



HOSTELLERIE
KLOKHOF

FEESTMENU

Vier elke gelegenheid met smaak

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

www.klokhof.be

info@klokhof.be

+32 56 22 97 04



KLOKHOF

FEESTELIJKE RECEPTIE

Bij mooi weer voorzien we de receptie in onze tuin/terras horend bij de door u gekozen zaal.
Alle dranken zijn steeds inbegrepen.

Receptiemogelijkheden (steeds met 2 spreads & toastjes op de receptietafels)	01u00 met 3 hapjes	01u30 met 5 hapjes
Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"	+ € 10,00 p.p.	+ € 15,00 p.p.
Sélection cava "Chic" - méthode traditionnelle	+ € 19,00 p.p.	+ € 27,00 p.p.
Sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs "Jean Milan"	+ € 29,00 p.p.	+ € 39,00 p.p.

Wenst u uw receptie uit te breiden met het voorgerecht in walking dinner stijl?

Uw gasten genieten in een losse sfeer (rechtstaand) van 3 gerechtjes te kiezen uit onderstaande lijst.

Na het serveren van de 3 gerechtjes nemen zij plaats aan de feesttafels voor het hoofdgerecht.

- Argentijnse lauwe gamba - tomaat - burrata
- Carpaccio van rund - rucola - parmezaan
- Trio van zalm - gerookt - gravlax - tartaar
- Rundstartaar - pont neuf aardappel
- Tomaten variëteiten - burrata - crème basilicum
- "Steak tartare" van wortel
- Kabeljauwbites - verse tartaar
- Op vel gebakken zeebaars - risotto
- Duo van kaas - en garnaalkroketjes
- Gegrilde zalm - gesmolten spinazie
- Parmentier - aardappelmousseline
- Mini vol au vent van kip - mousseline
- Mini vol au vent van noordzeevis - mousseline
- Scampi - griekse pasta - zuiderse aroma
- Stoofpotje - varkenswangetjes - sausje van bruine Leffe
- Tartiflette - reblochon (beschikbaar van nov - feb)
- Asperges - Vlaamse wijze (beschikbaar van april - juni)
- Pasta met truffelroom
- Gefrituurde sushi van warme groentjes - wasabi mayo
- Geroosterd Belgisch rund "Wit-blauw" - béarnaise + €2.50 p.p.
- Mini sint-jacobsvrucht + €2.50 p.p.

VOORGERECHT

Koude voorgerechten (één keuze per gezelschap)

Klassiekers

- Carpaccio van Belgisch wit blauw - roquette - Parmezaanse schilfers - verse pesto
- Noorse zalmdelicatessen (gerookt - gemarineerd - tartaar) - dilleroomsaus
- Gerookte sprotfilet - prakkaardappel - hollandaise saus - groene kruiden

Lente & zomer selectie (15 maart - 15 sept)

- Argentijnse gamba (lauw & gepeld) - tomatenvariëteiten - crème van burrata - basilicum
- Fijnproevers salade - Italian style (vitello tonnato - Italiaanse ham - burrata)
- Verse asperges - Duroc ham grand reserva - basilicum olie (mrt tot juni)
- Vlaamse asperges - gerookte zalm - radijs - kruidenmayonaise (mrt tot juni)

Herfst en winter selectie (15 sept - 15 maart)

- Carpaccio van hertenkalf - crème van truffel - gemarineerde beukenzwam (okt-dec)
- Gerookte eendenborst - ganzenlever dobbelsteentjes - mango - roquette slaatje + € 4,00 p.p.
- Terrine van ganzenlever - chutney van vijgen - kramiekbroom + € 7,50 p.p.
- Slaatje - gebakken kwartel - rode biet - walnoot - gorgonzola

Vegetarische selectie

- Tomaten variëteiten - burrata - crème basilicum
- Sushi met tricolore groentjes - oosters wakame salade - dip van wasabi
- Halloumi - parelcouscous - koningsolijf - pesto



