

Hotel – restaurant Shamrock Tielt

Euromarktlaan 24 8700 Tielt

Tel. :051/40.15.31. – Fax :051/40.40.92.

2027 www.shamrock.be / info@shamrock.be **2027** *aangepaste versie 05/26*

Receptie

Euro

-Voor de personen die een koffietafel wensen, voor de receptie,
is er koffie naar believen met 3 belegde broodjes of koffiekoeken prijs p/pers. **15.00**

-Voor de receptie heeft U keuze tussen verschillende schuimwijnen en champagnes

-Wij kunnen voor uw recepties, vrijblijvend, een all-in formule uitwerken

-Prijs per fles	-Cava	25.00
	-Crémant d'Alsace	27.50
	-Huischampagne Goutorbe Montagne de Reims	58.00
	-Laurent Perrier	75.00
	-Fles fruitsap	10.00

Ook forfait formules mogelijk in dranken / hapjes, zie andere lijst

-Wat betreft de hapjes kiest U tussen : (vraag onze hapjeslijst voor nieuwigheden)

-Rauwe en gerookte zalm, dillemayo en eitjes	1.60
-Kip tandoori met yoghourtdip	1.60
-Macaron met camembert en framboos	1.60
-Scampi diabolique	1.60
-Parelcouscous met komkommer, paling en yoghourt	1.70
-Rolletjes van groene asperges met Ganda en mozzarella	1.70
-Panna-cotta van bloemkool en truffel met ger. paling	1.70
-Gegrilde tonijn, sesam en soya	1.70
-Rundsrosbief met ganzenleverdip, toblerone en mosterd	1.70
-Croque monsieur met mozzarella, zalm en pesto	1.70
-Gepaneerde gamba met chorizo-dipsaus	1.70
-Gefruite scampi met aiolie en groene kruiden	1.70
-Torchon van ganzenlever op toast	1.70
-Nobashigarnaal met aardappel en zoetzuresaus	1.70
-Tasje soep of Gazpacho met krab en komkommer	1.50

Aanpassing van hapjes, zijn op elk moment mogelijk, prijzen worden wel behouden.

Andere hapjes zijn bespreekbaar en zeker te verkrijgen volgens uw wens

Walking – diner bordje ipv hapjes, zijn ook te verkrijgen : 7.00€ à 16.00€

U heeft ook keuze van onze uiterst succesvolle uitgebreide receptie, bestaande uit een 11-tal hapjes, gevolgd door kleine belegde broodjes en 2 zoetigheden **20.00**

Koude voorgerechten (zomerse gerechten)

- Carpaccio van rund, tonijn of zalm elk zijn bereiding	16.50
- Tataki van zalm, mango en guacomole	19.00
- Vitello tonato "modern way"	19.00
- Kalfstartaar "vitello tonato style"	20.00
- Makreeltartaar, rode biet en komkommer	20.00
- Tartaar van tonijn, mango, avocado, schilfer ganzenlever en ijs van wasabi	24.00
- Kingkrab, avocado en appel, Parmezaan en kokos	24.00
- Kreeft in schoonzicht, à la nage, thermidor, look, Americaine	29.00
- Salade van kreeft met truffelaardappel, krab en rauwe ganzenlever	30.00

- **Vraag naar onze seizoensuggestie !!**
Alles wordt bediend met vers gebakken brood.

Soepen

Wanneer geen voorgerecht genomen wordt (+ 0.50€)

- Agnes sorelroomsoep	6.00
- Witloofroomsoep	6.00
- Aspergeroomsoep	6.00
- Rundsconsommé met kruidenflensjes	7.00
- Pompoensoep met spekreepjes	7.00
- Kervelsoep met zalmsnippers	8.00
- Wortelsoep met heilbot	8.00
- Bloemkool soep met garnaaltjes	9.00
- Capuccino van mosselen, bospaddestoelen en knoflook	9.00
- Bisque van kreeft met Armagnac	9.50
- Vissoep met het beste uit de Noordzee en Pernod	11.00

Alle soepen zijn met repasse en vers gebakken brood.

