

Goor 12 • 3980 Tessenderlo • 013 31 17 61 • info@kiewithoeve.be



www.kiewithoeve.be

Feestbrochure

familiefeest • doop • communie • ...



Algemene inlichtingen

Wij danken u alvast voor het aanvragen van deze brochure.

Aan de hand van deze gerechten kan u 1 menu samenstellen voor de volwassenen, met eventueel keuze tussen vlees of vis bij het hoofdgerecht.

Onze prijzen zijn berekend per persoon, uitgezonderd voor kinderen t.e.m. 10 jaar.

Voor kinderen worden kleinere porties voorzien, aan de helft van de prijs, of een aangepast kindermenu samengesteld.

Tot 3 dagen voor datum van het feest kan het aantal personen gewijzigd worden, nadien zal het bestelde aantal personen worden aangerekend.

Heeft u vragen ? Wij staan steeds tot uw dienst.

Email: info@kiewithoeve.be

Besprekingen: maandag of donderdag en enkel na een telefonische afspraak op het nummer 013 31 17 61

Een reservatie wordt vastgelegd bij ondertekening van de bestelbon.

De eindafrekening dient te gebeuren max 2 weken na datum van het feest.

Alle betwistingen dienen voor de rechtbank van Hasselt aanhangig gemaakt, die uitsluitend bevoegd zullen zijn.

Varia

- Uitgebreide speeltuin voor kinderen
- Receptie-weide waar bij mooi weer het aperitief kan plaatsvinden en u ook tussen de gangen gebruik van kan maken.
- Wandelingen zijn aangegeven, aan de overkant van de parking is het vertrekpunt

Voor elke opdracht proberen wij de menu's te personaliseren.

De wensen van onze klanten, het seizoen en de inspiratie van de chef zijn daarin bepalend.

Inbegrepen in de prijs

- Huur van de zaal
- Klaarzetten, opruimen en opkuis
- Bediening

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande

Aperitieven

Steeds vergezeld van 4 hapjes en een naservice van het gekozen aperitief

Crémant de Bourgogne ‘Blanc de Blancs’ Dom. Vitteaut-Alberti Een heldere strogele kleur en in de neus aroma's van rijp, wit fruit, boter en noot. Vervolgens in de mond een sappige, gulle, volle wijn met lange afdrank.	€ 14.50
Cava Jaume Serra Brut Nature-Méthode Traditionelle-D.O. Penedès	€ 11.50
Kiewithoeve 2021 op basis van cava en fraise des bois	€ 12.50
Champagne Laurent Perrier ‘la cuvée’ Brut	€ 18.50

Wijnen

Wit Chateau L'esparrou “Chardonnay” Grande Réserve vin de pay's d'Oc

Rood Chateau L'esparrou “Cabernet Sauvignon” vin de pay's d'Oc

€ 26.00 per fles

Frisdranken (flessen van 1 liter)

Chaudfontaine bruisend of niet bruisend
Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta

€ 8.00 per fles

Voorgerechten/tussengerechten

Vitello tonnato

fijne plakjes kalfsvlees met een sausje van tonijn en kappertjes € 17.50

Gemarineerde, licht gerookte zalm en gerookte forel

zachte Italiaanse dressing € 17.50

Artisanale gerookte zalm

salade, wakamé, mosterd-honingdressing € 18.00

Gerookte eendenborst

salade met rozijntjes, appel, crunch van noten, crème van balsamico € 17.00

Rundscarpaccio

parmezaanschilfers, pijnboompitten en rucola € 16.50

Artisanale scampi-basilicum kroketjes

huisgemaakte tartaar, fris slaatje € 17.50

Caesar salade

kip en croûtons, romeinse sla, tomaat, komkommer, uit, parmezaan € 16.00

Caesar salade

scampi en croûtons, romeinse sla, tomaat, komkommer, uit, parmezaan € 17.50

Koninginnenhapje

puree € 16.00

Veggie voorgerechten

Carpaccio van knolselder

truffelmayonaise, rucola, pompoenpitten € 15.00

Artisanale kaaskroketjes

slaatje, cocktailsaus € 15.50

Soepen

(naservice van de gekozen soep is inbegrepen)

