

FEESTZAAL TER OUDE POSTE

Stationsstraat 12 - 9450 Haaltert
Fam. VERSCHULDEN Piet – DE VLEESCHAUWER

Tel/Fax : 053/ 83 99 18

e-mail : teroudeposte @ telenet.be

www.teroudeposte.be

Beste relatie,

Onze prijslijst tracht zoveel mogelijk aan uw wensen te voldoen, echter staan we steeds open voor uw suggesties.

U kan vrij u menu samenstellen (naargelang uw budget).

Bij ons kan u niet alleen terecht voor de tradionele feesten, maar ook op maat gemaakte evenementen.

Hierbij denken we aan :

- BABY- COMMUNIE of PENSIOENBORRELS, en andere recepties
- BARBECUE, onze specialiteit, als we de klanten mogen geloven
- BUFFETTEN EN / OF PAELLA

Daarbij vergeten we niet onze sterkste troef uit te spelen, de ALL-IN formule (en dit van aperitief tot in de vroege uurtjes, wijnen en dranken inbegrepen). Dit geeft als voordeel dat men perfect weet waar men aan toe is, zodat verrassingen achterwege blijven.

EEN EXTRA TROEF !!

Dankzij de samenwerking met het IBIS-hotel Aalst, kunnen wij u en uw gasten laten overnachten. Tevens staan wij in voor het vervoer van en naar en dit voor 15 euro/rit (max. 6pers.). Zo dat men optimaal kan feesten.

Hopend u te mogen verwelkomen,

Ter Oude Poste – team.

PRIJSLIJST 2017

ALGEMEEN

Grote zaal : wij staan in voor de taferversiering, was linnen, opkuis, verzekering, algemene kosten , enz..	400 euro
Kleine zaal :	125 euro

Tevens kunnen wij zorgen voor ballondecoratie zie www.figuurballons.be	
Verwelkomingsboog (ballons)	60 euro
DJ :	300 euro
Rook : openingsdans + dansfeest	50 euro
Gebruik van discobar door derden	75 euro
Gebruik beamer en groot scherm	50 euro
Springkasteel (professioneel) voor de kinderen	150 euro
Daar wij over een eigen springkasteel beschikken, dient men <u>enkel</u> te betalen bij gebruik ervan (= goed weer).	

Bediening (zaal-,nacht – en keukenpersoneel) :	14 euro P.P.
Dranken na het eten : forfait (geen sterke dranken)	14 euro P.P.

Receptie :

Bierreceptie met unieke degustatieglazen (Arend Blond, Wieze Tripel, Lindemans Kriek en Pater Lieven of Keizer Karel)	12 euro P.P.
Schuimwijn / Kirr / Pisang / fruitsap	12 euro P.P.
Spumante Brut Millesimato “David Rosé” of mix cava	15 euro P.P.
Cava - Sabartés Brut Nature Reserva of mix spumante	15 euro P.P.
Champagne Damien Hugot (Grand Cru Blanc de Blancs)	25 euro P.P.

De aperitief wordt aangevuld met 8-(lepel)hapjes zowel koude als warme.
De receptie neemt ongeveer anderhalf uur in beslag.

Opmerking : - indien u een voorreceptie wenst, is er een surplus van 3 euro.

Prijzen zijn exclusief BTW (6%-12%-21%, afhankelijk van welke diensten).

- Kinderen tot 12 jaar = halve prijs
- Kinderen tot 3 jaar = gratis

• **Wij leveren ook aan huis !!**

* P.P. : Prijs per persoon (alle prijzen zijn berekend per persoon)

WITTE WIJN

Private Gallery Marrenon – Côtes de Luberon 6 euro

Blend van chardonnay en viognier. Een expressieve neus, fris en aangenaam boeket, mollig, rond maar met een frisse onderbouw. Ideaal bij lichtere visgerechten en rauwe ham.

Le Grand Noir – Minervois 6 euro

Viognier wijngaarden in de streek van Carcassonne op kalkhoudende ondergrond, welke volle en fruitige wijnen oplevert. Voornamelijk aroma's van mango en abrikoos. Druiven worden met de hand geplukt. Past bij koude visgerechten, wit vlees en oosterse tinten.