Warme voorgerechten (één keuze per gezelschap)

Klassiekers

- Gebakken scampi's "Black Tiger" - risotto oesterzwammen - romige kruidensaus
- Noorse zalm - fettuccine van groenten - chablissaus
- Scharotongfilet - à l'Ostendaise - champignon - tomaat - mossel - beurre blanc
- Gelakte wangetjes 'Iberico varken' - crème van erwt - crumble van chorizo
- Ravioli - gevuld met kalfszwezerik - truffelroom + € 4,50 p.p.
- Soufflé van kreeft - Montrachetsaus - zeekraal + € 5,00 p.p.
- Canadese halve kreeft (550 gr) - ovengebakken - kruidenboter + € 14,00 p.p.

Lente & zomer selectie (15 maart - 15 sept)

- Noorse zalmfilet - verse asperges - hollandaise saus (grijze garnaal = + € 3,50/pp) (mrt-juni)
- Zeewolf - korst van tomaat en basilicum - gebakken asperges - citroenbotersaus (mrt-juni)
- Zeebaars - risotto van jonge spinazie - groene asperge - botersaus
- Sint Jacobsnootjes - zeekraal - beukenzwam - beurre blanc + € 5,00 p.p.

Herfst en winter selectie (15 sept - 15 maart)

- Zeebaars - crème van aardpeer - romige champagnesaus
- Argentijnse gamba (gepeld) - gewokte groenten met vermicelli - Thaise curry room
- Grietbot - duxelle van champignons - jus van schaaldieren + € 5,00 p.p.
- Sint Jacobsnootjes - Brabançonne - crème van truffel - crumble van hazelnoten + € 5,00 p.p.

Vegetarische selectie

- Geroosterde groene asperges - Tahini saus - Amandelschilfers
- Bloemkoolsteak - Spinazie - Crème van pickles
- Klassieke toast champignon - aumonière van gevogelte
- Portobello - gevuld - spinazie - geitenkaas - pijnboompitten
- Ragout van paddenstoelen - gepocheerd hoeve eitje - croutons

SOEP

- Soep van zuiderse trostomaat - kruidencroutons - opgeklopte room
- Velouté van asperges - snippers van gerookte ham - bieslookroom
- Brabantse witlofsoep - lardinettes - room met fijne kruiden
- Bisque van schaaldieren - Cognacroom + € 3,00 p.p.



HOOFDGERECHT

(één keuze per gezelschap - er wordt steeds bijservering voorzien)

Klassiekers

- Belgisch rund "wit blauw" - seizoen garnituur - saus naar keuze + € 5,00 p.p.
- Filet pur van rund - truffelcrème – paddenstoelen – rode wijnsaus
- Bourgondisch varkenshaasje - ovengroenten - zachte mosterdsaus
- Pluma van varken – zilveruitjes – zachte mosterdsaus
- Supreme van parelhoen – seizoensgarnituur - fine champagneroomsaus + € 5,00 p.p.
- Filet van Franse hoevekip – groentjes – dragonsaus
- Kalfspicanha – chimichurri – groenten garnituur - bordelaise
- Kalfslende - ovengroenten – dragonjus + € 5,00 p.p.
- Catch of the day - stoemp van polderaardappel - jonge prei - chablissaus

Lente & zomer selectie (15 maart - 15 sept)

- Lamsheupje - gegaard op lage temperatuur – jonge groenten – lamsjus met rozemarijn
- Filet van kangoeroe – Pepersaus met sechuan – fris slaatje
- Mechelse Koekoek – geglaceerde groentjes - romige saus met kervel en dragon + € 3,00 p.p.
- Rack van Iberico varken – traag gegaard - jus rozemarijn + € 3,00 p.p.
- Piepkuikentje – ovengebakken - boontjesragout - dragonroomsaus
- Rugstuk van kabeljauw – jonge spinazie - geplette aardappel – hollandaisesaus + € 5,00 p.p.

