

*Prijzen 2022*

**WELKOM**

*in*

*Taverne - Restaurant*

***“De Keyzershoeve”***

*Bergsebaan 2*

*2960 Brecht – St. Job-in't-Goor*

*Tel. 03/636.10.59 Fax. 03/636.46.65*

*[info@dekeyzershoeve.be](mailto:info@dekeyzershoeve.be) [www.dekeyzershoeve.be](http://www.dekeyzershoeve.be)*

*BTW BE 0 436.010.347*

*Openingsuren keuken:*

*Van woensdag t.e.m. zondag : van 12.00 h tot 21.00 h*

*Sluitingsdagen: maandag en dinsdag*

***Wij verzorgen al uw***

- ***Zakendiners***
- ***Bruiloften (enkel receptie en/of diner)***
- ***Communiefeesten***
- ***Recepties***
- ***Familiefeesten***
- ***Uitvaarten***
- ***.....***

***hier in “De Keyershoeve” of bij U thuis !***

Dit menuboekje kan u gebruiken voor diners met **MINIMUM 20 PERSONEN**.  
De prijzen hierin vernoemd kunnen tijdens het jaar wijzigen.

U vindt een overzicht van de gerechten die wij U aanbieden, verdeeld over de volgende rubrieken:

**I. Dranken en Aperitieven**

**II. Diners**

- |                      |         |
|----------------------|---------|
| - A. Voorgerechten   | - Koud  |
|                      | - Warm  |
| - B. Soepen          |         |
| - C. Sorbets         |         |
| - D. Hoofdgerechten  | - Vlees |
|                      | - Vis   |
| - E. Kindergerechten |         |
| - F. Desserten       |         |

**III. Buffetten**

- Buffetten
- Dessertbuffet

**IV. Uitvaarten**

**V. Recepties**

U kan dus zelf uw menu samenstellen. U viert feest, het is uw dag en waarschijnlijk bent U ook de gastheer, dan betaalt U ook graag als alles naar wens is ! Natuurlijk hebben wij ook aan onze allerkleinsten gedacht, ook voor hen zijn er speciale kindermenu's opgesteld.

Om organisatorische redenen zijn er natuurlijk **enkele voorwaarden**, zodat alles vlotjes kan verlopen:

1. U stelt **één menu** samen: voor **iedereen dezelfde menu** (bv. aperitief – voorgerecht - soep - sorbet - hoofdgerecht - dessert....). U kan echter wel uit **twee verschillende hoofdgerechten** kiezen indien U ons **op voorhand** het aantal van elk gerecht kan doorgeven.

- bv. 25-jarig huwelijksfeest met 24 personen:
- 24 x Aperitief maison
  - 24 x Noorse Visschotel
  - 24 x Tomatensoep met Basilicumroom
  - 24 x Hoofdgerecht, waarvan:
    - 13 x Tongrolletjes gevuld met Zalm
    - 11 x Kalfstournedos met portosaus
  - 24 x Dessertpalletje

En dus **NIET**

- bv.
- 24 x Aperitief Maison
  - 24 x Voorgerecht, waarvan
    - 3 x Noorse Visschotel
    - 2 x Parmaham
    - 19 x Scampi's Keyzershoeve
  - 24 x Soep, waarvan
    - 23 x Tomatensoep
    - 1 x Kreeftenbisque
  - 24 x Hoofdgerecht, waarvan
    - 22 x Filet Pur
    - 1 x Kabeljauw
    - 1 x Kipfilet
  - 24 x Dessert, waarvan
    - 4 x IJstaart
    - 4 x Pannenkoek
    - 16 x Dame Blanche

2. De prijzen van de gerechten zijn **zonder drank** berekend. Er zijn wel speciale en voordelige formules (prijzen van dranken zijn vermeld op pag. 4):

**\* optie ALL-IN-Formule :**

- Kleine All-in : 1/2 fles wijn p.p. + 1 koffie :  
**€ 10,50 p.p.**
- Grote All-in : 1 Cava p.p. + 1/2 fles wijn p.p.  
+ 1 koffie + frisdranken en tapbieren tot  
aan de koffie :  
**€ 21,50 p.p.**

Deze All-in prijzen worden bij de menuprijs per persoon opgeteld. Het voordeel van deze all-in-formule is dat U op voorhand de prijs van het volledige diner weet (uitgezonderd de dranken die na de koffie nog gebruikt worden). U staat dus zelden voor onprettige verrassingen bij de betaling van het diner.

