



Activiteiten voor groepen, bedrijven, familie

o.a. : Recepties, werkvergaderingen voor bedrijven, productvoorstellingen, babyborrel, verjaardagsfeest, bedrijfsfeest, After work party's, Single Night, Lady's Night, dans- en live-music party's, plechtige communie, lentefeest, fin de saison, enz.

Resto – Bar Tao
Langestraat 24-26
8400 Oostende
T: 059/43.83.73
F: 059/43.83.73

E-mail : info@tao-oostende.be

Website: www.tao-oostende.be

Inhoudstafel

1. Voorstelling Bar – Resto Tao (p. 3)
2. Onze partners (p.4 - 5)

Mogelijkheden

3. Ontbijten (p. 6)
4. Koffiebreaks (p. 6)
5. Broodtafels (p. 7)
6. Recepties (p. 8-10)
7. Menu's (p.11-20)
8. Walking diners (p. 21-22)
9. Cocktailparty (p. 23-25)
10. Kaasbuffet (p. 26)
11. Tappas buffet (p. 26)
12. Drankenforfait (p. 27)
13. Drankenkaart (p. 28-31)

1. Voorstelling Resto - Bar Tao

De *Tao lounge bar* geeft het nachtleven in de badstad een nieuwe dimensie. Je kunt er terecht voor een avondje stappen, te chillen, eens lekker uit de bol gaan of voor een rustige babbel en om te genieten.

De Loungebar combineert een frisse look met een vernieuwd design, modernisme met kwaliteit en stijl.



De *Tao world cuisine* is het trendy restaurant waar u heerlijk kunt dineren. U kunt er genieten van internationale gerechten uit de wereldkeuken.

Kies uit een menukaart boordevol lekkere multiculturele gerechten en breng je smaakpapillen in vervoering.

Daarnaast organiseren wij graag ook allerlei diners, party's, conferences, evenementen,.... op vraag van bedrijven particulieren, verenigingen, evenementenbureaus,...

Ook voor extra conference zalen kunnen wij steeds zorgen.

Dit doen wij op maat van de klant en met de nodige aandacht voor kwaliteit

Indien u graag muziek heeft tijdens uw evenementen kunnen wij zorgen voor een DJ, wij hebben verschillende DJ's in ons bestand zitten die elk een andere muziekstijl spelen. Wij brengen u op voorhand in contact met de DJ zodat u uw muzikale wensen met hem kan bespreken. Voor een DJ rekenen wij de prijs van 50€per begonnen uur.



2. Onze Partners

Naast de volledige verzorging van uw evenement, kunnen wij u ook hotelaccommodatie aanbieden in Oostende.



Het Acces Hotel**** ligt in het hartje van Oostende op 50m van het strand en 700m van het station. Aan de ene kant vindt u het bruisende stadsleven (winkelstraten, casino, ...) aan de andere kant, de rust van de uitgestrekte zandstranden.

Het hotel biedt u 63 recent vernieuwde kamers (single en double), allen voorzien van een moderne badkamer (bad/douche, wastafel, wc & haardroger), minibar, safe, tv met intern videonet (pay tv) en telefoon met directe buitenlijn. Verder is er ook nog sauna, solarium, fitness, een zonneterras en een receptie die 24 uur per dag tot uw beschikking staat.

Voor tarieven en inlichtingen: Tel. 059/80.40.82 Fax. 059/80.88.39

E-mail: info@hotelacces.be

Website: www.hotelacces.be

Adres: Van Iseghemlaan 21-25
8400 Oostende



Ostend Hotel*** ligt op 50m van het strand en op wandelafstand van de verkeersvrije winkelcentrum en de talrijke bezienswaardigheden.

Het hotel biedt u 122 recent vernieuwde kamers aan waarvan 83 tweepersoonskamers en 39 familiekamers en junior suites. Alle kamers beschikken over een volledig uitgeruste badkamer, kleurentelevisie met gratis intern videonetwerk, radio en telefoon met directe buitenlijn.

De familiekamers zijn ideaal voor gezinnen, maar zijn ook geschikt voor max. 4 volwassenen. Ze zijn bovendien voorzien van een grote badkamer met ligbad, een tweede televisie en een minikoelkast. Er is ook sauna, solarium, fitness en een receptie die 24 uur per dag tot uw beschikking staat.

Voor tarieven en inlichtingen: Tel. 059/70.46.25 Fax. 059/80.46.22

E-mail: info@hotelostend.be

Website: www.hotelostend.be

Adres : Londenstraat 6
8400 Oostende

Ciné Rialto

U wil uw evenement combineren met een film, of u wil een grote zaal huren voor +/- 100pers. Dit kan.

Rechtover de Bar – resto Tao vind u de Cinema Rialto waar 6 zalen ter beschikking zijn.

Met Film	Zonder film
<u>Voorpremière:</u> Aantal personen x 5,50€ Min. van ½ zaal	½ zaal aan 5,50€
<u>Film uit ons programma:</u> Min. ½ zaal aan 5,50€ Rest à 4,70€	
<u>'s Morgens</u> Aantal personen x 4,70€ Min. van 50 personen	½ zaal x 4,70€

Zaal	Plaatsen
Zaal 1	277
Zaal 3	165
Zaal 4	112
Zaal 6	120
Zaal 7	103
Zaal 8	95



Deze prijzen zijn geldig tot 12/2008

3. Ontbijten

- **Uitgebreid continentaal ontbijt** **11,50€pp**

Buffet met sinaasappel- en appelsap; koffie en thee en water; verschillende soorten brood, pistolets, croissants, boterkoeken, chocoladekoeken. Confituur, boter, kaas, salami, yoghurt, cornflakes, melk.

- **Amerikaans ontbijt (koud en warm)** **15,50€pp**

Buffet met sinaasappel- en appelsap; koffie en thee en water; verschillende soorten brood, pistolets, croissants, boterkoeken, chocoladekoeken. Confituur, boter, kaas, salami, yoghurt, cornflakes, melk. Warme ei bereidingen, gebakken spek, worstjes; Fruitmand.

2. Koffiebreaks

- **Koffiebreak TAO** **4,50€pp**

Een buffet met koffie, thee, waters en vruchtensap
Gedurende 30min. à gogo.

Deze break kan eventueel uitgebreid worden met:

- Mini croissants (2st.) **3,00€pp**
- Huisgemaakte cake of gebak **4,00€pp**
- Extra vruchtensappen, yoghurt en fruitsalade **3,50€pp**

Andere mogelijkheden op aanvraag

3. Broodtafels

Vanaf 15 personen à **12€pp**

- Dagverse soep & 3 belegde broodjes p.p.
- Keuze beleg: Gerookte zalm garni
 - Americain
 - Krabsalade
 - Vissalade
 - Tonijncocktail
 - Kaas
 - Gandaham
- Drankenflessen bruisend- en plat water
- Koffie achteraf + **3,00€**
- Met andere dranken op aanvraag o.a. Cava, Champagne, wijnen enz.

4. Recepties

Dranken aanbod – zie uitgebreide drankenkaart (p. 28-31)

1. Receptie met forfait drank
2. Receptie met eigen drank
3. Receptie volgens consumptie
4. Receptie met hapjes
5. Receptie met broodjes

1. Receptie met forfait drank (Drankenkaart p. 28-31)

Enkele forfaits

- Forfait 45min.

Met witte, rode en rozé wijnen	9,00€pp
Met Cava of crémant	12,00€pp
Met Champagne	27,00€pp
Met Softdrink en bieren	6,00€pp

- Forfait 60min.

Met witte, rode en rozé wijnen	12,00€pp
Met Cava of crémant	16,00€pp
Met Champagne	36,00€pp
Met Softdrink en bieren	8,00€pp

- Forfait 90min.

Met witte, rode en rozé wijnen	18,00€pp
Met Cava of crémant	24,00€pp
Met Champagne	54,00€pp
Met Softdrink en bieren	12,00€pp

- Forfait 120 min.

Met witte, rode en rozé wijnen	21,00€pp
Met Cava of crémant	28,00€pp
Met Champagne	63,00€pp
Met Softdrink en bieren	14,00€pp

2. Recepties met eigen drank

- Kurkgeld wijnen **12,00€**
- Kurkgeld champagne **18,00€**

3. Recepties volgens consumptie

U maakt een keuze uit de drankenprijzlijsten (rubriek) en betaalt enkel het verbruik.

- **Drankenkaart: p. 28-31**

4. Receptie met Hapjes

Hapjes

- Koude hapjes :
- Romige Noordzeevispastei op bruin brood
 - Gazpacho Andalouse (koud tomatensoepje met paprika's)
 - Mozzarella met zongedroogde tomaat, rucola, en zachte, balsamicodressing.
 - Dobbelsteen van gemarineerde tonijn met pesto
 - Krokant koekje gevuld met een fris slaatje van rivierkreeftje met zoete mosterdvinaigrette
 - Canapé met zachtgerookte Schotse zalm
 - Gerookt eendeborstspiesje met gember- en appelblokjes
 - Tomatencompote met Zeebrugse grijze garnalen
 - Bladerdeegstokje van jonge goudakaas en gezouten ansjovis

- Warme hapjes:
- Quiche lorraine (warme taart met prei, ui en gerookt spek)
 - Lauwe slaatje van geitenkaas en gerookte ham met acaciahoning
 - Koud-warme bereiding van scampi, Granny Smith appel en zachte kerrie
 - Cappuccino van grijze garnaal met vleugje room
 - Warme oesters in champagnesaus
 - Scampi met currysaus
 - Duo van kaas- en garnaalkroket

- Forfait 45min. met gemiddeld 5 hapjes 15,00€pp
- Forfait 60min. met gemiddeld 6 hapjes 18,00€pp
- Forfait 90min. met gemiddeld 7 hapjes 21,00€pp
- Forfait 120min. met gemiddeld 8 hapjes 24,00€pp

5. Receptie met Broodjes

Vanaf 15 personen à **12€p.p.**

- Dagverse soep & 3 belegde broodjes p.p.
 - Keuze beleg: Gerookte zalm garni
Americain
Krabsalade
Vissalade
Tonijncocktail
Kaas
Gandaham
- Drankenflessen bruisend- en plat water
- Koffie achteraf + **3,00€**
 - Met andere dranken op aanvraag o.a. Cava, Champagne, wijnen enz.

5. Menu's

Menu à 25€

Duo van gerookte en gemarineerde zalm met pesto

~

Kervelsoepje met crouton

~

Tongschar filets met duglère saus en
hertoginne-aardappelen

~

Vanille-ijs

Carpaccio van rund met garnituur en parmesaanse krullen

~

Zalmmoot met dijonaïsesaus, slaatje en
Natuuraardappelen

~

Vers fruit van het seizoen

Slaatje met spek, broodkorstjes,
appeltjes en nootjes

~

Waterzooi van kip

~

Frambozen bavarois

Mousse van heilbot met komkommer en
kruidenvinaigrette

~

Papillotte van vis met groenten julienne en
natuuraardappelen

~

Frambozen bavarois

Visschelpje

~

Entrecote minute choron met fris slaatje

~

Café glacé

Menu à 35€

Risotto met tomaat en champignons met pesto

~

Kabeljauwmedaillon in een krokant jasje van serano met
zuiderse groenten en blanke botersaus

~

Carpaccio van cavaillon met vanille-ijs

Krokant slaatje met Belgische kaas, gerookte eend
en gerookt klipgeit

~

Ossobucco van kalkoen op oude wijze

~

Carpaccio van cavaillon met vanille-ijs

Menu à 40€

Carpaccio van tonijn met rucola & parmezaan

~

Fijngesneden kalkoenborst met champignonroomsaus
en aardappelkroketjes

~

Gegratineerde rode bosvruchten

Gerookte ham met meloen en fris slaatje

~

Lamskroon met zuiderse groenten en marjoleinsaus
Gratin dauphinois

~

Bavarois van passievruchten

Mini koninginnehapjes

~

Doradefilet met Zeebrugse garnalen, tomatencoulis
en pasta

~

Chocolademousse

Emulsie van witloof met gerookte zalm en kervel

~

Kalfsfilet met waterkersroomsaus
gebakken aardappeltjes

~

Crème brûlée

Miniscampi's met Indische curry
~
Varkenshaasje met pepersaus gebakken
witloof en blokjesaardappels
~
Appeltaart met roomijs en calvados

Menu à 50€

Minispiesje van gamba's op oriëntaalse wijze (3 stuks)
~
Kabeljauwfilet op Vlaamse wijze (200gr)
~
Kolonel

Gebakken St. jacobsnootjes met zoete balsamico en koriander
~
Lotte met safraansaus en wilde rijst
~
Duo van witte en bruine chocolademousse

Thais kokossoepje met zeevruchten
~
Gegrilde tonijn met pesto van zongedroogde tomaten
en lintpasta.
~
Crème Bruleé met koffiearoma

Salade van gerookte eendenborst en
frambozenvinaigrette
~
Gebakken kabeljauw met stoemp van groene
kool en mousseline
~
Braziliaans mokka-ijsje

Gebakken st-jacobsnootjes met zoete balsamico op een bedje van prei
~
Gebakken zeebaars met risotto van champignons en basilicumboter
en parmezaanse kaas
~
In huis gemaakte tarte tatin met vanille-ijs

Mini spiesje van gamba's op oosterse wijze
~
Mexicaanse mix grill met groentenratatouille
~
In huis gemaakte tarte tatin met vanille-ijs

Menu à 60€

Spiesje van scampi's en gamba op een slaatje
met truffelolie
~
Heldernat « Celestine »
~
Kabeljauwmoot op Oostendse wijze
~
Vers fruit met vanille-ijs

Menu à 70€

2 geglaceerde oesters met champagnesaus
~
Champagnesorbet
~
Gepocheerde turbotin met zeekraal en champagnesaus
~
Sabayon met frambozen

Polderaardappeltjes met garnalen, bieslook
en mousselinesaus
~
Kervelsoepje
~
Ossobucco van lamsvlees met lintpasta en parmezaan
~
Tulipe met een trio van sorbet

Emulsie van knolselder met coquilles en kervel (2 stuks)
~
Kalfszwezeriken met wilde champignons ,
portosaus en kroketjes
~
duizendblad van marsepein met speculoos-ijs
~
Koffie en versnaperingen (mini chocolademousse)

Luxe editie
(prijzen op aanvraag)

6 holle oesters
~
Heldere bouillon van gevogelte met sherry
~
Halve homard thermidor met rijst
~
In huisgemaakte tiramisu met speculoos

Wereld menu's

15€
Wonton soep
~
Nasigoreng met kip
~
Lychees met vanille-ijs

25€
In huis gemaakte loempia met zoetzure saus
~
Couscous met lamsvlees en verse groentjes
~
Citraensorbet met vodka

40€
Caneloni met scampi's met een oosterse tomatensaus
~
Gegrilde kippenfilet op creoolse wijze met wilde rijst
~
Irish coffee met een espuma van witte chocolade

60€
Thais soepje met zeevruchten
~
Grieks minislaasje met fetakaas
~
Lamsfilet op zuiderse wijze met parmezaan
en lintpasta
~
Duizendblad van gedroogde ananas met kaneel
en Normandische karamel