Dom. Félines Jourdan – Picpoul de Pinet (Languedoc) 6 euro

Wijngaarden aan de boorden van de Middellandse Zee, daardoor bezit de picpoul een opvallend verfrissend karakter. Geurige droge wijn, vol van smaak en lengte. Aanbevolen bij carpaccio's, schelp- en schaaldieren.

Dom. Gibault – Sauvignon de Touraine (topwijn voor zijn prijs) 6 euro

Sublieme sauvignon met een boterige toets, rijp en vol van smaak, maar met een frisse onderbouw. Opvallend evenwichtig en elegant. Een gastronomische voltreffer bij visgerechten, salades, asperges en terrines.

Adega de Albarei (Rias Baixas – Spanje) - Condes de Albarei 7 euro

Rias Baixas is dé witte wijnstreek van Spanje, waarbij de Albarino druif wordt beschouwd als dé druif voor witte wijn. Deze wijn bevat 100 % Albarino. Aroma's perzik, abrikoos, ananas spreken voor zich. Deze wijn kan zowel koude als warme visgerechten aan. Een topper in zijn segment en eens iets anders !

Brunel de la Gardine – Côtes du Rhône Blanc 7 euro

Domein in Châteauneuf du Pâpe welke een blendwijn van grenache, roussanne, clairette, viognier en bourboulenc maakt. Deze geeft een aromatische complexiteit van perzik en pruimen weer. Homogene elegante smaak met opvallende frisheid. Kortom veel finesse voor een zuiderse witte Rhône. Past zowel bij koude vis- als vleesgerechten.

Bon Courage Estate (Z-Afrika) – Chardonnay Prestige Cuvée 7 euro

Wijngaarden gelegen in Robertson. Deze 100% chardonnay bezit vooral citrus, vanille en perzik in de neus. Zijn rijke smaak van pompelmoes, limoen en vanille resulteert in een lange afdronk. Deze wijn kan vis met roomsaus perfect aan. Ook bij koude vleesgerechten staat hij er.

Morning Fog est. (San Francisco – VS) – Wente Vineyards 8 euro

Vijfde generatie wijnmakers in Livermore. Bestaat uit Chardonnay en 2% Gewürztraminer, welk crispy smaken geeft van groene appel en tropisch fruit. Mondvullend, evenwichtig, subtiel hout en vanille geeft deze wijn een diverse en lange afdronk. Voltreffer bij gerookte vis, uitgesproken vis (zalm) en visbuffet.

Dom. Petit Clos – Sauvignon Blanc 8 euro

Fam. Bourgois (Sancerre) bezit topwijngaarden in Marlborough (Nieuw-Zeeland) waar in een ongerept klimaat charismatische sauvignon wordt gemaakt. Deze is fris, licht exotisch (neus van citrus en lychee) en uitermate lekker en evenwichtig. Gisting in cuves om fruit en elegantie te bewaren. Een aanrader bij koude vleesgerechten en visgerechten zoals, zonnevis, zalm, scampi en visbuffet.

Weingut am Stein (Franken) – Riesling Stettener Stein Trocken 8 euro

In 2016 verkozen tot beste witte wijndomein in Duitsland. Wijn bestaat uit 100 % Riesling, welke op Muschelkalk-terroir bevinden. Brilljante expressieve wijn met fijne sappige citrusaroma's en mandarijn. Ronde structuur met een subtiel spel tussen frisse zuren en mineraliteit. Uitstekend bij fijne witte visgerechten, gemarineerde zalm en asperges.

Dom. Bachelet-Monnot – Bourgogne Côte de Beaune (Maranges) 9 euro

Topdomein waarvan de biowijngaarden tussen de 20 en 50 jaar oud zijn en beperkte rendementen oplevert. Werken terroir-gebonden wat resulteert in een zuivere Chardonnay met finesse, elegantie en florale aroma's. Kortom een wijn die alles aan kan !

De prijs wordt verrekend per gerecht en niet per glas. Per gerecht wordt er driemaal wijn aangeboden.

WATER WORDT GRATIS AANGEBODEN TIJDENS HET ETEN

RODE WIJN

Quinta da Casaboa (Lissabon-Portugal) – Tintaboa 6 euro

Oud domein (18-de eeuw) welke een blend maakt van 70% tinta roriz en 30% touriga nacional. Dit vertaalt zich in rijpe fruitaroma's van rode en zwarte bessen met een lichte indruk van toast. Lekker bij koude vleesgerechten, gevogelte en varkensvlees.

