
De Notelaar
RESTAURANT & FEESTZALEN

Inhoudstafel:

- Inhoudstafel 2
- Ontvangst – Receptie 3 – 4 – 5

- Menu aan tafel geserveerd 6 - 7 – 8
- Buffetten 9 – 10 – 11 – 12 – 13- 14
- Buffet van de chef 13 – 14
- Buffet – gerechtjes in buffetvorm 15 - 16

- Dansfeest - Walking dinner 17
- BBQ 18 – 19
- Ontbijtbuffet 20
- Brunch 21
- Babyborrel 22
- Koffietafel 23 - 24
- Vergaderen in de Notelaar 25 - 26

Deze voorstellen / formules zijn gangbaar vanaf 20 volwassenen, indien de groep kleiner is kunnen wij ons keuzemenu presenteren :
http://www.denotelaarkasterlee.be/keuzemenu.html

Allergenen en speciale voedingswensen dienen op voorhand doorgegeven worden.

Inbegrepen in onze prijzen:

- Zaalhuur
- Tafeldecoratie
- Menukaarten
- Service en BTW

Voor het organiseren van een ceremonie in onze tuin rekenen wij een forfaitaire kost van 250,00 euro.

Als sluitingsuur hanteren wij 3.00 u

Ontvangst:

Een goede ontvangst is de eerste stap naar een geslaagd feest, daarom bieden wij hierrond verschillende voorstellen om zo een keuze op maat en wensen van onze klanten te bekomen.

Onze standaard ontvangst is voorzien op 45 à 60 minuten vergezeld van een glaasje bubbels, rosé wijn, mocktail van het huis en fruitsap, dit kan indien gewenst uitgebreid worden met een of enkele hapjes. (deze formule is inbegrepen in onze all-in dranken prijzen)

Onze standaardreceptie is voorzien op 2 uur waarin we 6 hapjes per persoon serveren, bubbels en fruitsap (standaard uitgebreid met wijnen, frisdranken en bieren op vraag) voor de prijs van 32,00 euro per persoon (10 euro per kind). Drankenforfait kan worden uitgebreid aan 7,00 euro per uur.

Hapjes:

To share op statafels:

Hummusdips met krokantjes: 4,00 euro per persoon

2,00 euro:

- Oosters gefrituurde hapjes, vergezeld van een dipsausje op basis van chili en koriander
- Parels van meloen met gedroogde ham
- Kommetje met tomaat en mozzarella
- Gevulde pasta met krabsalade
- Rolletje van ijsbergsla, gerookte zalm en kruidenkaas
- Wrap gedroogde ham, rucola en pesto
- Rollade met kip en zoete tomatendressing
- Mini croque met kaas en ham
- Mini croque met zalm en mozzarella
- Vismousse van de chef
- Roosje van chorizo met een zuiderse tapenade
- Aardappel, Haring, komkommer, platte kaas
- Koekje van chorizo, humus
- Toast, olijfolie, Italiaans gedroogde ham
- Aardappelrondje geserveerd met grijze garnaaltjes en zure room
- Gerookte eendenborst , structuren van ananas en geitenkaas
- Lepelhapje met grijze garnaaltjes, afgewerkt met een yoghurt-dilledressing
- Sneetje rosbief met witloofsalade
- Gegratineerde geitenkaas op een toast van rozijnenbrood
- Hapje van gebakken zalm met een sausje op basis van bieslook
- Salsa van tomaatjes en basilicum, met licht gebakken rundsvlees
- Salsa van tomaatjes en basilicum met gebakken scampi
- Gemarineerde zalm in dressing van sinaasappel
- Blokje van ganzenlever met structuren van appel, crumble van hazelnoot, peperkoek
- Torentje van eendenmousse en gerookte eendenborst
- Tartaar van tonijn met appeltjes en bieslook
- Gebakken scampi op rijst met kerrie en paprika
- Mokkatasje met tomatensoep en balletjes
- Mokkatasje met wortelsoepje met kokos en kerrie
- Mokkatasje met pompoensoep met gebakken spekjes
- Mokkatasje met broccolisoep en gerookte forel
- `Waldorfsalade' met gerookte paling
- Mini cheeseburger
- Mini hamburger
- Quiche met prei
- Ambachtelijk bereide pizza
- Bladerdeeghapjes met verschillende vullingen