Tomatenroom met balletjes	€ 7.00
Champignonroomsoep met reepjes gerookte eend	€ 9.50
Seizoensgebonden minestrone met pesto	€ 7.50
Soepje van waterkers met tomaat en mozzarella	€ 8.50
Aspergesoep met een vleugje room en gevogeltewit (seizoen)	€ 10.00
Courgettesoep met zalmsnippers	€ 9.50

Hoofdgerechten Vlees

Kalfs entre-côte rosé geroosterde groentjes, champignonroomsaus, salie	€ 29.00
Diamanthaas (runds) jus met porto & sjalot, gegrilde little gems, kruidig aardappelwafeltje	€ 28.50
Gegrild kroontje van Lomo-Duroc graanmosterdsaus, pommes macaire, seizoensgroenten	€ 31.00
Suprême van poulet noir salsa tartufata (truffel en boschampignons), roomsaus, kleurrijke groentenmix	€ 27.50
Savourette (Piétran-varkenras) rozemarijnsaus, ratatouille, trostomaatjes	€ 25.50
Medaillons van speenvarken spek, champignons en een zacht paprikasausje	€ 26.80
Lamsrumsteak persillade van zongedroogde tomaat met kruiden, lamsjus, tarte tatin van zuiderse groentjes	€ 28.50

Er zijn steeds **3 supplementen inbegrepen**

Keuze uit: **verse frietjes, artisanale kroketten, krielaardappeltjes, pommes gratin, puree, pasta of rijst.**

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande

Hoofdgerechten Vis

Zeebaarsfilet tomatensalsa / bimi / krokante pancetta	€ 33.00
Lenghaasje mousseline-saus / seizoensgroenten	€ 28.00
Gebakken zalmfilet spinazieroomsaus, parmezaan, basilicum, trostomaat	€ 30.50
Scampi Kiewithoeve zacht currysausje, wokgroenten	€ 29.80

Er zijn steeds **3 supplementen inbegrepen**

Keuze uit: **verse frietjes, artisanale kroketten, krielaardappeltjes, pommes gratin, puree, pasta of rijst.**

Veggie hoofdgerechten

Tzay wok basis van soja, gember & chili, krokante groentjes, milde curry	€ 22.50
Ravioli spinazie-ricotta salsa rosa (tomatenroomsaus met basilicum)	€ 21.00
Groentenburgers (van elk 1) <ul style="list-style-type: none">- Valencia veggie paella- Indian veggie mix	€ 18.50

Er zijn steeds **3 supplementen inbegrepen**

Keuze uit: **verse frietjes, artisanale kroketten, krielaardappeltjes, pommes gratin, puree, pasta of rijst.**

Nagerechten

Crème brûlée	€ 7.00
Profiterolletjes huisbereid vanille-ijs en warme chocoladesaus	€ 7.50
Chocomousse huisbereid vanille-ijs en slagroom	€ 7.50
Moelleux van pure chocolade huisbereid vanille-ijs en slagroom	€ 11.00
Ijslammetje gegarneerd met vers fruit en slagroom	€ 7.50
Ijstaart gegarneerd met vers fruit, slagroom en chocoladekrullen	€ 7.50
Brownie koffie roomijs, chocolade, gekarameliseerde popcorn	€ 10.50
Verwenbordje 'Kiewithoeve'	€ 8.50
Pronkgebak vers fruit, slagroom of crème au beurre	€ 9.50

Koffie & thee

Koffie (Lavazza) per pot
(± 10 kopjes) met een koekje aangeboden door het huis € 19.00

Koffie à la carte (Lavazza Super Gusto)

Koffie	€ 3.60
Cafeïnevrij	€ 3.60
Mokka	€ 3.60
Cappuccino met slagroom	€ 4.00
Cappuccino met gestoomde melk	€ 4.00
Latte macchiato	€ 4.20

Thee à la carte

ginger-lemon, mint, kamille, earl grey, rosehip hibiscus, green tea € 3.90

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande