

RESTAURANT EN FEESTZALEN

dorp 49

KALKEN

WWW.DORP49.BE

BROCHURE FEESTZAAL MENU'S

Feestzalen Dorp 49

Kalkendorp 49,
9270 Kalken (Laarne)

Tel. 09 326 07 43

info@dorp49.be - www.dorp49.be



Deze brochure is geldig vanaf 25 volwassenen tot 31/12/19.





Voorstelling feestzalen

Dorp 49 beschikt over 3 prachtige feestzalen. Deze vormen dankzij centrale ligging met gratis parkeermogelijkheden en prachtige tuin het perfecte kader voor alle gelegenheden.

De elegante grote feestzaal straalt luxe en comfort uit en is erop voorzien om avondfeesten in stijl te laten verlopen. De grote ramen geven de zaal een modern, gezellig en open gevoel. Met verplaatsbare wanden kunnen wij onze ruimtes aanpassen naar de omvang van uw feest, of deze indelen zoals u dat zelf wenst.

Aansluitend is er ook een kleinere zaal die zich perfect leent voor alle gelegenheden voor kleinere groepen van 25 tot 50 personen. Deze kleinere zaal kan ook perfect gebruikt worden als aparte receptieruimte, bijvoorbeeld om een avondfeest in te leiden.

De aard van uw evenement speelt geen enkele rol. Wij zijn beschikbaar voor alle feesten, banketten, recepties, seminaries alsook ook brood en rouwmaaltijden. Wij zorgen ervoor dat de hele middag of avond verloopt zoals u dat wilt.

Ons gemotiveerd team ziet erop toe dat iedereen zich goed en gewaardeerd voelt. Ze zorgen voor een kwaliteitsvolle bediening, hierin bijgestaan door een correcte en fijne keuken.

Over de feestzaal

- Grote inkomhal met vestiaire
- Stijlvol, modern en gezellig
- Aparte receptieruimte
- Airconditioning aanwezig
- Banketten, avondfeesten tot 130 personen
- Recepties tot 200 personen
- Recepties zijn mogelijk in de verzorgde tuin
- Feestformules voor alle budgetten
- Mogelijkheid tot correcte all-in formules
- Overdekte en afgesloten rokersruimte



De feestzaal is dankzij de moderne infrastructuur perfect toegankelijk voor andersvaliden en rolstoelgebruikers. Ruime en gratis parking (100 plaatsen).





Menu overzicht voor huwelijk, jubileum, verjaardag, communie, pensioen, ...

Richtlijnen voor het opstellen van uw menu.

Wij helpen u graag verder bij het combineren van gerechten om uw menu naar wens te kunnen samen stellen.

- Uw event kan desgewenst starten met een inleidende receptie.
- Een feestmenu kan u samenstellen door **min. 3 verschillende gangen te combineren**. Sorbet telt hierbij niet mee als een gang.
- Hou rekening met onderstaande volgorde voor de menuopstelling:
Koud voorgerecht, soep, tussengerecht, sorbet, hoofdgerecht, dessert, kaas, koffie.
- Indien er geen soep wordt gekozen, kan men starten met een warm voorgerecht. Na het tussengerecht serveren we steeds een sorbet. Na de soep serveren we nooit een sorbet.
- Afsluiten van uw menu kan desgewenst met een dessert aan tafel of in buffetvorm.
- Onze **aanbevelingen** hebben wij voor uw aangeduid met een ★

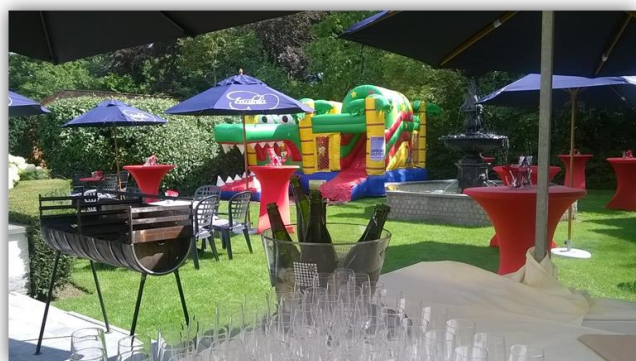
Graag vragen wij u ook even rekening te houden met volgende:

