



POORTERSHUYZE

Restaurant

since 1992



Uitvaartmaaltijden 2019

~ Uw garantie voor een verzorgde rouwtafel ~

DRANKEN

Aperitief

Gemengd aperitief, porto, sherry, kir, martini, witte wijn, fruitsap € 4,50

Bij het aperitief serveren wij olijven, kaas en zoutkoekjes

Dranken

Flessen water "chaudfontaine" plat/bruisend € 8,40

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

Koffie 3 x bediend € 4,00 /pp.

WARME MAALTIJDEN

Menu 1 aan € 22,50

Roomsoep naar keuze
(prei, tomaat, witloof, champignon, asperge,...)



Kalkoenfilet, groentenkrans, poivrade saus en kroketjes



Huisbereide appeltaart

Menu 2 aan € 22,50

Roomsoep naar keuze
(prei, tomaat, witloof, champignon, asperge,...)



Gemarineerd varkenshaasje met graantjesmosterd, groentenkrans en kroketjes



Huisbereide appeltaart

Menu 3 aan € 24,50

Roomsoep naar keuze
(prei, tomaat, witloof, champignon, asperge,...)



Rosbiefgebraad met rode wijnsaus, groentenkrans en kroketjes



Huisbereide appeltaart

Végétarische gerechten staan vermeld verder in deze folder met een logo



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

BROODMAALTIJDEN

Broodtafel 1 aan € 14,00 /pp.

Assortiment van witte en bruine broodjes, sandwiches

Beleg:

gekookte ham, jonge kaas, filet américain, salami, krabsalade en gemengde rauwkost salade

Koffie of thee

Alles à volonté

Broodtafel 2 aan € 15,50 /pp. (broodtafel 1 + koffiekoeken)

Assortiment van witte en bruine broodjes, sandwiches en koffiekoeken

Beleg:

gekookte ham, jonge kaas, filet américain, salami, krabsalade en gemengde rauwkost salade

Koffie of thee

Alles à volonté

Broodtafel 3 aan € 16,75 /pp.

Assortiment van witte en bruine broodjes, sandwiches en koffiekoeken

Beleg:

Gekookte ham, jonge kaas, brie, filet américain, salami, krabsalade, gerookte zalm en gemengde rauwkost salade

Koffie of thee

Alles à volonté

Extra's

Soep naar keuze € 3,00

Appelgebak € 4,50

Végétarische gerechten staan vermeld verder in deze folder met een logo



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

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 Acacia'honing	€ 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



POORTERSHUYZE

Ligging

Bruggesteenweg 24 - Sijsele

Capaciteit

Salon tot 60 personen

Restaurant 100 personen

Beschikbaarheid

Minimum aantal personen : geen belang, op woensdag en donderdag min. 20 pers.

Vanaf 10u30

Maandag, dinsdag, woensdag, donderdag, vrijdag en zaterdag



Foto van tafelschikking met gebruik van het salon

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 15 volwassenen.
- Wij aanvaarden geen kredietkaarten voor deze formules wel bancontact of kontante betaling.
- Het aantal genodigden en de tafelschikking dient ten laatste 1 dag voor het banket bevestigd te worden.
- Kinder- en dieetmenu's alsook v  g  tarische menu's worden ook op voorhand besproken, zodat onze chef de nodige voorbereidingen kan doen.
- De dag van het banket kan u nog tot 10u wijzigingen melden, nadien worden alle gereserveerde personen aangerekend.
- De inrichters van het banket zullen verantwoordelijk gesteld worden voor de uiteindelijke afrekening.
Tenzij anders afgesproken zal de rekening en faktuur naar uw begrafenisondernemer worden opgestuurd.
- Alle menu's en prijzen zijn opgemaakt voor topkwaliteit producten. Wij verkiezen dan ook enkel met deze producten te werken.

- Voor meer info en bespreking staat Michèle graag voor U klaar.

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