

# - Salons Lucaty -

aelbekesteenweg 406 7700 Moeskroen tel 056/841615  
[www.lucaty.be](http://www.lucaty.be) [info@lucaty.be](mailto: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 17  
plateau's rauwkost en warme en koude hapjes (8 stuks)

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)	2,5/pp
oesters 'zeeuwse creuzen' (per 50 stuks)	2/st
macaron met foie gras	1,25/st
dessertjes mini patisserie	1,75/st
mini sandwiches	1,6/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 58 +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 rilette*

*of*

*zalm in schoonzicht met cocktailsaus*

*orlof van kalkoen met seizoensgarnituur*

*of*

*ardeensgebraad met champignonroomsausje en groentengarnituur*

*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 60+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*

*ou*

*varkenshaasje met roquefortsaus of mosterdsaus of champignonroom*

*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 64+4 indien zonder receptie**

*Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes*

*Huiswijnen en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen*

*Duo van scampi's en tongcharfilets 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*

*parelhoenfilet, seizoensgroentjes en gratin aardappelen*

*of*

*chateaubriand 'runds aloyau', 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 66+4 indien zonder receptie**

*Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes*

*Huiswijnen en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen*

*voorgerechtenbuffet (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\**

**MENU AAN 71+4 indien zonder receptie**

*Huisaperitif met 1 nabediening en 2 hapjes*

*Huiswijnen en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen*

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

*of*

*terriner 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 73+4 indien zonder receptie**

*Huisaperitif met 1 nabediening en 2 hapjes*

*Huiswijnen en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen*

*terriner 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<sup>e</sup> 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*

*58€+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*

*57€+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 55€ (<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 58€(<50p 59€)+4 indien zonder receptie**

**vis en vlees buffet aan 63€(<50p 64€)+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 71€(<50p 72€) +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  
frisdranken, koffie, wijnen inbegrepen tot het einde van het feest\*

## UITBREIDINGEN VAN DE MENU'S

APERRO	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 huisbereidde 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>			7€/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 merlot*

### 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 44€*

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

*-vanaf het nagerecht*

*Vanaf 29€*

*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 1,5€/pc*

*ajuinsoep (buffet) 3€50/pp*

*kaas assortiment (buffet) 5€50/pp*

*klein charcuteriebuffet (buffet) 5€50/pp*

*frietjes 2€50/pp*

### **als informatie**

*prijzen 2018 vanaf 40 personen, < 40 +10% voor zaterdag tussen april en september*

*prijzen oktober -1€ op volledig menu*

*prijzen voor winter (november-maart ) en zon- en wekdagen af te spreken (-2€ 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.*