

R E S T A U R A N T

Molendries



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 2017

Praktische afspraken

Koolskampstraat 35 8830 GITS 051 230 999
restaurant@molendries.be www.molendries.be

-  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 2017. Oudere versies van menuvoorstellen zijn niet langer geldig.

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

APERITIEFFORMULES



APERITIEF ALL-IN FORMULE 1 : € 14 pp.

- ◆ Aperitief naar keuze
- ◆ Warme of koude hapjes: 4 stuks per persoon (surplus= €1/stuk)
- ◆ Aperitief wordt twee maal bediend

APERITIEF ALL-IN FORMULE 2 : € 8 pp.

- ◆ Aperitief naar keuze
- ◆ Warme of koude hapjes: 3 stuks per persoon (surplus= €1/stuk)
- ◆ Aperitief wordt eenmaal bediend

APERITIEF aan de kaart

- ◆ Champagne van het huis gerekend per fles € 49
- ◆ Cava van het huis € 22
- ◆ Aperitieven zoals Porto, Sherry, Martini € 4,50
- ◆ Frisdranken € 2,20
- ◆ Fruitsap grote fles € 9

HAPJES EXTRA

- ◆ Mini broodje : € 1,5 per stuk
- ◆ Mini taartje : € 1,5 per stuk
- ◆ Koude of warme hapjes : € 1 per stuk

FEESTMENU € 57 ALL-IN



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 HOOFDSHOTELS

- ◆ 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 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.



MENU DIERENDONCK € 57 ALL-IN

Alle vlees afkomstig uit de ateliers van slager Dierendonck

RECEPTIE: Aperitief met 1 hapje

KEUZE VOORGERECHTEN

- ◆ Handgesneden tartaar van Westvlaams Rood
- ◆ Carpaccio van gedroogde entrecôte (Westvlaams Rood)
- ◆ Paté met varkenswang en foie gras

KEUZE HOOFDSCHOTELS

- ◆ Steak met saus naar keuze (champignon,peper,béarnaise)
- ◆ Ribeye Gerijpt natuur (Black Angus Aberdeen)

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 € 53 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
- ◆ 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, waters tijdens de maaltijd en koffie zijn inbegrepen

FEESTBUFFET € 53 ALL-IN



MINIMUM AANTAL PERSONEN : 40

RECEPTIE (1u)

- ◆ Hapjes: 3 stuks
- ◆ Dranken: Cava, witte en rode huiswijn, bieren (uitgezonderd Duvel, Leffe en trappisten) fruitsap en frisdranken.

KEUZE VAN 3 BUFFETTEN UIT ONS GAMMA

- ◆ **PASTABUFFET**
= pasta Carbonara, pasta Bolognaise en pasta met Zeevruchten
- ◆ **ZUIDERS BUFFET**
= Paëlla, Calamares, Pizza en Osso Bucco van kalkoen
- ◆ **BELGISCH BUFFET**
= Stoofvlees met Rodenbach, Steak met frietjes-sla-mayo en Tomaat garnaal
- ◆ **AMERIKAANS BUFFET**
= Huisburger met broodje, gebakken kip, spare ribs en dikke frieten met kruidige ketchup
- ◆ **MINI ZEEVRUCHTEN BUFFET** (mits opleg € 8)
= Oesters, Koude halve kreeft en Tomaat garnaal

NAGERECHTEN

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

DRANK

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

FEESTMENU € 48 ALL-IN



RECEPTIE: Aperitief met 1 hapje

KEUZE SOEPEN

- ◆ Bloemkoolsoep
- ◆ Aspergeroomsoep
- ◆ Kippenroomsoep Agnes Sorel
- ◆ Andalousische tomatenroomsoep
- ◆ Roomsoep met verse tuingroenten
- ◆ Kervelroomsoep
- ◆ Ossenstaartsoep

KEUZE VOORGERECHTEN

- ◆ Parmaham salade met meloen
- ◆ Garnalenslaatje
- ◆ Slaatje van gerookte eendenborst met pijnboompitten
- ◆ Duo van zalm en schartongfilet, broccoli en witte wijnsaus
- ◆ Scampi's op de wijze van het huis
- ◆ St. Jacobsvruchten met gerookte zalm op een bedje van fijne groentjes
- ◆ Zeeduivel met fantasie van prei
- ◆ Bordje van fijne Italiaanse charcuterie

KEUZE HOOFDGERECHTEN

- ◆ Borststuk van tamme eend met een sinaasappelsausje
- ◆ Gebraiseerd varkenshaasje met een zachte roze pepersaus
- ◆ Lamskroon Bordelaise
- ◆ Tussenribstuk met Béarnaisesaus
- ◆ Kabeljauw op vel met fijne groenten
- ◆ Boulabaisse á l'Ostendaise

KEUZE NAGERECHTEN

- ◆ Gebak naar keuze
 - ◆ Vanilleijs met fruit
 - ◆ Vanilleijs met warme chocolade
 - ◆ Assortiment klein gebak
 - ◆ Trilogie van sorbet met bijpassend fruit
 - ◆ Nougat glacé
 - ◆ Chocolademousse
- KOFFIE 2x bediend

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

FEESTMENU BBQ € 48 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, gevogelbrochette, 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, provençaalse saus

NAGERECHT

- ◆ Dessertbord
- ◆ Ijslammetje
- ◆ Taart

DRANK

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

FEESTMENU KINDEREN (-12jr) € 20



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