



Feestzaal “ Ter Ginstberg “

Jo Steurbaut

terginstberg@me.com

Tel. : 09/233.16.01

GSM : 0475/77.69.79

www.terginstberg.be

Dit is ons aanbod:de prijzen zijn verkrijgbaar op aanvraag

We zijn altijd bereid met uw persoonlijke wensen rekening te houden





Aperitiefhapjes :

*Koud
Warm
Lepelhapje
Glaasje
Mini-sandwiches belegd*

Verrassingsbrood : *Met 50 mini-sandwiches:*

(Voor een verrassingsbrood, ten laatste 1 week op voorhand)

Op bestelling zorgen wij voor volgende exclusiviteiten:

- Kaviaar*
- Luculus de Valenciennes (voorgerecht op basis van ganzenlever)*
- Foie gras*

Indien U een feest wilt organiseren, kan je steeds vrijblijvend een prijsofferte laten maken. Wij verzorgen uw feest van het begin tot en met het einde eventueel begeleid door eigen bediening. Tevens kunnen wij eventueel zorgen voor borden, bestekken, glazen, tenten, stoelen,



Koude voorgerechten

Cocktail van grijze garnalen
Gemarineerde zalm met fijne garnituur
Duo van zacht gerookte-gesmoorde zalm en heilbot
Gevulde baby-ananas met zeevruchten
Salade met gebakken St-Jacobsvruchten en Scampi's
Waaier van gerookte eendenborst
Bordje met 3 verschillende wildpaté's
Duo van Foie gras & Magret met gestoofd peertje

Soepen

Broccoliroomsoep
Kreeften-bisque
Aspergesoep met grijze garnalen
Bretoense Vissoep
Witloofsoep met mosselen
Consommé van gevogelte met ravioli



Warme voorgerechten

Tongfilets met zalm en fijne groentjes
Gebakken ganzenlever met duo van appel en rode biet
Garnaalkroketter (huisgemaakt) met garnituur
Kaaskroketter (huisgemaakt) met garnituur
Gebakken grietfilet op een witloofdekentje
Scampi's van de chef
Op vel gebakken zalm met wokgroentjes

Asperges (in seizoen)

Asperges op zijn Vlaams (geplet eitje met botersaus)

Asperges met een schots jasje

Asperges op zijn Italiaans

Asperges met Hollandaisesaus

Asperges vergezeld van st-jacobsnootjes

Asperges met een zuiders tintje (pesto, look, rauwe ham, ...)



Hoofdschotels

Reefilet met veenbessensaus

Parelhoen Brabançonne

Stoofpotje van hertefilet

Varkenshaasje in mosterdroom

Gevulde kwartel met jagersaus

Hazerug met mosterdsaus

Lamskroontje met mosterdsaus of béarnaise

Speenvarken met rode wijnsaus

Eendeborstfilet met sinaasappelsaus

Kabeljauw op bedje van prei

Steak van de grill

***Sausen kunnen aangepast worden met een keuze uit;
peperroomsaus, béarnaise, champignonsaus, mosterdsaus,
sinaasappelsaus, wildsaus, choronsaus***

***Inbegrepen zijn; kroketjes of gratin naar keuze
aangepaste seizoengroenten (3 soorten)***



Desserts

Sorbet

IJstaart (mogelijk met foto of thema vanaf 12 pers.)

Chocolademousse

Crème brûlée

Carpaccio van ananas en cocos-ijs

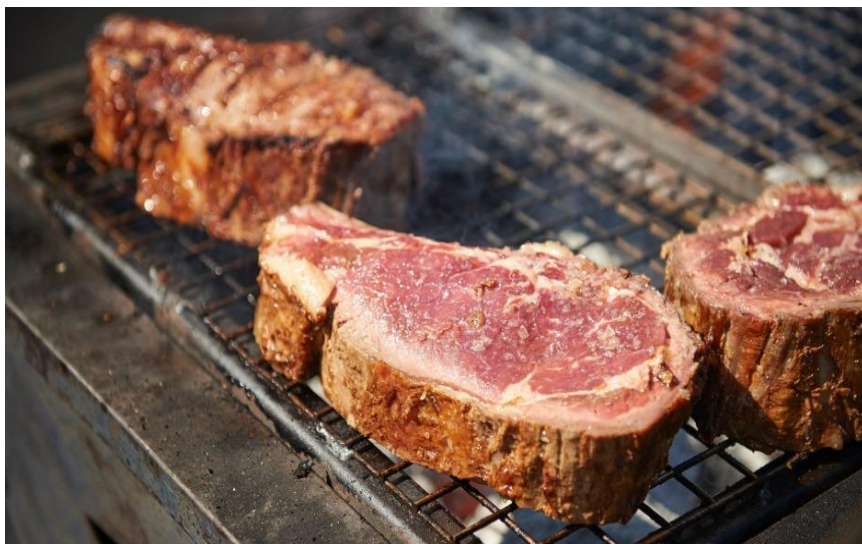
Peperkoek met chocoladesabayon

Tiramisu

Dame Blanche

Bisquit

Bordje van de chef



Fondue's, gourmets & raclette

Fondue (300 gr per persoon)

- *Stukjes runds-, varken-, kalkoen- en kalfsvlees*
- *Gekruide gehaktballetjes*
- *Sausen en groentenassortiment*

Gourmet met vlees (350 gr per persoon)

- *Mini-hamburger, worstjes, cordon bleu, biefstukje,*
- *kipfilet, eitje*
- *Sausen en groentenassortiment*

Luxe gourmet met vlees en vis (450 gr per persoon)

- *Lamskroontje, biefstuk, kalkoenfilet, worst, eitje*
- *Zalmmoot, scampi's*
- *Sausen en groentenassortiment*

Raclette (250 gr per persoon)

- *Raclette-kaas*
- *Gerookte ham, gekookte ham, salami*
- *Augurkjes, uitjes, ananas, patatjes in de pel*
- *Sausen en groentenassortiment*

Er is eventueel mogelijkheid om toestellen te lenen (zolang de voorraad strekt). Brandalcohol en olie is niet inbegrepen.