Lentemenu op wereldniveau 30€

Carpaccio van rund met garnituur en parmezaan

~

Thais stoofpotje met scampi's, gele curry,
Kokosmelk en groentjes

~

Café glacé

Grieks slaatje met feta en olijven

~

Waterzooi van kip op Gentse wijze

~

Café glacé

Zomermenu op wereldniveau 30€

Caesar slaatje met crouton, parmezaan en dressing

~

Thaise kip met kokos en gember

~

Citroensorbet met vodka

Kippenslaatje op exotische wijze

~

Gegrilde tonijn met pesto van zongedroogde
tomaten en lintpasta

~

Citroensorbet met vodka

Herfstmenu op wereldniveau 30€

Kongolees soepje van pompoen, aardappel en pindanoten

~

Mexicaanse fagitta met tortilla en aangepaste sausjes

~

Vanille-ijs met Zuid-Afrikaanse amarila likeur

Thais soepje met kip en kokos

~

Indische viscurry met basmati rijst

~

Vanille-ijs met Zuid-Afrikaanse amarila likeur

Wintermenu op wereldniveau 30€

Mini scampi's gebakken in kruidenboter met
munt en harissa

~

Aubergine opgevuld met lamsgehakt, Griekse
Feta en tomatensaus

~

Chocoladegebakje

mini geitenkaasje met appels, nootjes en witloof

~

Couscous op wijze van de chef

~

Chocoladegebakje

U eigen menu samen stellen kan ook (prijs op aanvraag)

Voorgerechten

- Duo van gerookte en gemarineerde zalm met pesto
- Kervelsoepje met crouton
- Slaatje met spek, broodkorstjes, appeltjes en nootjes
- Carpaccio van rund met garnituur en parmezaan
- Mousse van heilbot met komkommer en kruidenvinaigrette
- Visschelpje
- Gerookte ham met meloen en fris slaatje
- Krokant slaatje met Belgische kaas, gerookte eend en gerookt klipgeit
- Carpaccio van tonijn met rucola & parmezaan
- Risotto met tomaat en champignons met pesto
- Mini koninginnehapjes
- Miniscampi's met Indische curry
- Minispiesje van gamba's op oriëntaalse wijze (3 stuks)
- Emulsie van witloof met gerookte zalm en kervel
- Gebakken St. jacobsnootjes met zoete balsamico en koriander
- Thais kokossoepje met zeevruchten
- Salade van gerookte eendenborst en frambozenvinaigrette
- Heldernat « Celestine »
- Gebakken st-jacobsnootjes met zoete balsamico op een bedje van prei
- Mini spiesje van gamba's op oosterse wijze
- Spiesje van scampi's en gamba op een slaatje met truffelolie
- 2 geglaceerde oesters met champagnesaus
- Polderaardappeltjes met garnalen, bieslook en mousselinesaus
- Emulsie van knolselder met coquilles en kervel (2 stuks)
- 6 holle oesters
- Wonton soep
- In huis gemaakte loempia met zoetzure saus
- Caneloni met scampi's met een oosterse tomatensaus
- Thais soepje met zeevruchten

- Grieks minislaatje met fetakaas
- Carpaccio van rund met garnituur en parmezaan
- Grieks slaatje met feta en olijven
- Caesar slaatje met crouton, parmezaan en dressing
- Kippenslaatje op exotische wijze
- Kongolees soepje van pompoen, aardappel en pindanoten
- Thais soepje met kip en kokos
- Mini scampi's gebakken in kruidenboter met munt en harissa
- Mini geitenkaasje met appels, nootjes en witloof

Hoofdgerechten

- Tongschaar filets met duglère saus en hertoginne-aardappelen
- Zalmmoot met dijonaïsesaus, slaatje en natuuraardappelen
- Waterzooi van kip
- Papillotte van vis met groenten julienne en natuuraardappelen
- Entrecote minute choron met fris slaatje
- Ossobucco van kalkoen op oude wijze
- Kabeljauwmedaillon in een krokant jasje van serano met zuiderse groenten en blanke botersaus
- Fijngesneden kalkoenborst met champignonroomsaus en aardappelkroketjes
- Lamskroon met zuiderse groenten en marjoleïnsaus gratin dauphinois
- Doradefilet met Zeebrugse garnalen, tomatencoulis en pasta
- Kalfsfilet met waterkersroomsaus Pomme rissole
- Varkenshaasje met pepersaus gebakken witloof en blokjesaardappels
- Kabeljauwfilet op Vlaamse wijze (200gr)
- Lotte met safraansaus en wilde rijst
- Gegrilde tonijn met pesto van zongedroogde tomaten en lintpasta.
- Gebakken kabeljauw met stoemp van groene kool en mousseline
- Gebakken zeebaars met risotto van champignons en basilicumboter en parmezaanse kaas
- Mexicaanse mix grill met groentenratatouille
- Kabeljauwmoot op Oostendse wijze
- Nasigoreng met kip
- Couscous met lamsvlees en verse groentjes
- Gegrilde kippenfilet op creoolse wijze met wilde rijst
- Lamsfilet op zuiderse wijze met parmezaan en lintpasta
- Thais stoofpotje met scampi's, gele curry, kokosmelk en groentjes
- Waterzooi van kip op Gentse wijze
- Thaise kip met kokos en gember
- Gegrilde tonijn met pesto van zongedroogde tomaten en lintpasta
- Mexicaanse fagitta met tortilla en aangepaste sausjes
- Indische viscurry met basmati rijst
- Aubergine opgevuld met lamsgehakt, Griekse Feta en tomatensaus
- Couscous op wijze van de chef

