

# Hotel – restaurant Shamrock

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

Tel. : 0032/51/40.15.31.

2024 [info@shamrock.be](mailto:info@shamrock.be) --- [www.shamrock.be](http://www.shamrock.be) 2024

Geachte klanten,

Hierbij enkele voorstellen voor Uw feest, vergadering of klasbijeenkomst :

Periode : 01/03/24 tot 30/10/24 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 Cava en fruitsap met zoutkoekjes		€ 6.50 p.pers.
Met bijschenken	+	€ 10.00p.pers.
Keuze tussen Crémant de Bourgogne en fruitsap met zoutkoekjes		€ 7.00 p.pers.
Met bijschenken	+	€ 11.00p.pers.
Keuze tussen huischampagne en fruitsap met zoutkoekjes		€ 11.00p.pers.
Met bijschenken	+	€ 20.00p.pers.

## Hapjes :

Hapjes koud of warm		€ 1.50 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		€ 18.50p.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 € 30.00 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

**Mechelse koekoek met choronsaus, zomers slaatje en verse frietjes**

\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

\*\*\*\*\*

**Menu 2 aan € 41.00 p.pers.**

**Vitello tonato met tomatensorbet en basilicum**

Of

**Bundeltje zalmtartaar met appelvinaigrette, 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 béarnaisesaus, groentjes en verse frietjes**

Of

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

Of

**Dunne schijfjes eendenborst, beukenzwammen, gepekeld sjalot, kroket en rozemarijnsaus**

\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

**Menu 3 aan € 52.00 p. pers.**

**Kwartel op risotto met asperges en Portsaus**

**Of**

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

**Of**

**Zeewolf 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 aardappel naar wens 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**

**Huisgemaakte ijstaart met vers fruit**

\*\*\*\*\*

**Mokka met versnaperingen**

**Menu 5 aan € 55.00 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**

**Duo van zwezerik en reuzengamba**

\*\*\*\*\*

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

**Of**

**Lamsribbetjes met basilicumaardappelpuree, asperges, zoethoutsaus en ganzenleverterrine**

**Of**

**Ossenhaas met saus en aardappelbereiding naar keuze**

**Of**

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

\*\*\*\*\*§

**Nagerechtenbord (buffet + 7.00€)**

**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 € 6.00 p.pers.
- 2<sup>de</sup> 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 cosumpties (frisdrank en bieren) € 2.70 p.cons.
- Forfait dranken na maaltijd tot 2u na de koffie € 14.00p.pers.
- Forfait dranken na maaltijd na de koffie € 20.00p.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 € 12.50 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
- Doorgegeven aantal zal aangerekend worden tot dag vooraf gelegenheid
- Sluitingsuur is om 04.00u

**- 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 / Het 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 genooddaakt een supplement van 10% op het eindbedrag bij te rekenen!
- Wij behouden ons het recht om volgens de index onze prijzen aan te passen, die zullen altijd zo beperkt mogelijk blijven.
- 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**