

- Lucaty -

aelbekesteenweg 406 7700 Moeskroen tel 056/841615

www.lucaty.be info@lucaty.be

RECEPTIE

Organisatie

De receptie en het avondfeest kunnen in 2 verschillende zalen worden georganiseerd.

Voor de receptie worden hoge staantafels geïnstalleerd, een, eerste glas word aangeboden bij aankomst bij het begin van de receptie, daarna worden de dranken bijgeschonken en worden de hapjes geserveerd door ons personeel.

Dranken en hapjes

forfaits per persoon gedurende 2 uur

prijs/pp

schuimwijn 'selectie lucaty', fruitsap
+ alsook stella, waters, coca, limonade 2h
plateau's rauwkost en warme en koude hapjes (10 stuks)

18

méthode traditionnelle 'selectie lucaty' of cava +2

champagne huis selectie +10

Champagne geleverd door klant -2
zonder alcoholische drank lucaty

andere bubbels dan champagne door de klant -1
zonder alcoholische drank lucaty

Champagne of andere bubbels klant, stella lucaty

Hapjes

Ruim assortiment van warme en koude hapjes, bediend gedurende de receptie

warme en koude hapjes (12stuks)	2/pp
oesters 'zeeuwse creuzen' (per 50 stuks)	2/st
macaron met foie gras	1,25/st
dessertjes mini patisserie	1,75/st
mini sandwiches	1,75/st

de prijzen zijn geldig indien de receptie gevolgd door een menu (enkel receptie prijs op aanvraag)
voor recepties op andere locaties (op aanvraag)

MENU EN AVONDFEEST

Menu en dranken geldig voor menu met receptie bij ons en een aperitief die aanvangt tussen 19h30 en 20h30.

MENU AAN 59 +4 indien zonder receptie

Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes

Huiswijnen en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen

Bladerdeegje met zalm jonge prei en safraansausje

Of

Gebakken scampis in de room fijne groentjes

of

salade met ardeense ham en rillette

of

zalm in schoonzicht met cocktailsaus

op lage temperatuur gegaarde orlof van kalkoen met seizoensgarnituur gratin dauphinois

of

licht grerookt en gezouten varkensgebraad met champignonroomsausje en groentengarnituur gratin dauphinois

gelegenheids dessert gebaseerd op bruidstaart en dessertvariatie

mokka geserveerd op buffet

stella, rodenbach, palm, hoegaarden, kriek open bar

*frisdranken, koffie, wijnen inbegrepen tot het einde van het feest**

MENU AAN 61+4 indien zonder receptie

Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes

Huiswijnen en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen

rijke vissersweelde met nantuasusje

of

op vel gebakken roodbaarsfilet met gewokte courgettes, tomaat en olijfolie

of

salade gerookte zalm en grijze garnalen (+2€)

of

meloen met parmaham

lamsbout met graantjes mosterd

of

varkenshaasje met roquefortsaus of mosterdsaus of champignonroom

of

parelhoenfilet, seizoensgroentjes en gratin aardappelen

gelegenheids dessert gebaseerd op bruidstaart en dessertvariatie

mokka geserveerd op buffet

*stella, rodenbach, palm, hoegaarden, kriek open bar
frisdranken, koffie, wijnen inbegrepen tot het einde van het feest**

-Salons Lucaty-

aalbekesteeweg 406 7700 Moeskroen tel 056/841615

MENU AAN 65+4 indien zonder receptie

Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes

*Huiswijnen en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen
Duo van scampi's en tongscharfilets met fijne groentjes
of
zeewolffilet met venkelroom
of
orlof van zalm en pladijsfilet
of
trio van gerookte, gemarineerde en gegrilde zalm (+2€)*

*eendenborstfilet met peperroomsausje, seizoensgroentjes en gratin aardappelen
of
chateaubriand 'runds aloyau', seizoensgroentjes en gratin aardappelen*

gelegenheids dessert gebaseerd op bruidstaart en dessertvariatie

mokka geserveerd op buffet

*stella, rodenbach, palm, hoegaarden, kriek open bar
frisdranken, koffie, wijnen inbegrepen tot het einde van het feest**