**OPMERKING:** een ALL - IN - Formule wordt voor **IEDEREEN** genomen, dus niet voor bv. 10 personen een all-in en voor 5 personen geen all-in. Dit is voor ons organisatorisch gezien moeilijk haalbaar. Het spreekt voor zich dat U voor de kindjes geen all-in hoeft te nemen.

3. Gelieve uw feestje / diner contant te betalen, d.w.z. op de dag zelf. U kan betalen met cash geld of Bancontact.
  
4. **TER INFO:** wij rekenen steeds het aantal bestelde menu's aan indien niet tijdig geannuleerd wordt. D.w.z. indien U bestelt voor bv. 20 personen en U komt maar met 19 personen, dan zijn wij genoodzaakt voor 20 personen aan te rekenen (dit geldt niet voor de dranken). Indien U ons echter tijdig laat weten dat er minder personen aanwezig zullen zijn (dit kan dezelfde dag nog), dan zullen wij deze menu niet aanrekenen. Wij rekenen op uw begrip.

Vraag ook naar onze **MAAND-, WEEK-, WILD-, en FEEST-menu's : Kerstmis - Nieuwjaar - Valentijn - Pasen - Moederdag .....**

Aarzel niet ons te contacteren voor verdere inlichtingen: Tel. 03/636.10.59.  
Fax 03/636.46.65  
e-mail: [info@dekeyzershoeve.be](mailto:info@dekeyzershoeve.be)

Lando, Peter

## **I. DRANKEN EN APERITIEVEN:**

Aperitief Maison:	Cava	:	€ 6,70 per glas
	Fruitsap met sterke dranken	:	€ 7,50 per glas
Fruitsap		:	€ 3,00 per glas

## **WIJNEN**

Huiswijn (wit - rood - rosé)	:	€ 20,50 per fles
------------------------------	---	------------------

## **FRISDRANKEN**

Water (Spa rein - Spa bruis)	per 1 l	:	€ 8,70 per fles
------------------------------	---------	---	-----------------

## **WARME DRANKEN**

Koffie of Thee	:	€ 2,60 per kopje
----------------	---	------------------

## **ALL - IN - FORMULE**

<b>Kleine All - In:</b>	1/2 fles wijn p.p. + 1 koffie	:	€ 10,50 p.p.
<b>Grote All - In:</b>	1 Apéritief Maison (schuimwijn) p.p. 1/2 fles wijn p.p. 1 koffie p.p. frisdranken en/of tapbieren tijdens de maaltijd tot aan de koffie	:	€ 21,50 p.p.

Prijzen zijn inclusief dienst en BTW

## II. DINERS

### A. VOORGERECHTEN

#### *KOUD*

V1	Parmaham met Meloen (*)	€ 16,50
V2	Rundcarpaccio met Parmezaan (*)	€ 16,00
V3	Gerookte Eendenborst met Sinaasappeldressing (*)	€ 16,50
V4	Foie Gras en Rozijnenbrood (*)	€ 19,00
V5	Tomaat Monegask (met tonijn) (*)	€ 15,00
V6	Garnaalcocktail (grijze garnalen) (*)	€ 17,50
V7	Schotse gerookte Zalm (*)	€ 17,50
V8	Noorse Visschotel (*)	€ 19,50
V9	Tartaar van Zalm (*)	€ 18,50
V10	Tomaat Crevette (*)	€ 20,50
V11	Krabcocktail (*)	€ 22,00
V12	Kreeftcocktail (*)	€ 22,00

Seizoengerechten ( bv. maatjes, wild, asperges .....)

