



HOSTELLERIE
KLOKHOF

ROUWMAALTIJD

Sereen afscheid nemen

St. Anna 2, 8500 Kortrijk (via GPS: Verruestraat)

www.klokhof.be

info@klokhof.be

+32 56 22 97 04

WARME MAALTIJD

(Aan tafel)

Amuses

- Fingerfood : 2 seizoensdips met krokante toast
- 3 seizoenshapjes van de chef

inbegrepen bij aperitief
+ € 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 - bijbediening inbegrepen)

- Soep van zuiderse trostomaat - kruidencroutons - opgeklopte room
- Velouté van asperges - snippers van gerookte ham - bieslookroom
- Brabantse witloofsoep - lardinettes - room met fijne kruiden
- Bisque van schaaldieren - Cognacroom

+ € 3,00 p.p.

Hoofdgerecht (één keuze per gezelschap - bijbediening inbegrepen)

- 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.
- Kabeljauw – stoemp met gesmolten spinazie – hollandaisesaus + € 5,00 p.p.

TE KIEZEN AARDAPPELGARNITUUR

- Krieltjes uit de oven - Gratin aardappelen - Artisanale mini-kroketjes
- Tweede garnituur gewenst? + € 2,00 p.p. / extra garnituur

TE KIEZEN SAUZEN

- Bordelaise - Béarnaise - Champignon - Peperroomsaus met cognac
- Meerdere sauzen gewenst? + € 2,00 p.p. / extra saus

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 - vanilleroomijs - amandelcrumble

+ € 3,00 p.p.

A decorative image on the left side of the page featuring several lit white candles and a bouquet of white flowers, including baby's breath and roses, set against a dark background.

KINDERMENU (3 T.E.M. 13 JAAR) (Aan tafel)

Voorgerecht (één keuze per gezelschap)

- Tomatensoep
- Kaaskroketje
- 1/2 portie menu volwassenen

Hoofdgerecht (één keuze per gezelschap)

- Kipnuggets
- Rundshamburger
- 1/2 portie menu volwassenen

Alle gerechtjes worden geserveerd met appelmoes en verse frietjes

Dessert

- Kinderijsje

TARIEVEN (dranken niet inbegrepen)

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)	€ 25,00 p.p.
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 trostomaat - kruidencroutons - opgeklopte room
 - Velouté van asperges - snippers van gerookte ham - bieslookroom
 - Brabantse witloofsoep - lardinettes - room met fijne kruiden
 - Bisque van schaaldieren - Cognacroom
- + € 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)

Tarieven (dranken niet inbegrepen)

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

- 3 mini-dessertjes in rondgang

Tarieven (dranken niet inbegrepen)

Menu 5: hapjes + broodjes + nagerecht	€ 45,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	Helft 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

- Rijsttaart - appeltaart - confituurtaart – frangipanetaart - flantaart - Boules de Berlins
- Vers gebakken pannenkoekjes met garnituur
- Koffie en thee inbegrepen
- Andere dranken aan kaartprijzen

Tarieven (dranken niet inbegrepen)

Menu 6: dessertbuffet	€ 39,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	Helft 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)



DRANKEN

DRANKEN À LA CARTE

Glas Martini, porto...	€ 6,50
Glas huiswijn	€ 5,50
Glas "Comtesse Marie-Julie", Mousseux, brut (Luxemburg)	€ 7,00
Brut 0,0%	€ 7,00
Softdrinks en bieren vanaf	€ 3,00
Mocktail	€ 7,50
Fles water (bruisend - niet bruisend)	€ 7,00

Bubbels

Comtesse Marie-Julie, Mousseux, brut (Luxemburg)	€ 28,00/fles
Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje)	€ 35,00/fles
Brut 0,0%	€ 28,00/fles

Huischampagne

Jean Milan Grand Cru, Blanc de Blancs (Frankrijk)	€ 52,00/fles
---	--------------

Huiswijn

Wit, rosé en rood - geselecteerd door onze sommelier	€ 27,00/fles
--	--------------

Witte wijn

Las Hermanas, Bodegas Luzon, Blanco, Macabeo (Spanje)	€ 29,00/fles
Eagle Creek, Chardonnay (USA, Californië)	€ 29,00/fles
Makutu Bay, Sauvignon Blanc (Nieuw Zeeland)	€ 32,00/fles
Le Soleil Nantais, Muscadet (Frankrijk)	€ 38,00/fles
Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk)	€ 42,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk)	€ 44,00/fles
La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk)	€ 52,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk)	€ 44,00/fles

Rode wijn

Carsons, Cabernet Sauvignon - Shiraz (Australië)	€ 29,00/fles
Las Hermanas, Bodegas Luzon, Selecccion Monastrell (Spanje)	€ 32,00/fles
Santa Carolina, Pinot Noir Reserva (Chili)	€ 38,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc (Frankrijk)	€ 43,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol (Frankrijk)	€ 43,00/fles
Zédé de labégorce, Margaux (Frankrijk)	€ 55,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-émilion - Grand Cru (Frankrijk)	€ 65,00/fles

DRANKENFORFAIT BIJ MAALTIJD (aperitief niet inbegrepen)

Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen - alcoholvrije wijnen en bieren - geselecteerde bieren met o.a. Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue... - waters en frisdranken - koffie of thee

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

BESTELBON



UITVAARTZORG/BEGRAFENISONDERNEMER

Naam:

Telefoon:

Adres:

Email:

Postcode/stad:

Contactpersoon:

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

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 |

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.

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

Naam overledene:

Rouwmaaltijd op: om.....uur

CONTACTPERSOON FAMILIE

Naam:

Telefoon:

Adres:

Email:

Postcode/stad:

☐ Facturatie aan de familie ☐ Facturatie via begrafenisondernemer

VUL HIERONDER DE KEUZE VAN UW GERECHTEN IN

Hapjes

☐ Amuses van de chef ☐ n.v.t.

Voorgerecht

Soep

Hoofdgerecht

aardappelgarnituur

saus

Dessert

KINDERMENU

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert

OPMERKINGEN OF ALLERGENEN:

.....
.....

