



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	€ 55,00

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

€ 8,40 /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.



MENU'S

Deze menu's zijn enkel te verkrijgen voor de ganse tafel
en met een minimum van 12 personen.

Menu 1 aan € 51,00

“Classique”

Vissersmarmietje

Tongfilet - Zalm - Baars - Kabeljauw,
Juliennegroentjes - Saffraansaus

Velouté van Wortel

Kerrie - Gamba - Koriander

Château-Briand “Blanc Blue”

Seizoensgroenten - Bordelaise Saus - Amandelkroketjes

Dessertbord

Chocoladegebak - Crème Brûlée - Chocolademousse - Roomijs - Frambozenbavarois

Menu 2 aan € 38,00

Kabeljauw

Asperges (seizoen maart tem. juni)
Gegrilde Prei & Paksoy
Grijze Garmaal - Chablis - Groene Kruiden

Parelhoen

Witloof - Paddenstoelen Aardpeer - Porto Saus - Pommes Dauphines

Moelleux Chocolade

Vanilleroomijs - rode Vruchten - Pistache

MENU

Menu 3 aan € 48,00

“Fusion”

Zalmtartaar

Koriander - Wasabi - Radijs - Crème van Bloemkool met Vanille - Kroepoek van Pickles

Zeebaars

Risotto - Paksoy - Gekonfijte Citroen - Gele Curry met Limoenblad

Eendenborstfilet uit Challans

Shitake - Witloof - Knolselder - Romanesco - Aadappelmousseline met Truffel
Saus met Acaciahoning

Chocoladegebakje

Witte Chocolate - Coulis - Crumble -

Menu 4 aan € 43,00

Spiesje

Tong - Zeeduivel - St.-Jacobsvrucht - Scampi
Juliennegroentjes - Saffraansaus

Kalfsfilet

Seizoensgroenten - Oude Porto Saus - Pommes Dauphines

Framboos

Sorbet - witte Chocolate - Fleur de Sel - Coulis - Pistache

W
M
E
N
U

Menu 5 aan € 41,00

“Terroir”

Tongfilet

Kokos/Kerrie Crème - grijze Garmaal - Kokkels
Asperges (seizoen maart tem. juni)
Gegrilde Prei & Paksoy

Velouté van Witloof

Bieslook - Spekjes - Broodkorstjes

Varkenshaasje

“GEROOKT BOVEN HOUTSNIPPERS VAN JACK DANIELS EIKEN VATEN
Seizoensgroenten - Bordelaise Saus - Amandelkroketjes

Trio van Desserts

Chocoladegebak - Crème Brûlée - Roomijs

Menu 6 aan € 33,00

Oosters Scampiwokje

Krokante Groentjes - zwarte Chili Saus

Kalkoen “Label Rouge”

Seizoensgroenten - Poivradesaus - Aardappelgratin

Appel

Vanilleroomijs - Tarte Tatin - Anglaise Saus - Ganache

W
E
N
D
M
E
N
U

MENU 7 & MENU 8 ZIJN ENKEL TE VERKRIJGEN VANAF 15 OKTOBER TEM 15 JANUARI !

Menu 7 aan € 56,00

“Going Wild”

Pastei van Hert

Gerookte Eendenborst - Ganache van Eendenlever
Mango & Appel - Knolselder - Brioche

St.-Jacobsvruchten

Schorseneren - Sherry Boter - Groene Kruiden

Hertfilet “Grand Veneur”

Butternut - Paddenstoelen - Wildeman Peertje - Veenbessen - Pommes Dauphines

Forêt Noir

witte Chocolade - Coulis - rode Vruchten - Crumble

Menu 8 aan € 43,00

St.-Jacobsvruchten

Schorseneren - Sherry Boter - Groene Kruiden

Fazantfilet

GEVULD MET BOSZWAMMEN & GANZENLEVER

Butternut - Paddenstoelen - Wildeman Peertje - Veenbessen - Pommes Dauphines

Krokantje van Amandel

Vanilleroomijs - rode Vruchten - koude Sabayon

MENU

LIJST VAN DE GERECHTEN

Koude voorgerechten

Frivool slaatje van de visser	€ 12,00
Zalmtartaar, koriander - wasabi - radijs - crème van bloemkool met vanille - kroepoek van pickles	€ 10,00
In huis gemarineerde zalm, asperges, kruidig slaatje	€ 10,00
Serrano ham 12 maand gedroogd, ruccola slaatje & kroketjes van geitenkaas	€ 10,00
Carpaccio " Wit-Blauw rund", parmezaan en basilicum	€ 10,00
Pastei van hert, gerookte eendenborst - ganache van eendenlever - mango & appel - knolselder - brioche	€ 10,00