Novecento (Mendoza –Argentinië) – Malbec 6 euro

100 % Malbec-wijngaarden, welke op 750 m hoogte liggen aan de voet van het Andesgebergte. Intense smaak van zwarte bessen en kersen met een aangename kruidigheid. Mondvullend van structuur, fris in de mond en zachte ronde tannines. Koude vleesgerechten, runds- en varkensvlees.

Celler Dosterras (Montsant – Spanje) – L'efecte Volador 6 euro

De wijnstreek Montsant bevindt zich rond Priorat (onder Barcelona). Een blend van Syrah , Garnacha en Carignan wat zwart fruit en rokerige toetsen oplevert. Vlezig met aangename taninnes onderbouwd door het aanwezige fruit. Kortom een soepele all-rounder.

Brunel de la Gardinne – Côtes du Rhône Rouge 7 euro

Domein in Châteauneuf du Pâpe waarvan de wijn uit 65 % grenache en 35 % mourvèdre en syrah bestaat. Door de graniet-kiezel bodem geeft deze wijn intens rood fruit, zoethout en een aangename kruidigheid weer. Een gulle, evenwichtige delicioze wijn voor smaakvolle vleesgerechten.

Solantico (Puglia – Italië) – Primitivo di Manduria (100%) 7 euro

Domein in het zuiden van Pulgia (Taranto) waarbij de wijn temperatuur gecontroleerd vergist op de schil en rijpt in inox cuves (min. 6 maand). Robijnrood met neus van rijp zwart fruit en donker rode bloemen. Ideaal bij bbq, rood vlees en pittige gerechten.

Bodegas Prado Rey (Ribera del Duero – Spanje) – Crianza 8 euro

Ribera is dé rode wijnstreek van Spanje. Deze wijn bevat 95% tempranillo, die 1 jaar eikgelagerd en 2 jaar fles achter de rug heeft. Neus van rijpe rode vruchten (kers) en wat zoetheid. Ronde taninnes en frisheid in de mond. Ideaal bij bbq, lamsvlees, iberico, kangoeroe.

Fabre Montmayou (Argentinië) – Reserva Malbec (100%) 8 euro

Terroir gelegen in Vistalba. Handgeplukte druiven die in kleine manden worden getransporteerd om schade te voorkomen. 60% in Franse eik bewaard gedurende 1 jaar. Krachtige florale neus van viooltjes, kruiden en zwarte kers. Deze elegante fruitige wijn met rijpe tannines is combineerbaar met rood vlees, licht wild en gegrild vlees.

Dom. Bachelet-Monnot – Bourgogne Côte du Beaune (Maranges) 9 euro

100 % pinot noir opgevoed in 15% nieuwe eik gedurende 12 maanden. Daardoor krijgt men een resultaat van kers met fijne kruiden en een aangename aciditeit. In afdronk, zachte elegante tannines, sappig en vineus met een homogene finale. Wijn op hoog niveau.

Chat. Vieux Clos – St.Emilion Grand Cru 10 euro

Terroir van dit kasteel wordt omringd door hoogwaardige wijngaarden zoals, Ch. L'Angelus, Laroze, Grand Mayne. Wijnbouwer met grote vakkennis en een bijzondere feeling voor kwaliteit (volgens velen een Grand Cru Classé waard). Blend van overwegend Merlot. Fijnfruitige aroma's van frambozen, aardbeien en viooltjes. Een zuivere en eerlijke gemaakte wijn met frisse positieve zuren en elegante tannines Kortom, wijn met een ziel ! Harmonieus bij uitgesproken vleessoorten, wild allerlei.

De prijs wordt verrekend per gerecht en niet per glas. Per gerecht wordt er driemaal wijn aangeboden.

