7,00 €
Bacardi, Whisky-cola, Wodka	8,00 €
Gin-tonic	10,00 €
Picon	6,50 €
met repasse	9,00 €
met 2 repasses	11,00 €

MAALTIJDDRANKEN

't Kapittel beschikt over een ruim assortiment bieren, streekbieren, frisdranken,... die we per consumptie verrekenen.

DRANKENARRANGEMENT BIJ DE MAALTIJD

(wijnen, waters, bieren, frisdrank)

Supplementdranken bij 1 gerecht	9,00 €
Supplementdranken bij 2 gerechten	12,00 €

DRANKENARRANGEMENT NA DE MAALTIJD

*Indien gewenst kunnen wij een drankenforfait aanbieden na de maaltijd voor het dansfeest.
(bieren, streekbieren, wijnen, frisdranken)*

Prijs 16,00 € pp

Anderzijds kunnen alle dranken per consumptie verrekend worden.

EXTRA INFO?

GRAAG WERKEN WIJ SAMEN MET DE KLANT DE GESCHIKTE FORMULE



KOUDE EN WARME HAPJES

Graag bieden wij een waaier aan verfijnde hapjes aan geserveerd in een glaasje, lepeltje, schaalteje,... De ideale manier om Uw gasten te verwelkomen bij aanvang van het feest.

Verfijnde hapjes	1,90 € /st.
Verfijnde warme hapjes	2,00 € /st.

Enkele voorbeelden van hapjes:
Carpaccio van rund, tartaar van zalm, tataki van tonijn, scampi, geflambeerde eendelever, parfait van zongedroogde tomaat, Sint-Jakobsnootje met risotto,...

FINGERFOOD

Bordje kaas	5,00 €
Bordje salami	5,00 €
Portie gemengd	8,00 €

DRANKENFORFAITS

In deze formules zitten de bubbels, Omer, fruitsap met repasse en gewone dranken inbegrepen.

Forfaits gedurende 1u30

Schuimwijn	10,00 €
Cava	11,00 €
Prosecco	13,00 €
Crémant d'Alsace	15,00 €
Champagne	25,00 €

Forfaits gedurende 2u

Schuimwijn	12,00 €
Cava	14,00 €
Prosecco	15,00 €
Crémant d'Alsace	18,00 €
Champagne	30,00 €

Forfaits gedurende 2u30

Schuimwijn	14,00 €
Cava	16,00 €
Prosecco	18,00 €
Crémant d'Alsace	20,00 €
Champagne	35,00 €



RECEPTIE OF BABYBORREL

FORMULE 1

2 warme hapjes
2 koude hapjes
Fingerfood, chips,... op de receptietafels

8,00 €



FORMULE 2

3 warme hapjes
3 koude hapjes
Fingerfood, chips,... op de receptietafels

12,00 €



FORMULE 3

4 warme hapjes
4 koude hapjes
Fingerfood, chips,... op de receptietafels

15,00 €



FORMULE 4

Royaal dessertbuffet met soiréegebakjes, chocomousse, bavaois, crème brulée, fruittaart, soezen, ...
Koffie en thee naar believen.

15,00 €

FORMULE 5 ONTBIJT / BABY-ONTBIJT

Uitgebreid ontbijtbuffet met: ruim assortiment broden, pistolets, ontbijtkoeken, beleg, kaas, ham, salami, ontbijtgranen, yoghurt, roerei, gebakken spek,...

Koffie, thee, warme chocolademelk,
waters, fruitsap **18,00 €**
Met glaasje cava bijontvangst **22,00 €**

UITBREIDING VAN DE FORMULES:

Bakje friet met saus naar keus
2,00 €
Ovenkoek met warme beenhesp/groentjes/sauzen
6,00 €
Hamburger/groentjes/saus naar keus
8,00 €
Belegde hoevebroodjes (4 per persoon)
7,00 €
3 x zoete zonde (mini-gebakje, chocomousse,...)
6,00 €

Kinderen van 8 tot 12j worden gerekend aan de helft van de prijs. Indien gewenst kunnen we voor de allerkleinsten een kinderbuffetje voorzien met snoepgoed en frisdranken. Dit voor de prijs van 8,00 € pp.





