



SPARRENHOF

AALTER

RECEPTIES

Voor uw recepties, verjaardagsfeestjes, babyborrels, pensioenviering, ... hebben we deze voorstellen:

Cava, u mag rekenen op 1/2 fles p/p.....	€26.00 /fles
Fruitsap	€10.00 /liter
Koude lepelhapjes	€2.00
Frituurhapjes (loempia, kippenboutjes, scampistaart, enz.).....	€1.50
Aspergesnippers op z'n Vlaams.....	€3.50
Aspergesnippers / gerookte zalm / mousseline.....	€5.00
Zeeuwse oesters Fine de Claire nr.3	€2.50 /stuk
Gegratineerde oesters	€3.00 /stuk
Soepje van de chef.....	€2.00
Franse Brie met druiven	€2.80
Rozijnen toast met foie gras.....	€5.00
Tartare gerookte zalm / appel / komkommer / dressing	€3.50
Scampi maison	€3.50
Schelpje St. Jacobsvruchten gegratineerd.....	€3.00
Tonijn gegrild / citroensausje.....	€4.00
Mini beef hamburger	€2.50 /stuk
Rundscarpaccio / rucola / kaas	€2.80
Carpaccio van tonijn.....	€3.00
Mini kipsaté / zoetzure saus	€2.00
Burrata / groene pesto / rucola / tomaat / pijnboompitten.....	€3.50
Oostendse aardappel / grijze garnalen / mousseline.....	€5.00



SPARRENHOF

AALTER

Mini pizza piccolini.....	€2.00
Frietjes tipzak / mayonaise	€3.50
Frietjes tipzak / mayonaise / frikandel.....	€5.50
Glaasje tomaat garnaal / dressing.....	€3.50
Glaasje gerookte zalm / dressing	€3.00
Ijstaart met aardbei en vanille /coulis	€6.00
Horentje met vanilleijs	€3.00

Allergenen? Meld het ons!



SPARRENHOF

AALTER

FEESTEN

Menu's vanaf 10 personen

Aperitieven

- Aperitief Maison
- Cava Viva
- Kirr Royal
- Maison alcoholvrij

Voorgerechten

- Scampi's Sparrenhof
- Artisanale garnaalkroketten
- Schelvisje met prei
- Haasje van kabeljouw mouseline
- Tartare van gemarineerde zalm, brunoise van appel en groenten, yoghurt dressing
- Tartare van tonijn avocado en frisse fris e salade
- Tongfilets Sparrenhof
- Carpacio van rundsvlees
- Duo gemarineerde en gerookte zalm
- Visserspannetje uit de Noordzee
- 1/2 dozijn oesters warm of koud
- Asperges op z'n vlaams (maart-juni)
- Asperges met gerookte zalm (maart-juni)

Hoofdgerechten

- Chateaubriand met verschillende sauzen - warme groenten - frietjes (supl.  5)
- Côte   l'os - salades - sauzen - verse frietjes
- Gemarineerd varkenshaasje - warme groenten - frieten
- Springbok uit Zuid-Afrika, jus - aangepaste groenten - gratin Dauphinois
- Lamskroon met seizoensgroenten, mosterdsaus (supl.  5)
- Kalfsfilet met seizoensgroenten, Parijse champignonsaus en kroketten (supl.  8)
- Kangoeroe filet uit Nieuw-Zeeland op chefs wijze - gratin Dauphinois



SPARRENHOF

AALTER

- Irisch rib eye met salades - verse frieten (supl. €5)
- Hertekalffilet met aangepaste groenten - gratin Dauphinois (supl. €8)
- Mixed grill Stroganof met verse frieten
- Scampi maison - warme groenten - frietjes
- Gevarieerd visbord met een Julienne van groenten - puree
- Kabelauwhaas julienne van groenten - puree aardappels

Nagerechten

- Ijstaart met vers fruit en coulis
- Ijsslam met vers fruit en coulis
- Crème brûlée
- Crème Catalan
- Chocolade mousse
- Vanille-ijs met chocoladesaus
- Dessertbordje long bar topaz (supl. €5)
- Moelleux chocolade - vanilleijs - coulis
- Irish coffee

Prijzen & info

- €49.50 p/p zonder aperitief en dranken
- €57.00 p/p met aperitief 2 glaasjes en 2 hapjes zonder dranken
- €71.50 p/p met aperitief 2 glaasjes en 2 hapjes + witte en rode wijnen
- €75.00 p/p met aperitief 2 glaasjes en 2 hapjes + witte en rode wijnen en 2 tassen koffie
- Waters worden apart gerekend - ook mogelijk om de dranken apart te nemen aan kaartprijzen.
- Bij deze menu's neemt iedereen dezelfde menu.
- Meerkeuze menu's max 2 voor- en 2 hoofdgerechten, daarvoor dient U zelf een lijst bij te houden.
- Vegetarisch kan op aanvraag.
- Vanaf 20 personen kan je privé in onze veranda = spending min. €1500
- Het aantal gereserveerde plaatsen = het aantal te betalen plaatsen (vb: met 20 reserveren en met 18 komen = 20 betalen)
- Allergenen? Meld het ons!