

Hotel – restaurant Shamrock

Euromarktlaan 24 --- 8700 Tielt --- West-Vlaanderen --- België

Tel. : 0032/51/40.15.31. --- Fax : 0032/51/40.40.92.

2024/25 info@shamrock.be --- www.shamrock.be 2024/25

Geachte klanten,

Hierbij enkele voorstellen voor Uw feest, vergadering of klasbijeenkomst :

Periode : 30/10/24 tot 01/03/25

Vraag ook naar onze wildgerechten!!!!

Aperitieven :

| | | |
|-----------------------------------------------------------|---|----------------|
| Keuze tussen Cava en fruitsap met zoutkoekjes | | € 6.50 p.pers. |
| Met 2 maal bijschenken | + | € 10.00p.pers. |
| Keuze tussen Crémant d'Alsace en fruitsap met zoutkoekjes | | € 7.00 p.pers. |
| Met 2 maal bijschenken | + | € 11.00p.pers. |
| Keuze tussen huischampagne en fruitsap met zoutkoekjes | | € 11.00p.pers. |
| Met 2 maal bijschenken | + | € 13.50p.pers. |

Hapjes :

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------|
| Hapjes koud of warm | | € 1.60 p.stuk |
| Hapjes 4 – soorten naar keuze | | € 6.00 p.pers. |
| Hapjes 6 – soorten naar keuze | | € 9.00 p.pers. |
| Hapjes 8 – soorten naar keuze | | € 11.50p.pers. |
| Hapjes uitgebreide receptie met 11 hapjes, 1 broodje en 2 dessertjes | | € 19.50 p.pers. |
| Walking – diner : bordjes met vb. zalm, carpaccio, scampi's, zwezeriknootjes, soepje, enz. ... als aperitiefhapje of voorgerecht | | € 6.00 à € 14.00p.bordje |

Menu's :

Menu 1 aan € 35.00 p. pers.

Soep naar keuze (-10€)
Wildkroket met slaatje en tartaar
Rundscarpaccio met Parmezaan en rucola
Geb. ossenstaart met pastinaak, mosterdzaadjes en Karmelietjus

Varkensrib met Luikse stoop, mousseline aardappelen als stampot en groentjes
Eendenbout met sinaasappelsaus, groentjes en kroketjes
Kip in de wijn, groentjes en frietjes
Kalkoenfilet met mosterdsaus, groenten en frietjes

Mokka met versnaperingen

Menu 2 aan € 40.00 p.pers.

Wildkroket met geitenkaas, preskop, bloemkool, buikspek en mosterd
Karnemelkstampers, scampi, boter en Mimolette
Risotto met champignons, Gamba en Parmezaan
Wok van scampi op z'n Thai's

Eendenborst, Portsaus, groenten, gerookte eendenborstsnippers en aardappelmousseline
Zwartpootkip, boschampignonsaus, groenten en verse frietjes
Filet mignon met saus naar keuze, groentjes en verse frietjes
Kalkoensteak, morieltjessaus, groenten en kroketjes

Mokka met versnaperingen

Menu 3 aan € 50.00 p. pers.

**Schartong, risotto met champignons, schaaldierenjus, toast met forel, tomaat en garnaal
Reuzengamba met gerookte fazant, foie, overgoten met consommé en quinoa
Gebakken zeewolf op bloemkool, schaaldierenjus, spinazie en gepocheerd eitje
Gebakken pladijsfilet op groentenmousse, blanke boter met garnaal en tomaat, Parmaham**

**Runderrib met boschampignonssaus, groenten en frietjes
Chateaubriand met bordelaise, groentenkrans en gratinaardappelen
Hertenkalffilet op z'n winters, pommes dauphine
Rib eye van Duke of Berkshire, spinazie, schorseneren, boschampignons, aardappelmousseline**

**Bonbon van snickerijs, chocoladecrumble en karamel
Gekarameliseerde ananas met vanilleijs, olijfolie en zeezout
Witte chocolademousse, passievrucht, gezouten vanille
Chocoladebrownie met vanilleijs en frambozensaus**

Mokka met versnaperingen

Menu 4 aan € 57.00 p. pers.

