

# Hotel – restaurant Shamrock

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

Tel. : 0032/51/40.15.31.

2022 [info@shamrock.be](mailto:info@shamrock.be) --- [www.shamrock.be](http://www.shamrock.be) 2022

Geachte klanten,

Hierbij enkele voorstellen voor Uw feest, vergadering of klasbijeekomst :

Periode : 01/03/22 tot 30/10/22 Nieuwe uitgave

Aanpassingen prijzen, door de enorme prijsstijgingen op alle markten en producten

Geachte, Van 15/03 tot 15/06 kunt U vragen naar onze uitstekende gerechten van en met asperges!!!!

## Aperitieven :

Keuze tussen schuimwijn en fruitsap met zoutkoekjes		€ 5.00 p.pers.
Met bijschenken	+	€ 7.00 p.pers.
Keuze tussen Cava en fruitsap met zoutkoekjes		€ 5.00 p.pers.
Met bijschenken	+	€ 7.50 p.pers.
Keuze tussen Crémant de Bourgogne en fruitsap met zoutkoekjes		€ 5.00 p.pers.
Met bijschenken	+	€ 9.00 p.pers.
Keuze tussen huischampagne en fruitsap met zoutkoekjes		€ 9.00 p.pers.
Met bijschenken	+	€ 10.00p.pers.

## Hapjes :

Hapjes koud of warm		€ 1.30 p.stuk
Hapjes 4 – soorten naar keuze		€ 5.20 p.pers.
Hapjes 6 – soorten naar keuze		€ 7.80 p.pers.
Hapjes 8 – soorten naar keuze		€ 12.00p.pers.
Hapjes uitgebreide receptie met 11 hapjes, 1 broodje en 2 dessertjes		€ 17.00p.pers.
Walking – diner : bordjes met vb. zalm, carpaccio, scampi's, zwezeriknootjes, soepje, enz. ... als aperitiefhapje of voorgerecht		€ 6.00 à 14.00p.bordje

Andere gerechten zijn altijd mogelijk en bespreekbaar,  
vraag zeker naar onze suggesties of aspergegerechten.  
Allergieën of vege, geen probleem, laat het ons tijdig weten!

**Menu's :**

**Menu 1 aan € 27.00 p. pers.**

**Groentesoep naar keuze**

\*\*\*\*\*

**Varkenssteak gegrild, compote van ui, courgette, risotto van paprika, bordelaise en kriel**

Of

**Kippenfilet met duxelle, wortel, bieslookpuree en knolseldercrème**

Of

**Kalkoenfilet met ananas, groentjes en kroket**

Of

**Handgesneden rundstartaar, salade en verse frietjes**

\*\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

\*\*\*\*\*

**Menu 2 aan € 37.00 p.pers.**

**Kalfstartaar met burratacrème, rode ui en chips**

Of

**Zalmtartaar met appelvinaigretten komkommer en mango**

Of

**Rundstartaar met kwartelei, chips en truffelmousseline**

Of

**Burrata met tomatenfantasie, groene kruiden, ham en toast**

\*\*\*\*\*

**Konijnenrugfilet, groentjes, Rodenbachsaus en nieuwe aardappel**

Of

**Filet mignon met choronsaus, groentjes en verse frietjes**

Of

**Parelhoenfilet op risotto met groene kruiden, gele wortel, gebrande prei en Rode wijnsaus**

Of

**Dunne schijfjes eendenborst, beukenzwammen, gepekeld sjalot, gekonfijte aardappel en rozemarijnsaus**

\*\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

**Menu 3 aan € 47.00 p. pers.**

**Kwartel op risotto met asperges en Portsaus**

**Of**

**Scampi en aspergetartaar, overgoten met verse garnalensoep, toast met radijs, paling en rouille**

**Of**

**Pladijs met inktvis in de look, risotto als paëlla, mousseline en groene asperges**

**Of**

**Vissoep met sint-jakobsnoot, garnalen, gamba, toast en rouille**

\*\*\*\*\*

**Voorafgaande hoofdgerechten**

**Of**

**Kalfssteak met risotto en kruiden, asperges, tomaat en Grimbergensaus**

**Of**

**Chateaubriand, saus naar keuze, groenten en aardappelbereiding**

\*\*\*\*\*

**Snickerijs met ananas, karamel en chocoladecrumble**

**Of**

**Gebakken ananas met vanilleijs, olijfolie, peper en zeezout**

**Of**

**Chocolademoëlleux met bananenijs**

\*\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

**Menu 5 aan € 51.00 p. pers.**

**Tonijntartaar met gebakken ganzenlever, avocado en wasabisorbet**

**Of**

**Toast met kalfstong, beenham, truffelmousseline en krokant gebakken stukjes zwezerik**

**Of**

**Rode poon met gebakken sint-jakobsnoot, prei, bouchotmosselen en jus van karnemelk**

**Of**

**Halve kreeft, volgens uw wens**

\*\*\*\*\*

**Zwartpoot kip, zwezerik, gemarineerde ganzenlever, morieltjessaus en aardappelpuree**

**Of**

**Lamsribbetjes met basilicum aardappelpuree, asperges, zoethoutsaus en ganzenleverterrine**

**Of**

**Ossenhaas met saus en aardappelbereiding naar keuze**

**Of**

**Kalfstournedos met kreeft, mosterdmousseline, asperges en spinazie**

\*\*\*\*\*

**Nagerechtenbord (buffet + 6.00€)**

**Of**

**Witte chocolademousse met watermeloen, yoghurtijs, crumble en mascarpone**

**Of**

**1 van vorige nagerechten**

\*\*\*\*\*

**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	€ 5.50 p.pers.
- 2 <sup>de</sup> voorgerecht	ongeveer	€16.00 p.pers.
- Aangepaste kasteelwijnen en water	wit & rood enkel hfdgerecht	€12.50 p.pers.
- “ “ “	wit & rood	€15.50p.pers.
- Ook wijnen van onze wijnkaart te verkrijgen		
- Gewone cosumpties (frisdrank en bieren)		€ 2.70 p.cons.
- Forfait dranken na maaltijd tot 2u		€ 12.00p.pers.
- Forfait dranken na maaltijd		€ 16.50p.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	€ 12.00 p.fles
- Nagerechtenbuffet	vanaf 50 personen	supplement (met dessert in menu) € 6.00 p.pers.

- Menu's zijn verkrijgbaar, maar moeten zelf worden bedrukt
- Onze prijzen zijn all-in, er worden geen verdere supplementen aangerekend
- Doorgegeven aantal zal aangerekend worden tot dag vooraf gelegenheid
- Sluitingsuur is om 04.00u

**-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. € 65.00 bedraagt
- Het restaurant ook voor andere klanten toegankelijk is

- Betaling dient te gebeuren, max 30 dagen na datum feest, indien dit later gebeurt, zijn wij genoodzaakt een supplement van 10% op het eindbedrag bij te rekenen!
- Wij hebben een gratis vestiaire ter uwer beschikking, maar wij kunnen nooit aansprakelijk zijn voor eventueel verlies
- Al onze gerechten zijn dagvers en van uitstekende kwaliteit, deze worden bereid door onze keukenchefs, met alle zorg. Indien U wenst, mag U gerust onze keuken bezoeken!

**Hopend U te mogen ontvangen in onze zalen,  
Groeten wij U vriendelijk,  
Directie en personeel**