RUIME KEUZE UIT VERSE SOEPEN

Tomatensoep, courgettesoep, wortelsoep, preisoep, pompoensoep, waterkerssoep,...

4,00 €

VERFIJNDE SOEPEN

Garnaalbisquemetkrab	6,00 €
Preisoep met saffraan en cantharellen	5,00 €
Waterkerssoep met spek	5,00 €
Aspergeroomsoep met grijze garnalen	6,00 €

Al onze soepen worden voorzien van 2 repasses.



BROOD

Belegde hoevebroodjes:

Ideaal verlengstuk aan Uw feest of receptie met een ruim assortiment aan beleg.

(kaas, ham, préparé, krabsalade, brie, tonijnsalade, salami, ham)

1,70€ /st

7,00€ pp

Broodmaaltijd:

Assortiment beleg: préparé, krabsalade, tonijnsalade, ham, paté, salami, kaas

Soep naar keus

Wortel, sla, tomaat, komkommer, augurkjes, zilveruitjes

Brood, pistolets, hoevebroodjes

16,00 € pp





KIDS

Kids formule 1

Hapjes en chips

Soepje

Frikandellen, kaaskroketjes of kipnuggets

Kinderijsje of chocomousse

23,00 €

Kids formule 2

Hapjes en chips

Soepje

Kipfiletje, Balletjesintomatensaus of Stoofvlees

Kinderijsje of chocomousse

25,00 €

Drankjes inbegrepen tijdens de maaltijd.

Gerechtjes geserveerd met frietjes of kroketjes.





A LA CARTE

KOUDE VOORGERECHTEN

DUO VAN PASTEIEN- UIENCONFIJT – BRIOCHE – FRIS SLAATJE	12,00€
ITALIAANS HAM – MELOENKNIKKERS – FRIS SLAATJE	12,00€
TARTAAR VAN ZALM, KRAB, GRANNY SMITH MET GEKONFIJTE UI EN HONING MOSTERDDRESSING	14,00 €
GRAVAD LAX VAN ZALM – DILLE	14,00 €
VITELLO TONATO	14,00€
CARPACCIO VAN RUND – PARMEZAANSCHILFERS – RUCOLA – PIJNBOOMPITTEN	13,00€
TATAKI VAN TONIJN – TOMATENSALSA – BURATA – SOJADRESSING	15,00€
TERRINE VAN GANZELEVERPASTEI – UIENCONFIJT – BRIOCHE – VIJG	15,00€
CARPACCIO VAN SINT JACOBSNOOTJES – BALSAMICO – RODE UI – CITROENZESTE	15,00€

WARME VOORGERECHTEN

PAVÉ VAN ZALM – SAUCE VIÈRGE – ZUIDERSE AROMATEN	14,00€
KOOLVISHAASJE – BEURRE BLANC – PREI	14,00€
KABELJAUW – WATERZOOI	14,50€
SCAMPI – CURRY – CITROENGRAS – RAVIOLI	14,50€
ZEEBAARS – KAPPERS – ANSJOVIS – KERSTOMAAT	16,00€
GRIET – EMULSIE VAN SCHAALDIEREN – PALOURDES	16,50€
ZEEBAARS – JUS VAN BOUCHOT – KOKKELS	16,50€
GEBAKKENSNOEKBAARS – VERJUS – PASTINAAK – KAMPERNOELIE	16,50€
LOTTE – BEURRE BLANC VAN OMER	17,00€
SINT JACOBSNOOTJES – RISOTTO – NANTUASAUS	17,00€



Alle voorgerechten kunnen geserveerd worden als hoofdgerecht mits supplement van 5,00 €.

Indien er geen soep of voorgerecht wordt genomen supplement 7,00 €.



A LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

HOEVEKIP IN EEN ARCHIDUC/PEPERSAUSJE	15,00€
VARKENSGEBRAAD IN GRAANMOSTERD À L'ANCIENNE	14,00€
VARKENSHAASJE IN TRAPPISTENSAUSJE	17,00€
KROKANT PARELHOENTJE – TRUFFELROOMSAUS – BEUKENZWAM	17,50€
ROSBIEF VAN BELGISCH WITBLAUW – BORDELAISE	18,00€
KALFSMEDAILLON – OUDE PORT	18,00€
EENDEBORSTFILET – À L'ORANGE	18,00€
LAMSKROONTJE – KRUIDENKORST – LAMSJUS	19,00€
COTE À L'OS – PROVENÇAALSE/ BÉARNAISE/PEPER/CHAMPIGNON	21,00€
IBERICO – JUS VAN PORT	22,00€
FILET PUR – JUS VAN RODE WIJN	22,00€
HERTEKALFFILET – WILDJUS – WINTERGARNITUUR	22,00€
EVERZWIJNRUG – BOSCHAMPIGNONS – WINTERGARNITUUR	20,00€

UIT GROOTMOEDERS KEUKEN

SPAGHETTIMAISON	13,00€
VOLAUVENT	14,00€
VLAAMSE STOVERIJ IN ST.-BERNARDUS	14,00€
STOOPOTJE VANKIP IN OUDE GEUZE	16,00€
GEBRAISEERDE VARKENSWANGEN IN LE FORT	16,00€



*Aardappelbereiding naar keus: frietjes, kroketten, amandelkroketjes, gratin Dauphinois, krieltjes.
Indien er geen soep of voorgerecht wordt genomen rekenen wij een supplement van 3,00 € pp bij het hoofdgerecht.*



A LA CARTE



NAGERECHTEN

KOFFIE MET VERSNAPERINGEN	3,00€
GEBAKJE : JAVANAIS, MISÉRABLE, BAVAROIS,...	5,00€
PANA COTTA MET RODE VRUCHTEN	5,00€
CHOCOMOUSSE	6,00€
CRÈME BRULÉE	6,00€
IJSTAART/RODE VRUCHTEN/FRAMBOZENCOULIS	7,00€
HUISBEREIDE TIRAMISU	6,00€
DAME BLANCHE	8,00€
WARME TARTE TATIN / VANILLE-IJS	8,00€
BRETOENS TAARTJE / APPELCRUMBLE / BABELUTTE-IJS	7,50€
DESSERTBORD	9,50€

ROYAALDESSERTBUFFET 15,00€

(de ideale manier om de maaltijd af te sluiten en Uw gasten te verwennen met een waaijer aan zoetigheden zoals chocomousse, soiréegebakjes, fruitsla, bavarois, soezen, poffertjes, fruittaart, ...)



Alle voorgerechten kunnen geserveerd worden als hoofdgerecht mits supplement van 5,00 €.

Indien er geen soep of voorgerecht wordt genomen supplement 7,00 €.



BUFFETTEN

KOUD VIS-EN VLEESBUFFET

MET ONDER ANDERE CARPACCIO VAN RUNDERHAAS, ITALIAANSE HAM, ZALMFILET, SCAMPI KIPPENBOUTJES, TOMAAT-GARNAAL, PASTEIEN, GEROOKTE HEILBOT, GEROOKTE ZALM, LANGOUSTINES, SLAATJES, PASTA, AARDAPPELSALADE, CHARCUTERIE, TAL VANGROENTJES

Prijs 33,00 € pp



WARME BUFFETTEN

WARM BUFFET OP GROOTMOEDERSWIJZE

KIP IN OUDE GEUZE

VLAAMSE STOVERIJ IN ST.-BERNARDUS 12

TONGROLLETJES OP NORMANDISCHE WIJZE

AANGEVULD MET FRIETJES – KOUDE GROENTJES – SOEP NAAR KEUS

Prijs 22,00 € pp



*Al onze buffetten zijn mogelijk vanaf 50 personen. Voor kleinere groepen rekenen wij een meerprijs.
Bij al onze buffetten dient U rekening te houden met de forfait van 2 gerechten.*