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

- Rollade van gerookte zalm en mousse van gerookte forel en bieslook
- Toast van foccacia met tapenade en superanoham
- Lepeltje met gerookte zalm, komkommer en tzatziki
- Scheermesje met fijne groentjes + 0,50 euro
- Mini muffins
- Mini chocoladecupje, gevuld met een mousse
- Mini ijshoorntjes
- Roomsoesjes met chocoladetopping
- Glaasje panna cotta
- Spiesje van verse vruchten

3,00 euro:

- Rundscarpaccio met z'n garnituren
- Kroketje van mozzarella en courgette
- Bakje frietjes met mayonaise
- Vitello Tonato
- Tataki van tonijn, créme van knolselder, wasabimayonaise
- Thais wokgerechtje, geparfumeerd met kokos, kerrie en verse koriander
- Gebakken ganzenlever , toast van dadelbrood, confijt van veenbessen en geitenkaas
- Asperges op Vlaamse wijze (seizoen) (vegi)
- Salsa van tomaat, kroketje van scampi en graanmosterd
- Gravad Lax, kruidenpannenkoek, crème van pompoen, ruccolamayonaise
- Wildpaté met witloofslaatje
- Gedroogde ham, couscous, kruidenslaatje
- Rivierkreeft, graanmosterd, avocado, platte kaas
- Geplette aardappel, grijze garnaaltjes, ei en peterselie
- Coppa, geitenkaas, rode biet
- Vegetarische pasta, champignon, courgette, groene pesto
- Mousse van asperge, ei, groene asperge, zure room (vegi)
- Crème van bloemkool, gerookte zalm, chili, couscous van bloemkool, linzen
- Gyosa curry (vegi)
- Gyosa van varken, oosters groentengarnituur
- Inktvis, coulis van tomaat
- Risotto (pompoen of erwt of prei en champignon)
- Fregola, groene pesto, Scampi, curry
- Rundstartaar “Oosters”
- Tartaar van kalfsvlees, gegrilde coquille, mayonaise van tonijn + 0,50 euro
- Een soepje van witte chocolade met rode vruchten

MENU AAN TAFEL GESERVEERD:

Koude voorgerechten:

- Salade van gerookte eendenborst, mousse van eend, mango en geitenkaas
- Gemarineerde Coquille, tapenade van bloemkool, grijze garnalen
- Gerookte zalm “Het Vishuis”, praline van zalm, mierikswortel, limoen, dille
- Tartaar van makreel, zure room, rucolamayonaise, shiso
- Moelleux van varken, fregola, paprika, erwt
- Lauwwarme salade met gebakken scampi, pijnboompitjes en groene pesto
- Salade van tomaat en komkommer, grijze garnaaltjes, sausje van dille
- Grijze garnalen, coeur de beuf tomaat, gazpacho, feta
- Terrine van ganzenlever, peperkoek, vijg, gedroogd rundsvlees
- Carpaccio van rundsvlees, Parmezaanse kaas, paprika, komkommer, ruccola
- Vitello Tonato “De Notelaar”
- Carpaccio van tonijn, grijze garnaaltjes, appelkappertjes
- Tartaar van kalfsvlees, coquille, truffelmayonaise, appelkapper
- Gegrilde courgette, Scheermesjes, brunoise van zuiderse groentjes, sausje van tonijn
- Carpaccio van rode biet in combinatie met geitenkaas en honing (vegi)
- Gravad Lax (zalm), kruidenpannenkoek, crème van pompoen, ruccolamayonaise
- Wildpaté , appel, gel van honing, praline van wildpaté (seizoen)
- Rivierkreeft, graanmosterd, avocado, platte kaas
- Tartaar van zeebaars, ricotta, tomaat, bieslook
- Ceviche van roodbaars, appel, komkommer, groene selder
- Gerookte forel, zoet zure rode biet, granny smith, zure room
- Geplette aardappel, grijze garnaaltjes, ei en peterselie

