

# *Welkom in De Riddershoeve !*

Graag stellen wij u via deze brochure onze culinaire mogelijkheden voor.

In een oase van groen en rust maken wij van uw feest een uniek en origineel succes.

Laat u bekoren door al dit lekkers en neem gerust contact met ons op voor een afspraak, zodat we ook uw feestje tot in de culinaire puntjes kunnen plannen !

Tot binnenkort in De Riddershoeve !



De Riddershoeve  
Kasteeldreef 40 – 2900 Schoten

[www.riddershoeve.be](http://www.riddershoeve.be)



## Koffietafels

Vanaf 20 personen hebben wij 2 all-in formules voor u uitgewerkt. U kunt bij ons tussen 11u00 en 14u00 terecht voor uw koffietafels. Gedurende twee door u uitgekozen uren kan u uit de volgende mogelijkheden kiezen:

### 1\* Traditionele Koffietafel

19,00 euro pp.

Uitgebreide waaier van koffiekoeken  
Ovenverse botercroissants  
Rozijnenbrood  
Kraakverse pistolets  
3 soorten beleg (jonge Hollandse kaas, natuurham en préparé)  
Keuze uit koffie of thee  
Sinaasappelsap

Supplement salami, kip curry en krabsalade :

+ 2,50 euro pp.

### 2\* Luxe Koffietafel

30,00 euro pp.

Aperitief (Kirr Royal met Cava Aretey)  
Uitgebreide waaier van koffiekoeken  
Ovenverse botercroissants  
Rozijnenbrood  
Kraakverse pistolets  
5 soorten beleg (keuze uit: jonge Hollandse kaas, natuurham, krabsalade, kip curry, vleessalade en préparé van de Chef)  
Gekookte eitjes of omeletten  
Witte en rode wijnen van het Huis  
Keuze uit koffie of thee  
Sinaasappelsap



## Recepties

### 1\* Hoeverceptie

24,00 euro pp.

Gedurende twee uur serveren we u en uw gasten volgende dranken :

Cava « Aretey »  
Kirr Royal (met Cava « Aretey »)  
Vruchtensap en frisdranken

Gecombineerd met 4 koude en warme hapjes uit onderstaand assortiment :

Koude toastjes met	Garnaalsalade Schotse Zalm Vleessalade
Lepelhapjes met	Gerookte eendenborstsneetjes Serranoham met meloen Mosseltjes met saffraan
Warme hapjes	Kaasballetjes Mini worstenbroodjes Bladerdeegcreaties Mini loempia Kippenpasteitjes Scampi in een curry-Grand Marniersausje
Gezond palletje van groenten met bijpassende sauzen	
Dessert hapjes	Javanais Misérable Bavarois Chocolademousse Crème Brûlée

### 2\* Riddersreceptie

30,00 euro pp.

Gedurende twee uur serveren we u en uw gasten volgende dranken :

Cava « Aretey »  
Kirr Royal (met Cava « Aretey »)  
Vruchtensap en frisdranken  
Bieren naar keuze

Gecombineerd met 4 koude en warme luxehapjes uit onderstaand assortiment :

Gegratineerde oesters  
Vleesspiesjes  
Huisgemaakt hamburgertje met ui en tomaat  
Quiche Lorraine (warm groentetaartje met prei en spek)  
Kippenvleugeltjes  
Zalmmousse



### 3\* Kasteelreceptie

38,00 euro pp.

Gedurende twee uur serveren we u en uw gasten volgende dranken :

Cava « Aretey »  
Kirr Royal (met Cava « Aretey »)  
Vruchtensap en frisdranken  
Bieren naar keuze  
Witte en rode wijnen van het Huis

Gecombineerd met 6 koude en warme luxehapjes uit onderstaand assortiment :

Gegratineerde oesters  
Vleesspiesjes  
Huisgemaakt hamburgertje met ui en tomaat  
Quiche Lorraine (warm groentetaartje met prei en spek)  
Kippenvleugeltjes  
Zalmmousse

### 4\* Fijnproeversreceptie

52,00 euro pp.