Desserts

- Vanille-ijs
- Vers fruit van het seizoen
- Frambozen bavarois
- Café glacé
- Carpaccio van cavaillon met vanille-ijs
- Gegratineerde rode bosvruchten
- Bavarois van passievruchten
- Chocolademousse
- Crème Bruleé
- Appeltaart met roomijs en calvados
- Kolonel
- Duo van witte en bruine chocolademousse
- Crème Bruleé met koffiearoma
- Braziliaans mokka-ijsje
- In huis gemaakte tarte tatin met vanille-ijs
- Vers fruit met vanille-ijs
- Sabayon met frambozen
- Tulipe met een trio van sorbet
- duizendblad van marsepein met speculoos-ijs
- In huisgemaakte tiramisu met speculoos
- Lychees met vanille-ijs
- Citroensorbet met vodka
- Irish coffee met een espuma van witte chocolade
- Duizendblad van gedroogde ananas met kaneelijs en Normandische Karamel
- Vanille-ijs met Zuid-Afrikaanse amarila likeur
- Chocolategebakje

Soepen

- Soepen van tuingroenten, bloemkool, asperges, tomaat, champignon, witloof, tuinkers, prei, broccoli, kervel...
- Witloofsoepje met scampistaartjes
- Cappuccino van grijze garnaal
- Heldere consommé op Madrileense wijze met: gevogelteblokjes, tomatenblokjes, sherry en kervel
- Soepje van de Noordzee: romig rijk gevulde vissoep krokante groentjes geparfumeerd met saffraan
- Fijne kreeftensoep geserveerd met rouille kaastoastjes en luchtig opgeklopte room. Voor de liefhebbers serveren we aan tafel een vleugje armagnac
- Spaanse gazpacho met zijn garnituur van knoflook croutons en handgepelde grijze garnaaltjes. (koude soep op basis van tomaat, komkommer en paprika's)

Vegetarische gerechten

Verkrijgbaar als voor- of hoofdgerecht aan de basisprijs

- Risotto met woudpaddestoelen en pesto van groene kruiden en parmesaanse krullen
- Verfijnde quiche met jonge prei, broccoli en truffelroomsausje
- Gebladerd gebakje van tomaat en dragon
- Warm taartje van verse bladspinazie en geitenkaas
- Rijkgevulde loempia's op oosters gewokte groenten
- Grillade van gemarineerde tonijn met koriander, gember en shitakes, oosters gewokte groenten
- Salade zoals in Nice, met tonijn, gekookte eitjes, tomaat, anjovis en franse dressing
- Gepocheerd hoeve- eitje op gestoofde spinazie, opgediend met sojascheuten en mousselinesausje
- Mousse van romige geitenkaas op een slaatje van groene selder, appel en abrikoos
- Chinese noedels met gegrilde aubergine, erwten, bosuitjes, paprika en sojascheuten, pittig chilisausje
- Caneloni van lentegroentjes, gesmolten tomaat met dragon, parmezaan kaas

Groot dessertbuffet vanaf 30pers.

Met o.m. fruitsalades, karamelvla, chocomousse, roomsoezen met chocoladesaus, verfijnd gebak, bavarois, warme flensjes, opgelegd fruit, rijstpap, op grootmoeders wijze, ruim assortiment sorbets en roomijs... etc...

Indien gewenst aangevuld met bruids- of jubileumijstaart

Prijs op aanvraag

Kindermenu

- Voor de kleintjes tot 12jaar: indien dezelfde menu als de volwassenen =1/2 portie =1/2 halve prijs
- Of uw keuze valt op onderstaand menu, frisdranken inbegrepen:

<u>"Papa Chico menu"</u>	<u>"Samson menu"</u>	<u>"Aladin menu"</u>
Kaaskroketje	Tomaat met garnalen	Tomatensoep
~	~	~
Koniginnepasteitje met Frietjes	Steak met saus naar keuze	Kipfilet met appelmoes
~	~	~
Kinderijsje met fruit	Chocolademousse	verse fruitsalade
12,00€	15,00€	12,00€

6. Walking Diners

Bordjes

- Handgepelde grijze Zeebrugse garnalen op een mousse van tomaat en basilicum
- Gravad lacks met zoete dillesaus
- Tonijnvariatie met aardappelblokjes, bosui en lichte mosterdmayonaise
- Zeeuwse oesters met sjalot "Bordelaise"
- Italiaanse ham met meloen en een siroop van balsamico
- Rundscarpaccio met rucola en parmigiano reggiano
- Tomaat mozzarella met basilicum
- Pastaslaatje met gegrilde scampi
- Gazpacho van zuiderse tomaat
- Tomaat met handgepelde garnaaltjes
- Slaatje met gerookte kippenborst en mango
- Terrine snoekbaars in z'n jasje van gerookte zalm
- Pastei van de chef
- Rauwe ham met meloen
- Carpaccio van Belgisch rund met rucolla en balsamico

