

Hotel – restaurant Shamrock

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

Tel. : 0032/51/40.15.31.

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

Geachte klanten,

Hierbij enkele voorstellen voor Uw feest, vergadering of klasbijeenkoms t :

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

OP BASIS VAN 1 UUR SCHENKEN

Keuze tussen Cava en fruitsap met zoutkoekjes		€ 6.50 p.pers.
Met bijschenken	+	€ 7.50p.pers.

Keuze tussen Crémant de Bourgogne en fruitsap met zoutkoekjes		€ 7.00 p.pers.
Met bijschenken	+	€ 7.25p.pers.

Keuze tussen huischampagne en fruitsap met zoutkoekjes		€ 11.00p.pers.
Met bijschenken	+	€ 9.50p.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		€ 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 € 35.00 p. pers.

Groentesoep naar keuze (-8€)

of

Grawlax met kruiden en sorbet van limoen

of

Rundscarpaccio met Parmezaan

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 4 aan € 57.00 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 basilicum aardappelpuree, 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^{de} voorgerecht ongeveer €18.00 p.pers.
- Aangepaste kasteelwijnen en water wit & rood enkel hfdgerecht €13.50 p.pers.
- “ “ “ wit & rood €18.00p.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 € 14.50p.pers.
- Forfait dranken na maaltijd na de koffie € 21.50p.pers.
- Kindermenu's, aangepast volgens de wensen van Uw kind en met frisdrank € 30.00 p.pers.
- Kurkrecht voor meegebrachte wijnen Wijn € 10.00 p.fles
Champagne € 15.00 p.fles
- Nagerechtenbuffet vanaf 50 personen supplement (met dessert in menu) € 8.00 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**