Herfst en winter selectie (15 sept - 15 maart)

- Traaggegaarde eendenborst– knolgroenten - sausje van ganzenlever
- Kwarteltje gevuld – najaarsgroenten - romige saus met beukenzwam + € 4,00 p.p.
- Wildstoofpotje - gekarameliseerde appel - zoet witloof (vanaf 15/11) + € 3,00 p.p.
- Hertenkalf - knolselderstructuren – veenbessen - wild jus met balsamico (vanaf 15/11) + € 6,50 p.p.
- Kabeljauwrugstuk - korst van wilde champignons - mousseline van schorseneren + € 5,00 p.p.

Vegetarische selectie

- Cannelloni - ricotta - spinazie - paprikaroom
- Gevulde aubergine - feta - quinoa - paprika
- Wortel "steak tartare" - klassieke salade - frietjes van zoete aardappel
- Halloumi – gemarineerd – geroosterde groenten

Te kiezen aardappelgarnituur

(één keuze per gezelschap)

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

Te kiezen sauzen

(één keuze per gezelschap)

- bordelaisesaus
- bearnaisesaus
- roomsaus met boschampignons
- zachte pepersaus met cognac



DESSERT

(één keuze per gezelschap - er wordt steeds bijservering voorzien)

- Variatie van 4 kleine nagerechtjes (mini dame blanche - sablé breton - crème brûlée - dessertglaasje "Eccellenza")
- Vanilleroomijs voor elke gelegenheid - warme chocoladesaus - coulis - slagroom
- Coupe Negresco: vanilleroomijs - warme chocoladesaus - chocolademousse - advocaat - slagroom - geroosterde amandelen
- Pavlova - meringue - seizoensfruit - amandelijs - geroosterde pistache
- Ijssoufflé van grand marnier - Cointreau - vruchten van het seizoen - vanilleroomijs
- Carpaccio van ananas - citroensorbet - munt - coulis rode vruchten
- Luchtige vanillebiscuit - crème suisse met frambozen - Italiaanse meringue
- Dessertbuffet "Klokhof" (mogelijk vanaf 60 personen) + € 10,00 p.p.
- Ijstaart "pièce montée - bijhorende side dishes" + € 7,00 p.p.

Breid uw feest uit met een gepersonaliseerde ijstaart. Dit kan vanaf 25 personen voorzien worden in een 'pièce montée', met volledige illustratie... Kortom, aanpasbaar naar al uw wensen. De grootte van de taart is combineerbaar met het dessertbuffet.

Keuze uit volgende smaken:

- Vanille (vanille bourbon roomijs - meringue - pralinébodem)
- Aardbei (vanille bourbon roomijs - aardbei roomijs - pralinébodem)
- Chocolade (vanille bourbon roomijs - chocolade roomijs - pralinébodem)
- Passievrucht (vanille bourbon roomijs - passievruchten sorbet - pralinébodem)

Steeds met volgende garnituren op tafel:

- Rode vruchtencoulis
- Chocoladesaus
- Half opgeklopte slagroom
- Fruitsalade



KOFFIE OF THEESELECTIE VAN HET HUIS

Bij het dessert aan tafel wordt ook de koffie aan tafel geserveerd.
Indien u opteert voor het dessertbuffet zal ook de koffie op het buffet staan.

