



*Restaurant Molendries ideaal voor een fijn etentje en gezellig samenzijn met familie, vrienden of collega's.*

*Op warme zomerdagen kan u het aperitief en koffie buiten nemen op ons gezellig terras.*

*Restaurant Molendries biedt tewerkstellingskansen aan mensen die (nog) geen job vinden op de gewone arbeidsmarkt.*

*De keuken is op werkdagen open van 12u00 tot 14u00.*

*Zaterdag en zondagmiddag is Molendries op reservatie open voor groepen vanaf 20 personen.*

## MENUVOORSTELLEN 2021

### Praktische afspraken

- 

Onze menuvoorstellen zijn suggesties van de chef. Onderling afwisselen van gerechten is mogelijk mits eventuele prijsaanpassing. Persoonlijke wensen zijn steeds bespreekbaar.
- 

Wij hebben tevens een aanbod voor kinderen (-12jr): een Kinderfeestmenu of onze nieuwe all-in menu's tegen halve prijs.
- 

Wij serveren ook op uw vraag aangepaste gerechten voor vegetariërs en diëten.
- 

Het aantal personen moet uiterlijk vijf dagen voor het feest doorgegeven worden, dit aantal zal ook in rekening gebracht worden.
- 

Uw reservatie is pas definitief na overschrijving van een voorschot van €150, op rekeningnummer KBC IBAN: BE43.4640.1317.7101: KREDBEBB.
- 

Deze voorstellen gelden van januari tot december 2021. Oudere versies van menuvoorstellen zijn niet langer geldig.
- 

Bij annulatie minder dan 3 maanden voor aanvang van het feest blijft het voorschot eigendom van Molendries. Verandering van datum kan altijd
- 

**Ons team staat GARANT om er een geslaagd feest van te maken!**

# FEESTMENU € 75 ALL-IN



**RECEPTIE:** Aperitief met 1 hapje

## KEUZE VOORGERECHTEN

- ◆ Gebakken St. Jacobsvruchten met zalfje van pastinaak, en fantasie van prei
- ◆ Rode poonfilet met koude vichysoise en fijne groentjes
- ◆ Vitello tonato
- ◆ Duo van zeeduivel en scampi's met een garnalensausje
- ◆ Gerookte zalm met asperges en mousselinesaus (seizoen)
- ◆ Terrine van eendenlever met brioche en uienconfituur
- ◆ Slaatje met gerookte eendenborst en gebakken eendenlever

## KEUZE HOOFDSHOTELS

- ◆ Kalfslende geflambeerd met Calvados, mini wortel, mini raap, mini broccolini
- ◆ Filet Pur "Rossini", chiconnette, broccolini en mini wortel
- ◆ Hoeve kip met een champignonmengeling en mini wortel, mini raap
- ◆ Lamskroontje met een thijmsausje
- ◆ Normandische tongfilets, mossel, garnaaltjes, tomaat en champignon
- ◆ Gebakken zeebaars met citroen, tomaat en basilicum.

## Nagerechtenbuffet

Keuze van 6 stuks (indien U meerdere dessertjes wenst komt er €3,00 per dessert bij)

- ◆ Mini zwaantjes
  - ◆ Mini éclairs
  - ◆ Mini fruitgebak
  - ◆ Chocomousse
  - ◆ Vers fruitsalade
  - ◆ Verse aardbeien
  - ◆ Vanille ijs
  - ◆ Speculoos roomijs
  - ◆ Meloen sorbet
  - ◆ Klassieke Crêpe Suzette
  - ◆ Sabayon
  - ◆ Slagroom en chocolade saus is standaard bij ieder nagerechtenbuffet
- KOFFIE 2x bediend

- Bij de hoofdschotel hebt U vrije keuze voor de aardappelbereiding.
- Indien U soep bij wenst kan U achteraan dit document onze verschillende soepen terug vinden
- Dranken zoals water en wijn zijn in de prijs inbegrepen

# FEESTMENU € 67 ALL-IN



## RECEPTIE (1u)

- ◆ Hapjes: 3 stuks
- ◆ Dranken: Cava, witte en rode huiswijn, bieren, fruitsap en frisdranken.

## KEUZE VOORGERECHTEN

- ◆ Noorse gerookte visschotel (gerookte zalm, heilbot, forel en paling) met een fris slaatje en kruidendressing
- ◆ Gedroogde entrecote met tomatensalsa
- ◆ Gegrilde scampi's op citroen-bieslook risotto
- ◆ Trio van vis (warm)
- ◆ Slaatje van gerookte eendenborst en gebakken ganzenlever