Gedurende twee uur serveren we u en uw gasten volgende dranken :

Moët & Chandon Impérial Brut  
Kirr Royal  
Vruchtensap en frisdranken  
Bieren naar keuze  
Witte en Rode wijnen van het Huis

Gecombineerd met 6 koude en warme fijnproevershapjes uit onderstaand assortiment :

Sint-Jakobsvrucht met Grand Marnier en curry  
Lamsnootje met paprikachutney  
Kreeftensoepje  
Eendenborst getrouwd met sinaasappel  
Graved Laks  
Kalfszwezeriken in zachte « Fine Champagne »

*Onze receptieformules zijn steeds geldig vanaf 30 personen, gedurende 2 uur.*



## Buffetten

Ook voor uw buffetten vanaf 20 personen verlekken we u met diverse formules, die van elk feest een topper maken ! Uitgezonderd op zon- en feestdagen kan u zelf uw buffet samenstellen. Aan u de keuze...

### 1\* Hoevebuffet (koude gerechten)

28,00 euro pp.

#### Visbuffet :

Trostomaatje gevuld met grijze garnalen  
Gepocheerde zalm onder een zachte gelei  
Mimosa van hoeve-eitje en gerookte forel  
Salade van tonijn à la Niçoise

#### Vleesbuffet :

Ardeense ham met seizoensfruit  
Geroosterd varkensribstuk met artisjokhartjes  
Gekookte ham met asperges  
Kippenboutjes met appeltjes en kaneel

#### Aardappelsalade

Rijkelijke waaier tuingroentjes en dipsausjes  
Carrousel van broodsoorten

### 2\* Riddersbuffet

33,00 euro pp.

#### Visbuffet :

Trostomaatje gevuld met grijze garnalen  
Belle-Vue van gepocheerde zalm  
Gerookte heilbot met uitjes en peterselie  
Terrine van vis uit de Noordzee met fijne groenten

#### Vleesbuffet :

Varkensribstuk met exotisch fruit  
Roasted Beef op een bedje van kruidentomatensla  
Gevulde hoevekip met rozijntjes en pijnboompitten  
Serranoham met meloen

#### Pastasalade

Aardappelsalade  
Rijkelijke waaier tuingroentjes en dipsausjes  
Carrousel van broodsoorten



## Supplementen bij bovenstaande buffetten

### Heerlijke Soepen

#### Hoevesoepen

- Tomatenroomsoep + 3,50 euro
- Romige bloemkoolsoep + 3,50 euro
- Heldere ajuinsoep + 3,50 euro
- Soepje van jonge wortelen + 3,50 euro
- Aspergeroomsoep + 3,50 euro

#### Riddersoepen

- Roomsoep van gevogelte 'Agnes Sorel' + 4,50 euro
- Zuiderse vissoep + 4,50 euro
- Consommé met fijne groentjes + 4,50 euro
- Mosselsoepje met saffraan + 4,50 euro
- Ossenstaartsoep + 4,50 euro

## Verrukkelijke warme gerechten als aanvulling bij uw buffet :

#### Hoevegerechten

- Huisbereid gehaktbrood met krieken + 4,50 euro
- Gebraden kippenbout met appelmoes + 4,50 euro
- Pasta met ham en kaas + 4,50 euro
- Varkensrugstuk in graanmosterd + 4,50 euro

#### Riddergerechten

- Vlaamse rundstoverij met gekonfijte wortelen + 5,50 euro
- Waterzooi op Gentse wijze + 5,50 euro
- Vlinderpasta met lauw gerookte zalm en dille-room + 5,50 euro
- Lasagne van zalm en spinazie + 5,00 euro

#### Kasteelgerechten

- Schotse zalm en prei in witte wijnsaus + 5,50 euro
- Stoverij van lamsvlees + 5,50 euro
- Paëlla van kip en zeevruchten + 5,50 euro
- Konijn op grootmoeders wijze + 5,50 euro

#### Fijnproeversgerechten

- Symfonie van Noordzeevis + 7,00 euro
- Scampi gegaard in een groentevoulouté met rijst + 7,00 euro
- Kalfsrug met groentekrans en gegratineerde aardappelen + 7,00 euro

*Natuurlijk kunnen we u ook verleiden met onze seizoensgerechten.  
Asperges, wild en mosselen zijn slechts een greep uit ons aanbod.*



## Grillbuffetten

Gans het jaar kan u genieten van onze barbecues of grillbuffetten.

### 1\* Hoeve Grillbuffet

30,00 euro pp.