Soepen:

- Tomatensoepje met balletjes
- Soepje van broccoli, kruidenkaas, gerookte forel
- Soepje van paprika met gegrilde kip en rijst
- Thais kerriesoepje, geserveerd met gemarineerde scampi
- Kippensoepje op basis van kokos, koriander en citroengras
- Bisque van grijze Noordzee garnaaltjes, schuim van bieslook
- Knolseldersoepje met gerookte eendenborst
- Soepje van Kastelse pompoenen met gebakken spekjes
- Aspergesoepje met grijze garnaaltjes en bieslook (seizoen)
- Scampisoepje met fijne groentjes
- Wortelsoepje met kokos en kerrie

Warme voorgerechten:

- Op vel gebraden eendenborst, oosters groentegarnituur en soja
- Pompoenrisotto, jus van pompoen, zeebaars
- Parelhoenfilet in combinatie met gebakken appel en champignon, jus van rode port
- Roodbaarsfilet, jus van kreeft, zwarte pasta, groene kruiden
- Nobashi garnaal, limoen, beukenzwam, Dashi
- Gebakken heilbotfilet, zeekraal en bospaddenstoelen, consommé van tomaat
- Gebakken St. Jacobsnootjes, crème van wortel, broccoli, zwarte pens en Breydelspek
- Gebakken St. Jacobsnootjes in een soepje van erwtjes en ovengedroogde ham
- Schartong met fijne groentjes, blanke boter
- Schelvis met venkel en courgette
- Open ravioli, scampi, kerrie, courgette, gebakken ui en tomaat
- Canneloni van champignon, oesterzwam
- Ravioli van tomaat, jus van tomaat en chorizo

Hoofdgerechten:

- Gebakken lamsfilet + 2,50 euro
- Chateaubriand
- Gebakken ossenhaas + 2,50 euro
- Varkenshaasje
- Varkensrug “De Notelaar” (gepekeld en gemarineerd in groene kruiden)
- Gegrilde entrecote
- Parelhoenfilet
- Kalkoenfilet
- Kalfsmedaillon + 1,50 euro
- Kabeljauwfilet + 2,00 euro
- Gebakken heilbotfilet + 2,00 euro
- Visfilet “Catch of the day”
- Schelvisfilet
- Zeebaarsfilet
- Schartongfilet
- Zalmfilet
- Hertenfilet (seizoen) + 2,50 euro

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij seizoensgebonden groenten en een aardappelgarnituur op bord aangevuld met kroketjes op tafel.

Indien u een repasse wenst op de hoofdschotel rekenen wij hiervoor 5,00 euro per persoon.

Desserten:

In onze menu's zit standaard ons dessertenbuffet van het huis inbegrepen, indien een dessert op bord wenst zijn volgende keuze's mogelijk en is een korting van 2,50 euro per persoon voorzien.

- Dessertenpalletje van de chef
- Dame Blanche
- Crème brûlée
- Dessert rond Belgische chocolade
- Chocoladebrownie, panna cotta van framboos en vanille
- Sinaasappel, chocolade , caramel
- Peer, vanille, amandel, chocolade
- Chocolade taartje, volgens seizoen
- Tarte tatin , vanille-ijs
- Witte chocolade, aardbei, pistache
- Soepje van witte chocolade met rode vruchten
- Kaasassortiment van de chef

Prijzen per persoon:

- 3 gangen met soep als eerste gang: 40,00 euro
- 3 gangen met voorgerecht als eerste gang: 43,00 euro
- 4 gangen menu met soep: 50,00 euro
- 4 gangen met soep en warm voorgerecht : 55,00 euro
- 4 gangen menu met koud en warm voorgerecht: 65,00 euro
- 5 gangen menu: 70,00 euro
- Kinderen van 4 tot 12 jaar: 2 euro per levensjaar

All-in drankenpakket (aperitief , bieren, wijnen frisdranken, waters, warme dranken uitgezonderd sterke dranken) :