Wij vragen voor elke gelegenheid te opteren eenzelfde menu voor iedereen te kiezen. Indien uitzonderingen, deze graag te beperken tot max. 2 verschillende keuzes per gang. Wij raden steeds aan uw gezelschap hetzelfde voorgerecht te mogen serveren. Indien u de keuze laat voor de hoofdgerechten vragen wij u steeds de aantallen en de keuzes op voorhand door te geven. Dit samen met een overzicht van de gemaakte keuze per persoon



De samenstelling van producten, gerechten kan steeds veranderen. Geef allergieën/intoleranties telkens door en vraag naar onze allergenen-verantwoordelijke. Wij houden rekening met allergenen als die ons tijdig vooraf zijn doorgegeven.

Na afspraak staan wij graag ter beschikking voor verdere informatie. Zodoende gaan wij gedetailleerd in op uw persoonlijke wensen en kunnen deze passend behandelen.





Inleidende Recepties

Wij verzorgen graag uw inleidende recepties.

Hierbij een overzicht van onze hapjes. **Diverse hapjes naar keuze. Prijzen per hapje/pp.**

- Pompoencrème, snippers Gandaham ★ | 2
- Broccolicrème met geitenkaas | 2
- Glaasje met vismousse, krokantje | 2
- Glaasje Breydelhammousse, krokantje ★ | 2
- Pasta slaatje met chorizo, kerstomaat | 2
- Gegratineerd geitenkaasje, basilicum | 2,25
- Tomaat Mozzarella met pesto ★ | 2,25
- Lepelhapje aspic van gerookte paling | 2,25
- Witloofsoepje met gerookte zalm ★ | 2,25
- Visterinne | 2,25
- Brochetje Gandaham, meloen, portgelei | 2,5
- Mini tomaatje met grijze garnalen | 2,5
- Bladerdeeggebakje met zalm | 2,5
- Quiche Lorraine ★ | 2,5
- Mini pizza bolognese ★ | 2,5
- Gefrituurde tongscharreepjes, tartaar | 2,75
- Wrap zalm, zure room, appeltjes★ | 2,75
- Scampi in lookboter ★ | 2,75
- Scampi met thaise curry ★ | 2,75
- Cannelloni gerookte zalm, kruidenkaas | 2,75
- Cannelloni heilbot, verse kruiden ★ | 2,75
- Cannelloni tonijn, olijventapenade | 2,75
- Mix kaas –en garnaalkroketjes ★ | 3
- Mix kippenboutjes, mini loempia's | 3
- Fish & chips kabeljauwfilet met tartaar | 3
- Bisque van kreeft met Armagnac ★ | 3,5
- Cappuccino van garnalenbisque, dragonolie | 3,5
- Brioche met ganzenleverpastei, uikonfijt 3,5
- Gebakken coquille, coulis van tomaat, paprika ★ | 3,5
- Gegratineerde oester | 4
- Warme oester met gerookte zalm, champagnesaus | 4,5
- Kreeftcocktail | 5
- Tapasbord (ham, kaas, olijven, rauwkost) ★ één bordje per 4 a 6p | 7,5

Mogelijke aanvulling

Naar wens kunnen wij ook een oesterbar voorzien





Oesters op ijs geserveerd met peper en citroen = 4 st/pp. | 9,5



Overzicht van onze gerechten

Op de volgende pagina's vindt u een totaal overzicht van onze gerechten.
Vermelde prijzen zijn steeds per gerecht / per persoon


Koude voorgerechten

- Salade geitenkaas, Crottin de Chavignol, gebakken appeltjes, brickdeegmandje |  | 12,5
- Vitello tonato, fijngesneden kalfsnek lage temperatuur gegaard, tonijnmayonaise, kappertjes | 12,5
- Fris slaatje met Italiaanse ham en meloen, afgewerkt met oude port | 14
- Gerookte eendenborst, salade met gepocheerde druiven, Roquefortespuma | 14
- Carpaccio van rund, rucola, mosterdmayonaise, gekonfijte trostomaatjes, Parmezaan | 14,5
- Gemarineerde schotse zalm, mierikswortel, zure room  | 14,5 | + oester 16,5
- Cocktail van handgepelde grijze garnalen "klassiek"  | 16
- Tartaar van tonijn met limoen, lookolie, koriander | 16
- Terrine van ganzenlever, canneloni van Gandaham, vruchtenchutney, crème van oude port, brioche | 17,5
- Proeversbord Dorp 49  : gerookte ham met meloen of eendenborst, garnalencocktail, gerookte zalm, rundscarpaccio | keuze 3 of 4 st | 17 of 19,5
- Halve lauwe kreeft Belle-View met fijne salade, huisgemaakte mayonaise, cocktail | 21



