



HOSTELLERIE
KLOKHOF

Vier met ons mee! KERST & EINDEJAAR 2026 – 2027



CADEAUTIP

Maak het einde van het jaar nóg feestelijker met
onze stijlvolle giftbox, gevuld met een culinaire
cadeaubon en enkele leuke gadgets.
Een geschenk dat altijd in de smaak valt.

www.klokhof.be - St. Anna 2, 8500 Kortrijk - 056 22 97 04 - info@klokhof.be

VIER KERST EN EINDEJAAR BIJ HOSTELLERIE KLOKHOF

Wij zorgen voor een culinaire beleving in een fijne sfeer zodat u zorgeloos kunt genieten van de mooiste en gezelligste periode van het jaar.

PRAKTISCHE INFORMATIE EN RESERVATIE

Reservatie

- Reserveren kan eenvoudig:
Bel naar **+32 56 22 97 04** of mail naar **info@klokhof.be**
Bij voorkeur via mail reserveren, dit om misverstanden te vermijden.
- **Let op!** Reservaties zijn pas definitief na betaling op volgend rekeningnummer:
BE 13 4600 3138 9139
- Gelieve voor u overgaat tot overschrijving, eerst contact met ons op te nemen om te controleren of er nog plaats is.
- Reservaties die **vóór 15 oktober** worden geplaatst, dienen uiterlijk op 15 oktober betaald te zijn. Indien we de betaling niet hebben ontvangen voor 15 oktober, wordt de reservatie automatisch geannuleerd.
- Reservaties **vanaf 15 oktober** vragen wij om de betaling binnen de 5 werkdagen na het maken van de reservatie in orde te brengen. Indien we de betaling na 5 werkdagen niet hebben ontvangen, wordt de reservatie automatisch geannuleerd.
- Voor reservaties **vanaf 1 december** vragen wij onmiddellijke betaling. Indien we de betaling na 3 werkdagen niet hebben ontvangen, wordt de reservatie automatisch geannuleerd.
- Vermeld bij overschrijving:
uw reservatienaam - datum diner - telefoonnummer
- Voor **wijzigingen**, gelieve ons te contacteren.
Gebruik hierbij graag steeds dezelfde reservatienaam.
- De **keuze van de hoofdgerechten**, zowel voor volwassenen als voor kinderen, dient bij de reservatie doorgegeven te worden.

Annulatievoorwaarden

Bij annulaties wordt de terugbetaling uitgevoerd via een waardebon volgens onderstaande:

- **Voor reservatie t.e.m. 15 november:** waardebon voor het volledige bedrag.
- **Van 16 november tot 15 december:** waardebon voor 50% van het bedrag
- **Bij annulatie na 15 december:** Geen terugbetaling.





KERSTAVOND

Donderdag 24 december 2026 vanaf 18u30

€ Formule (**zonder** dans)
incl. dranken t.e.m. 24u00

Volwassenen € 94,00

Formule (**met** dans)
incl. dranken t.e.m. 02u00

Volwassenen € 109,00

🎅 Met bezoek van de Kerstman

👗 Dresscode: casual chic

🍷 Late night snack (bij formule met dans):
puntzak verse frietjes

OUDEJAARSVOND

Donderdag 31 december 2026 vanaf 18u30

€ Formule (**zonder** dans) incl. dranken t.e.m.
24u00 met als **afsluiter een glaasje bubbels**