## KEUZE HOOFDGERECHTEN

- ◆ Parelhoenfilet met een pittig kruidensausje, champignonmix, mini wortel, broccolini
- ◆ Chateaubriand met Bordelaise of Portosaus en mini raap, wortel, broccolini
- ◆ Dunne lende van Westvlaams Rood met sjalotjes en rode wijn, mini raap, broccolini, mini wortel (tenzij met frietjes met salade geserveerd)
- ◆ Op vel gebakken kabeljauwrug, mini venkel, wortel, jonge spinazie
- ◆ Keuze uit diverse aardappelbereidingen: kroketten, Parisiennes, dauphine, kasteelaardappelen

## NAGERECHTENBUFFET

◆ keuze tussen 6 stuks (indien U meerdere dessertjes wenst komt er per dessert €3,00 bij)

- ◆ Mini zwaantjes
- ◆ Mini éclairs
- ◆ Mini fruitgebak
- ◆ Chocomousse
- ◆ Verse fruitsalade
- ◆ verse aardbeien
- ◆ Speculoos roomijs
- ◆ Vanille ijs
- ◆ Meloen sorbet
- ◆ Klassieke Crêpe Suzette

## DRANK

Witte en rode huiswijn, water tijdens de maaltijd en koffie zijn inbegrepen

# STREEKMENU € 60 ALL-IN



## **APERITIEF**

◆ Westvlaams mousserende wijn uit het heuvelland of artisaanaal vruchtensap met 2 hapjes. (1x bijschenken)

## **SOEP naargelang het seizoen en keuze**

- ◆ Verse tuingroenten/kervel/knolselder/witloof
- ◆ Ossenstaart/kippenroom

## **VOORGERECHTEN**

- ◆ carpaccio van Westvlaams rood/rucola/pijnboompitten/parmezaan
- ◆ pladijsfilet met spinazie, mini wortel en witte wijnsaus
- ◆ schelvishaasje uit de oven met shitake en trostomaat
- ◆ gegrilde makreelfilet met broccolini, groene asperges, spinazie en citrusdressing

## **HOOFDGERECHTEN**

- ◆ eendenborst uit Bekegem, champignonmix, gestoofd witloof, mini wortel, honing-appelsiensaus, aardappelen uit de oven met rozemarijn
- ◆ varkenskroon duroc d'olive in kruidenkorst, mini raapjes, peultjes, kerstomaat en sausje met Wostyn-mosterd
- ◆ varkensfilet duroc d'olive, erwtenmousse, kleurig wortel assortiment en verse kroketjes
- ◆ pladijsfilet met grijze garnalen, spinazie en asperges, karnemelkpuree met beurre noisette
- ◆ schelvishaasje uit de oven met shitake, trostomaat, mini wortel en mini venkel, krieltjes met tijm

## **NAGERECHTENBUFFET**

Keuze tussen 6 stuks (zie vorige pagina)

## **KOFFIE/THEE 2x BEDIEND**

Alle vis in dit menu wordt gevangen door Vlaamse vissers in de Noordzee volgens de geldende normen

# FEESTMENU BBQ € 57 ALL-IN



**MINIMUM AANTAL PERSONEN : 20**

## **RECEPTIE (1u)**

- ◆ Hapjes: 3 stuks
- ◆ Dranken: Cava, witte en rode huiswijn, bieren, fruitsap en frisdranken.

## **BARBECUE VLEES EN/OF VIS**

- ◆ Per persoon 4 stukken vlees en/of vis
- ◆ Keuze uit: bbq worst, chipolata, gemarineerde kotelet, kip, ribbetjes, gevogeltebrochette, gemarineerde steak, scampibrochette en zalm in papillotte
- ◆ Voor lamskroon en cote à l'os mogelijk mits een opleg van € 5.00
- ◆ Groentenbuffet: gemengde salades, geraspte worteltjes, komkommer, tomaten, bloemkool, radijsjes.....
- ◆ Koude aardappelsalade, aardappel in de pel en koude rijst.
- ◆ Sausen: mayo, tartaar, cocktail, kruidenboter, provençaalse saus

## **NAGERECHT**

- ◆ Gegrilde ananas met vanille ijs
- ◆ Banana split op de barbecue
- ◆ Papillotte van vers fruit

## **DRANK**

Witte en rode huiswijn, waters tijdens de barbecue en koffie zijn inbegrepen

# FEESTMENU KINDEREN (-12jr) € 24



## **Drankje + hapje**

## **Soepje**

## **Keuze Hoofdgerechten**

- ◆ Kipfilet
- ◆ Hamburger
- ◆ Frikandellen
- ◆ Vol au vent
- ◆ Kinderbiefstukje

met frietjes of kroketten  
met appelmoes of sla  
met mayonaise of ketchup

## **Nagerecht**

- ◆ Kinderijsje of mee eten van het buffet



# RECEPTIEFORMULES

## **KOUDE HAPJES VLEES**

- Italiaanse gedroogde ham/meloen/Portosiroop/soepstengel glaasje € 1,90
- Mousse van foie gras/Port/Parmezaan glaasje € 2,00
- Ham mousse/fantasie van prei glaasje € 1,74
- Pastrami van Hollstein rund/tomaat bordje € 1,90
- Carpaccio van West Vlaams Rood/Parmezaan/rucola/olijfolie/pijnboompitten bordje € 2,00
- Preskop met dragon/augurk/mosterd bordje € 1,75
- Handgesneden rundstartaar West Vlaams Rood/stro aardappelen bordje € 2,50