TIP! Weet u niet goed wat kiezen als voorgerecht? Een voorgerechtenbuffet is hiervoor een mooi alternatief! Vraag naar onze buffetformules.

Soepen

- Seizoensgebonden groentesoep | 5 - met garnituur | 6
- Tomatensoep met basilicum | 5 - met gehaktballetjes | 6
- Champignonroomsoep | 6
- Gevogelte vélouté met Parijse champignons en kervel  | 7
- Consommé van gevogelte afgewerkt met groentenbrunoise | 7,5
- Cappuccino van garnalenbisque | 9
- Bisque van kreeft met room en Armagnac | 9,5
- Bouillabaisse met coquille | 11



Warme voorgerechten en/of tussengerechten

- Toast champignon afgewerkt met Gandaham | 12
- Vispannetje uit de Noordzee met rivierkreeftje | 14
- Gamba's "a la plancha", risotto met groene asperges, kruidenboter ★ | 16
- Gestoomd kabeljauwhaasje, aardappelpuree met pastinaak, witte wijnsaus met Zeebrugse garnalen, julienne van prei ★ | 15,5
- Cassoulet met tongrolletjes, venkel, sausje van Noilly Prat | 16
- Gebakken Schotse zalm, risotto, tomatenfondue | 15,5
- Snoekbaars met gebakken groene asperges, curryboter ★ | 17
- Diverse kreeftbereidingen op aanvraag

Opgelet! De prijs van deze gerechten is berekend als tussengerecht. Indien vooraf geen soep of koud voorgerecht wordt genomen zal de portie worden aangepast naar een volwaardig voorgerecht, hierbij moet men rekening houden met een prijsstijging van 20%

Sorbets en opkickers

- Citroensorbet, verse munt | 4
- Passievruchtsorbet | 4
- Limoensorbet overgoten met Oude Balegemse graanjenever ★ | 5,5
- Aardbeiensorbet, verse munt, overgoten met Laarnse Dots | 5,5
- Frambozensorbet, overgoten met Champagne | 7,5
- Laarnse Dots (lokale citroenjenever) | 4
- Oude Balegemse graanjenever | 4



Hoofdgerechten

vis

- Gestoomd kabeljauwhaasje, aardappelpuree met pastinaak, witte wijnsaus met Zeebrugse garnalen, julienne van prei ★ | 21
- Zalm in papillot met fijne groenten, cocotte aardappelen, witte wijn | 17,5
- Roulade van pladijs gevuld met tagliatellegroenten, garnalenroom, Noilly Prat | 20
- Tongrolletjes in zachte kreeftensaus, geplette aardappel, verse spinazie ★ | 22,5

vlees

- Roulade van kip, gevuld met romige spinazie, Breydelspek, jonge aardappelen en cognacroom | 17
- Varkenshaasje met Tierenteyn mosterd, gekarameliseerd witloof, gegratineerde aardappelen | 18
- Tussenrib van Zweeds melkbiggetje, gratin aardappelen, seizoensgroenten, dragonmosterdsaus ★ | 19
- Barberie eend, gefrituurde aardappelen, cocotte van Jonagold, aubergine kaviaar, sausje van oude port | 20
- Parelhoen 'suprême', seizoensgroenten, gratin aardappelen, zacht dragonroomsausje | 20
- Gebakken lamsfilet met kruidige persilladekorst, erwtencoulis, ragout van seizoensgroenten, aardappelgratin ★ | 22
- Tournedos Rossini, oesterzwam, witloof, gegratineerde aardappelen, truffelroom | 24,5