TARIEVEN

Menu zonder receptie, 1 voorgerecht, verrine, hoofdgerecht en dessert	€ 74,00 p.p.
Menu zonder receptie, 2 voorgerechten, verrine, hoofdgerecht en dessert	€ 84,00 p.p.
Menu zonder receptie, voorgerecht in walking dinner, verrine, hoofdgerecht en dessert	€ 94,00 p.p.
Drankenforfait bij avonddinner met dans tot 02u00 (DJ niet inbegrepen)	+ € 16,00 p.p.
Drankenforfait bij avonddinner met dans tot 03u00 (DJ niet inbegrepen)	+ € 19,00 p.p.
Feestmenu DJ, fotograaf of ceremoniemeester	€ 50,00 p.p.
Huur klank en geluidsinstallatie	Zie verder "feestpakket" (op pagina 10)

Alle onderstaande dranken zijn inbegrepen:

- Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie" - sinaasappelsap
- Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen
- Alcoholvrije wijnen en bieren
- Geselecteerde bieren met o.a. Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue...
- Waters en frisdranken
- Grootmoeders koffie of theeselectie



KINDEREN

Aperitief

- Kinderchampagne met chipjes

Voorgerecht (één keuze per gezelschap)

- Kaaskroketje met fris slaatje
- Gerookte zalm met fris slaatje
- 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 (één keuze per gezelschap)

- Kinderijsje met zoete surprise
- Dessertbuffet*

TARIEVEN KINDEREN

Menu all-in - 0 t.e.m. 2 jaar	Gratis *
Menu all-in - 3 t.e.m. 6 jaar	€ 30,00 p.p.
Menu all-in - 7 t.e.m. 13 jaar **	€ 40,00 p.p.
Kinderreceptie (kinderchampagne, chips en 2 hapjes) = standaard wanneer volwassenen een receptie nemen	+ € 7,50 p.p.

* Kinderen onder de 2 jaar eten mee met de ouders

** Vanaf 14 jaar gelden dezelfde tarieven als voor volwassenen



WIJNEN À LA CARTE

Verkiest u een sprankeltje of een tikkeltje meer dan de door ons voorziene bubbels en wijnen in de gekozen formule? Hierbij ons samengesteld aanbod :

Witte wijn

Las Hermanas, Bodegas Luzon, Blanco, Macabeo (Spanje)	€ 19,00/fles
Eagle Creek, Chardonnay (USA, Californië)	€ 19,00/fles
Makutu Bay, Sauvignon Blanc (Nieuw Zeeland)	€ 22,00/fles
Le Soleil Nantais, Muscadet (Frankrijk)	€ 28,00/fles
Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk)	€ 32,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk)	€ 34,00/fles
La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk)	€ 42,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk)	€ 34,00/fles

Bubbels

Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje)	€ 25,00/fles
Champagne Jean Milan Grand Cru, Blanc de Blancs (Frankrijk)	€ 40,00/fles

Rode wijn

Carsons, Cabernet Sauvignon - Shiraz (Australië)	€ 19,00/fles
Las Hermanas, Bodegas Luzon, Seleccin Monastrell (Spanje)	€ 22,00/fles
Santa Carolina, Pinot Noir Reserva (Chili)	€ 28,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc (Frankrijk)	€ 33,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol (Frankrijk)	€ 33,00/fles
Zédé de labégorce, Margaux (Frankrijk)	€ 45,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-émilion - Grand Cru (Frankrijk)	€ 55,00/fles

EXTRA RECEPTIEMOGELIJKHEDEN

U kunt uw receptie uitbreiden met extra comptoirs

“Pan con tomate” en serranoham + € 4,50 p.p.

- Serranoham “reserva” live op de berkel versneden
- Krokante focaccia toast
- Tapenade van zuiderse tomaat

Oesterbar + € 5,00 p.p.

- Twee oesters per persoon voorzien

Comptoir “zalm” + € 6,00 p.p.

- Gerookte zalm
- Gravad lax
- Mousse van zalm

Comptoir “Japonaise” + € 8,00 p.p.

- Kroepoek met tartaar van zalm
- Kroepoek met tartaar van tonijn
- Sashimi van zalm
- Sashimi van tonijn
- Wakame salade - soja dressing - pittige dip & wasabi mayonaise

Comptoir “Foie gras” + € 8,00 p.p.