WATER WORDT GRATIS AANGEBODEN TIJDENS HET ETEN

KOUDE VISVOORGERECHTEN

Ballade van gerookte vis (zalm, heilbot, forel) met een fijne kruidendressing

Zalm « Belle – Vue » met tomaat garnaal

Duo van zalm- en forelmousse op een rood tapijtje

Vispallet (assortiment van zeevruchten, zalm en tonijn)

Royal :

Carpaccio van tonijnfilet

Duo van asperges omwikkeld in zacht gerookte zalm en kruidenkaas

Komkommernestje opgevuld met zeevruchten en céardressing

Gemarineerde zalm met asperges, omringd met scampi's en dille

Met scampi's gevulde avocado, verrijkt met een currydressing

Visbuffet (eventueel met een vis- en vleespaëlla : zie buffetten)

Halve kreeft (350 gr.) “Belle-Vue”

KOUDE VLEESVOORGERECHTEN

Italiaanse ham vergezeld van meloenknikkers

Carrousel van gerookte eend – en kalkoenfilet met frambozencoulis

Duo van wildpastei met uienconfituur

Slaatje van mozzarella, tomaat, parmaham en basilicum

Rundscarpacio met parmazaanse kaas

Tip : een ideale drinker bij koude vleesgerechten is een lambrusco
(It.sprankelende rode wijn van de typische Picol Ross druif – 100%)

Tenuta La Piccola – Lambrusco Picol Ross

7 euro

VOOR DE KINDEREN : GARNAAL- OF KAASKROKETTEN

SOEPEN

wordt 2 x aangeboden en broodjes worden voorzien

Asperge met witte en groene punten
Bloemkool – broccoli
Courgette –komkommer
Crème Agnes Sorell met kalkoenblokjes
Edelprei
Erwten met spekjes en croutons
Pompoen – tomaat
Tomaten (ev. balletjes voor de kinderen) met verse brunoise
Waterkers

Asperge Royal (met gerookte zalm)
Bospaddestoelen met gerookte spekblokjes
Helder keteltje Henry IV (met een scheut sherry)
Kervel met boursin
Leeuwenkopje groentebouillon met kruidenflensjes
Ossenstaart
Witloof met een lepeltje grijze garnalen

VISSOEPEN

Brodo Di Ganberetti (heldere vissoep met garnalen,pasta en Italiaanse kruiden)
Kreeftenroomsoep

WIJ LEVEREN OOK AAN HUIS

WARME VISVOORGERECHTEN

wordt 3 x aangeboden
(wij voorzien dubbele porties)

Groene tagliatelli bedekt met zalm en een tuinkruidensausje
Botervisfilet op een spinaziebedje, verrijkt met mediterrane saus
Victoriabaarsfilet op een deken van pasta en een witloofsous
Zonnevisfilet met julienneprei en safraansaus
Pladijsfilet omringd met blanke botersaus

Rijkgevulde St-Jacobsschelpen
Zeewolf met een getomateerde dragonsaus
Heilbotfilet met bieslooksous
Scampi's van de chef (paprikasous) of zoete currysous

Royal :

Duo van St-Jacobsvruchten en scampi's
Opgerolde zeetong met asperges (2 stuks) en mousselinesous
Kabeljauwhaasje omwikkeld met ham en een kasteelsousje
Huwelijk van zalm- en tongfilet met kreeftensous

Grietfilet op een bedje van pasta met jonge prei
Tarbot met sojascheuten en oosterse tuinweelde

De visgerechten worden geserveerd met puree, pasta of (wilde) rijst.

HOOFDGERECHTEN

wordt 3 x aangeboden

Kalkoenfilet met archiduc
Varkenshaasjes met witloofroomsaus

Parelhoen (filet /bout) met veenbessensaus
Kalfsgebraad met stroganoff

Eendfilet met sinaasappelsaus
Kangoeroefilet met een heidesaus

Struisvogelfilet met portosaus
Lamszadel of lamskroon met geparfumeerde natuursaus
Ossenhaas met choronsaus
Melkbiggetje op een stoofpotje met graanmosterdsaus
Ibericofilet (Spaans varken met zwarte poten,
gevoed op eikels)

Kalfshaas met saus van de chef (peper-champignon)
Springbokfilet

Wild (seizoen) : prijzen onder voorbehoud

Fazant (filet en bout)
Hertebout
Hertekalffilet
Reefilet

*Deze hoofdgerechten worden aangevuld met groenten en saus naar keuze.
(zie volgend blad)*

