



HOSTELLERIE
KLOKHOF

Rouwmaaltijd

Sereen afscheid nemen

DRANKEN

Dranken à la carte

Glas Martini, porto...	€ 6,50
Softdrinks en bieren vanaf	€ 3,00
Fles water (bruisend - niet bruisend)	€ 7,00
Likeur	€ 7,00
Glas brut "Comtesse Marie-Julie"	€ 7,00
Glas huiswijn	€ 5,50

Witte wijn per fles

Geselecteerde huiswijn	€ 27,00/fles
Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	€ 38,00/fles
Saint Véran, Bourgogne	€ 42,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	€ 44,00/fles
La Croix de Carbonnieux, Pesac	€ 52,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	€ 44,00/fles

Rode wijn per fles

Geselecteerde huiswijn	€ 27,00/fles
Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	€ 38,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	€ 43,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	€ 43,00/fles
Zédé de labégorce, Margaux	€ 55,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-Émilion - Grand Cru	€ 65,00/fles

Bubbels

Fles brut "Comtesse Marie-Julie"	€ 32,00/fles
Cava "Chic" (Spanje)	€ 35,00/fles
Champagne Blanc de Blancs "Jean-Milan" (Frankrijk)	€ 52,00/fles

Drankenforfait bij maaltijd

Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen - Bieren zoals: Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Victoria, Tripel Karmeliet, Leffe Bruin, Jupiler 0,0%, Leffe 0,0% - Waters en frisdranken - Grootmoeders koffie of theeselectie

Drankenforfait: Menu 1, 4 & 5	€ 19,00 p.p.
Drankenforfait: Menu 2 & 3	€ 24,00 p.p.





WARME MAALTIJD

Amuses

3 hapjes van de chef

+ € 6,00 p.p.

Voorgerecht (één keuze per gezelschap)

- Carpaccio van Belgisch rund - rucola - parmezaan
- Duo van zalm - gerookt - gravlax
- Zeebaars uit de oven - risotto - boschampignons - kruidenolie

Soep (één keuze per gezelschap)

- Soep van zuiderse trostomaat - rucola - parmezaan
- Brabantse witloofsoep – lardinettes - room met fijne kruiden
- Cappuccino van asperges
- Bisque van schaaldieren - Bieslookroom

+ € 3,00 p.p.

Hoofdgerecht (één keuze per gezelschap)

- Filet van hoevekip – groentjes uit de oven – fine champagne saus
- Varkenshaasje – warme groentjes – zachte mosterdsaus
- Catch of the day – stoemp van prei – Chablissaus
- Belgisch Wit-Blauw (rund) – seizoensgroenten – saus naar keuze* + € 3,00 p.p.
- Traaggegaard kalfsvlees – seizoensgroenten – saus naar keuze* + € 3,00 p.p.

Te kiezen aardappelgarnituur

Krieltjes uit de oven - Gratin aardappelen - Artisanale mini-aardappelkroketjes

Te kiezen sauzen

Bordelaise - Béarnaise - Champignon - Zachte pepersaus met cognac

Dessert met koffie of thee (één keuze per gezelschap)

- Creatie van onze Chef patissier « framboisiertaart »
- 3 mini dessertjes van de chef (dessertglasje - mini-gebakje - mini-ijsje)
- Tarte tatin met ambachtelijk vanilleroomijs + € 3,00 p.p.

Tarieven

Menu 1: soep + hoofdgerecht + nagerecht	€ 39,00 p.p.
Menu 2: voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht	€ 49,00 p.p.
Menu 3: voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht	€ 54,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar): halve portie	helft tarief volwassenen
Bij minder dan 25 volwassenen, rekenen wij zaalhuur aan	€ 125,00

BROODJESMAALTIJD (Aan tafel)

Soep (één keuze per gezelschap - er is bijservering voorzien)

- Soep van zuiderse tomatomaat - rucola - parmezaan
- Brabantse witloofsoep – lardinettes - room met fijne kruiden
- Cappuccino van asperges
- Bisque van schaaldieren - Bieslookroom

+ € 3,00 p.p.

Kant en klaar belegde broodjes

- Assortiment belegde broodjes met kazen, vis, vlees en indien gewenst aangevuld met wraps.
- Invulling kan variëren naargelang het seizoen en marktaanbod.

OF

Buffet van beleg met assortiment van broodjes (vanaf 35 personen)

- Italiaanse gedroogde ham, streekgebonden boerenpastei, american, gekookte 'Meesterlijke' ham,
- Fijne salami 'pur porc', mosseltjes in tartaar, tonijnsalade, kaasplank met drie verschillende kazen
- Groentjes en diverse sauzen
- Assortiment van brood (pistolets, stokbrood, enz.)

Dessert met koffie of thee (één keuze per gezelschap)

- Creatie van onze Chef patissier « framboisiertaart »
- 3 mini dessertjes van de chef (dessertglaasje - mini-gebakje - mini-ijsje)
- Tarte tatin met ambachtelijk vanilleroomijs

+ € 3,00 p.p.

Tarieven

Menu 4a: soep + kant en klare belegde broodjes + nagerecht	€ 37,00 p.p.
Menu 4b: soep + broodjesbuffet + nagerecht	€ 39,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	helft tarief volwassenen
Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan	€ 125,00





HERINNERINGSRECEPTIE (met statafels)

Receptie

3 amuses van de chef in rondgang

Broodjes

5 kant en klaar belegde broodjes in rondgang

Dessert met koffie of thee

2 mini-dessertjes in rondgang

Tarieven

Menu 5: hapjes + broodjes + nagerecht	€ 45,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	helpt tarief volwassenen
Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan	€ 125,00

ZOETE HERINNERINGEN (Vanaf 25 personen - vanaf 14u00)

Buffet van klassiek gebak

Rijstaart - appeltaart - confituurtaart - frangipanetaart - flantaart - Boules de Berlins
Vers gebakken pannenkoekjes met garnituur

Koffie - thee - water inbegrepen
Andere dranken aan kaartprijzen

Tarieven

Menu 6: dessertbuffet	€ 39,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	helpt tarief volwassenen
Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan	€ 125,00

Na de voorziene tijdsduur van 2 uur worden de dranken gerekend aan kaartprijzen en het Eccellenza personeel voor bediening van de dranken aan 42,00 €/begonnen uur/kelner (incl. btw)

Bestelbon rouwmaaltijd

Rouwmaaltijd op: omuur

Aantal volwassenen:.....

Aantal kinderen (0 - 2 jaar):..... (3 - 13 jaar):.....

Naam overledene:

Uitvaartzorg/begrafenisondernemer

Naam:

Telefoon:

Adres:

Email:

Postcode/stad:

Contactpersoon:

Contactpersoon familie

Naam:

Telefoon:

Adres:

Email:

Postcode/stad:

Facturatie aan de familie Facturatie via begrafenisondernemer

Opgelet! Geef de dag voordien het juiste aantal personen door.

We rekenen het aantal personen aan zoals gereserveerd de dag voordien.

Bij minder dan 25 personen rekenen we een zaalhuur aan van € 125,00.

Tafelchikking ten laatste de dag voordien doorgeven telefonisch of via mail vóór 10u00.

Dranken

Dranken van de kaart Drankenforfait

Wijnen

Huiswijnen Andere wijnen

Wit:

Rood:

Keuze formule

- Menu 1: Soep + hoofdgerecht + nagerecht € 39,00
 Menu 2: Voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht € 49,00
 Menu 3: Voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht € 54,00
 Menu 4a: Kant en klaar belegde broodjes € 37,00
 Menu 4b: Broodjesbuffet € 39,00
 Menu 5: Herinneringsreceptie € 45,00
 Menu 6: Zoete herinneringen € 39,00

Keuze gerechten

Hapjes

Amuses van de chef (enkel bij menu 1, 2, 3) n.v.t.
+ € 6,00

Soep

Tomaat Witloof Asperge Bisque n.v.t.
+ € 3,00

Voorgerecht

Carpaccio Zalm Zeebaars n.v.t.

Hoofdgerecht

Hoevekip Varkenshaasje Catch of the day n.v.t.
 Belgisch Wit-Blauw Traaggegaard kalfsvlees
+ € 3,00 + € 3,00

Aardappelkeuze

Krieltjes Gratin Kroketjes n.v.t.

Saus naar keuze

Bordelaise Bearnaise Champignon Peper n.v.t.

Dessert

Framboisierartaart Mini dessertjes Tarte tatin
+ € 3,00



Onze gegevens

Hostellerie Klokhof
Adres: St. Anna 2, 8500 Kortrijk
(via GPS: Verruestraat)
Email: info@klokhof.be
Telefoon: +32 56 22 97 04