Pasta's & vegetarische suggesties 🌱

- Vegetarische groetenlasagne | 18
- Pasta met courgette, paddestoelen, Parmezaan, zuiderse tomatencoulis | 19
- Pasta van de chef, met seizoensgebonden producten | 20

Wildsuggesties / seizoen suggesties / kreeftbereidingen op aanvraag

Repasse (= 2^e x rondgang) hoofdgerecht telkens op aanvraag ★ | 3

Opgelet! Sommige gerechten zijn seizoensgebonden en kunnen in bepaalde perioden duurder of helemaal niet beschikbaar zijn. Indien onze chef bepaalde producten niet kwalitatief genoeg bevindt op dat ogenblik, zal hij u steeds een andere suggestie voorstellen.



Desserten

À la carte

- Crème brûlée met zeste van sinaasappel, geparfumeerd met Amaretto | 6,5
- Huisgemaakte chocoladetaart, advocaat, frambozen, marshmallow | 7
- Tiramisu, karamel, krokantje van bresiliennootjes | 7
- Ijstaart met smaak naar keuze, eventueel gepersonaliseerd ★ | 8
- Vanille-ijs met rode vruchten, coulis, verse munt | 8
- Duo witte en bruine chocolademousse Callebaut, coulis van advocaat | 8
- Assortiment van kazen | 10
- Gebak van de chef (op aanvraag)
- Dessertbord Dorp 49 ★ : 4 stuks | 8
5 stuks | 9

Dessertbuffetten

• Standaard dessertbuffet | 14

Bruine en witte chocolademousse / verse fruitsla / rijstpapje / tiramisu / crème brulée / assortiment mini gebak

• “Dessertbuffet Dorp 49” ★ | 16

Bruine en witte chocolademousse / verse fruitsla / rijstpapje / tiramisu / ijsparfait / crème brulée / profiterolles / assortiment mini gebak / roomijs / warme chocoladesaus en aardbeien coulis

Dessertbuffet met uitgebreide kaasschotel | +7

Dessertbuffet met extra ijstaart | +4

Koffie-thee

Koffie is niet inbegrepen bij het dessert of bij een dessertbuffet.

Koffie met zoetigheden meermaals geserveerd aan tafel of aan het buffet | + 4,5

Middernachtsnacks

- Mini sandwiches | 1,9/st
- Tipzakjes met frieten | 2,8/st



Kindergerechten

À la carte

- Verse fishsticks met slaatje ★ | 14,5
- Kipfilet met appelmoes | 12,5
- Verse gehaktballetjes met tomatensaus | 12,5

Voor elk gerecht keuze uit: aardappelpuree, kroketten of frietjes

Alle kindergerechten tem 12 jaar.

Kindermenu ★ | 22

- Tomatensoep met balletjes **of** kaaskroket **of** garnaalkroket
- Kinderhoofdgerecht naar keuze (zie hierboven)
- Kinderijsje **of** Mini chocolademousse

Kinderen tem 12 jaar kunnen kiezen voor het kindermenu of krijgen een korting van 25% op het volwassenenmenu. Mini gerechten voor kinderen -6j op aanvraag.

Men kan voor de kinderen ook steeds één gerecht kiezen uit de feestzaalbrochure.

Wij vragen vriendelijk éénzelfde kindergerecht te kiezen voor alle kinderen aub.





Dranken bij uw gelegenheid

Verrekening per consumptie

Receptie

We bieden u hiervoor 3 mogelijkheden

1. Dranken volgens het verbruik per fles gerekend gedurende de door u gekozen tijdsduur. ★
(vb: receptie van 1u30 met Cava en fruitsap)
2. Het aantal flessen wordt op voorhand bepaald.
(vb max. 1 fles Prosecco per 3 personen.)
3. Alle dranken volgens verbruik genoteerd en gerekend.
 - Cava MVSA - fles | 25
 - Prosecco Palladin – fles ★ | 30
 - Maison Champagne Vranken – fles | 50
 - Champagne Pommery - fles | 65
 - Fruitsap 1l | 7,5 - Verse fruitsap 1l | 10

Dranken tijdens de maaltijd

Wijnen

- Huiswijnen wit/rood - fles | 22
- Wijnen uit de kaart van het restaurant zijn ook steeds beschikbaar.
Vraag naar de wijnkaart. (vanaf min. 12 flessen is een korting mogelijk)
- Kurkgeld (meebrengen van eigen Cava, Champagne, wijnen,...) aan € 15/fles

Frisdranken, bieren, apero's, wijn, ...

- Pils (Jupiler), standaard frisdranken | 2,3
- Water per fles (Eaulala 70 cl) | 7
- Koffie/thee | 2,5/tas
- Speciaal bieren: Palm, Kriek, Hoegaarden, Carlsberg, Jupiler NA | 2,5
- Sterke bieren: Duvel, Leffe, Vedett, Westmalle dubbel | 3,5
- Speciale tripels: Westmalle tripel, Omer, Ename | 4
- Basis aperitieven: Porto, Pineau, Sherry, Martini, Gancia | 4,5
- Huiswijn wit/rood | 4,5 - Huiswijn rosé | 5,5

Sterke dranken | aperitieven | digestieven

- Sterke dranken - aperitieven vanaf € 7 → **volgens prijslijst restaurant**
- Supplement frisdrank | 1,7
- Supplement Fever Tree, Red bull | 2,5



Dranken na de maaltijd

Wenst u na de maaltijd te opteren om verbruikte dranken per consumptie te verrekenen?

U kan op ons vertrouwen om alle geconsumeerde dranken te noteren. Op die manier betaalt u enkel wat er gedronken is in de door u gekozen tijdsduur.

Opgelet! Hierbij komt een forfait uurloon van € 30 per uur/per kelner/per 25 personen en dit tem het verlaten van de zaal.

Gehanteerde prijzen per verbruik/consumptie aan groepstarieven.

All-in drank formules

Formule bij receptie, maaltijd en koffie ★ | 24,5

(All-in van bij aanvang tem de koffie)

- Verwelkoming met Cava en fruitsap (gedurende 30 min.)
- Water en huiswijnen inclusief tijdens de maaltijd **of** voor wie geen wijn neemt frisdrank of lichte en sterke bieren inbegrepen tijdens de maaltijd.
- Koffie of thee met zoetigheden meermaals aan tafel geserveerd bij het dessert.

Deze prijs is berekend voor een 3 gangen-menu. Indien er een menu van 4 of meerdere gangen is gekozen wordt dit pro rata aangepast.

Formule wijnen enkel bij de maaltijd

- Huiswijnen inclusief, 3 of 4 gangen menu | 14 of 16,5
- Aangepaste "prestige" wijnselectie, 3 of 4 gangen menu | 21 of 25

Wijnen worden steeds geserveerd tot aan het dessert.

Formule drankforfait na de koffie

Hierbij zijn alle lichte en sterke bieren, huiswijnen, frisdranken en warme dranken inbegrepen.

Dit met ingang na de koffie met een door u gekozen tijdsduur van 3u, 4u of 5u. Sterke dranken zijn niet inbegrepen (worden enkel geschonken op aanvraag en tegen betaling).

- **Drankenforfait 3u ★ | 19**
- **Drankenforfait 4u | 24**
- **Drankenforfait 5u | 28**



Praktische info

Tafelplan

Beschikbare tafels

- 1 ovale tafels van 12 tot maximum 24 personen
- 10 ronde tafels van 8 tot maximum 10 personen per tafel
- 4 ronde tafels van 9 tot maximum 11 personen per tafel
- 8 ronde tafels van 6 tot maximum 9 personen per tafel

Wij werken steeds met linnen tafelbekleding en servetten.

Menukaarten

Op aanvraag voorzien wij 1 basismenukaart per 4 personen op tafel (naargelang de mogelijkheden van de tafelindeling) | € 2/kaart.

Indien u hiervoor een eigen ontwerp wenst, vragen wij deze zelf te voorzien.

Naamkaartjes zijn steeds zelf te voorzien, indien gewenst.



Muziek

Een degelijke standaard muziekinstallatie is aanwezig, opgelet: dit is geen discobar!

Eigen muziek kan eventueel via computer en stick worden aangesloten op de ingebouwde installatie. Wij helpen u graag verder indien u ook dansgelegenheid wil voorzien en kunnen u enkele Dj's aanraden. **Indien u zelf muziek wil voorzien, vragen wij steeds vooraf een afspraak te maken om deze te testen.** Dit om technische misverstanden op het moment van uw gelegenheid te vermijden.