MENU AAN 68+4 indien zonder receptie

Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes

*voorgerechtenbuffet (Huiswijnen en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen
(gerookte zalm, zalm in schoonzicht, tomaat met krab, meloen met parmaham,
gerookte eendenborst, fijne huisbereide terrines, schaaldieren)
of
cassoletje van scampis en st jacobsvruchten
of
tongfilets op oostendse wijze met een sabayon van chardonnay en grijze garnalen*

*kalfgebraad met rivierkreeftjes, seizoensgroentjes en gratin aardappelen
of
chateaubriand 'runds aloyau' in korstdeeg, seizoensgroentjes en gratin aardappelen*

gelegenheids dessert

mokka geserveerd op buffet

*stella, rodenbach, palm, hoegaarden, kriek open bar
frisdranken, koffie, wijnen inbegrepen tot het einde van het feest**

-Salons Lucaty-

aalbekesteenweg 406 7700 Moeskroen tel 056/841615

MENU AAN 73+4 indien zonder receptie

Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes

Huiswijnen en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen

Asperges met tongfilet (seizoen 15/4-15/6)

of

terrinen van ganzenlever met uienconfijt

of

salade lucaty (foie gras, gerookte zalm, meloen met parmaham en grijze garnalen)(+2)

of

gebakken st jacobsvruchten

lamsfilet, seizoensgroentjes en gratin aardappelen

ou

filet mignon 'rundsfilet van de heup', seizoensgroentjes en gratin aardappelen

gelegenheids dessert

mokka geserveerd op buffet

stella, rodenbach, palm, hoegaarden, kriek open bar

frisdranken, koffie, wijnen inbegrepen tot het einde van het feest*

MENU AAN 75+4 indien zonder receptie

Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes

Huiswijnen en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen

terrinen van tongfilet en gerookte zalm met een coulis van peterselie

of

staartvisfilet (lotte) met fijne groentjes

of

grietfilet gevuld met kreeft

of

jonge tarbot op fijne groentjes

lamskroon, seizoensgroentjes en gratin aardappelen

of

filet mignon 'rundsfilet van de heup', 'sauce périgourdine', seizoensgroentjes en gratin aardappelen

of

kwarteltje gevuld met kalfszwezerikken, seizoensgroentjes en gratin aardappelen

of

gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroentjes en gratin aardappelen

gelegenheids dessert

mokka geserveerd op buffet

stella, rodenbach, palm, hoegaarden, kriek open bar

*frisdranken, koffie, wijnen inbegrepen tot het einde van het feest**

eveneens de mogelijkheid om een tweede voorgerecht in te bouwen in de menu's met 1 voorgerecht vraag ook naar de nieuwe creaties en de seizoengebonden gerechten bij de bespreking van het menu bediening :iedere genodigde ontvangt een afgewerkt hoofdgerecht, gevolg door nabediening op plateau

2^e voorgerecht in het menu

Volgens de keuze van 10-15€

Koud voorgerecht, soep, warm voorgerecht, sorbet, hoofdgerecht, kaas, nagerecht

Soepen

<i>Seizoenssoep</i>	<i>4</i>
<i>Aspergeroomsoep</i>	<i>5</i>
<i>bisque van grijze garnalen geparfumeerd met armagnac</i>	<i>7</i>
<i>huisbereide consomé</i>	<i>10</i>

sorbet

<i>fruitsorbet</i>	<i>4</i>
<i>fruitsorbet overgoten met zijn likeur</i>	<i>4.5</i>
<i>champagnesorbet</i>	<i>6</i>

warm buffet

60€+4 indien zonder receptie

*formule zoals menus dus
aperitief met nabediening en 2 hapjes
warm buffet*

*dranken avondfeest *
keuze uit 3 gerechten
wok met vis, varkenshaasje met groenten en gratin
kip curry en rijst, coq au vin en krielaardappelen, parelhoenfilet, ...*