Voor de kinderen

Balletjes in tomatensaus
Kipfilet met appelmoes
Vol-au-vent

De hoofdgerechten worden geserveerd met :

GROENTEN

- **klassieke groenten** : 3 groentjes naar keuze (tip : let op de kleur)

*groentenburger : witloof – wortel omringd met gerookt spek
wortelstronkje, Brussels witloof, broccoli, bloemkool, met spek omringde
boontjes, romanesco (onvolgroeide groene bloemkoolroosjes), ...*

- **stoofpotjes** :

-

- *bakgroentjes : bloemkool, broccoli, boontjes, wortels*
- *paddenstoelen mix : boschampionns, oesterslzwammen, shii-take*
- *boontjes à la Provence : (boter) boontjes, gerookt spek, brunoise van
tomaat en provençaalse kruiden*
- *wokgroentjes*

- **aardappelgerechten** :

*(poire-william)kroketten, denappel, rostico, amandelbolletjes
goudgele Parijse aardappeltje (krielaardappelen)
gratin dauphinois
Brusselse puree met spruitjes, spekblokjes (omwikkeld in savooiblad)
knolselderpuree, broccolipuree*

SAUSEN

- **klassieke sausen**:

*peper, champignon, béarnaise, provençaalse, porto, veenbessen,
sinaasappel, graanmosterd, blackwell(pickels)*

- **samengestelde sausen** :

- *archiduc : champignon, fijne uitjes, witte wijn*
- *choronsaus : getomateerde béarnaise*
- *stroganoff : wodka, champignon, paprika, getomateerde roomsaus*
- *natuursaus geparfumeerd met honing en limoen*
- *woudsaus : wild-natuursaus, rode wijn, veenbessen, honig, limoen*
- *saus van de chef : een gepeperde champignonsaus*

DESSERTEN

TROU (degustief = Limonio – artisanaal gemaakt)

Koffie met versnaperingen

Koffie met feesttaart

(eventueel voorzien van foto of logo)

Trio-vruchtensorbet

Chocolade- of hazelnotenmousse

Crème – brulée

Tiramisu

Ysparade (ijslam, huwelijk (koets+paarden – min. 80 pers.))

“wordt tweemaal aangeboden”

Dessertbord

Ys met vers fruit en warme chocoladesaus

Bavarois (3 soorten) met koffie

Millefeuille met vanillecrème en verse vruchten met koffie

Roomsoezen met ijs en warme chocoladesaus met koffie

Chocoladetaart met ijs en koffie

Trilogie van speculoosdessert met koffie

Chocoladeverwennerij met koffie

Dessertpallet met koffie

(chocomousse, sorbet, crème-brulée, fruit, ijs, bavarois)

Dessertbuffet (inclusief 3 x koffie)

Extra : Chocoladefontein met fruitbrochet

NACHT(versnaperingen)

Belegde sandwiches met garnituur

Escargots

Kleurige kaastafel (versiert met vers fruit)

Kaastafel en parmahesp op zijn Italiaans

Hapjesbuffet (kaastafel, escargots, parmahesp, sandwiches)

BUFFETTEN

VISBUFFET

18 euro P.P.

Zalm « Belle-vue »

Tomaat garnaal, krabsla (zelf gemaakt) of tonijn perzik

Assortiment van gerookte zalm, forel en heilbot

Rivierkreeftjes, waaier van visterrine en maatjes (tijdens het seizoen)

Dit alles afgewerkt met fijne garnituur, aardappel- en pastasalade, verschillende sausen en diverse soorten broodjes.

Uiteraard kan ons visbuffet uitgebreid worden met oesters, scampi's, gamba's en kreeften = prijs op aanvraag

NIEUW : Het visbuffet kan verrijkt worden met een vis – en vleespaëlla.

Wat een heerlijke combinatie !

(surplus van 10 euro P.P.)

VLEESBUFFET of BREUGEL

16 euro P.P.

Wildpastei met uienconfituur

Gerookt eendfilet / kalkoen / kip

Hespenrolletjes / Parmahesp met meloen

Breugelspek of spek met mosterd

Grijze kop / Kalkoenbrood met kruiden

Kippenbouten

Ardeense- / Appel- / Boerenpaté

Kip Hawaii (zelf gemaakt)

Salami (diverse soorten)

Rundsfilet / Varkensgebraad

Kleine witte en zwarte pensen of paprika / curry

Frikadon met warme krieken (topper)

Indien warme beenhesp op de klem met choronsaus = + 3 euro P.P.