**Kalfszwezeriknootjes op kalfstong, beenham, toast en truffelmousseline
Kreeft, bereiding naar Uw keuze (+6€)
Gebakken sint-jakobsnoten, bloedworst, appel, witloof, rijst en kerrie
Zeeduivel op risotto als paëlla, verse inktvis, mousseline en kersttomaat**

**Ossenhaasfilet met truffeltapenade en ganzenlever, groenten, puree en rode wijnsaus
Lamsfilet met kruidenkorst, groenten en gratinaardappelen
Kalfstournedos met kreeftenstaart, mosterdmousseline, groentjes en gratinaardappelen
Duo van hertenkalffilet en haas met wintergroentjes, pommes dauphine**

Nagerechtenbord

**Chocolademoëlleux met crème brûlée en vanilleijs
Speculaaskoekjes, witte chocolademousse, chocoladeijs en Arabicastroop
Nagerechtenbuffet (+7.00€)**

Mokka met versnaperingen

Info :

- Gelieve ons te vragen naar seizoengerechten, zoals : asperges, maatjes, wildbereidingen, enz. ... !!
- Eigen suggesties zijn welkom
- Andere gerechten kunnen U altijd worden voorgesteld
- Sorbet of tussendoortje € 4.50 p.pers.
- Soepen vanaf € 6.00 p.pers.
- 2^{de} voorgerecht ongeveer €18.00 p.pers.
- Aangepaste kasteelwijnen en water wit & rood enkel hfdgerecht €13.50 p.pers.
- “ “ “ wit & rood €17.00p.pers.
- Ook wijnen van onze wijnkaart te verkrijgen
- Gewone consumpties (frisdrank en bieren) € 2.70 p.cons.
- Forfait dranken na maaltijd tot 2u, na de koffie € 18.00p.pers.
- Forfait dranken na maaltijd, na de koffie € 22.00p.pers.
- Kindermenu's, aangepast volgens de wensen van Uw kind en met frisdrank € 30.00 p.pers.
- Kurkrecht voor meegebrachte wijnen Wijn € 9.00 p.fles
Champagne € 13.00 p.fles
- Nagerechtenbuffet vanaf 50 personen supplement (met dessert in menu) € 7.00 p.pers.
- Menu's zijn verkrijgbaar, maar moeten zelf worden bedrukt
- Onze prijzen zijn all-in, er worden geen verdere supplementen aangerekend
- Aantallen en tafelschikking dienen een week vooraf aan ons bezorgd te worden
- Doorgegeven aantal zal aangerekend worden tot 2 dagen vooraf de gelegenheid
- ZIJN ER GASTEN MET ALLERGIEEN, LAAT ONS DIT ZEKER WETEN, WIJ PASSEN GERECHT AAN.**
- !!!!!!!U kunt een banket geven op zaterdagmiddag op voorwaarde dat de zaal om 18.00 u. vrij is, of indien anders besproken!!!!!!!!!!!!!!**
- Op zaterdagavond kunt U een banket geven in ons restaurant op voorwaarde dat :
 - Er max. 20 pers. zullen aanwezig zijn
 - De menu all-in min. € 60.00 bedraagt
 - Het restaurant ook voor andere klanten toegankelijk is
- Wij vragen rond 04.00u om de muziek te stoppen, er is zeker nog tijd om af te ronden, extra personeelskost (30€/u) zullen aangerekend worden, dank voor uw begrip**
- Betaling huwelijksfeest dient te gebeuren max 30 dagen na het feest, gebeurt dit later, moeten wij een supplement van 10% op uw eindrekening doorrekenen
- Deze prijslijst is enkel geldig in 2024
- Bij annulatie 3 maanden voor het feest vanwege de klant, zal een schadeloosstelling geest worden ten bedrage van 25% van het totale bedrag met een minimum van 2500€. Uitgezonderd annulatie door overmacht
- Wij behouden het recht om onze prijzen aan te passen voor einde jaar van deze prijslijst
- Al onze producten zijn altijd vers, maar onder voorbehoud van marktaanbod, wij kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor het niet verkrijgen van bepaalde producten uit deze lijst
- Wij kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden, wegens het annuleren van het feest door overmacht (storm, staking, brand, epidemie,...)
- Dank voor jullie begrip, bij deze info

Hopend U te mogen ontvangen in onze zalen,