6 uren: 23,00 euro, 8 uren: 30,00 euro

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

Koud buffet:

Vis:

- Tomaatje, rijkelijk gevuld met grijze garnaaltjes
- Gepocheerde Noorse zalmfilet
- Gemarineerde scampi
- Vismousse van de chef
- Gerookte zalm
- Gerookte forel
- Geplette aardappel, rivierkreeft, ei en peterselie

Vlees:

- Vitello Tonato
- Gedroogde ham
- Rollade van kip, zure room, tomaat
- Rosbief van de chef
- Gevulde eitjes
- Tomaat en mozzarella, afgewerkt met olijfolie

Groentjes & sausjes:

- Uitgebreide salade bar volgens marktaanbod en seizoen
- Cocktailsaus ,Tartaar & Mayonaise
- Broodjes & botertjes

Prijzen per persoon: 38,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijke uitbreidingen: Hapjes bij aperitief: 2,00 euro per stuk /soep – 4,50 euro pp/ voorgerecht 15,00 euro pp/

Dessertenbuffet “De Notelaar” – 9,50 euro pp

6 uren: 23,00 euro, 8 uren: 30,00 euro

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

Luxe koud buffet:

Vis:

- Tataki van tonijn, zure room
- Carpaccio van coquille met mousse van gerookte forel, pompelmoes
- Tomaatje, rijkelijk gevuld met grijze garnaaltjes
- Gerookte zalm, chili, crème van bloemkool
- Gravad Lax, kruidenpannenkoek, crème van pompoen, ruccolamayonaise
- Rivierkreeft, graanmosterd, avocado, zure room

Vlees:

- Moelleux van varken, kroketje van broccoli, pickles
- Carpaccio van rundsvlees, crème van wortel, komkommer, paprika
- Gerookte eendenborst, ananas, geitenkaas, terrine van eendenlever
- Coppa, structuren van rode biet, kruidenslaatje
- Rollade van kip, tomaat en mozzarella
- Vitello Tonato, appelkappers, rode ui “gefermenteerd”

Groentjes & sausjes:

- Uitgebreide salade bar volgens marktaanbod en seizoen
- Cocktailsaus ,Tartaar & Mayonaise
- Broodjes & botertjes

Prijzen per persoon: 45,00 euro per volwassene , 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar
Mogelijke uitbreidingen: Hapjes bij aperitief: 2,00 euro per stuk /soep – 4,50 euro pp/ voorgerecht 15,00 euro pp/

Dessertenbuffet “De Notelaar” – 9,50 euro pp

6 uren: 23,00 euro, 8 uren: 30,00 euro

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

DJ NIET INBEGREPEN

Warm buffet voorstel 1:

- Heekfilet
- Scampi “Oosters”
- Pasta “Vegetarisch”
- Varkenshaasje versneden aan het buffet
- 2 dagverse warme sausen
- Vol au vent
- Seizoensgroentjes (4 bereidingen)
- Aardappelgarnituur naar keuze van de chef
- Kroketjes

Prijzen per persoon: 33,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijke uitbreidingen: Hapjes bij aperitief: 2,00 euro per stuk /soep – 4,50 euro pp/ voorgerecht 15,00 euro pp/

Dessertenbuffet “De Notelaar” – 9,50 euro pp

combinatie koud en warm buffet: 41,00 euro per volwassene (luxe koud buffet + 7,50 euro)

6 uren: 23,00 euro, 8 uren: 30,00 euro

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

DJ NIET INBEGREPEN

Dessertenbuffet “De Notelaar” omvat: Ijstaart (als zijnde themataart, 5 huisbereide gebakvormen naar inspiratie van de chef, 2 warme bereidingen , verse chocoladesaus, slagroom, vers fruit, gekoelde dessertentoren met mini dessertjes.