Warme voorgerechten

Bouillabaisse van tong, kabeljauw, scampi & St.-Jacobsvrucht	€ 14,00
Spiesje van lotte, scampi, st.-jacobsvrucht en tongfilet, groentenjulienne en saffraansaus	€ 15,00
St.-Jacobsvruchten - schorseneren - Sherry boter - groene kruiden	€ 15,00
Zeebaars, risotto - paksoy - gekonfijte citroen - gele curry met limoenblad	€ 12,00
Kabeljauw, Prei & Paksoy, grijze garnaal, saus met groene kruiden	€ 12,00
Kabeljauw, asperges, grijze garnaal, Chablis & groene kruiden (seizoen maart tem. juni)	€ 12,00
Tong & St.-Jacobsvruchten, witte wijnsaus, groentenbrunoise, groene kruiden	€ 15,00
Vissersmarmietje van baars en zalm met garnalensausje	€ 10,00
Vissersbordje met tongfilet, zalm, baars en kabeljauw, groentenjulienne en saffraan	€ 12,00
Oosters scampiwokje met krokante groentjes, zwarte chilisaus	€ 12,00
Tongfilet, kokos/kerrie crème - grijze garnaal - kokkels met asperges (seizoen maart tem. juni) met gegrilde prei & paksoy	€ 15,00
Asperges, warm gerookte zalm, eitje en mousselinesaus	€ 14,00



Végétarische voorgerechten

Thaise groentenloempia's met zoetzure dip	€ 8,00
Loempia's van Brie met chutney van mango	€ 9,00
Kroketjes van Emmentaal & Parmezaan	€ 9,00

Verfijnde soepen

Groentensoepen met room: tomaat, witloof, broccoli, asperge, prei, champignon	€ 5,00
Agnès Sorèl velouté, gevogelvelouté met ossetong, kip en champignons	€ 5,00
Licht currysoepje met kip en ei	€ 5,00
Soepje van prei met scampi's en kip	€ 6,00
Aspergesoepje met gerookte zalm of grijze garnalen	€ 6,00
Bisque met garnalen en room	€ 6,00
Thaise kippensoep met kokos, citroengras en koriander	€ 6,00
Velouté van wortel, kerrie, koriander & gamba	€ 6,00

Hoofdgerechten Vlees

Château-Briand "Blanc Blue", seizoensgroenten - bordelaise Saus (Ossenhaas)	€ 24,00
Filet mignon "Wit-Blauw rund", seizoensgroenten - bordelaise Saus	€ 18,00
Kalfsfiletpur, seizoensgroenten - Portosaus	€ 24,00
Kalfsgebraad (heupstuk), seizoensgroenten - Portosaus	€ 20,00
Lamskroon, seizoensgroenten - lamsjus met tijm	€ 24,00
Parelhoenfilet, witloof - paddenstoelen - Aardpeer - oude Porto	€ 18,00
Eendenborst, shitake - groene asperges - knolselder - romanesco - aardappelmousseline met truffel saus met Acaciahoning	€ 18,00
Varkenshaasje "GEROOKT BOVEN HOUTSNIPPERS VAN JACK DANIELS EIKEN VATEN seizoensgroenten - bordelaise Saus	€ 14,00
Gemarineerd varkenshaasje, seizoensgroenten, graantjes mosterd	€ 14,00
Hoevekip gevuld met spinazie, boszwammen en spekjes, Seizoensgroenten - portosaus	€ 12,00
Kalkoenfilet gevuld met spinazie, boszwammen en spekjes, Seizoensgroenten - poivradesaus	€ 14,00
Kalkoen "Label Rouge" seizoensgroenten - poivradesaus	€ 14,00

Wildgerechten van 15 oktober tot 15 januari

Filet van Hert "Grand Veneur" butternut - paddenstoelen - Wildeman peertje - veenbessen	€ 24,00
Fazantfilet, GEVULD MET BOSZWAMMEN & GANZENLEVER butternut -paddenstoelen - Wildeman peertje - veenbessen	€ 22,00

Aardappelgarnituur

Er is keuze uit dauphine aardappelen, gratinaardappelen, amandelkroketjes of aardappelkroketjes.