Gemengde vleesbrochettes  
Barbecueworsten  
Gemarineerde kippenboutjes  
Gegrilde zalmfilets  
Rijkelijk assortiment van gezonde groentjes  
Aardappelsalade en gemengde rijst met aangepaste sausjes  
Diverse broodsoorten, karrenwielen en broodjes

### 2\* Ridderlijk Grillbuffet

35,00 euro pp.

Kalkoenbrochettes  
Rundstournedos (Medaillon)  
Kippenboutjes  
Rundshamburgers  
Lamskoteletjes  
Gamba's  
Rijkelijk assortiment van gezonde groentjes  
Aardappelsalade en pesto-pasta met aangepaste sausjes  
Diverse broodsoorten, karrenwielen en broodjes

*Bovenstaande grillbuffetten kunnen niet besteld worden op zon- en feestdagen.*



## Onze Gerechten

Creatief zijn met onze gerechten: geef uw feestje dat persoonlijk tintje en stel zelf uw menu samen!

### Koude voorgerechten

Garnaalcocktail	€ 14,20
Lauw gerookte zalm met dille-room	€ 12,80
Fantasie van gerookte Noorse vissoorten	€ 12,80
½ kreeftje met aangepaste garnituur	€ 22,00
Carpaccio van ossenhaas met basilicum en Parmezaan	€ 12,80
Salade van Serranoham en meloen	€ 10,80
Wildpaté met toast en appeltjes	€ 10,60
Terrine van ganzenlever met portogelei	€ 14,60
Beenham met seizoensfruit	€ 10,80
Slaatje van gerookte kip en ananas	€ 10,80
Gerookte eendenborst met honingdressing	€ 12,30

### Soepen

Heldere bouillon met fijne groentjes	€ 4,00
Champignonroomsoep	€ 4,50
Preisoep met spekjes	€ 5,00
Tomatenroomsoep	€ 4,00
Witloofroomsoepje met garnaaltjes	€ 6,00
Wortelsoepje met gerookte heilbot	€ 6,00
Vissoepje van de chef	€ 6,60
Kreeftensoep	€ 9,50

### Warme voorgerechten

Artisanaal bereide kaaskroketten	€ 10,20
Artisanaal bereide garnaalkroketten	€ 11,20
Koninginnehapje	€ 11,80
Farfalle pasta met zeevruchten en kreeftensaus	€ 12,80
Rivierpaling in 't groen	€ 14,20
Lamsteak op een bedje van feta en paprika	€ 14,20
Gevulde kwartel met dragonsaus	€ 14,20
Kippenreepjes met zoetzure saus	€ 11,20
Pasteitje met oesterzwammen en kalfszwezerik	€ 15,40



## Opkikkertjes

Vruchtenijs van het Huis	€ 4,50
Calvados	€ 5,50

## Visgerechten

Trio van vis met witte wijnsaus	€ 18,20
Tarbotfilet met béarnaise	€ 22,50
Gestoomde zalmforelfilet met groene kruidensaus	€ 16,80
Waterzooi van Sint-Jakobsvruchten en basilicum	€ 17,20
Zalmfilet op een bedje van spinazie met beurre blanc	€ 16,80

## Vleesgerechten

Runderhaasje Gorgonzola	€ 21,50
Rundtournedos met saus naar keuze	€ 17,80
Iers tussenribstuk met 3 pepersaus	€ 18,80
Rundbrochette Provençale	€ 17,60
Rundsteak met kruidenboter en gemengd slaatje	€ 17,60
Kalfsblanquette met oude graanmosterd	€ 18,20
Varkenshaasje met seizoengroenten en saus naar keuze	€ 17,60
Lamfilet op Zuid-Franse wijze	€ 19,80

## Gevogelte

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus	€ 20,40
Kalkoenmedaillons op Provençalse wijze	€ 16,20
Parelhoen "Veronique"	€ 17,20
Haantje in rode wijn-saus	€ 17,20
Kwartel op Normandische wijze (2 stuks)	€ 21,30

## Nagerechten

Crème Brûlée	€ 6,00
Bavarois	€ 4,50
Chocomousse	€ 5,00
Javanais	€ 4,50
Biscuit met vers fruit	€ 7,00
Tiramisu	€ 5,50
IJstaart	€ 7,00
Kaaspalletje	€ 8,00



## Suggestiemenu's

Om uw keuze te vergemakkelijken, stellen wij u graag een aantal voorbeeldmenu's voor uit bovenstaande gerechten.