Warm buffet "De Notelaar":

4 keuze's van vlees versneden aan buffet

- *Biefstuk versneden aan het buffet*
- *Varkensrug " De Notelaar " (gepekeld en gemarineerd in groene kruiden)*
- *Varkenshaasje versneden aan het buffet*
- *Eendenborstfilet versneden aan het buffet*
- *Kippenfilet versneden aan buffet*
- *Kalkoenfilet versneden aan buffet*
- *Kalfsmedaillon (+1,00 euro pp) versneden aan het buffet*
- *Parelhoenfilet (+1,00 euro pp) versneden aan het buffet*
- *Lamsfilet of Lamskroontje (+1,50 euro pp) versneden aan het buffet*
- *Filet pure van rundsvlees (+1,50 euro pp) versneden aan het buffet*
- *Hertenbout (seizoen, + 1,50 euro pp) versneden aan het buffet*
- 2 dagverse warme sausen
- Vegetarische pasta
- Zalmfilet
- Schelvisfilet
- Seizoensgroentjes (4 bereidingen)
- Gebakken aardappelen
- Aardappelgarnituur naar keuze van de chef
- Kroketjes

Prijzen per persoon: 38,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijke uitbreidingen: Hapjes bij aperitief: 2,00 euro per stuk /soep – 4,50 euro pp/ voorgerecht 15,00 euro pp/

dessertenbuffet – 9,50 euro pp

combinatie koud en warm buffet: 46,00 euro per volwassene (luxe koud buffet + 7,50 euro)

6 uren: 23,00 euro, 8 uren: 30,00 euro

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

DJ NIET INBEGREPEN

Buffet van de chef

- **3 hapjes van de chef**

Tomatensoep met balletjes of dagsoep (worden beide aan tafel aangeboden)

Warm buffet volgens marktaanbod:

- **Chateaubriand versneden aan het buffet**
- **Varkensrug versneden aan het buffet**
- **Kippenfilet versneden aan het buffet**
- **Scampi**
- **Visfilet volgens marktaanbod**
- **1 vegetarische pastabereiding**
- **2 vleessausen**
- **4 warme groentebereidingen**
- **2 aardappelbereidingen**

Dessertenbuffet "De Notelaar"

Dessertenbuffet "De Notelaar" omvat: Ijstaart (als zijnde themataart, 5 huisbereide gebakvormen naar inspiratie van de chef, 2 warme bereidingen , verse chocoladesaus, slagroom, vers fruit, gekoelde dessertentoren met mini dessertjes.

Prijs per persoon: 75,00 euro incl. All-in drankenpakket (aperitief , bieren, wijnen frisdranken, waters, warme dranken uitgezonderd sterke dranken)

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

DJ NIET INBEGREPEN

Buffet van de chef – Duurtijd 4 uren

Tomatensoep met balletjes of dagsoep (worden beide aan tafel aangeboden)

Warm buffet volgens marktaanbod:

- **Vol au vent**
- **Varkensrug versneden aan het buffet**
- **Scampi**
- **Visfilet volgens marktaanbod**
- **1 vegetarische pastabereiding**
- **2 vleessausen**
- **4 warme groentebereidingen**
- **2 aardappelbereidingen**

Dessertenpalletje van de chef

Prijs per persoon: 59,50 euro incl. All-in drankenpakket (aperitief , bieren, wijnen frisdranken, waters, warme dranken uitgezonderd sterke dranken)

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

DJ NIET INBEGREPEN

Buffet – gerechtjes in buffetvorm

In deze formule serveren wij als hoofdgerecht 5 gerechten in kommetjes, welke zo aan de verschillende standen volledig afgewerk afgehaald kunnen worden.

- **3 hapjes van de chef**

- 2 Soepen in buffetvorm (Tomatensoep met balletjes en Chef's keuze)

Warme gerechten in buffetvorm (keuze te maken van 5 gerechten)

Wij voorzien een saladebar met 5 seizoenssalades met brood en boter.

