

# *Welkom in "De Zevenster"*

Graag stellen wij u via deze brochure onze culinaire mogelijkheden voor.

In een oase van groen en rust maken wij van uw feest een uniek en origineel succes.

Laat u bekoren door al dit lekkers en neem gerust contact met ons op voor een afspraak, zodat we ook uw feestje tot in de culinaire puntjes kunnen plannen !

Tot binnenkort in "De Zevenster" !

---

## Recepties

Een prachtige zaal en een uitnodigend buitenterras: dé ideale locatie voor uw recepties vanaf 30 personen! Twee uur lang verwennen wij u en uw gasten met zalige lekkernijen. Ook de zoetebekken komen aan het einde van de receptie aan hun trekken...

Wij bieden u de keuze uit onderstaande formules :

### 1\* Receptie 1

24,00 euro

Gedurende twee uur serveren we u en uw gasten volgende dranken :

Cava "Aretey"

Kirr Royal (Cava "Aretey")

Vruchtensap en frisdranken

Gecombineerd met 4 koude en warme hapjes – te kiezen uit onderstaand assortiment :

Koude toastjes met	Grijze garnalen Schotse zalm Vleessalade
Lepelhapjes met	Gerookte eendenborstsneetjes Serranoham met meloen Mosseltjes met saffraan
Warme hapjes	Kaasfondue Worstenbroodjes Bladerdeegcreaties Mini loempia Kippenpasteitjes
Gezond palletje van groenten met bijpassende sauzen	
Desserthapjes	Javanais Misérable Roomsoesjes Bavarois Chocolademousse

### 2\* Receptie 2

33,00 euro

Gedurende twee uur serveren we u en uw gasten volgende dranken :

Cava "Aretey"

Kirr Royal (Cava "Aretey")

Vruchtensap en frisdranken

Bieren naar keuze

Gecombineerd met 4 koude en warme luxehapjes – te kiezen uit onderstaand assortiment :

Gegratineerde oesters  
Vleesspiesjes  
Gewokte kip met groentjes, licht pikant  
Quiche Lorraine (warm groentetaartje met prei en spek)  
Kippenvleugeltjes  
Zalmmousse

---

### 3\* Receptie 3

39,00 euro

Gedurende twee uur serveren we u en uw gasten volgende dranken :

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve Particulière  
Kirr Royal  
Vruchtensap en frisdranken  
Bieren naar keuze  
Witte en rode wijnen van het Huis

Gecombineerd met 6 koude en warme luxehapjes – we serveren onderstaand assortiment :

Gegratineerde oesters  
Vleesspiesjes  
Gewokte kip met groentjes, licht pikant  
Quiche Lorraine (warm groentetaartje met prei en spek)  
Kippenvleugeltjes  
Zalmmousse

### 4\* Fijnproeversreceptie

45,00 euro

Gedurende twee uur serveren we u en uw gasten volgende dranken :

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve Particulière  
Kirr Royal  
Vruchtensap en frisdranken  
Bieren naar keuze  
Witte en rode wijnen van het Huis

Gecombineerd met 6 koude en warme fijnproevershapjes – we serveren onderstaand assortiment :

Sint-Jakobsvrucht met Grand Marnier en curry  
Lamsnootje met paprikachutney  
Kreeftensoepje  
Eendenborst getrouwd met sinaasappel  
Graved Laks  
Roerbak van kip en Oosterse groentjes

*Onze receptieformules zijn steeds geldig vanaf 30 personen, gedurende 2 uur.*

---

## Onze Gerechten

Creatief zijn met onze gerechten: geef uw feestje dat persoonlijk tintje en stel zelf uw menu samen!

### Koude voorgerechten

Gerookte zalm en zijn garnituren	13,20 euro
Carpaccio van ossenhaas met basilicum en parmezaanschaafsel	13,40 euro
Salade van Saranoham en meloen	12,80 euro
Fantasie van gerookte vissoorten met dille-room	14,50 euro
Platte oesters natuur (seizoen)	22,00 euro
Platte oesters gratineerd	24,00 euro
Graved laks van Schotse zalm	13,20 euro
Carpaccio van Bonitotonijn	14,80 euro
Gerookte eendenborstfilet met z'n garnituur	14,30 euro

### Soepen

Velouté van tomaten en bieslook	4,60 euro
Roomsoep "Windsor"	5,40 euro
Roomsoep "Agnes-Sorel"	6,00 euro
Consommé met kruidenflensjes	5,70 euro
Vissoep met korstjes	7,20 euro
Cappuccino van kreeft	9,80 euro