BUFFETTEN

WARM VLEESBUFFET

BUFFET SAMENGESTELD UIT 3 VLEESGERECHTEN, WARME GROENTJES, AARDAPPELBEREIDING NAAR KEUS, SOEP, KEUZE UIT ONDERSTAANDE GERECHTEN:

VARKENSHAASJE IN TRAPPISTENSAUSJE OF GRAANMOSTERDSAUSJE
GEBRAISEERDE VARKENSWANGEN IN LE FORT
PARELHOENBORST IN SAUSJE VAN BOSCHAMPIGNONS
RUNDERFILET VAN BELGISCH WITBLAUW MET SAUS NAAR KEUS
LAMSKOTELETJES MET ROZEMARIJNENJUS VAN PORT
TAJINE VAN LAM RASELHANOUT
COTE À L'OS (SUPPLEMENT 3,00 € PP)

Prijs 27,00 € pp

WARM VIS-ENVLEESBUFFET

BUFFET SAMENGESTELD UIT 2 VLEES-EN 2 VISGERECHTEN, WARME GROENTJES, PASTABEREIDING, AARDAPPELBEREIDING NAAR KEUS, SOEP, GAMBA'S ... KEUZE UIT DE VLEESGERECHTEN VAN HET WARM VLEESBUFFET AANGEVULD MET O.A. VOLGENDE VISGERECHTEN:

SCAMPI IN CURRY OF LOOKSAUSJE
ZWAARDVIS OP SICILIAANSE WIJZE
GRIET IN EEN NAGE VAN SCHAALDIEREN
NOORDZEEVIS IN EEN DIJONAISE
WATERZOOIVANNOORDZEEVIS

Prijs 32,00 € pp



*Al onze buffetten zijn mogelijk vanaf 50 personen. Voor kleinere groepen rekenen wij een meerprijs.
Bij al onze buffetten dient U rekening te houden met de forfait van 2 gerechten.*



WALKING DINNER



WALKING DINNER 1

3 GASTRONOMISCHE, KOUDE VOORGERECHTJES. BV:

CARPACCIO VAN RUND
TATAKIVANTONIJN, SOJA, LIMOEN
GRAVAD LAX VAN ZALM, UISNIPPERS, DILLE
VITELLO TONATO
TARTAAR VAN KRAB, ZALM, GRANNY SMITH
CARPACCIO VAN SINT-JACOBSNOOTJES, BALSAMICO, ZESTE VAN CITROEN
TOMAAT, MOZARELLA, BASILICUM
ITALIAANSE HAM, MELOENKNIKKERS

GEVOLGD DOOR WARM BUFFET MET 2 VIS-EN VLEESGERECHTEN (ZIE BROCHURE)

Prijs 45,00 € pp



WALKING DINNER 2

IN DEZE FORMULE WORDEN DE GASTEN VAN BEGIN TOT EIND BEDIEND MET VERFIJNDE HAPJES, GASTRONOMISCHE GERECHTJES OP BORD, ZOETE ZONDES...

PRIJS VOOR DEZE FORMULE OP AANVRAAG EN AFHANKELIJK VAN DE GEKOZEN GERECHTJES.



Indien gewenst kan de formule uitgebreid worden met een royaal dessertbuffet.