Hoofdgerechten Vis

Zeebaarsfilet met saffraansaus, aardappelpuree en asperges (seizoen)	€ 22,00
Kabeljauw royaal met garnalen, warme groentjes en geplette aardappel	€ 22,00
Grietbot, sausje van Chablis met groene kruiden, stoempje met prei	€ 26,00
Vlaswijtingfilet, geplette aardappel met chorzio, groene pesto en tomaat, witte wijn saus	€ 20,00
Tongfilet met gerookte zalm, aardappelmousseline met & kreeftenjus	€ 26,00
Trio van kabeljauw, pladijs en zalm, brunoise groentjes en witte wijn, mousselineaardappel	€ 20,00



Hoofdgerechten Végétarisch

Canneloni, gevuld met ricotta, spinazie en oesterzwammen, pesto, tomaat en lichte room	€ 16,00
Gewokte noedels, lenteui en soja	€ 16,00

Nagerechten

DESSERTBORD " POORTERSHUYZE"	€ 9,00
Chocoladegebak - Crème Brûlée - Chocolademousse - Roomijs - Frambozenbavarois	
Trio van Desserts, crème brûlée, roomijs en chocoladegebak	€ 7,00
Moelleux van chocolade met vanilleroomijs	€ 8,00
Krokantje van amandel, vanilleroomijs - rode vruchten - koude sabayon	€ 6,00
Forêt Noir, witte chocolade - coulis - rode vruchten - crumble	€ 7,00
Appel, vanilleroomijs - tarte tatin - anglaise saus - ganache	€ 7,00
Framboos, sorbet - witte chocolade - fleur de sel - coulis - pistache	€ 8,00
Chocoladegebakje, witte chocolade - coulis - rode vruchten - crumble	€ 8,00
Soesjes, crème suisse, vanille ijsroom en chocolade	€ 6,00
Ijspronkstuk, bijgezet op een bord met tarte tatin, crème brûlée en chocolademousse	€ 10,00
Ijspronkstuk (speciale gelegenheid)	€ 8,00
Feestgebak (bisquit met fruit of mokka)	€ 8,00
Dessertbuffet (min. 20 pers)	€ 14,00

DETAIL VAN HET DESSERTBUFFET

Assortiment van individueel mini gebak
Chocolademousse bruin en wit
Crème brûlée
Croute met fruit of aardbei (seizoen)
Soesjes met crème Suisse
Chocoladetaart met Brownie Bodem
Citroentaart met chocolade
Appeltaart
Javanais
Pannenkoekjes met appelsiensaus
Vers fruit
Frambozencoulis, chocolade- en vanillesaus
Ijsroom



KINDEREN EN JUNIORS

Aperitief aan € 5,00

Frisdrank of fruitsap

Assortiment van hapjes

Mini pizza, kaaskroketjes, kiploempia's en chips

Kindermenu zelf samen te stellen

Voorgerechten

Tomatensoep met Balletjes	€ 5,50
1 of 2 Garnaalkroketten	€ 11,00/15,00
1 of 2 Kaaskroketten	€ 9,00/12,00
Duo van Kaas & Garnaalkroket	€ 13,50
2 Loempia's met zoetzure Saus	€ 9,80
Supplement Frietjes	€ 2,50

Hoofdgerechten

Kipfilet met Appelmoes en Frietjes	€ 12,00
Koninginnehapje met Frietjes	€ 12,00
Junior Biefsteak met Slaatje en Frietjes	€ 16,00
Balletjes in Tomatensaus met Frietjes of Puree	€ 12,00
Lasagne klein/groot	€ 8,00/12,00
Spaghetti klein/groot	€ 8,00/12,00

Nagerechten

Kinderijsje (1 bol smaak naar keuze)	€ 4,50
Kinder Dame Blanche	€ 5,50
Kinder Chocolademousse	€ 6,00
Kinder Pannenkoek (1 stuk)	€ 2,50





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