Bloemstukken

Wij werken hiervoor samen met een plantaardig vormgever, Dhr. Lyppens Pieter, die u graag verder helpt om uw tafels op te fleuren met enkele bloemstukken. Vraag hiervoor gerust via ons om een afspraak of neem rechtstreeks contact op met Dhr. Lyppens via

pl.vormgever@hotmail.com of 0472/48.04.36





Ballondecoratie / zaalversiering / kinderaanimatorie

Op aanvraag kunnen wij u ook helpen met bijvoorbeeld: ballondecoratie en/of zaalversieringen. Wij werken hiervoor samen met onze partner: **Soirée Soignée**.

Zij bieden leuke samengestelde boxen aan vol met themaversieringen voor uw gelegenheid.

Meer informatie kan u hiervoor vinden via: www.soireesoignee.be

Ook voor kinderaanimatorie kunnen wij u begeleiden. Hiervoor hebben wij een samenwerking met een **animatieteam** met oa een kindergoochelshow, ballonplooien, goochelworkshop,

Meer informatie kan u hiervoor vinden via: www.magicmichael.be

Springkasteel en tuinspeelgoed is uiteraard ook mogelijk op aanvraag.



Vervoerpartners

Het spreekt voor zich dat al uw gasten veilig thuis geraken na het feest.

Hiervoor werken wij samen met volgende vervoerspartner/taxi:

- Taxi Erwin: 0499/38.81.52
- Indien gewenst bestellen wij voor u een rit, betaling gebeurt onmiddellijk aan de chauffeur zelf. Opgelet: een rit bestellen = rit betalen.

Routeplan

Exacte GPS-gegevens: Kalkendorp 49, 9270 Kalken.

Het is aan te raden dit op uw uitnodigingen te vermelden.





Belangrijk om weten

- De prijzen en voorwaarden in deze brochure zijn geldig voor groepen vanaf 25 volwassenen, tot 31/12/19. (Eventuele prijsschommelingen zijn steeds mogelijk en worden tijdig gemeld.)
- Wij vragen voor elke gelegenheid te opteren eenzelfde menu voor iedereen te kiezen. Indien uitzonderingen, graag te beperken tot maximum 2 verschillende keuzes per gang.
- Wij raden steeds aan uw gezelschap hetzelfde voorgerecht te mogen serveren. Indien u de keuze laat qua hoofdgerechten vragen wij u steeds de aantallen op voorhand door te geven, samen met een overzicht van de gemaakte keuze per persoon.
- Eens u uit de brochure een keuze heeft gemaakt, maakt u een afspraak met de verantwoordelijke. Zodoende kunnen we alle details vastleggen.
- **Voorschot:** Bij elke boeking vragen wij een voorschot te betalen van € 20,00/pp volgens het verwachte aantal, met een minimum bedrag van € 500. Dit kan u ter plaatse betalen binnen de 5 dagen per overschrijving op **rekeningnr: BE23 0689 0969 1891**. Bij ontvangst van het voorschot wordt uw boeking definitief bevestigd.
- **Annuleren:** indien u uw geboekte gelegenheid annuleert op minder dan 6 maanden vooraf, wordt het voorschot niet terugbetaald. Indien een annulering op meer dan 6 maanden vooraf wordt uw voorschot voor de helft terugbetaald.
- Het definitief aantal personen vragen wij ten laatste één week op voorhand door te geven. Het aantal dan doorgegeven zal steeds in rekening worden gebracht.
- Vermelde prijzen zijn steeds inclusief btw en gebruik van de zaal met bediening tem de koffie. Bij uitloop na de maaltijd en de koffie wordt er een extra kost voor gebruik van zaal en bediening in rekening gebracht. Tenzij nadien gekozen wordt voor een drankenforfait.
- Voor kleinere groepen (12 tot 24 volw.) is deze brochure niet geldig. Men kan in overleg steeds een menu voorstellen of een keuze maken tussen een aantal gerechten uit de menukaart van het restaurant. Hierbij wordt een vergoeding gevraagd voor het gebruik van zaal met bediening.