Seizoenprijs

#### *WARM*

V13	Kaaskroketjes	€ 13,00
V14	Garnaalkroketjes	€ 15,00
V15	Vispasteitje (vidé van vis)	€ 18,50
V16	Scampi's met Lookboter (gepeld - 5 stuks)	€ 16,50
V17	Scampi's met zachte Curryroom (gepeld - 5 stuks)	€ 16,50
V18	Scampi's Keyershoeve (gepeld - 5 stuks)	€ 16,50
V19	St. Jakobsschelpje (*)	€ 21,00
V20	Vers gekookte Canadese Kreeft(Themodor)	€ dagprijs

Seizoengerechten (bv. wild, asperges, .....)

Seizoenprijs

### B. SOEPEN

S1	Dagsoep (seizoengebonden - te bespreken) (*)	€ 5,00
S2	Tomatenroomsoep (*)	€ 6,00
S3	Tomatenroomsoep met Basilicumroom (*)	€ 6,50
S4	Vissoep (*)	€ 10,00
S5	Kreeftenbisque geparfumeerd met Calvados (*)	€ 10,50
S6	Tomatenroomsoep met Scampistaartjes (*)	€ 8,50

(\*) Gerechten ook geschikt voor uithaal, diners thuis

Prijzen zijn inclusief dienst en BTW

## C. SORBETS

SO1	Sorbet van Peren besprenkeld met Poire Williams	€ 3,50
SO2	Sorbet van Cassis besprenkeld met Likeur van Cassis	€ 3,50
SO3	Sorbet van Citroen besprenkeld met Citroenjenever	€ 3,50
	Sorbet van .....	

Deze sorbets kunnen ook zonder likeur geserveerd worden.

***Ook Uw suggesties  
zijn steeds bespreekbaar !!***

## D. HOOFDGERECHTEN

### VLEES

H1	Kipfilet (Stroganoff - Archiduc - Peperroom - Provençaal ...) (*)	€ 21,00
H2	Gebraad Archiduc (Champignonroom) (*)	€ 22,50
H3	Gebraad Orloff (Kaas en Hesp en Champignonroom) (*)	€ 23,50
H4	Kipfilet gevuld met Spinazie vergezeld van een Preisausje (*)	€ 21,00
H5	Kipfilet gevuld met Parmaham vergezeld van een Portosausje (*)	€ 22,50
H6	Varkenshaasje gevuld met Parmaham met een Portosausje (*)	€ 22,00
H7	Lamsfilet met Look en/of Mosterdroom	€ 27,50
H8	Kalfstournedos met een Portosausje (*)	€ 23,50
H9	Tournedos met Trio van Sauzen (Peper - Champignon - Béarnaise)	€ 26,00
H10	Filet Pur met Saus (Peper of Champignon of Béarnaise)	€ 32,50

Seizoengerechten (bv. Wild, Asperges...)

Seizoenprijs

- steeds vergezeld van warme groenten en  
frietjes en/of kroketjes en/of gratin en/of puree -

### VIS

H11	Gebakken Kabeljauw met Tomaat en Spinazie en Mosterdsaus (*)	€ 24,00
H12	Gestoomde Zalm met Mousseline (*)	€ 23,00
H13	Gebakken Zalm met Béarnaise of Ravigotte (*)	€ 23,00
H15	Tongfilets op Normandische Wijze (*)	DAGPRIJS
H16	Tongfilets gevuld met Groene Asperges en Gerookte Zalm (*)	DAGPRIJS

Seizoengerechten (bv. Zalm met Asperges, Mosselen .....

Seizoenprijs

- steeds vergezeld van warme groenten en  
frietjes en/of kroketjes en/of gratin en/of puree -  
(\* Gerechten ook geschikt voor uithaal, diners thuis

Prijzen zijn inclusief dienst en BTW

## E. KINDERGERECHTEN

<b>Voorgerechten</b>		
K1	Dagsoep (*)	€ 3,50
K2	Tomatensoep (*)	€ 4,00
K3	Kaaskroketje( 1 STUK)	€ 7,00
<b>Hoofdgerechten</b>		
K4	Hamburger met Sla en Frietjes	€ 5,50
K5	1/2 Kipfilet met Sla en Appelmoes en Frietjes (*)	€ 9,00
K6	Kindersteak	€ 17,50
<b>Desserten</b>		
K7	Kinderijsje magic cup	€ 5,00
K8	Chocolademousse (*)	€ 7,50

