



POORTERSHUYZE

Restaurant

since 1992



Feest en Banket

~ Uw garantie voor een geslaagd feest ~



POORTERSHUYZE

Restaurant

since 1992



Even vooraf..

Restaurant "Poortershuyze" streeft niet alleen om een goede reputatie in het restaurant gebeuren, wij verzorgen ook alle feesten en banketten met de grootste zorg.

Bij ons kunt U terecht voor familiefeesten, jubileums, babyborrels, recepties, communie- of lentefeest, huwelijken, een snelle lunch in groep en rouwtafels.

Poortershuyze beschikt over een zitcapaciteit van 100 personen en een "séparé" voor max. 60 personen.

Er zijn tal van menu mogelijkheden, deze vindt u verder in deze folder.

Wij bieden een riante tuin als decor voor ons zonneterras, een gezellige bar voor uw receptie, een speeltuin voor de kinderen.

Een ruime parking is voorzien.

Bovendien garanderen wij u een professionele en voorbeeldige inzet van het ganse team.

Poortershuyze staat ook voor uw bedrijf klaar, een seminarie, vergadering of productvoorstelling, een snelle lunch met uw gasten of voor het personeelsfeest.

Ook uw vereniging kan bij ons terecht voor haar jaarlijks banket of receptie.

Wij hopen u met deze folder voldoende info te geven omtrent de verschillende mogelijkheden in Poortershuyze

Michèle Geeraert

Isabelle en Charles Geeraert

RECEPTIE EN APERITIEF FORMULE

Cava (1 glas) & 3 hapjes	€ 9,00
Cava (1 glas + 1 x bijschenken) & 3 hapjes	€ 11,00
Cava (1 glas + 2 x bijschenken) & 3 hapjes	€ 13,00

Kir (1 glas) & 3 hapjes	€ 7,00
Kir (1 glas + 1 x bijschenken) & 3 hapjes	€ 9,00
Kir (1 glas + 2 x bijschenken) & 3 hapjes	€ 11,00

PER FLES

Barton & Guestier Sauvignon Blanc Reserve	€ 19,50
Cava	€ 29,00
Champagne	€ 50,00

HAPJES

Assortiment koude en warme hapjes per stuk € 1,00

KOUD

Glaasje, cremeux, gerookte zallm

Glaasje, scampi, wasabi

Glaasje, bloemkool, garnaal, groene kruiden

Glaasje, ganache van eendenlever, chutney van mango


 Glaasje crème van wortel en knolselder

 Glaasje met Quinoa, zongedroogde tomaat en groene Kruiden

WARM

Kiploempia met zoetzure dip

Scampi in Loempiavel met zoetzure dip

 Groentenloempia met zoetzure dip

Kroketje met Gandaham en kaas

 Kroketje met Emmentaal kaas

Kroketje met grijze garnaal

DRANKEN

Forfait wijnen aan tafel

Uw gasten worden bediend van onze huiswijnen, water "chaudfontaine" en koffie (3 x bediend)

Forfaitprijs voor 3-gangen menu

€ 16,50

Forfaitprijs voor 4-gangen menu

€ 18,50

Wijnen per fles

Witte wijn

Barton & Guestier Sauvignon Blanc Reserve € 19,50

Barton & Guestier Chardonnay Reserve € 19,50

Rode wijn

Barton & Guestier Cabernet Sauvignon Reserve € 19,50

Barton & Guestier Merlot Reserve € 19,50

B&G Reserve Cabernet Sauvignon 2007 is bekroond met de trofee "BESTE CABERNET SAUVIGNON" tijdens de Top 100 Vins de Pays op de London International Wine Trade Fair 2009 !

Water

Chaudfontaine mineraal, half bruisend en bruisend

€ 8,00 /liter

Koffie

Koffie geserveerd met kannetjes, 3 bedieningen, koekjes

Assortiment mini macarons bij de koffie 2 stuks pp.

