



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

Op warme zomerdagen tafelt u buiten in een prachtige omgeving.

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.

's Avonds en in het weekend is Molendries op reservatie open voor groepen vanaf 15 personen.

MENUVOORSTELLEN 2019

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 €100, op rekeningnummer KBC IBAN: BE60 4640 1428 0170 BIC: KREDBEBB.
-  Deze voorstellen gelden van januari tot december 2019. Oudere versies van menuvoorstellen zijn niet langer geldig.

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

FEESTMENU € 60 ALL-IN

AANGEPAST WIJNARRANGEMENT : + €7,5



RECEPTIE: Aperitief met 1 hapje

KEUZE SOEPEN

- ◆ Fijn vissoepje met zeewolf en rivierkreeftjes
- ◆ Kreeftensoep met garnituur
- ◆ Spinaziesoepje met grijze garnalen
- ◆ Soep naar keuze

KEUZE VOORGERECHTEN

- ◆ Slaatje met gebakken St. Jacobsvruchten
- ◆ Gegratineerde tongreepjes met groene asperges
- ◆ Beursje met gebakken tongreepjes en garnalen
- ◆ Duo van zeeduivel en scampis met een garnalensausje
- ◆ Gerookte zalm met asperges en mousselinesaus (seizoen)
- ◆ Terrine van eendenlever met brioche en uienconfituur

KEUZE HOOFDSCHOTELS

- ◆ Kalfslende geflambeerd met Calvados
- ◆ Filet Pur "Rossini"
- ◆ Parelhoenfilet met muskaat, druiven en noten
- ◆ Gemarineerd varkenshaasje "Fine champagne"
- ◆ Lamskroontje met een thijmsausje
- ◆ Normandische tongfilets
- ◆ Gebakken zeebaars met citroen, tomaat en basilicum.

KEUZE NAGERECHTEN

- ◆ Groot nagerechtenbord
 - ◆ Geflambeerde flensjes
 - ◆ Dessertbuffet
 - ◆ Nagerechten uit de andere feestmenu's
- KOFFIE 2x bediend

- Weglaten van de soep is een minprijs van € 2
- Bij de hoofdschotel hebt U vrije keuze voor de aardappelbereiding.
- Bij de hoofdgerechten worden steeds verse groentjes geserveerd volgens marktaanvoer.
- Dranken zoals water en wijn zijn in de prijs inbegrepen.
- Bij voorgerecht en hoofdschotel wordt twee maal wijn bediend.

MENU DIERENDONCK € 60 ALL-IN

AANGEPAST WIJNARRANGEMENT : + €7,5



Alle vlees afkomstig uit de ateliers van slager Dierendonck

RECEPTIE: Aperitief met 1 hapje

KEUZE VOORGERECHTEN

- ◆ Carpaccio van West-Vlaams rood, rucola, parmezaan, olijfolie
- ◆ Gedroogde entrecote, assortiment van tomaat, geitenkaas, balsamico, olijfolie
- ◆ Waaier van proevertjes uit het atelier van Dierendonck
Koud : gedroogde entrecote/pastrami van Hollstein/jambon persil
Warm : gekonfijt buikspek/witte pens/short ribs
menu : 2 koude en 1 warm hapje inbegrepen

KEUZE HOOFDSHOTELS

- ◆ Steak van Westvlaams rood met saus naar keuze (champignon,peper,béarnaise)
- ◆ Dunne lende van Westvlaams rood met sjalotjes

KEUZE NAGERECHTEN

- ◆ Dame Blanche
- ◆ Irish Coffee

KOFFIE/THEE

- ◆ 2X bediend
 - Bij de hoofdschotel hebt U vrije keuze voor de aardappelbereiding.
 - Bij de voorgerechten worden steeds verse groentjes geserveerd volgens marktaanvoer.
 - Dranken zoals water en wijn zijn in de prijs inbegrepen.
 - Bij voorgerecht en hoofdschotel wordt twee maal wijn bediend.





FEESTMENU € 57 ALL-IN

AANGEPAST WIJNARRANGEMENT : + €7,5

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
- ◆ Rundscarpaccio met olijfolie, rucola en Parmezaan
- ◆ Scampi's van het huis (warm)
- ◆ Trio van vis (warm)

KEUZE HOOFDGERECHTEN

- ◆ Parelhoenfilet met een pittig kruidensausje en seizoensgroenten
- ◆ Chateaubriand met Bordelaise of Portosaus en een trio van groentjes
- ◆ Op vel gebakken kabeljauwrug met zuiderse groenten
- ◆ Keuze uit diverse aardappelbereidingen: kroketten, Parisiennes, dauphine, kasteelaardappelen

KEUZE NAGERECHTEN

- ◆ Ijsjesbuffet (ijs – slagroom – vers fruit – gebak – sabayon - chocoladesaus)

DRANK

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



STREEKMENU €52 ALL-IN

AANGEPAST WIJNARRANGEMENT HEUVELLAND : + €7,5

APERITIEF

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

SOEP naargelang het seizoen en keuze

- ◆ asperge/bloemkool/verse tuingroenten/kervel
- ◆ ossenstaart/kippenroom

VOORGERECHTEN

- ◆ carpaccio van Westvlaams rood/rucola/pijnboompitten/parmezaan
- ◆ gedroogde entrecote van Westvlaams rood met tomatensalsa
- ◆ pladijsfilet met grijze garnalen, spinazie of asperges (seizoen)
- ◆ schelvishaasje uit de oven met shitake en trostomaat
- ◆ gegrilde makreelfilet met groene groenten en citrusdressing
- ◆ assortiment warm/koud van Dierendonck producten "sharing style"