BARBECUE

BBQ BASE

- KEUZE UIT 4 STUKKEN VLEES: WITTE PENS, KIPPENBOUT, VARKENS BROCHETTE, MERGUEZ, CHIPOLATA, BARBECUE WORST, RIBBETJES
- RUIM ASSORTIMENT KOUDE GROENTJES, AARDAPPELSALADE, WARME KRIELTJES, PASTASALADE, KOUDE SAUZEN

Prijs 18,00 € pp



BBQ DÉLICATESSE

- COTE À L'OS VAN BELGISCH WITBLAUW
- RUIM ASSORTIMENT KOUDE EN WARME GROENTJES, AARDAPPELSALADE, WARME KRIELTJES, PASTASALADE, KOUDE EN WARME SAUZEN (PROVENÇAL, BÉARNAISE, ARCHIDUC)

Prijs 27,00 € pp

BBQ CULINAIR

- PAPILOT VAN NOORDZEEVIS
- GAMBA'S IN ZUIDERSE MARINADE
- GEVULDE KIPFILET MET KRUIDENKAASEN ZONGEDROOGDE TOMAAT
- LAMSKROONTJE
- COTE À L'OS VAN BELGISCH WITBLAUW
- RUIM ASSORTIMENT KOUDE EN WARME GROENTJES, AARDAPPELSALADE, WARME KRIELTJES, PASTASALADE, KOUDE EN WARME SAUZEN (PROVENÇAL, BÉARNAISE, ARCHIDUC)

Prijs 37,00 € pp



AANVULLENDE VISGERECHTEN BBQ:

PAPILOT VAN NOORDZEEVIS	5,00 €
GAMBA'S IN ZUIDERSE MARINADE	5,00 €
SCAMPI BROCHETTE MET KRUIDENBOTER	4,00 €
ZALM IN SAUCE VIÈRGE	5,00 €



Bbq Kids

Worst/brochette/spiesje met kippenballetjes/ribbetje

Assortiment zie volwassenen

Prijs 12,00 € pp



MENU'S

*Aan de hand van de brochure kan de klant zelf zijn feest samenstellen van begin tot eind.
Laat ons weten welke gerechtjes of formules jullie voorkeur genieten, en dan werken we graag een formule uit op
maat van de klant.*

VOORBEELDMENU'S

ST.-BARBARAMENU



Soep naar Keus



Gebraiseerde varkenswangen in Le Fort

of

Medaillon van varkenshaasje à l'Ancienne

of

Coq Au Vin

of

Cote à l'os (suppl. 5,00€)



Dame blanche of ijstaart of chocomousse

Koffie met versnaperingen

Prijs 30,00 € pp





MENU'S

KAPITTELMENU



Carpaccio van runderhaas – parmezaan – rucola

of

Tartaar van zalm, krab & avocado – honing-mosterddressing

of

Tataki van tonijn – tomatensalsa – soja – limoen

of

Lenghaasje – witte wijnsaus – gekonfijte prei

of

Koolvis – blanke boter – prei – jonge wortel



Krokant gebakken parelhoentje – sausje van boschampionns

of

Eendeborst à l'orange – oesterzwam

of

Mechelse Koekoek – sausje van Geuze

of

Rosbiefje van Westvlaams Rood – jus van rode wijn



Dessertbord

Koffie met versnaperingen

Prijs 44,50 € pp





MENU'S

GASTHOFMENU



Snoekbaars – Verjus – kampernoelie – knolselder

of

Gebakken griet – nage van schaaldieren – palourdes

of

Zeebaars – jus van Bouchots



Filet pur van Belgisch Witblauw – saus naar keus

of

Ibericofilet – jus van Port

of

Cote à l'os – saus naar keus

of

Lamskroontje met kruidenkorst – lamsjus



Dessertbord

Koffie met versnaperingen

Prijs 48,50 € pp





PRAKTISCH

Om uw feest te bespreken neemt U best contact op via mail of telefonisch.

Vervolgens kunnen wij de zaal in optie plaatsen tot concrete bevestiging.

Na bevestiging vragen wij een voorschot van 500€

De menu wordt vastgelegd ten laatste een maand op voorhand. De aantallen worden medegedeeld één week op voorhand.

De tafelschikking wordt op voorhand vastgelegd in samenspraak met de klant. Wij beschikken over :

- ronde tafels van 6/8/10
- rechthoekige tafels van 10 / 12
- Indien andere tafelschikking, gebeurt dit in overleg

De menukaarten worden door de klant gedrukt, eveneens de naamkaartjes.