Volwassenen € 129,00

Formule (**met** dans) incl. dranken t.e.m. 04u00

Volwassenen € 164,00

🎁 Feestgadgets op tafel

👗 Dresscode: casual chic

🍷 Om middernacht een glaasje bubbels

🍷 Late night snack (bij formule met dans):
puntzak verse frietjes

KERSTDAG

Vrijdag 25 december 2026 vanaf 12u00

€ Formule (**zonder** dans) incl. dranken
t.e.m. de koffie

Volwassenen € 89,00

🎅 Met bezoek van de Kerstman

👗 Dresscode: casual chic

NIEUWJAARSDAG

Vrijdag 1 januari 2027 vanaf 12u00

€ Formule (**zonder** dans) incl. dranken
t.e.m. de koffie

Volwassenen € 89,00

👗 Dresscode: casual chic

KINDEREN FEESTEN MEE

Aperitief

Kinderchampagne vergezeld met chipjes

Voorgerechtenbuffet

Kinderen schuiven mee aan het buffet

Hoofdgerecht

Crunchy chicken - appelmoes - verse frietjes

Dessert

Kinderen schuiven mee aan het buffet

€ Formule inclusief dranken
Kerstavond - Kerstdag - Nieuwjaarsdag

Kinderen (0 –2 jaar) gratis

Kinderen (3 –6 jaar) € 40,00

Kinderen (7 –13 jaar) € 50,00

€ Formule inclusief dranken
Oudejaarsavond

Kinderen (0 –2 jaar) gratis

Kinderen (3 –6 jaar) € 60,00

Kinderen (7 –13 jaar) € 70,00

APERITIEF

Feestelijke hapjes van de chef vergezeld van een glaasje
Marquis du Souverain Brut of Tönisteiner Multivitaminesap incl. bijservering

VOORGERECHT

Gebakken Argentijnse gamba's

Geserveerd in een romige kreeftenbisquesaus, fijne julienne van wintergroenten
en een aromatische kruidenolie.

aan tafel bediend



BUFFET VAN MINI GERECHTJES

Na het eerste gerecht kan u zich vrij bedienen aan onze comptoirs met heerlijke gerechtjes

Verrines

Mousse van Noorse zalm en avocado | Mousse van gerookte ham | Kroepoek met tartaar van zalm

Onze klassieke “Creuset” potten

Mosseltjes in lookboter | Penne met truffelroom | Penne arrabiata | Witte pensjes met gekarameliseerde ajuin & appelmoes | Seizoenssuggesties van de chef

Foie gras

Truffel van foie gras | Parfait van foie gras

Fris & Elegant

Carpaccio van rund | Franse oesters | Tomaat burrata | Artisanaal gerookte zalm | Huisbereide gravad lax | Seizoenssuggestie van de chef

Warme Smaakmakers

Cannelloni van bladerdeeg met Emmental en breydelham | Kaas-kroketje | Garnaalkroketje | Gegratineerde schelp met Noordzeevis | Bisque van Noordzeegarnaal | Seizoenssoep | Garnituren

Eindejaarsgerechtjes

Een unieke selectie aan extra gerechtjes speciaal voor het einde van het jaar

HOOFDGERECHT

Uw keuze graag bij reservatie doorgeven - bediend aan tafel

Traag gegaarde rosé kalfsmignon

Geserveerd met een fine champagnesaus, romige gratin dauphinois en een kleurrijke selectie van warme wintergroenten

OF

Ovengebakken Noorse zalmfilet

Op smaak gebracht met een saus van verse tuinkruiden, mousseline van aardappel en een fijne fondue van prei

OF

Gevulde portobello met truffelrisotto

Een royale portobello gevuld met romige truffelrisotto, zachte Parmezaansaus en een verfijnde selectie van warme seizoensgroenten





DESSERT

Feestelijk dessertbord van de chef
bediend aan tafel

DESSERTBUFFET

Na het dessertbord kan u zich vrij bedienen aan onze comptoirs met heerlijke dessertjes

Zoete Zonde

Mini taartje met banaan | Mini sablé Breton met rood fruit | Bresiliennetaart |
Assortiment soesjes met roomvulling | Rijsttaart | Flantaart | Boules de Berlin

Heerlijk warm

Irish coffee | Brusselse wafels | Moeulleux van chocolade | Versgebakken pannenkoekjes |
Pastel de nata | Crème brûlée | Sabayon witte wijn

Verse fruitsalade

Dessertglaasjes “Eccellenza”

Chocolademousse “Callebaut” | Speculaasmousse | Tiramisu | Panna cotta met bosvruchten

Roomijs

Vanilleroomijs | Sorbet van citroen | Suggestie-ijs |
Garnituren zoals warme chocoladesaus, slagroom, coulis van framboos...