*gelegenheidsdessert
koffie op buffet
dranken buffet
dranken avondfeest***

walking dinner

60€+4 indien zonder receptie

*formule met uitgebreide aperitief 2 uur bubbels en 10 hapjes
gevolgd door hoofdgerecht aan tafel en dessert met dranken aan tafel en tijdens
het avondfeest***

kindergerechten tot 10 jaar

21€

*formule met fruitsap, kindergerecht en dessert dranken tijdens en na het eten
kippenfilet, hamburger, kindersteak, ... met frietjes en appelmoes*

*met klein voorgerecht vb kaaskroketje, hamrolletje, +4€
menu zoals volwassenen in formule halve menu/halve prijs*

vlees Buffet aan 56€ (<50p 56€)+4 indien zonder receptie

Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes

Huiswijnen wit, rose, rood en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen
Beenhesp en parmaham met meloen,
assortiment van huisbereidde terrines,
rôti ardenais, gebakken rosbeef, filet de saxe,
wit van gevogelte en kippenboutjes, assortiment van salamis,
groentenbuffet : (gemengde salade, salade van tomaten, jonge geraspte worteltjes, salade van komkommer, selder,...)en sausjes (mayonaise, cocktail,groene vinaigrette)
aardappelsalade, rijst en deegwaren, vers fruitgarnituur

gelegenheids dessert

mokka geserveerd op buffet

stella, rodenbach, palm, hoegaarden, kriek open bar
frisdranken, koffie, wijnen inbegrepen tot het einde van het feest*

vleesbuffet met zalm in schoonzicht 60€(<50p 61€)+4 indien zonder receptie

vis en vlees buffet aan 65€(<50p 66€)+4 indien zonder receptie

Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes

Huiswijnen wit, rose, rood en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen
Gerookte zalm, gerookte forel,
Zalm in schoonzicht, rivierkreeftjes,koningsgarnalen
meloen met parmaham, beenhesp, ardeensgebraad en rosbeef
kippeboutjes en wit van gevogelte, assortiment van huisbereidde terrines
groentenbuffet : salade van tomaten, jonge geraspte worteltjes, salade van komkommer, selder,...)en
sausjes (mayonaise, cocktail, groene vinaigrette)
aardappelsalade, rijst en deegwaren, vers fruitgarnituur
gelegenheids dessert

mokka geserveerd op buffet

stella, rodenbach, palm, hoegaarden, kriek open bar
frisdranken, koffie, wijnen inbegrepen tot het einde van het feest*

prestige buffet aan 73€(<50p 74€) +4 indien zonder receptie

Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes

Huiswijnen wit, rose, rood en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen
Gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, verse gemarineerde ansjovisjes, koningsgarnalen
Zalm in schoonzicht, rivierkreeftjes, tomaat met grijze garnalen, tongfilets en scampis
meloen met parmaham, beenhesp, ardeensgebraad, rosbeef, kippenboutjes, wit van gevogelte
assortiment van huisbereidde terrines en gerookte eendenborst, groentenbuffet :
salade van tomaten, jonge geraspte worteltjes, salade van komkommer, selder,...en sausjes
(mayonaise, cocktail,groene vinaigrette),aardappelsalade, rijst en deegwaren vers fruitgarnituur
dessertbuffet + mokka geserveerd op buffet

stella, rodenbach, palm, hoegaarden, kriek open bar

UITBREIDINGEN VAN DE MENU'S

APERERO	1 en nabediening	2 hapjes	1 uur	5 hapjes	1h30 en 8 hapjes
<i>Kir met bubbels of bubbels</i>	<i>inclusief</i>		4		8
<i>cava</i>		3	7		11
<i>cava whisky en pastis</i>		4.5	8.5		12.5
<i>champagne</i>		8.5	12		17

KAZEN

<i>Punt brie</i>					+4€
<i>Klein kaasbuffet, wijn inbegrepen</i>					+5€
<i>Kaasbuffet op spiegel, wijn inbegrepen</i>					+8€