- Truffel van foie gras
- Soesje met ganzenlever
- Glaasje met parfait van foie gras
- Passende confit - kramiekbroom

FEESTPAKKET

Onze extra's

(steeds inbegrepen)

- Line-up met wittewijnparade
- Spectaculair decanteren van de rode wijn*
- Met feestvierders op originele wijze bubbels sabreren bij aanvang dessert
- Onze hedendaagse standaard tafeldecoratie
- Menukaarten op tafel

* feesten vanaf 60 personen

KLank, licht, spektakel

- Binnenvuurwerk bij het sabreren
- Aangepaste achtergrondmuziek
- Nieuwste installatie van klank, licht en rookmachine
- High tech beamerconfiguratie (voor zaal St. Anna)
- 85inch televisie met HDMI aansluiting (voor zaal Rodenburg)
- Draadloze micro

Tarieven

St. Anna feestzaal	€ 480,00
Rodenburg feestzaal	€ 300,00



GOED OM WETEN

Langer vieren dan de voorziene tijdsduur?

Feesten kan tot uiterlijk 5u00. Na de voorziene tijdsduur worden de dranken gerekend aan kaartprijzen en het Eccellenza personeel voor bediening van de dranken aan 42,00 €/begonnen uur/kelner (incl. btw)

Tafelschikking & menu

Wij vragen om ons alle informatie uiterlijk 15 dagen voor het feest te bezorgen. Eretafel kan opgedekt worden tot max. 18 personen. Tafels kunnen opgedekt worden voor min. 6 en max. 12 personen. Wij vragen jullie om per koppel een kaartje te voorzien met hun namen en verwijzing naar hun tafel. Wij houden graag rekening met allergieën en intoleranties. Graag per tafel een lijst met eventuele afwijkingen.

Speeches, animatie, projectie, muzikale omlijsting...

De timing van de speeches en animatie wordt steeds op voorhand afgesproken om de hoogstaande kwaliteit van de geserveerde gerechten tegaranderen. Indien er randanimatie gewenst is (grime, clown...) vraag gerust naar onze mogelijkheden! Wij hebben tal van referenties. Bij projectie met uw eigen pc is het aanbevolen om dit op voorhand uit te proberen. Steeds met HDMI kabel, koppelstuk zelf mee te brengen. Uw menu opfleuren kan met dj? Kies uw eigen dj of bekijk onze partners via onze website. Bij eigen DJ vragen wij dat deze vooraf ter plaatse komt en dit om technisch alles te bekijken in de zaal.

Voorwaarden

Onze feestzaal St. Anna kan enkel gereserveerd worden indien op het feest met diner meer dan 80 volwassenen (kinderen niet meegerekend) aanwezig zijn. Indien u toch voor St. Anna kiest, zal het aantal personen in min aan vol tarief aangerekend worden. Bij minder dan 25 volwassenen, zijn wij genooddacht dit aantal als minimum aan te rekenen.

Hotel en the day after

Gasten kunnen overnachten in ons inhouse hotel. Hostellerie Klokhof beschikt over 10 kamers uitgerust met het nodige comfort. 's Morgens geniet u van een ontbijtbuffet eventueel met extra gasten.

Parking en bereikbaarheid

Onze ruime parkeerplaats, voor ongeveer 200 auto's, is gratis beschikbaar. We zijn eenvoudig te bereiken via de E403, slechts 10 min van Kortrijk, 20 min van Rijsel en 30 min van Brugge.

Betalvoorwaarden

Uw reservatie is pas definitief na het betalen van een voorschot van € 500,00 en na bevestiging van onze salesverantwoordelijke. Alle betalingen worden verricht per bankoverschrijving op rekening BE13 4600 3138 9139. Alle prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen. Prijzen kunnen aangepast worden indien markt- of economische situaties grondig wijzigen.





ECCELLENZA
GROOTS IN FEESTEN