HOOFDGERECHTEN

- ◆ eendenborst uit Bekegem, seizoensgroentjes, honing-appelsiensaus, aardappelen uit de oven met rozemarijn
- ◆ varkenskroon duroc d'olive in kruidenkorst, minigroentjes, sausje met Wostyn-mosterd
- ◆ varkensfilet duroc d'olive, peterseliepuree, verschillende soorten wortelen, zilveruitjes en verse kroketjes
- ◆ pladijsfilet met grijze garnalen, spinazie of asperges (seizoen) en preistoemp
- ◆ schelvishaasje uit de oven met shitake, trostomaat, seizoensgroentjes en krieltjes met tijm

NAGERECHTEN

- ◆ dessertbuffet met streekgebonden gebak, geflambeerde pannenkoek met vlaamse jenever, ijs en sorbet uit Houthulst en vlaamse fruitsalade

KOFFIE/THEE

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

FEESTMENU BBQ € 50 ALL-IN

AANGEPAST WIJNARRANGEMENT : + €7,5



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 € 2.50
- ◆ Groentenbuffet: gemengde salades, geraspte worteltjes, komkommer, tomaten, bloemkool, radijsjes.....
- ◆ Koude aardappelsalade, aardappel in de pel en koude rijst.
- ◆ Sausen: mayo, tartaar, cocktail, kruidenboter, provençalse saus

NAGERECHT

- ◆ Dessertbord
- ◆ Ijsslammetje
- ◆ Taart

DRANK

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

FEESTMENU KINDEREN (-12jr) € 22



Drankje + hapje

Soepje

Keuze Hoofdgerechten

- ◆ Kipfilet
- ◆ Hamburger
- ◆ Balletjes in tomatensaus
- ◆ Frikandellen
- ◆ Vol au vent
- ◆ Kinderbiefstukje

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

Nagerecht

- ◆ Kinderijsje



RECEPTIEFORMULES

KOUDE HAPJES VLEES

- Italiaanse gedroogde ham/meloen/Portosiroop/soepstengel glaasje € 1,25
- Mousse van foie gras/Port/Parmezaan glaasje € 1,50
- Ham mousse/fantasie van prei glaasje € 1,00
- Pastrami van Hollstein rund/tomaat bordje € 1,25
- Carpaccio van West Vlaams Rood/Parmezaan/rucola/olijfolie/pijnboompitten bordje € 1,50
- Preskop met dragon/augurk/mosterd bordje € 1,00
- Handgesneden rundstartaar West Vlaams Rood/stro aardappelen bordje € 1,75

WARME HAPJES VLEES

- Mini hamburger van het huis bordje € 2,00
- Gelakte ribbetjes/BBQ saus bordje € 1,50
- Kippenvleugeltjes en/of boutjes bordje € 1,50

KOUDE HAPJES VIS

- Maatje of haringfilet/fijne groentjes/appel bordje €1,25
- Mini garnaalcocktailtje glaasje €1,25
- Gerookte zalm/geitenkaas lepel € 1,25
- Mousse van gerookte forel glaasje € 1,00
- Gemarineerde zalm/witte of groene asperges bordje € 1,50
- Rolletje courgette/krab lepel € 1,00
- Gerookte heilbot met radijsjes vinaigrette bordje € 1,50
- Koude oester € 1,25

WARME HAPJES VIS

- Kreeften of garnalen bisque/garnituur tasje € 1,25
- Gebakken coquilles/bloedworst/appel bordje € 1,50
- Op vel gebakken baars/zuidere groenten/tomatencoulis bordje € 1,50
- Scampi/pasta/look bordje € 1,25
- Warme oester € 1,75

BRUSCHETTA'S

- Tomaat/Mozarella/basilicum
- Omelet/rucola
- Gerookte zalm
- Sambal/scampi
- Gedroogde ham
- Pastrami
- Op plateau bediend, allemaal € 1,50 't stuk

MINI BELEGDE BROODJES

- Assortiment mini belegde broodjes, met kaas, ham, préparé, krabsla...op plateau bediend, allemaal € 1,50 't stuk

FRIETJES

- Puntzak frietjes/mayo/ketchup € 1,20

DESSERT

- Chocolademousse glaasje € 1,00
- Mini verse fruitsalade schaalte € 1,25
- Ijs verschillende smaken hoorntje of schaalte € 1,25 per bol
- Schaalte verse aardbeien € 1,50
- Mini gebakjes zwaantjes, éclair, aardbei, meringue...€ 2,20 per stuk
- Alle voorgaande desserts + sorbets + sabayon + chocoladesaus en verse slagroom in buffet gedresseerd en bediend € 10 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 en € 1,50

DRANKFORMULES

A Standaard

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

B Prijzen forfaits

- € 10 voor het eerste uur
- € 14 voor een uur en een half
- € 17 voor twee uur
- € 19 voor twee uur en een half
- € 20 voor 3 uur

C Specialekes

- Gin Bar : 6 soorten Gin met de aangepaste Tonics/kruiden € 17 per uur
- Cocktail Bar : zelfde als Gin Bar + 3 vrij te kiezen cocktails € 20 per uur
- Champagne : Pierre Gimonet € 48 per fles (vanaf 10 flessen korting overeen te komen)

STANDAARDFORMULES

Receptieformule 1 € 25 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 € 30 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 € 35 pp

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

Receptieformule 4 € 40 pp

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