## F. DESSERTEN

D1	IJsroom (Dame- Blanche - Coupe Brésilienne - Coupe Mokka .....)	€ 7,00
D2	IJs met Warme Krieken of Warme Bosvruchten	€ 9,50
D3	Coupe Vers Fruit (Vanille-ijs met Vers Fruit)	€ 13,00
D4	Chocolademousse (*)	€ 8,50
D5	Tiramisu (*)	€ 8,50
D6	Vers Fruit (*)	€ 13,00
D7	Ananas in de Oven met Kirsch en Vanille-ijs	€ 12,00
D8	Palletje huisbereide Lekkernijen (*)	€ 17,50
D9	IJstaart (*)	per persoon € 8,00
D10	IJslam (*)	per persoon € 9,00
D11	Biscuittaart (*)	per persoon € 9,00

Seizoengerechten (bv. Vanille-ijs met Aardbeien) Seizoenprijs

*(\*) Gerechten ook geschikt voor uithaal, diners thuis*

Prijzen zijn inclusief dienst en BTW

### III. BUFFETTEN

Het spreekt voor zich dat wij U ook koude en warme buffetten kunnen aanbieden. Vooraleer U beslist een buffet te nemen, vragen wij U vriendelijk eerst met ons te overleggen of dit organisatorisch wel haalbaar is (ruimte, gelegenheid, weer.....)

**Opgelet:** voor een buffet is een **minimum aantal van 25 personen** vereist !

#### A. KOUD BUFFET I

- kippenbouten, hamrolletjes, vleesbrood met krieken, gebraad
- gerookte forel, tomaat garnaal, gegarneerde eieren
- aardappelsalade, gegarneerde rijst, verschillende broodsoorten, koude groenten
- 4 soorten sauzen

Prijs: € 24,00 per persoon

#### B. BUFFET II

- gerookte forel, tomaat garnaal, gegarneerde eieren
- gerookte zalm en gerookte heilbot
- **warm buffet:** brochetjes van vlees en kip, kikkerbiljetjes in look, visvidé
- aardappelsalade, gegarneerde rijst, verschillende broodsoorten, koude groenten
- 4 soorten sauzen

Prijs: € 32,50 per persoon

#### C. BUFFET III

- kippenbouten, hamrolletjes, vleesbrood met krieken, gebraad
- gerookte forel, tomaat garnaal, gegarneerde eieren
- gerookte zalm en gerookte heilbot
- gekookte zalmforel en kreeft Belle-View
- **warm buffet:** brochetjes van vlees en kip, kikkerbiljetjes in look, visvidé  
paling in't groen, scampi's Keyzershoeve
- aardappelsalade, gegarneerde rijst, verschillende broodsoorten, koude groenten
- 4 soorten sauzen

Prijs: € 44,50 per persoon

#### D. DESSERTBUFFET

- allerlei lekkernijen: bavarois, chocolademousse, tiramisu, taarten .....

Prijs: € 14,50 per persoon.

**- WIJ LEVEREN OOK BUFFETTEN AAN HUIS ! -**

## **IV. UITVAARTEN**

Onze koffietafels voor uitvaarten zijn steeds naar de omstandigheden aangepast. De tafels worden sober opgedekt (witte tafellakens, witte kaarsen, bloemetjes). Eventuele resterende pistolets of koffiekoeken worden met de familie meegegeven.

Uitvaarten: maximum +/- 80 personen

Betalingsvoorwaarden: contant, de dag zelf  
gelieve uw naam en adres op te geven voor de facturatie

Onze koffietafel bestaat uit:

- 2 pistolets + 1 croissant per persoon, charcuterie op plateaus  
(kaas, hesp, préparé, kip curry)  
goede boter en confituur
- 2 mini- koffiekoeken per persoon
- koffie of thee à volonté tot aan de koffiekoeken

Prijs: € 15,50 per persoon

## **V. RECEPTIES**

Prijzen op aanvraag