## **WARME HAPJES VLEES**

- Mini hamburger van het huis bordje € 2,95
- Gelakte ribbetjes/BBQ saus bordje € 2,50
- Kippenvleugeltjes en/of boutjes bordje € 2,50

## **KOUDE HAPJES VIS**

- Maatje of haringfilet/fijne groentjes/appel bordje €1,90
- Mini garnaalcocktailtje glaasje €1,90
- Gerookte zalm/geitenkaas lepel € 1,90
- Mousse van gerookte forel glaasje € 1,75
- Gemarineerde zalm/witte of groene asperges bordje € 2,00
- Rolletje courgette/krab lepel € 1,75
- Gerookte heilbot met radijsjes vinaigrette bordje € 2,00
- Koude oester € 1,90

## **WARME HAPJES VIS**

- Kreeften of garnalen bisque/garnituur tasje € 2,00
- Gebakken coquilles/bloedworst/appel bordje € 2,50
- Op vel gebakken baars/zuidere groenten/tomatencoulis bordje € 2,50
- Scampi/pasta/look bordje € 2,20
- Warme oester € 2,50



## **BRUSCHETTA'S**

- Tomaat/Mozarella/basilicum
- Omelet/rucola
- Gerookte zalm
- Sambal/scampi
- Gedroogde ham
- Pastrami
- Op plateau bediend, allemaal € 2,25 't stuk

## **MINI BELEGDE BROODJES**

- Assortiment mini belegde broodjes, met kaas, ham, préparé, krabsla...op plateau bediend, allemaal € 1,90 't stuk

## **FRIETJES**

- Puntzak frietjes/mayo/ketchup € 2,00

## **DESSERT**

- Chocolademousse glaasje € 1,75
- Mini verse fruitsalade schaalte € 1,90
- Ijs verschillende smaken hoorntje of schaalte € 1,50 per bol
- Schaalte verse aardbeien € 2,00
- Mini gebakjes zwaantjes, éclair, aardbei, meringue...€ 2,50 per stuk
- Alle voorgaande desserts + sorbets + sabayon + verse pannenkoeken + chocoladesaus en verse slagroom in buffet gedresseerd en bediend € 19 pp

## **VEGETARISCH**

- Voor een assortiment vegetarische hapjes kan er steeds op maat gewerkt worden we hebben ook een uitgebreid assortiment zowel koud als warm. Denk maar aan slaatje geiten kaas, tomaat Mozarella, risotto met mix van champignons, toast met champignons, alle groentesoepen, mini pasta's en loempia's. Prijzen tussen € 1,75 en € 2,25

## **DRANKFORMULES**

### **A Standaard**

- Cava, witte wijn, rode wijn, alcoholvrije wijn en alcoholvrije aperitief
- Bieren :pils, Rodenbach, mini-Duvel
- Frisdrank : Spuit en plat water, cola (light en zero), fruitsap, limonade  
Tonnisteiner orange/citron

### **B Prijzen forfaits**

- € 13 voor het eerste uur
- € 18 voor een uur en een half
- € 21 voor twee uur
- € 23 voor twee uur en een half
- € 24 voor 3 uur

## **STANDAARDFORMULES**

### **Receptieformule 1 € 34 pp**

- Dranken zoals beschreven gedurende 1u1/2
- Keuze van 9 stuks uit het aanbod van de koude, warme en dessert hapjes  
(uitgezonderd het klein gebak)

### **Receptieformule 2 € 40 pp**

- Dranken zoals beschreven gedurende 2u
- Keuze van 11 stuks uit het aanbod van de koude, warme en dessert hapjes  
(uitgezonderd klein gebak)

### **Receptieformule 3 € 50 pp**

- Dranken zoals beschreven gedurende 3u
- Keuze van 15 stuks uit het volledige assortiment

### **Receptieformule 4 € 55 pp**

- Dranken zoals beschreven gedurende max 4u
- Keuze van 16 stuks uit het volledige assortiment
- + het volledige aanbod van desserts in buffetvorm

## **Supplement soepen**

In de feestmenu is het ook mogelijk om soep bij te krijgen mits supplement.

- Fijn vissoepje met zeewolf en rivierkreeftjes €6.00
- Kreeftensoep met garnituur €6.00
- Spinaziesoepje met grijze garnalen €6.00
- Aspergeroomsoep €5
- Bloemkoolroomsoep €5
- Verse tuingroenten €5.00
- Kervel soep €5.00
- Ossenstaartroomsoep €6.00
- Kippenroomsoep €5.00
- ...
- Soep naar keuze