NAGERECHTEN

<i>ijsgekoelde nougat met vers fruit en een coulis van rode vruchten</i>					
<i>ijstaart of patiserietaart</i>					
<i>volgens thema : huwelijk, verjaardag, doop, jubileum, ...</i>					+2€
<i>of soezentaart</i>					+2€
<i>dessertbord 'lucaty'</i>					+3€
<i>taartenbuffet, assortiment van verschillende taarten</i>					+3€
<i>dessertbuffet 'lucaty'</i>					+5€
<i>buffet van huisbereide nagerechten met sorbet, mini gebak' soezen, vers fruit, mini irish coffee, taarten, chocolademousse, geflambeerde pannenkoekjes, bavarois, sausjes, slagroom, advocaat, ...</i>					
<i>dessertbuffet met ijspronkstuk of chocoladefontein</i>					+7€

KOFFIE

<i>Koffie bediend aan tafel (3 services)</i>					+1.5€/pp
<i>likeuren</i>					6€/glas
<i>irish coffee</i>					8€/glas
<i>petits-fours</i>					1.5€/st
<i>mini patisserie</i>					2€/st

WIJNEN EN DRANKEN

Aangepaste wijnen en dranken zijn inbegrepen in de menu's
WIT chardonnay ROOD Saint-Chinian

SELECTIE VAN ANDERE FRANSE EN NIET FRANSE WIJNEN OP AANVRAAG

Geen kurkrecht voor wijnen en champagnes geleverd door de klant

Drank bij dessert

Bij het dessert voorzien wij koffie

Bubbels bij het dessert

<i>Glas schuimwijn</i>	1€
<i>Methode traditionnelle</i>	2€
<i>champagne</i>	3€

AVONDFEEST

Voor de genodigden die inschuiven in het menu

-vanaf het hoofdgerecht

Vanaf 46€

*kir, hoofdgerecht, dessert, koffie en wijnen inbegrepen, dranken zoals menu tot einde feest***

-vanaf het nagerecht

Vanaf 31€

*kir, dessert, koffie en wijnen inbegrepen, dranken zoals menu tot einde feest***

**dranken tot einde feest*

Inbegrepen tot tot 02h < 40p // 03h < 60p // tot 4h 60-100p // tot 5h 100p -150p // tot 6h > 150p

*** enkel de volwassen genodigden voor de volledige menu worden hierbij in aanmerking genomen*

Opties voor later uren

Tot 05h voor feesten < 40p +9€ // < 60p +4€ // voor feesten 60-100p +2€/pp

Opties sterke dranken of speciale bieren

Sterke dranken volgens verbruik 6€/stuk

Per fles whisky/vodka/ bacardi/gin 35€/fles

Speciale bieren volgens verbruik

Speciale bieren forfait +4€/pp Duvel, Leffe, Carlsberg, ...

forfait vat leffe 120€ vat triple karmeliet 150€

kleine honger

(na middernacht)

mini sandwiches 1,75€/pc

ajuinsoep (buffet) 3€50/pp

kaas assortiment (buffet) 7€50/pp

klein charcuteriebuffet (buffet) 7€50/pp

frietjes 2€50/pp

als informatie

prijzen 2022 vanaf 40 personen, < 40 +10% voor zaterdag tussen april en september

prijzen oktober -2€ op volledig menu

prijzen voor winter (november-maart) en zon- en wekdagen af te spreken (-3€ op volledig menu)

behalve 20/12-5/1 en weekend valentijn

veranderingen mogelijk volgens wettelijke bepalingen en volgens de geldende marktprijzen.

De zaal, evenals de bediening en de decoratie van de tafels met kaars en bloemen zijn inbegrepen

Hoes in taupe kleur voor stoel inbegrepen .

Elke reservatie word bevestigd door een voorschot

huwelijk 500€ // banket of konomie 250€

deze voorstellen zijn zeker niet beperkend, wij zijn steeds bereid om het feest volledig naar uw wens te organiseren

met vriendelijke groeten,

Luc et Kathy Brille Cokelaere.