### Warme voorgerechten

Ambachtelijk bereide kaaskroketten	9,70 euro
Ambachtelijk bereide garnaalkroketten	11,20 euro
Koninginnehapje	9,60 euro
Scampi in zachte curryroom verrijkt door mango en ananas	13,70 euro
Scampi in kruidenlook	12,30 euro
Scampi "Chef"	13,70 euro
Kort gebakken St-Jacobsvruchten op risotto van groene kruiden	14,70 euro
Krokant gebakken kalfszwezeriken met gewokte groentjes en rode port	17,20 euro
Wandeling door onze voorgerechten	21,30 euro
Gegratineerd visschelpje	14,50 euro

---

## Visgerechten

Tournedos van Schotse zalm met kruidenmousseline	17,30 euro
Kabeljauwhaasje op een bedje van bladspinazie - gegratineerd	18,50 euro
Normandische tongfilets	19,50 euro
Zeeduivelnootjes met gestoofde prei en roze pepertjes	24,00 euro
Botervisfilet met gewokte groentjes, zachte kerrie en Basmati rijst	17,40 euro
Vispannetje in een zacht wit wijnsausje, vergezeld van grijze garnalen	21,30 euro

*Aarzel niet te informeren naar onze kreeftenbereidingen.*

## Vleesgerechten

Lamsnootje met zuiderse ratatouille, vergezeld van een porto-kruidnagelsausje & gratin aardappelen	23,40 euro
Versneden eendenborst met een sausje van bergappelsienen	19,20 euro
Parelhoenfilet "Véronique"	18,50 euro
Ossenhaas met dagverse marktgroentjes en een infusie van sjalot & rode wijn	24,50 euro
Sappig varkenshaasje, groetentorentje & aardappelrösti en graanmosterd	18,50 euro
Gegrilde Ierse zesrib	20,40 euro
Kalfsfilet met gratin van camembert, spinazie en z'n jus	25,60 euro

## Zoetigheden

Vanille roomijs met warme chocoladesaus	4,90 euro
Javanais met Engelse room	5,00 euro
Duo van chocolademousse	5,30 euro
Paletje huisgedraaide vruchtensorbets	5,10 euro
Wandeling door onze nagerechten	8,20 euro
Tiramisu	5,00 euro
Flensjes met sinaasappelaroma	6,00 euro
IJstaart naar keuze	7,20 euro
Biscuittaart naar keuze	7,30 euro

---

## Suggestiemenu's

Om uw keuze te vergemakkelijken, stellen wij u graag een aantal voorbeeldmenu's voor uit bovenstaande gerechten.

### MENU A

35,00 euro

Verwelkoming van het Huis  
✧  
Mousse van kwartel, geglaceerde uitjes en een fris notenslaatje  
✧  
Huisgedraaide sorbet  
✧  
Zalmhaasje met gewokte groentjes, aardappelmousseline  
en een romig saffraansausje  
✧  
Dessert naar keuze  
(uit ons assortiment)

### MENU B

37,50 euro

Verwelkoming van het Huis  
✧  
Tartaar van Schotse zalm, roze peper en zure room  
✧  
Roomsoep "Agnes-Sorel"  
✧  
Zacht gegaard varkenshaasje met z'n seizoengarnituur en rode wijn  
Kroketten of frietjes  
✧  
Dessert naar keuze  
(uit ons assortiment)

### MENU C

41,50 euro

Verwelkoming van het Huis  
✧  
Scampi met curry  
✧  
Heldere bouillon met fijne groentjes en hartige flensjes  
✧  
Waaier van rundsfilet "Stroganoff" vergezeld van dagverse marktgroentjes  
Kroketten of frietjes  
✧  
Dessert naar keuze  
(uit ons assortiment)  
✧  
Koffie en thee

---

## MENU D

47,00 euro

Verwelkoming van het Huis  
✧  
Carpaccio van ossenhaas met basilicumpesto en parmezaanschaafsel  
✧  
Scampi staartjes in Filodeeg met zachte tarwe,  
exotische vruchten en een tintje curry  
✧  
Huisgedraaide sorbet  
✧  
Lamsfilet in krokante bladerdeeg vergezeld van z'n garnituur  
en verse tuinkruiden  
✧  
Dessert naar keuze  
(uit ons assortiment)  
✧  
Koffie en thee

## MENU E

59,00 euro

Verwelkoming van het Huis  
✧  
Slaatje van kreeft, Parijse champignons, mango en Serano ham  
vergezeld van Ricotta-kaas en een koude bouillabaisse  
✧  
Torentje van krokant gebakken kalfszwezeriken,  
geglaceerd witloof en rode port  
✧  
Sprankelende Champagne sorbet  
✧  
Ossenhaas in rode wijn  
met een sterk infuus van ganzenlever en truffel  
✧  
Wandeling door onze zoetigheden  
✧  
Koffie en thee