Verschillende soorten brood en boter

- Forfait 45min. met gemiddeld 4 bordjes per persoon **26,00€pp**
- Forfait 60min. met gemiddeld 5 bordjes per persoon **32,50€pp**
- Forfait 90min. met gemiddeld 6 bordjes per persoon **39,00€pp**
- Forfait 120min. met gemiddeld 7 bordjes per persoon **45,50€pp**

Dessert

- Bordje met 3 kazen en krentenbolletje
- Glaasje met verse vruchtensla
- Tiramisu met Engelse saus
- Assortiment mini fruitbavarois
- Tasje met rijstpap en gekonfijt fruit en bruine suiker
- Glaasje chocolademoes met slagroom en blaadje munt
- Tartelette met vers fruit
- Citroentaartje
- Soufflé Grand Marnier
- Mini éclair en roomsoes
- Mini flensje

- Forfait 45min. met gemiddeld 4 bordjes per persoon **16,00€pp**
- Forfait 60min. met gemiddeld 5 bordjes per persoon **20,00€pp**
- Forfait 90min. met gemiddeld 6 bordjes per persoon **24,00€pp**
- Forfait 120min. met gemiddeld 7 bordjes per persoon **28,00€pp**

Dranken forfaits (Drankenkaart p. 28-31)

- Forfait 45min.
 - Met witte, rode en rozé wijnen **9,00€pp**
 - Met Cava of crémant **12,00€pp**
 - Met Champagne **27,00€pp**
 - Met Softdrink en bieren **6,00€pp**
- Forfait 60min.
 - Met witte, rode en rozé wijnen **12,00€pp**
 - Met Cava of crémant **16,00€pp**
 - Met Champagne **36,00€pp**
 - Met Softdrink en bieren **8,00€pp**
- Forfait 90min.
 - Met witte, rode en rozé wijnen **18,00€pp**
 - Met Cava of crémant **24,00€pp**
 - Met Champagne **54,00€pp**
 - Met Softdrink en bieren **12,00€pp**
- Forfait 120 min.
 - Met witte, rode en rozé wijnen **21,00€pp**
 - Met Cava of crémant **28,00€pp**
 - Met Champagne **63,00€pp**
 - Met Softdrink en bieren **14,00€pp**

7. Cocktail party

- Trendy Hapjes

Koude hapjes

- Canapé met zachtgerookte, Schotse zalm
- Dobbelsteen van gemarineerde tonijn met pesto
- Mozzarella met zongedroogde tomaat, rucola en zachte balsamiek dressing
- Tomatencompote met Zeebrugse grijze garnalen
- Ganzeleverjavanais met gelei van vijgenconfituur
- Krokant koekje gevuld met een fris slaatje van rivierkreeftje met zoete mosterdvinaigrette
- Gerookt eendenborstspiesje met gember – en appelblokjes
- Bladerdeegstokje van jonge goudakaas en gezouten ansjovis
- Gazpacho Andalous (koud tomaten soepje met paprika's)
- Gedroogde dadel gevuld met een fijne kruidenroom
- Romige Noordzeevispastei op bruin brood

Warme hapjes

- Krokant kuipje met Bourgondische wijngaardslak en gesmolten mozzarella
- Bladerdeegje gevuld met bospaddestoelen
- Duo van kaas- en garnaalkroket
- Koud-warme bereiding van scampi, granny smith appel en zachte kerrie
- Warme oesters in champagnesaus
- Lauwe sla van geitenkaas en gerookte ham met acaciahoning
- Cappuccino van grijze garnaal met vleugje room
- Quiche lorraine (warme taart met prei, ui en gerookt spek)

Gem. 5 hapjes	pp =>	15,00€pp
6	“	pp => 18,00€pp
7	“	pp => 21,00€pp
8	“	pp => 24,00€pp

- VIP hapjes (Prijs op aanvraag)

- Op bord: Kreeftenpastei in coulis
Tongfilet gevuld met zalmmousse
Gebladerd mandje met zwezerik en champignon
Gebladerd koekje met St-Jacobsvrucht op Indische wijze
Oester “Fine Champagne”
- Soepje: Waterzooi van vis
Soepje als afsluiter
Ijsgekoelde consommé

Currysoepje met grijze garnalen
Cappuccino van kreeft

- Lepelhapje: Rivierkreeftje met bieslook
Parmaham met Gorgonzola
Mousse van eend
Gerookte zalm
Zalmpasteitje
Wijngaardslak met lookboter
Rolletjes van heilbot met kruidenkaas
- Op plateau: Mini loempia met zoetzure saus
Gefruit scampistaartje
Kroketje van parmezaanse kaas
Kroketje van grijze garnaal

- **Budget 8 hapjes per persoon**

20,00€pp

- Javanais van Yorkse hammoes
- Krokantje van Roquefort en walnoot
- Roggetoost met ei en ansjovis
- Kubusje van gerookte zalm “gravard lacks” met dipsausje
- Mini charcuterie
- Calamares fritti met tartaarsausje
- bladerdeegkoekje met diverse vullingen
- Mini pizza “Napolitain”
- Mini loempia met hot chili

- **Vishapjes**

- Maatjes met fijne boontjes en zure room
- Minitomaatje met tonijnsla
- Gestoomde zalmnootjes met cocktailsaus
- Gerookte heilbotblokjes
- Briochebroodjes met een roosje van zalm
- Gerookte forel