Afgewerkt met garnituur, verschillende sausen en soorten broodjes.

KAASBUFFET

20 euro P.P.

Uiteenlopende kazen van jong tot oud, zacht tot hard en licht tot kruidig.

Afgewerkt met vers fruit. Verschillende soorten broodjes en toebehoren.

BARBECUE

Volgens onze klanten de specialiteit van het huis. Voor het organiseren van een barbecue heeft men de grote zaal nodig, daarom vragen wij een aanwezigheid van minimum 50 personen.

De barbecue kan volledig vrij samengesteld worden. Hieronder vindt u enkele mogelijkheden :

Vis : scampi-brochet / zalmmoot / visbrochet / tonijnmoot / papillote van witte vis

Brochetten : ronds -, varkens-, kalkoen-, kip of mix

Worsten : chippo, mergues, bbq-worst, kaasworst

Knaagstukjes : kippenbout / ribbetjes

Andere : buikspek / lamskroon / melkbig /entre-côte

NIEUW : Het visgerecht kan men vervangen door een **vispaëlla**.

Deze gerechten worden aangevuld met een assortiment van rauwe groentjes, aardappelen in de schil, zuiderse salades, enz...
Koude en warme sausen, diverse broodjes

De prijs is afhankelijk van de samenstelling en kan gecombineerd worden met andere gerechten.

Voor 4 vleessoorten moet men rekenen op 20 euro (als hoofdgerecht).

Voor 2 vis en 2 vleessoorten moet men rekenen op 25 euro (als hoofdgerecht).

Voor 2 vis en 3 vleessoorten moet men rekenen op 28 euro.

Voor 2 vis en 4 vleessoorten moet men rekenen op 30 euro.

Voor de vispaëlla rekenen we 10 euro extra.

DAAR WIJ ZEER OPEN VAN GEEST ZIJN, IS ELKE SUGGESTIE WELKOM. DIT KAN ONS ALLEEN MAAR VERRIJKEN AAN CREATIVITEIT. WAARVOOR DANK !!

BABYBORREL

Standaard bestaat onze babyborrel uit een 3 uur durende receptie die meestal op zondag gehouden wordt van 14 u tot 17 u of van 15 u tot 18 u.

De basisprijs bedraagt 25 euro voor de volwassenen, helft voor de kinderen tot 12 jaar en voor de kinderen jonger dan 3 jaar is het gratis.

Deze prijs is een « All-In prijs ».

Dit betekent :

- huur en opkuis van de zaal (kleine zaal tot 70 pers, grote zaal tot 300 pers)
- tafellinnen + tafeldecoratie
- bediening (zowel keuken- als zaalpersoneel)
- alle dranken (wij serveren geen sterke dranken)
starten kan met een keuze van schuifwijn, kirr, pisang, fruitsap
tevens is het mogelijk om met onze **bierreceptie** (zie recepties) te starten
ook alle andere dranken zijn inbegrepen
- alle (lepel)hapjes zowel koude als warme
- wanneer iedereen aanwezig is, serveren we een mini-menu
dwz : een soepje in een klein leeuwepopje
een éénpangerecht : bv vispannetje, moussaka of oosters gerechtje
een dessertje aangepast aan het seizoen
dit alles wordt geserveerd in aangepaste porties

Extra's : prijzen bovenop de basisprijs

- mix cava (blanco) – spumante (rosé) = + 5 euro per persoon
- champagne Damien Hugot (GC Blanc des Blancs) = + 15 euro per persoon
- dessertbuffet met koffie (ipv mini-menu) = + 5 euro per persoon
- mini-bbq (5 stuks) = +15 euro per persoon
- per uur extra wordt er een forfait van 8 euro per persoon aangerekend
(dit geldt enkel voor het aantal aanwezige personen)
- ballondecoratie zie [www . figuurballons . be](http://www.figuurballons.be)
- kindersanimatie, ballonknoper : 150 euro
- springkasteel = 150 euro (enkel te betalen bij opstelling = bij goed weer)

DANK U VOOR HET VERTROUWEN