## Dessertkeuze samengestelde menu

Vanille roomijs met warme chocoladesaus  
Javanais met Engelse room  
Duo van chocolademousse  
Paletje huisgedraaide vruchtensorbets  
Wandeling door onze nagerechten + 3,00 euro  
Tiramisu  
Flensjes met sinaasappelaroma  
Ijstaart naar keuze + 2,80 euro  
Biscuittaart naar keuze + 3,00 euro

---

## Drankformules

Niet alleen kan u tijdens uw feestjes lekker smullen, ook voor drankjes zorgen wij voor een fantastisch festijn: geen zorgen over wie wat wil drinken, maar ongestoord genieten...

### All-in drankformule

6,00 euro/uur

Een geslaagde happening waarbij u zalige 'nectars' zorgeloos wil laten vloeien...? Ook hiervoor hebben we de geschikte formule !

Voor € 6,00 per uur per persoon (met een minimum van 4 uur) vullen we de glazen met:

Aperitief – Cava "Aretey", Kirr Royal en Sinaasappelsap  
Frisdranken  
Bieren  
Witte, rode en rosé wijnen van het Huis  
Koffie en thee

### A la Carte

Natuurlijk kan u ook opteren voor de formule 'à la carte', waarbij u elk drankje door ons laat opschrijven en u achteraf betaalt aan het tarief van de prijslijst. Hierbij kunnen u en uw gasten feesten zonder grenzen.

---

# Algemene voorwaarden

## 1. Algemeen

Genomen opties blijven 7 dagen geldig.

Voor de bespreking van uw feest is het aan te raden dat er een afspraak gemaakt wordt met onze zaalverantwoordelijke of Account Manager.

## 2. Verdere afspraken

De opgave van de juiste aantallen zal dienen te geschieden uiterlijk 1 week voor uw feest.

Na deze datum kunnen tot uiterlijk de avond voor uw feest nog schommelingen in min of meer van maximaal 10 % worden aangevraagd.

Indien er toch minder gasten zouden zijn dan opgegeven, zal steeds het geschatte totaal volledig worden aangerekend.

## 3. De prijzen

De vermelde prijzen in dit reservatiedocument zijn inclusief 21% BTW en telkens per persoon.

Bovenstaande prijzen zijn geldig vanaf 20 personen en tot 31 maart 2012, tenzij anders vermeld.

## 4. Betalingsvoorwaarden

4a. Binnen de acht dagen na de ondertekening van het definitieve contract wordt een voorschot betaald van 10% van het totaal geschatte bedrag dit kan ter plaatse contant of met kredietkaart of per overschrijving op rekening van bvba Melkerij Schilde (Dexia 068-2402823-63) met vermelding voorschot, uw naam en datum van het feest. Uw reservatie is pas definitief na ontvangst van dit voorschot.

4b. Uiterlijk vijf weken voor uw feest is een bijkomend voorschot verschuldigd van 40 % op de voorziene totale kostprijs, inclusief BTW.

4c. Het resterende saldo dient contant betaald te worden (VISA, MasterCard, cash) of via overschrijving mits voorafgaande aanvraag en goedkeuring.

bvba Melkerij Schilde behoudt zich het recht de betalingsvoorwaarden te herzien, zo zij negatieve handelsinformatie ontvangt.

## 5. Wanbetalingen

De niet stipte betaling brengt van rechtswege en zonder enige aanmaning een intrest op van 1 % per maand of begonnen maand vertraging in de betaling.

Bij niet betaling binnen de acht dagen na verzending van een aangetekend schrijven- ook indien dit aangetekend schrijven niet wordt afgehaald of wordt geweigerd- zal ten titel van forfaitaire vergoeding voor bijkomende kosten en schade een bedrag aangerekend worden van 10 % op het factuurbedrag.

## 6. Annulatie

De annulatiekosten worden forfaitair bepaald als volgt :

- Bij annulatie tot 7 dagen voor uw feest, belopen de annulatiekosten de reeds betaalde voorschotten. Deze voorschotten zijn bijgevolg niet terugbetaalbaar.

- Bij annulatie tijdens de laatste 7 dagen voor uw feest, belopen de annulatiekosten 80 % van de totaal voorziene prijs van uw feest.



Melkerij Schilde bvba

Turnhoutsebaan 5a – 2970 Schilde

Tel : 03/353.02.17

Fax : 03/354.05.99

info@zevenster.be

www.zevenster.be