Vis:

- Kabeljauw – venkel – parelgort
- Scampi – curry – paprika – selder- wortel -tagliatelle
- Catch of the day – spinazie stamppot
- Oosters gewokte groentjes – zalmfilet
- Snoekbaarsfilet – risotto – erwt
- Sint jacobsvrucht – bloemkool – spek
- Langoustine – knolselder – paprika compote

Vlees:

- Ribeye Black Agnus - zuiderse salsa – hasselback aardappel
- Lamsfilet – ratatouille – rozemarijnaardappel
- Chateaubriand – kerstomaat – kroketje
- Kalf – groene asperge – cepe polenta
- Varkensrug – champignon – gratin van courgette
- Eendborstfilet – oosterse groeten - rijst
- Gelakt buikspek – wortelstamppot

- Kipfilet – risotto - pompoen
- Pasta – kippendijvlees – pikante tomaat

- Parelhoen – broccoli – champignon – rode port
- Hertensteak – spinazie – aardappel (seizoen)
- Hazenrugfilet -knolselder – pompoen – pastinaak (seizoen)

Vegetarisch:

- Canneloni - bospaddestoel -schorseneer
- Canneloni – fijne groenten – tomaat
- Risotto van de chef

Dessertenbuffet "De Notelaar" omvat: Ijstaart (als zijnde themataart, 5 huisbereide gebakvormen naar inspiratie van de chef, 2 warme bereidingen , verse chocoladesaus, slagroom, vers fruit, gekoelde dessertentoren met mini dessertjes.

Mogelijke uitbreiding: Voorgerecht + 15 euro

Prijs per persoon: 110,00 euro incl. All-in drankenpakket (aperitief , bieren, wijnen frisdranken, waters, warme dranken uitgezonderd sterke dranken)

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

DJ NIET INBEGREPEN

Dansfeest - Walking dinner

Voorstel 1: (deze hapjes zijn slechts voorbeelden, samen te stellen naar u wensen)

- Vismousse met gerookte zalm
- Vitello tonato
- Tasje soep van de chef
- Frietjes
- Oosters gefrituurde hapjes
- Quiche met prei
- Vegetarische pasta
- Foccacia met gedroogde ham
- Pizza van de chef
- Mini hamburger

- Dessertenbuffet (koeltoren met dessertjes voorzien tot einde feest)
- Kaasbuffet rond middernacht

Prijs per persoon: 60,00 euro incl. All-in drankenpakket (aperitief , bieren, wijnen frisdranken, waters, warme dranken uitgezonderd sterke dranken) DJ NIET INBEGREPEN

Voorstel 2: Luxe

- Carpaccio van coquille met mousse van gerookte forel, pompelmoes
- Tataki van tonijn met appeltjes en zure room
- Rivierkreeft, graanmosterd, avocado, zure room
- Coppa, structuren van rode biet, kruidenslaatje
- Vitello Tonato, appelkappers, rode ui “gefermenteerd”
- Geplette aardappel, grijze garnaal, ei en peterselie
- Gyosa van varken, oosters groentengarnituur
- Risotto van de chef, gebakken zeebaars
- Tasje soep van de chef
- Frietje van zoete aardappel

- Dessertenbuffet (koeltoren met dessertjes voorzien tot einde feest)
- Kaasbuffet rond middernacht

Prijs per persoon: 75,00 euro incl. All-in drankenpakket (aperitief , bieren, wijnen frisdranken, waters, warme dranken uitgezonderd sterke dranken) DJ NIET INBEGREPEN

Standaard BBQ:

- 3 hapjes van de chef

***

- BBQ worst
- Chateaubriand versneden aan het buffet
- Varkensrug versneden aan het buffet
- Gemarineerde spare ribs
- Gemarineerde kippenfilet versneden aan buffet
- Heekfilet
- Uitgebreide salade bar volgens marktaanbod en seizoen
- Broodjesassortiment en botertjes
- Gebakken aardappeltjes
- Dagverse warme sausen

***

- Dessertenbuffet "De Notelaar"

Dessertenbuffet "De Notelaar" omvat: Ijstaart (als zijnde themataart, 5 huisbereide gebakvormen naar inspiratie van de chef, 2 warme bereidingen , verse chocoladesaus, slagroom, vers fruit, gekoelde dessertentoren met mini dessertjes.