Assortiment mini pâtisserie bij de koffie 2 stuks pp.

Plateau met gemengd aanbod pouffe café

€ 4,00 /pp.

€ 3,00 /pp.

€ 5,00 /pp.

€ 6,00 /st.



WALKING DINNER

(MIN. 20 PERS.)

Keuze te maken uit volgende gerechtjes

Carpaccio van Witblauw Rund, Basilicum & Parmezaan
Knolselder - grijze Garmaal - groene Kruiden
Gemarineerde Zalm - Mosterd - Fleur de Sel
Cremeux van Eendenlever - Chutney van Mango & Granny Smith
Serrano Ham - Krokette van Geitenkaas

Loempia met zoetzure Dip
Kippensaté met Currymayonaise
Gebakken rijst - Surf 'n turf
Scampi in tempura beslag

Grietbot rode curry
Gamba — Zwarte chilisaus — Pack Soy
Pittige Balletjes (varken), pikante saus
Kleine bouillabaisse met garnalen
Tongfilet, geplette aardappel, saffraan en bieslook
Kabeljauwfilet met Limoenpeper gebakken
Kleine bouillabaisse met garnalen

Lasagna van gekonfijte eendebout met buffelmozzarella & eendenlever
Kipbeignet Zoetzuur
Parelhoen, aardpeer/pastinaak gratin, crème van wortel



Assortiment van mini desserts 3pp.

Prijs van het menu € 6,00 per gerechtje
Minimum van 5 gerechtjes te nemen + Dessert



POORTERSHUYZE

Restaurant

since 1992



Praktische richtlijnen en voorwaarden

- Alle prijzen in deze folder zijn in euro, inclusief BTW en bediening.
 - Deze prijzen zijn enkel geldig voor groepen van minimum 12 volwassenen.
 - Wij aanvaarden geen kredietkaarten voor deze formules wel bancontact of kontante betaling. De betaling dient daags zelf, na afloop van het feest te gebeuren.
 - Het menu dient min. 8 dagen voordien besproken te worden.
 - Het aantal genodigden en de tafelschikking dient ten laatste 5 dagen voor het feest bevestigd te worden.
 - Kinder- en dieetmenu's alsook végétarische menu's worden ook op voorhand besproken, zodat onze chef de nodige voorbereidingen kan doen.
 - De dag van het feest kan u nog tot 10u wijzigingen melden, nadien worden alle gereserveerde personen aangerekend.
 - De inrichters van het feest zullen verantwoordelijk gesteld worden voor de uiteindelijke afrekening, ook bij aparte inschrijvingen en gesplitste rekeningen.
 - Alle menu's en prijzen zijn opgemaakt voor topkwaliteit producten. Wij verkiezen dan ook enkel met deze producten te werken.
-
- De grote zaal
capaciteit van 100 pers., afhankelijk van de tafelschikking.
 - Het Salon
Capacitet tot 45 pers, aan de voorzijde van het restaurant, ideaal voor kleinere feesten.
 - Het terras en de tuin (tot 200 pers.)
Bij mooi weer de perfecte plaats voor uw receptie en koffie nadien.
 - Voor meer info en bespreking van Uw feest, staat Michèle graag voor U klaar. Gelieve te verwittigen, niet op woensdag en donderdag.

Végétarische gerechten staan vermeld in deze folder met



**Gelieve bij reservatie te melden indien er personen zijn met allergieën.
Wij kunnen evt. het menu aanpassen of een alternatief voorstellen.**

Michèle Geeraert
Charles & Isabelle - Geeraert - Van Mullem

Poortershuyze BVBA

Bruggesteeweg 24 - 8340 Sijsele-Damme

Ond.Nr.: 0461.982.789 - RPR Brugge

Tel.: 050/360930 Fax: 050/376598

Info@poortershuyze.be - www.poortershuyze.be

KBC BE 04 4768 1429 9231