- **Breughel hapjes**

- Parmaham met meloen
- Gebraiseerde ham met graanmosterd
- Pastei in korstdeeg
- Diverse worstsoorten
- Kippenboutjes

- **Dessert**

- Gebakjes
- Fruitmand
- Chocomousses
- Ijsbuffetje

Cocktails

Long Island Iced Tea	€7,00
<i>VODKA-RUM-GIN-TRIPLE SEC GEMIXD MET CITROEN & SUIKER EN EEN SCHUITJE COLA BOVENOP. A BARTENDERS DRINK...</i>	
Sex on The Beach	€7,00
<i>DEZE TOPPER OP BASIS VAN VODKA EN PERZIK LIQUEUR HEEFT VEENBESSENSAP EN ORANGE ALS MEDE INGREDIENTEN. LIFE IS A BEACH!!</i>	
Cosmopolitan	€7,00
<i>MEER GEKEND ALS DE COCKTAIL VAN "SEX AND THE CITY", COINTREAU, ABSOLUT VODKA EN CRANBERRY GESERVEERD IN EEN MARTINI GLAS</i>	
Jungle Juice	€7,00
<i>SAFARI IS THE JUNGLE, COINTREAU THE BEAST EN ORANGE THE JUICE!!!</i>	
June Bug	€7,00
<i>MELOEN LIQ. MALIBU & BANANA LIQUEUR GEMIXD MET NANANAS EN HUISGEMAAKTE SOURMIX.</i>	
Tequila Sunrise	€7,00
<i>MOET ER NOG UITLEG BIJ?</i>	
Margarita	€7,00
<i>TEQUILA, TRIPLE SEC EN SOURMIX GEBLEND MET CRUSHED ICE.</i>	
Strawberry Margarita	€7,50
<i>EEN EXOTISCHE VERSIE VAN DE ORIGINELE, MAAR MET VERSE AARDBEIEN EN FRAISE LIQUEUR.</i>	
Daiquiri	€7,00
<i>TYPISCHE RUM CLASSIEKER MET HAVANA CLUB- TRIPLE SEC & SOURMIX GEBLEND MET CRUSHED ICE.</i>	
Strawberry Daiquiri	€7,50
<i>DEZE VERSIE IS MET AARDBEIEN-FRAISE LIQUEUR SOURMIX GEBLEND MET CRUSHED ICE.</i>	
Cuba Libre	€8,00
<i>HAVANA 7YO EN COLA MET VERSE LIMOENTEJES. FRESHHHHHH....</i>	
Mojito	€8,00
<i>MUNT, LIMOENTJES WORDEN GESTAMPD MET RIETSUIKER EN GEMENGD MET HAVANA CLUB EN EEN BEETJE SODA. DIT ALLES OVER CRUSHED ICE. SIT BACK & ENJOY...</i>	
Caipirinha	€8,00
<i>LIMOENEN EN RIETSUIKER GEMIXD MET BRAZILIAANSE RIETSUIKER RUM.</i>	
Strawberry Caipirinha	€8,50
<i>VERSE AARDBEIEN GESTAMPD MET LIMOENTJES, RIETSUIKER, FRAISE LIQUEUR EN CACHACA</i>	

Wings cocktails

Eepu	€7,50
<i>ABSOLUT VODKA, RED BULL EN CRANBERRY(veenbessensap)AFGEWERKT MET EEN GEPERST STUKJE LIMOEN. SIMPLE MAAR LLEKKER...</i>	
Raging Bull	€7,50
<i>ABSOLUT VODKA & PASSOA GEVULD MET RED BULL EN EEN SCHEUTJE POMPELMOES. LEKKER FRIS!</i>	

Marie Brizard Shooters

Watermelon	€2,00
Melocoton (perzik)	€2,00
Manzanita (appel)	€2,00
Keglevich vodka pesca	€2,00

Forfait 3 Cocktails per persoon 20,00€pp

8.Kaasbuffet

Op aanvraag uitgebreide keuze mogelijk

9.Tappas

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| ➤ Portie kaasblokjes | €1,80 |
| ➤ Portie salami | €1,80 |
| ➤ Mix. Portie salami/
kaasblokjes | €1,80 |
| ➤ Portie olijven | €1,80 |
| ➤ Mix portie olijven/kaas/
salami | €1,50 |

Warme Tappas

- | | |
|--|--------|
| ➤ Tortilla chips met warme cheddar | €5,80 |
| ➤ Kruidige kippenboutjes (8) | €9,50 |
| ➤ Mini Loempia's | €8,00 |
| ➤ Bitterballetjes met sausje | €6,50 |
| ➤ Inktvisringen met tartaarsaus | €6,50 |
| ➤ Mix van Garnaal- en kaaskroketjes(12st) | €14,00 |
| ➤ Mixed tappas plate
(Sushi, kippenvleugels, calamarringen, mini loempia
Verschillende sausjes | €18,00 |

10. Drankenforfait

- Forfait 45min.	
Met witte, rode en rozé wijnen	9,00€pp
Met Cava of crémant	12,00€pp
Met Champagne	27,00€pp
Met Softdrink en bieren	6,00€pp
- Forfait 60min.	
Met witte, rode en rozé wijnen	12,00€pp
Met Cava of crémant	16,00€pp
Met Champagne	36,00€pp
Met Softdrink en bieren	8,00€pp
- Forfait 90min.	
Met witte, rode en rozé wijnen	18,00€pp
Met Cava of crémant	24,00€pp
Met Champagne	54,00€pp
Met Softdrink en bieren	12,00€pp
- Forfait 120 min.	
Met witte, rode en rozé wijnen	21,00€pp
Met Cava of crémant	28,00€pp
Met Champagne	63,00€pp
Met Softdrink en bieren	14,00€pp

(Drankenkaart p. 28-31)

Forfait met eigen drank

- Kurkgeld wijnen	12,00€
- Kurkgeld champagne	18,00€

Forfait volgens consumptie

U maakt een keuze uit de drankenprijслиjsten (rubriek) en betaalt enkel het verbruik.