Candy corner

Ruim assortiment snoep uit grootmoeders bokalen

Geraffineerde kazen

3 verschillende soorten kazen | Torhoutse mosterd | Druiven | Rozijnen | Luikse stroop

Eindejaarsgerechtjes

Een unieke selectie aan extra gerechtjes speciaal voor het einde van het jaar

DRANKEN INBEGREPEN

Marquis du Souverain Brut - Tönissteiner Multivitaminesap - Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen - Alcoholvrije wijnen - Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Jupiler 0,0%, Hoegaarden Rosé 0,0% - Plat water en bruiswater - Pepsi, Pepsi Max, limonade, Ice Tea, Schweppes Tonic, 7UP - Grootmoeders koffie of theeselectie

UPGRADE JE DINER

**Zin in een extra sprankeltje meer dan de bubbels en wijnen?
Ontdek hieronder onze zorgvuldig geselecteerde wijnen waarmee u uw formule kunt upgraden: (gelieve dit door te geven bij reservatie)**

Bubbels

Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje) € 25,00

Huischampagne

Charles Latour Brut "Grande Réserve" (Frankrijk) € 45,00

Witte wijn

Milani Pinot Grigio Bianco delle Venzie DOC 2025 (Italië) € 22,00

Les Rochette Blanc 2025 - Côtes de Gascogne (Frankrijk) € 23,00

L'or de Vignes "Chardonnay" 2024 - Pays d'Oc (Frankrijk) € 23,00

Le Soleil Nantais, Muscadet (Frankrijk) € 32,00

Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk) € 36,00

La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk) € 36,00

Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk) € 36,00

La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk) € 44,00

Rosé wijn

Saveurs Occitanes Rosé Pays d'Oc (Frankrijk) € 26,00

Le Cri Rosé "je vous en Gris Pays d'Oc (Frankrijk) € 26,00

Rode wijn

Les Trois Lunes "100% Cabernet Sauvignon Reserve" 2022 (Frankrijk) € 22,00

Stellenrust Estate "Kleine Rust" Red" - Shiraz & Pinotage (Zuid-Afrika) € 26,00

Las Hermanas "Monastrell" Syrah 2022 (Spanje) € 26,00

Astrale 2024 - Montepulciano d'Abruzzo DOC (Italië) € 26,00

Château Caronne Sainte Gemme (Frankrijk) € 33,00

Château de la Commanderie (Frankrijk) € 33,00

Zédé de la Bégorce, Margaux (Frankrijk) € 45,00

Château Croque Michotte (Frankrijk) € 59,00

HOTEL

Geniet zorgeloos van de feestdagen bij Hotel Hostellerie Klokhof. Maak van uw kerst- of eindejaarsfeest een complete belevenis en blijf overnachten na een gezellige avond. Ontspan in alle comfort en start de volgende dag met ons royaal ontbijtbuffet. Zo geniet u volop van de feestdagen, zonder zorgen.

Reserveer vandaag nog via info@klokhof.be of bel naar +32 56 22 97 04



IDEAAL VOOR AL UW FEESTEN VAN INTIEME TÊTE-À-TÊTE TOT EEN GROOTS FEEST

IDEAAL VOOR AL UW FEESTEN, GROOT OF KLEIN

Of het nu gaat om een huwelijk, jubileum, communie, babyborrel of familiefeest, Hostellerie Klokstof biedt het perfecte decor voor elke bijzondere gelegenheid. Sfeervolle zalen, een prachtig kasteelpark en verfijnde gerechten zorgen voor een onvergetelijke ervaring, volledig afgestemd op jouw wensen.

FORMULES OP MAAT

Wij bieden flexibele formules die aansluiten bij jouw smaak, verwachtingen en budget. Dankzij onze ervaring creëren we samen een feest dat helemaal bij jou past.

OOK VOOR ZAKELIJKE EVENEMENTEN

Hostellerie Klokstof is eveneens een unieke locatie voor seminars, vergaderingen, productlanceringen, personeelsfeesten en bedrijfsbanketten. Met een professionele ontvangst, praktische opstellingen en een eigen keuken werken wij elk evenement tot in de puntjes uit.



MENU LES DIMANCHES

Elke zondagmiddag om 12u00.
Een formule die het beste van buffetten en bediening aan tafel combineert.

Elke zondagmiddag

€ 79,00 p.p.