Prijzen per persoon: 70,00 euro per volwassene

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

incl. All-in drankenpakket (aperitief , bieren, wijnen frisdranken, waters, warme dranken uitgezonderd sterke dranken) DJ NIET INBEGREPEN

Mogelijke uitbreidingen: soep – 4,50 euro pp/ voorgerecht 15,00 euro pp

BBQ "De Notelaar":

- 3 hapjes van de chef

***

- Heekfilet
- Tonijnfilet kort gegrild met zeezout en zwarte peper versneden aan het buffet
- Entrecote versneden aan het buffet
- Varkenshaasje versneden aan het buffet
- BBQ worst
- Gemarineerde kippenfilet versneden aan het buffet
- Uitgebreide salade bar volgens marktaanbod en seizoen
- Assortiment aan warme groenten (3 bereidingen)
- Dagverse warme sausen
- Geroosterde aardappelen

***

- Dessertenbuffet "De Notelaar"

Dessertenbuffet "De Notelaar" omvat: Ijstaart (als zijnde themataart, 5 huisbereide gebakvormen naar inspiratie van de chef, 2 warme bereidingen , verse chocoladesaus, slagroom, vers fruit, gekoelde dessertentoren met mini dessertjes.

Prijzen per persoon: 75,00 euro per volwassene

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

incl. All-in drankenpakket (aperitief , bieren, wijnen frisdranken, waters, warme dranken uitgezonderd sterke dranken) DJ NIET INBEGREPEN

Mogelijke uitbreidingen: soep – 4,50 euro pp/ voorgerecht 15,00 euro pp

Groots Ontbijtbuffet

Aperitief met een glaasje bubbels en fruitsappen

Koffie - thee - waters - chocolademelk naar believen

- Assortiment broodjes en sandwiches

- Mini koffiekoekjes

- Vers fruit
- Yoghurt natuur
- Choco
- Confituur

- Kaas
- Gekookte hesp – Gedroogde ham – Kippenwit - Salami
- Gerookte zalm
- Assortiment kazen

- Tomatensoep met balletjes
- Spiegelei – Roerei – Ontbijtspek
- Frikadellen met kriekjes

- Pancakes
- Dessertentoren

Prijs per persoon : 28,00 euro, kinderen: 10,00 euro van 4 tot 12 jaar (duurtijd 2,5 uren)

Brunch - 11.00 u – 15.00 u

Aperitief met een glaasje bubbels en fruitsap

Koffie-thee-frisdranken-bieren-wijnen naar believen

Ontbijtbuffet:

- Uitgebreid assortiment aan broodjes en sandwiches
- Roerei
- Ontbijtspek
- Frikadellen met kriekjes
- Kaas
- Gekookte hesp
- Gedroogde ham
- Kippenwit
- Salami
- Gerookte zalm
- Assortiment kazen
- Tomatensoep met balletjes

Warm buffet volgens marktaanbod:

- 2 vleesbereidingen versneden aan het buffet
- 2 visbereidingen
- 1 vegetarische pastabereiding
- 2 vleessausen
- 3 warme groentebereidingen
- 2 aardappelbereidingen

Dessertentoren uitgebreid met 3 taarten en ijstaart

Prijs per volwassene: 55,00 euro (all-in)

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

Kinderen:

Wij hechten veel belang aan de feestbeleving van uw kind, daarom voorzien wij:

- Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene. voor het eten en de drankenformule
- Kinderen jonger dan 4 jaar zijn te allen tijde gratis, we vragen wel om hen zeker door te geven zodanig we ook voor hen het nodige kunnen voorzien.
- Er zijn binnen onze zalen speelkasten voorzien waar uw kind spullen kan gebruiken om mee te spelen.
- Onze tuin is voldoende aangepast aan de noden van de kinderen om een fijn feest te beleven

Babyborrel

Duurtijd 3 uren

- Ontvangst met aperitief en all-in drankenformule (uitgezonderd sterke dranken)

(deze hapjes zijn slechts voorbeelden, samen te stellen naar u wensen)

- Vismousse met gerookte zalm
- Tasje tomatensoep met balletjes
- Oosters gefrituurde hapjes met dipsausje van chili en koriander
- Quiche met prei
- Salsa van tomaat en basilicum met gebakken scampi
- Bordje carpaccio van rundsvlees
- Glaasje panna cotta
- chocoladecupje gevuld met chocolademousse

Prijs per persoon: 40,00 euro per volwassene,

Kinderen van 0 tot 3 jaar zijn gratis, vanaf 4 jaar is het 3 euro per levensjaar (4 jaar = 12 euro + telkens 3 euro per extra jaar), vanaf 13 jaar rekenen wij als volwassene.

