

# **-Salons Lucaty-**

aelbekesteenweg 406 7700 Moeskroen tel 056/841615

## **RECEPTIE**

### **Dranken**

<i>*forfaits per persoon</i>	<i>duur</i>	<i>prijs/pp</i>
<i>schuimwijn 'selectie lucaty', fruitsap + alsook stella, waters, coca, limonade warme en koude hapjes en plateau's rauwkost(8 stuks)</i>	<i>2h</i>	<i>13.5</i>
<i>méthode traditionnelle 'selectie lucaty' of cava fruitsap, + alsook stella, waters , coca, limonade warme en koude hapjes en plateau's rauwkost(8 stuks)</i>	<i>2h</i>	<i>15.5</i>
<i>champagne 'Laherte à Chavot' ,fruitsap + alsook stella, waters, coca, limonade warme en koude hapjes en plateau's rauwkost(8 stuks)</i>	<i>2h</i>	<i>22.5</i>
<i>Champagne geleverd door klant, fruitsap + alsook stella, waters, coca, limonade warme en koude hapjes en plateau's rauwkost(8 stuks)</i>	<i>2h</i>	<i>11.5</i>

### **Hapjes**

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

<i>*forfait per persoon</i>	
<i>warme en koude hapjes en plateau' s rauwkost (12stuks)</i>	<i>+2</i>
<i>hapjes forfait met oesters en ganzenlever</i>	<i>+1.5</i>
<i>hapjes forfait met dessertjes</i>	<i>+2</i>

*de prijzen zijn geldig indien de receptie gevolgd door een menu (enkel receptie prijs op aanvraag )  
voor recepties op andere locaties +10%*

#### **organisatie**

*receptie : ontvangst waarbij mensen komen die niet blijven voor het menu  
de receptie gebeurt in onze orangerie, atria lounge of op ons zonnig terras  
een eerste glas word onmiddellijk na de verwelkoming aangeboden en daarna word er voortdurend  
wijn en hapjes geserveerd.*

**-Salons Lucaty-**

aalbekesteenweg 406 7700 Moeskroen tel 056/841615

## **MENU EN AVONDFEEST**

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

### **MENU AAN 50€**

*Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes*

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

*Bladerdeegje met zalm jonge prei en safraansausje*

*Of*

*Gebakken victoriabaars, grijze garnalen en mousseline*

*of*

*carpaccio van rundsfilet gemarineerd in olijfolie met parmesaanse kaas*

*of*

*salade met ardeense ham en rillette*

*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 52 €**

*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\**

**-Salons Lucaty-**

aalbekesteenweg 406 7700 Moeskroen tel 056/841615

**MENU AAN 57.5€**

*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*

*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 60€**

*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 64€**

*Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes*

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

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

*of*

*terrine 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 66€**

*Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes*

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

*terrine 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, gevolgd door nabediening op plateau*

## *2<sup>e</sup> voorgerecht in het menu*

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

### *Koude voorgerechten*

<i>Salade met parmaham</i>	<i>8.5</i>
<i>Zotte salade met eendenlever en gerookte eendenborst</i>	<i>13</i>
<i>Carpaccio van rundsfilet, olijfolie en parmesaanse kaas</i>	<i>9</i>
<i>Carpaccio van zalm met basilicum en olijfolie</i>	<i>9</i>
<i>Salade met grijze garnalen en gerookte zalm</i>	<i>12</i>
<i>½ kreeft in schoonzicht prijs volgens seizoen</i>	<i>10-17</i>
<i>Terrine van eendenlever</i>	<i>14.5</i>
<i>In het seizoen huisbereide hazenpastei</i>	<i>9.5</i>

*Eendenleverpastei en hazenpastei worden geserveerd met zoete witte wijn*

### *Warme voorgerechten*

<i>Vlaswijtingfilet met fijne groentjes</i>	<i>8.5</i>
<i>Gebakken kalfszwezerikken met champignons</i>	<i>14</i>
<i>½ kreeft warme bereiding</i>	<i>11-18</i>
<i>Gebakken foie gras met appeltjes en salsa balsamique</i>	<i>14.5</i>
<i>Gebakken st jacobsvruchten met fijne groentjes</i>	<i>14.5</i>

*Tijdens het seizoen*

*Asperges op vlaamse wijze*

*Asperges met tongfilets*

*Asperges met gebakken st jacobsvruchten*

*Wijnen zijn in deze prijzen inbegrepen*

### *Soepen*

<i>Seizoenssoep</i>	<i>3</i>
<i>Aspergeroomsoep</i>	<i>5</i>
<i>bisque van grijze garnalen geparfumeerd met armagnac</i>	<i>6</i>

### *sorbet*

<i>fruitsorbet</i>	<i>3</i>
<i>fruitsorbet overgoten met zijn likeur</i>	<i>4.5</i>
<i>champagnesorbet</i>	<i>4.5</i>

### *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 49€**

*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\**

### **vis en vlees buffet aan 56€**

*Huisaperitief met 1 nabediening en 2 hapjes*

*Huiswijnen wit, rose, rood en waters (flessen waters op tafel) inbegrepen  
Gerookte zalm, gerookte forel, verse gemarineerde ansjovisjes  
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 69€**

*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

### APERERO

<i>1 uur kir</i>	<i>en 5 hapjes</i>	+4€
<i>1 uur cava of methode traditionelle</i>		+7€
<i>1 uur keuze cava whisky en pastis</i>		+8.5€
<i>1 uur champagne</i>		+12€

### 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
<i>pralines</i>		20€/kg

### WIJNEN EN DRANKEN

*Aangepaste wijnen en dranken zijn inbegrepen in de menu's*

*WIT chardonnay vin de pays d'oc*

*ROOD merlot vin de pays d'oc*

*selectie Uby wit en Côtes de Bourg rood* +2€

### 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 traditionelle</i>	2€
<i>champagne</i>	3€

## **AVONDFEEST**

*Voor de genodigden die inschuiven in het menu*

*-vanaf het hoofdgerecht*

*Vanaf 39.5€*

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

*-vanaf het nagerecht*

*Vanaf 23,5€*

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

*\*dranken tot einde feest*

*Inbegrepen tot 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 < 60p +4€ // voor feesten 60-100p +2€/pp*

*Opties sterke dranken of speciale bieren*

*Sterke dranken volgens verbruik 5€/stuk*

*Per fles whisky/vodka/ bacardi/gin 45€/fles*

*Speciale bieren volgens verbruik*

*Speciale bieren forfait +2.5€/pp Duvel, Leffe, Carlsberg,...*

### ***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 2011 vanaf 40 personen, <40 +10% voor zaterdag tussen april en oktober*

*prijzen voor winter (november-maart) en zon en wekdagen af te spreken (-10%)*

*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 voor stoel inbegrepen in wintermaanden en wekdagen, anders 2€/stoel.*

*Elke reservatie word bevestigd door een voorschot*

*huwelijk 500€*

*banket of kommunie 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.*