Buffetten, barbecue's

Vleesbuffet

9 soorten vlee: rauwe ham met meloen, hamrolletjes met asperges, huisgemaakte fricandon, varkensgebraad, paté, kippenbout, ...

Visbuffet

Gerookte zalm en heilbot, makreelfilet, tomaat garnaal, perzik met krab, eitje gevuld met tonijn, gepocheerde zalm, ...

Vis- en vleesbuffet

Combinatie van 5 soorten vlees en 3 soorten vis

Vis- en vleesbuffet

Combinatie van 9 soorten vlees en 5 soorten vis

Buffet van geroosterde beenham

Geroosterde ham (250 gr vlees per persoon), groenten en sausen

Breugelbuffet

- **buffet 1;** boerenpaté, Gentse kop, kalfskop, boerenham, vleesbrood, Luikse pens met appelmoes en warme ham
- **buffet 2;** rauwe ham met meloen, gekookte ham, bloedworst, paté, droge worstjes, fricandon met kriekjes, Luikse pens met appelmoes en warme ham



Barbecues

- **Breugelbarbecue;**
barbecue-worst, brochette, kippenfilet
- **St-Hubertbarbecue;**
Worst, saté, kippenfilet, lamskoteletjes, kasslerrib

- ***Kinderbarbecue van 6 tot 12 jaar :***

Chipolata, kippenfilet

- ***Kinderbarbecue tot 6 jaar :***

Chipolata

- ***Extra mogelijkheden***

- *Côte à l'os*

- *Spare ribs*

- *Ierse Rib eye*

- ***Andere suggesties :***

- *Scampi brochette*

- *Tonijn steak*

- *Zalm in mosselpotje*

- *Steak*

- *Varkenshaasje*

Inbegrepen zijn :

- *Groenten met o.a. sla, tomaat, wortels, komkommer, maïs, knolselder, rijst, aardappelen*

- *Cocktailsaus en mayonaise*

- *Brood en boter*

Extra onkosten :

- *Houtskool (per zak van 10 kg)*

- *Kok voor het bakken*

- *Bediening buffet*

- *Bord en bestek (vork en mes)*

- *Extra personeel voor het bakken van frieten*

<i>Kaasbuffet</i>

Keuze gemaakt uit verschillende soorten kazen, vergezeld van fruit, noten, brood, boter, ...

- *Zonder assortiment brood en boter*

- *Met assortiment brood en boter*

Walking dinner

** Een warm assortiment van tomatensoep, tagliatelle met visstukjes, blanquette, kalkoenoester, aangepaste groenten en gratin aardappelen*

Supplement suggesties:

- Kreeftensoep*
- Gerookte eendenborst met frambozenvinaigrette*
- Ardeense ham met meloen*
- Salade van rivierkreeftjes*
- Gemarineerde zalm met dille*

Kinderfavorieten

Fricandon met warme kriekjes of appelmoes
Kalkoenoester met worteltjes en champignonsaus
Vogelnestjes in tomatensaus
Balletjes in tomatensaus
Kippenfilet, groentjes en kroketjes

De gerechten zijn voorzien van puree, gratin of kroketten.
Deze prijzen zijn voor kinderen tot en met 10 jaar.

Gebruik van onze zaal

U kan gebruik maken van onze feestzaal met tuin.
Gelieve hiervoor tijdig een afspraak te maken om niet voor de verrassing te komen staan wegens reeds bezet.
U mag steeds vrijblijvend een kijkje komen nemen.
De zaal wordt definitief vastgelegd bij het betalen van een voorschot .

Algemene afspraken

- Al deze vermelde prijzen zijn exclusief B.T.W. .*
- Deze afhaallijst is enkel een greep uit ons gamma, U kan dit eventueel aanvullen met uw eigen suggesties.*
- Borden, bestekken en glazen kan U huren bij ons. Dit komt op € 0,30 per stukgoed. .*

- *Ook grotere materialen kan U bij ons verkrijgen. Daar komt dan wel een vervoerskost extra bij.*
- *Ook voor de nodige bediening kan er worden ingestaan door ons. Daarvoor doen wij dienst op een gespecialiseerde groep van kelners.*
- *U dient 9 dagen voor de gelegenheid het juiste aantal personen meedelen.*
- *Er kan een optie op een datum genomen worden en deze vastleggen door een voorschot te betalen.*
- *De offerte is maximum geldig gedurende 30 dagen.*
- *Mogen wij U vragen om uw beslissing na de gevraagde offerte mee te delen zodat wij en U voor geen verrassingen komen te staan bij het al dan niet doorgaan van uw feestaangelegenheid.*
- *Speciale prijzen voor grote groepen en eetfestijnen op aanvraag.*

Mocht U nog verdere vragen of opmerkingen hebben, dan kan U ons steeds vrijblijvend contacteren op het bovenstaand adres of telefoonnummer.

*Wij danken U voor uw interesse
Jo Steurbaut*