Warme voorgerechten

- Karnemelkaardappelen, scampi, croutons, mimolette en eiercrumble 20.00
- Scholfilet met tomatensalsa, varkenswangkroket, groentenmousse, champ en anchovis 20.00
- Pieterman, risotto, prei en boerenkool 22.00
- Kalfszwezerikkroket, bloemkool, geitenkaas, buikspek, presskop en mosterdespuma 22.00
- Koolvis, karnemelk, groene asperges en groentenmousse 22.00
- Dorade op ratatouille, venkel, pastinaakcrème en jus van verse bouillabaise 22.50
- Torentje aardappelpuree met mosseltjes, scampi, krab en sinaasappelsaus 21.50
- Schelvis, Gandaham, aspergevelouté en champignons 22.50
- Saltimbocca van schar tong, risotto met champ., toast met forel en tomaat, jus van g. 22.50
- Polderaardappel met grijze garnalen en sabayon van Duvel 23.50
- Heekfilet, ratatouille, fregola en Thaise kerrie 23.50
- Sint-jakobsnoten, spitskool, pastinaak en ossenstaart 25.50
- Gebakken zeebaars met een mousse van pastinaak, wilde champignons, een zachte mosterdsaus en tomatenfondue (winter) 25.50
- Zeeduivel met risotto als paëlla, verse inktvis met sjalot, mousselinesaus en asperge 25.50
- Kabeljauw met erwtencr., bouillabaise, Gandahamkroket en salsa van tomaat en komk. 25.50
- Zeetong met garnalen, erwten, prei, groene asperge, sherrymousseline en truffel, kroket van varkenswang 26.00
- Halve kreeft "Thermidor" of naar Uw keuze 30.00
- **Vraag naar onze seizoensuggestie !! Alle gerechten worden bediend met vers brood.**

Tussendoortjes

- Sorbet van : peer, passievrucht, citroen of framboos 5.50
- Jeneverkar met verschillende soorten jenever 5.00

Hoofdgerechten

- Kalfstournedos met reuzengamba, groenten en mosterdmousseline	30.00
- Lamsribbetjes met een kruidenkorstje, tomatensalsa, zouthoutsaus en foieschilfers	30.00
- Lamsfilet met een pesto van kruiden en verse groentjes	30.00
- Ossenhaas "bordelaise" in groentenkrans	29.00
- Ossenhaas met saus en aardappelbereiding naar keuze	29.00
- Kalfstournedos als lasagne met ham en kalfstong, dragonsaus en tomatenblokjes	29.00
- Kalfstournedos, bereiding naar wens	29.00
- Fijne plakjes kalfstournedos, bloemkoolschilfers, Luikse stroop en vitello tonato	29.00
- Kalfrunderrib in ham gebakken met morieltjessaus, groentjes en friet	29.00
- Lomo Iberico, risotto met kruiden, asperges, geconfijte tomaat, saus van Grimbergen	27.00
- Duke of Berkshire trilogie van bloemkool, ui, honing, soja, artisjok	27.00
- Dunne lende van Limousinrund met Port, witloofsalade, groentjes en verse frietjes	27.00
- Runderrib/chateaubriand met saus naar keuze, groenten of gemengde salades	27.00
- Ribbetjes van melkspeenvaken, morieltjessaus, witloof en ratatouille	25.00
- Rosé gebakken eendenborst op groentenpuree met een pepersausje	23.50
- Gelakte eendenborst, rode biet, vijg, knolselder, Portsaus	23.50
- Mechelse koekoek met zoete aardappel, spinazie, champignons, ui en jus van de karka	23.50
- Parelhoenborst "fine champagne"	23.50
- Kippenfilet op spinazie met morieltjessaus en risotto met eekhoorntjesbrood	22.50
- Kalkoenfilet met mosterd- of champignonsaus	22.00
- Gemarineerd varkenshammetje(filet)	22.00

Alle gerechten worden 2 maal supplement bediend, alsook groenten en aardappelbereidingen

Wij werken alleen met dagverse producten.

Vraag gerust naar vegetarische gerechten.

Bent u allergisch voor bepaalde voedingsstoffen, laat ons dit gerust weten!

Indien geen soep of voorgerecht wordt genomen, rekenen wij 2.50€ supplement, op uw hoofdgerecht.

- De volgende gerechten worden enkel in de geregelmenteerde periodes geserveerd !!

- | | |
|--|--------------|
| - Everzwijnfilet met jagersaus | 27.00 |
| - Fazantenborst met kruidenvulling en wintergroentjes | 29.00 |
| - Hertenkalffilet met roze pepersaus en groenten | 31.00 |
| - Er is keuze uit : kroketjes, frietjes, aardappelnootjes, pommes dauphine, gratin dauphinois en nieuwe aardappeltjes. | |

- Wanneer voor het feest enkel en alleen een hoofdgerecht genomen wordt, komt er een supplement van 2.50 Euro per persoon bij !!