Verlenging van drankenformule: 7,00 euro per uur per persoon

Het is uiteraard mogelijk om andere hapjes te kiezen. Zie receptieformules voor onze andere mogelijkheden.

Voorstel Koffietafel

- **Koffie en thee à volonté**
- **Diverse pistolets**
- **Sandwiches**
- **Boter**
- **Rozijnenbrood**
- **Assortiment aan koffiekoeken**
- **Kaas**
- **Gekookte hesp**
- **Gerookte hesp**
- **Kippenwit**
- **Krabsla**
- **Kip curry**
- **Vleessalade**

Prijs per persoon: 28,00 euro

Extra dranken worden apart en per stuk gerekend

Voorstel 2:

Koffietafel in buffetvorm:

Aperitief met een glaasje bubbels en fruitsappen

Koffie - thee - waters - chocolademelk naar believen

- Assortiment broodjes en sandwiches

- Mini koffiekoekjes

- Vers fruit
- Yoghurt natuur
- Choco
- Confituur

- Kaas
- Gekookte hesp – Gedroogde ham – Kippenwit - Salami
- Gerookte zalm
- Assortiment kazen

- Tomatensoep met balletjes
- Spiegelei – Roerei – Ontbijtspek
- Frikadellen met kriekjes

- Pancakes
- Mini dessertjes

Prijs per persoon : 25,00 euro, kinderen: 10,00 euro van 4 tot 12 jaar (duurtijd 2,5 uren)

Extra dranken worden apart en per stuk gerekend

De Notelaar
RESTAURANT & FEESTZALEN

Vergaderen in De Notelaar

Een seminarie, vergadering, productvoorstelling of zakelijke bijeenkomst wordt in onze vergaderzalen een aangename ontmoeting. Alle faciliteiten zijn aanwezig voor zowel een discrete bijeenkomst als een samenkomst met lunch/diner in ons restaurant .De bediening wordt hier vlekkeloos en in stijl gepresenteerd terwijl u uw conversaties in alle beslotenheid kunt houden.

Faciliteiten:

- Projectiescherm + beamer, flipchart
- WiFi aansluiting, geluidsintallatie
- Tafels voorzien van pen en papier
- Gratis parking

Indicatieprijzen:

- Ontvangst met koffie/thee en versnaperingen
- Gebruik van de vergaderruimte en didactisch materiaal
- Tafels voorzien van pen en papier en mineraalwaters

Forfaitprijs ½ dag: 15,00 euro per persoon

Forfaitprijs dagseminarie: 25,00 euro per persoon

Lunches en Diners:

❖ Broodjeslunch in buffetvorm incl. All-in drankenarrangement: 29,00 euro per persoon

❖ Lunch 3 gangenmenu van de chef incl. All-in drankenarrangement: 50,00 euro per persoon

- Warme lunch, Soep hoofdgerecht en dessert in buffetvorm samengesteld volgens marktaanbod incl. All-in drankenarrangement: 55,00 euro per persoon

- 3 gangen diner van de chef incl. All-in drankenarrangement: 65,00 euro per persoon
- 4 gangen diner van de chef incl. All-in drankenarrangement: 70,00 euro per persoon
- 5 gangen diner van de chef incl. All-in drankenarrangement: 90,00 euro per persoon

- Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert in buffetvorm samengesteld volgens marktaanbod incl. All-in drankenarrangement: 70,00 euro per persoon

- Alle andere wensen zijn uiteraard steeds bespreekbaar.