- **Drankenkaart: (p. 28-31)**

12. Drankenkaart

BOB'S CHOICE

Virgin Breeze €3,50
CRANBERRYSAP MET POMPELMOESSAP EN VERS LIMOENTJE

Ray of Sunshine €3,50
EEN MIX VAN CRANBERRY, ANANAS, ORANGE, SOURMIX EN GRENADINE

FRISDRANKEN

Cola €2,10

Cola light €2,10

Cola zero €2,10

Fanta orange €2,10

Sprite €2,10

Schweppes agrum €2,50

Nordic Tonic €2,50

Nestea €2,50

Canada dry €2,50

Gini €2,10

Fristi €2,40

Cecemel €2,40

Red Bull €3,00

Chaufontaine plat €2,00

Chaufontaine bruis €2,00

Schweppes soda €2,00

FRUITSAPPEN

Minute maid orange €2,50

Minute maid ananas €2,50

Minute maid appel €2,50

Minute maid multi vit. €2,50

Minute maid pompelmoes €2,50

Minute maid tomaat €2,50

HEALTH DRINKS

TAO health & energy €2,70
KOMBUCHA, GUARANA, VITAMINE B1, B3, B5, B6, B12, C

TAO youth & vitality €2,70
GREEN TEA, GINKGO BILOBA, VITAMINE C, BIOTIN

TAO hydration & motion €2,70
BLACKCURRANT, GINSENG, ACEROLA, AMINO ACIDS

TAO Wellness & Serenity €2,70
GEMBER, KARDEMOM, PASSIEFLORA, VITAMINES

LOWPROOFS

Breezer orange €4,80

Eristoff ice €4,80

BIEREN VAN 'T VAT	Maes pils 25cl	€2,00
	Maes pils 33cl	€2,30
	Grimberger blond	€3,20
	Brugs Tarwebier	€3,20
	Kriek mort subite Xtreme	€2,30
BIER UIT 'T FLESJE	Carlsberg	€2,40
	Palm	€2,40
	Rodenbach	€2,40
	Duvel	€3,60
	Corona	€3,30
	West malle tripel	€3,80
	Karmeliet tripel	€3,80
	Chimey bruin	€3,40
	NA Tourtel	€2,20
	<i>Glas // Fles</i>	
WIJNEN	Mooiberg Chardonnay	€3,60/€15,50
	Du Berny rood	€3,60/€15,50
	Du Berny rozé	€3,60/€15,50
	Kirr	€4,00
	Kirr Royal	€9,40
CAVA	Cava Clos Amador	€4,50/€27,00
CHAMPAGNE	Piper Heidsieck cuvee but	€9,00/€60,00
	Piper Heidsieck rozé	-----/€80,00
	Veuve Cliquot	-----/€75,00
	Dom Pérignon	-----/€190,00
COGNAC	Remi Martin VS	€5,50
	Remi Martin VSOP	€9,00
	Remi Martin XO	€25,00
WARME DRANK	Espresso	€2,10
	Déca	€2,20
	Mokka	€2,10
	Cappuccino	€5,50
	Latté	€2,30
	Thee natuur/citroen	€2,10
	Rozenbottel/Kamille/	€2,20
	Munt/Linde	€2,20

APERITIEVEN

Warme choco	€2,50
Irish koffie	€6,50
Porto rood	€3,50
Porto wit	€3,50
Sherry dry	€3,50
Pineau des charentes	€3,50
Gancia	€3,50
Campari	€4,20
Martini Bianco	€4,20
Martini Rosso	€4,20
Martini Fiero	€4,20
Martini extra dry	€4,20
Pimms nr 1	€4,70

VODKA

Absolut blue	€5,20
Absolut mandarin	€5,20
Absolut raspberry	€5,20
Absolut citron	€5,20
Absolut currant	€5,20
Eristoff red	€5,20
Eristoff limskaya	€5,20

RUM

Havana blanco	€5,20
Havana especial	€6,20
Havana 7 y.o.	€7,70
Meyers Rum	€6,70
Moutngay Rum	€6,70

GIN

Bombay Sapphire	€5,70
Gilbeys	€5,20

**LIQUEREN &
ALCOHOLS**

Amaretto	€5,20
Baileys	€5,20
Cointreau	€5,50
Southern Comfort	€5,50
Tia Maria	€5,50
Grand Marnier	€6,20
Malibu	€5,20
Blue curacao	€5,20
Safari	€5,20
Passoa	€5,20
Jagermeister	€5,20
Pisang	€5,20