Nagerechten

- | | |
|---|--------------|
| - Huisgemaakte ijsstaart met speculoos, framboos en meringue of smaak naar keuze
(met fruit + 2.00€) | 5.50 |
| - Pana cotta van Bailey's, witte chocolademousse, toblerone en bloedsinaasappelsorbet | 7.00 |
| - Tiramisu met mokkaijs, florentine, chocoladecrumble en yzu | 7.00 |
| - Gebakken ananas met citroenverbena, karamel en kletskep | 7.00 |
| - Chocoladebrownie met frambozen, vanilleijs, meringue en karamel | 7.00 |
| - Chocoladekaastaart met oreo, structuren van karamel en banaanijs | 7.00 |
| - Witte chocolademousse met watermeloen, yoghurt sorbet, crumble en mascarpone | 7.00 |
|
 | |
| - Nagerechtenbord "modern way" | 9.50 |
|
 | |
| - Uitgebreid buffet van nagerechten zonder koffie | 15.00 |
| - Uitgebreid buffet van nagerechten met koffie of thee | 18.00 |
| * Personen die nakomen voor enkel een nagerecht, wordt een supplement aangerekend | 5.00 |
|
 | |
| - Mokka geserveerd bij het nagerecht | 2.50 |
| - Mokka met versnaperingen | 3.50 |

Banketwijnen

Witte wijnen :

-Huiswijn		20.00
-Santa Carolina	Chardonnay Chili	23.00
-Domaine de Ribauté	Sauvignon	23.00
-Domaine de Rivoire		23.00

Rode wijnen

-Huiswijn			20.00
-Santa-Carolina	Cab. Sauvignon	Chili	23.00
-Domaine de Ribauté	Merlot		23.00
-Domaine de Rivoire			23.00
-Chat Camplong	Magnum	Corbières	45.00

- Wijnen kunnen wel veranderen / dit weten wij maar enkele maanden vooraf.
- Wij kunnen altijd andere wijnen aanbieden, naar Uw wens
- Onze wijnen zijn met veel zorg geselecteerd en van uitstekende kwaliteit
- Bij de bespreking van het menu zal samen met U de best passende wijn gezocht worden
- Wijnen mogen ook altijd zelf meegebracht worden, maar dan wordt wel een kurkrecht aangerekend

-Voor wijnen is dit :	10.00
-Voor champagne is dit :	15.00

-Forfait wijnen en waters :	1 gerecht	13.50
	2 gerechten	18.00
-Forfait dranken kinderen, geen alcohol		10.00

Alsook zijn hier tijdens het maal bieren en frisdranken inbegrepen

Allerhande info

-Belegde broodjes / bakje friet met saus	2.60
-Dranken (spa, cola, pils, enz., ...)	2.85
-Sterke bieren	5.00
-Forfait (gewone dranken en sterke bieren, geen sterke alcohol) na de koffie!	22.00
Supplement forfait, voor personen die na het maal bijkomen	5.00
-Opmaken contract	750

-Er is een prijsaanpassing in 2025 gebeurd, alle producten en diensten kennen een enorme prijsstijging, wij kunnen niet verder dan deze aanpassingen uit te voeren

-Beneden 100 pers, kan enkel 1 zaal voor U vrijgehouden worden
-Er kan een extra zaal (bvb. huwelijksplechtigheid) gehuurd worden, hiervoor rekenen wij 300.00€

-Indien U dit wenst kunnen wij U ook een voorstel maken van een all-in formule!!! Vraag gerust de mogelijkheden, zo komen wij tot een feest op maat, met een vast bedrag per persoon. (tussen 90€ à 120€ max alles in)

-Aantallen en tafelschikking (tafels tussen 7 en 12pers.) dienen een week op voorhand doorgegeven te worden, de aantallen worden aangerekend die doorgegeven werden tot 2 dagen voor het feest

-Alle aanpassingen in menu (végé, allergieën,...) hebben een toeslag van 10%, door het extra werk dat dit met zich meebrengt

-Vraag ons uitleg wat betreft : uurregeling, receptie, maaltijd, enz., ...

-Voor de bespreking van het menu, maak 5 à 6 weken voor het feest een afspraak.

-U kunt Uw menu ook komen proeven in ons restaurant, de wijnen kunnen geproefd worden, gelieve dit op voorhand door te bellen. Dranken worden U aangeboden.(niet op zaterdag, zondag en maandag!!)

-Wij hebben een gratis vestiaire ter uwer beschikking, maar wij kunnen nooit aansprakelijk zijn voor eventueel verlies!!

-In al onze prijzen zijn : btw, huur van de zalen, tafelversiering (standaard theelichten, kandelaars en eenvoudige bloemversiering) en service inbegrepen.

-Het feestpaar krijgt altijd een suite gratis aangeboden van het huis, andere overnachtingen zijn mogelijk, tegen betaling... (Korting bij meerdere overnachtingen)

**-Wij vragen rond 04.00u om de muziek te stoppen,
er is zeker nog tijd om af te ronden**

-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 2027

-Bij annulatie 3 maanden voor het feest vanwege de klant, zal een schadeloosstelling geeist 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

Geachte klanten,

Door onze jarenlange ervaring zijn wij ervan overtuigd U een feilloos en verzorgd feest te kunnen aanbieden !!

**Met de meeste Hoogachting,
Directie en personeel**

Shamrock Tielt