### 1\* Hoefmenu

30,00 euro

Tomatenroomsoep met balletjes  
✧  
Varkenshaasje met saus naar keuze  
✧  
Ijstaart

### 2\* Riddersmenu

36,00 euro

Duo van kaas- en garnaalkroketjes  
✧  
Lamsfilet met graanmosterd  
✧  
Biscuit met vers fruit

### 3\* Kasteelmenu

43,00 euro

Noors vispalletje met mierikswortel en toast  
✧  
Sorbet van het Huis  
✧  
Filet Pure « Stroganoff »  
✧  
Chocolademousse

### 4\* Fijnproeversmenu

47,00 euro

Rundscarpaccio met balsamico en Parmezaan  
✧  
Bisque van grijze garnalen en Armagnac  
✧  
Sorbet van het Huis  
✧  
Gestoomde zeebaars  
met schuim van citroen en fijne kruiden  
✧  
Crème Brûlée  
met peer en crumble van speculaas



## Drankformules

Niet alleen kunt u tijdens uw feestjes lekker smullen, ook voor drankjes zorgen wij voor een fantastisch festijn: geen zorgen over wie wat wil drinken, maar ongestoord genieten...

### Avondfeest

36,00 euro

Voor een onvergetelijk avondfeest hebben we een speciale formule voor u bedacht. Tot in de vroege uurtjes verwennen wij u en uw gasten met een keuze uit volgende drankjes:

Frisdranken (Coca-Cola, Fanta, Spa, Spa Reine, Sinaasappelsap)  
Belgische Bieren (Stella, Hoegaarden, De Koninck, Blonde en Donkere Leffe)  
Witte en rode wijnen van het Huis  
Koffie en thee

*Wij schenken deze dranken van 20u00 tot 03u00.*

*Mocht u voor uw feestje de zaal naar uw smaak willen decoreren, kan u ons daarover steeds aanspreken!*

### All-in drankformule

6,00 euro/uur

Geen avondfeest, maar een geslaagde happening waarbij u zalige 'nectars' zorgeloos wil laten vloeien...? Ook hiervoor hebben we de geschikte formule!

Voor 6,00 euro per uur per persoon (met een minimum van 4 uur) vullen we de glazen met:

Aperitief – Cava « Aretey », Kirr Royal en Sinaasappelsap  
Frisdranken  
Bieren  
Witte, rode en rosé wijnen van het Huis  
Koffie en thee

### A la Carte

Natuurlijk kunt u ook opteren voor de formule 'à la carte', waarbij u elk drankje door ons laat opschrijven en u achteraf betaalt aan het tarief van de prijslijst. Hierbij kunnen u en uw gasten feesten zonder grenzen.



# Algemene voorwaarden

## 1. Algemeen

Genomen opties blijven 7 dagen geldig.

Voor de bespreking van uw feest is het aan te raden dat er een afspraak gemaakt wordt met onze zaalverantwoordelijke of Account Manager.

## 2. Verdere afspraken

De opgave van de juiste aantallen zal dienen te geschieden uiterlijk 1 week voor uw feest.

Na deze datum kunnen tot uiterlijk de avond voor uw feest nog schommelingen in min of meer van maximaal 10 % worden aangevraagd.

Indien er toch minder gasten zouden zijn dan opgegeven, zal steeds het geschatte totaal volledig worden aangerekend.

## 3. De prijzen

De vermelde prijzen in dit reservatiedocument zijn inclusief 21% BTW en telkens per persoon.

Bovenstaande prijzen zijn geldig vanaf 20 personen en tot 31 maart 2010, tenzij anders vermeld.

## 4. Betalingsvoorwaarden

4a. Binnen de acht dagen na de ondertekening van het definitieve contract wordt een voorschot betaald van 10% van het totaal geschatte bedrag dit kan ter plaatsen contant of met kredietkaart of per overschrijving op rekening van bvba Melkerij Schoten (Dexia 068-2306231-83) met vermelding voorschot, uw naam en datum van het feest. Uw reservatie is pas definitief na ontvangst van dit voorschot.

4b. Uiterlijk vijf weken voor uw feest is een bijkomend voorschot verschuldigd van 40 % op de voorziene totale kostprijs, inclusief BTW.

4c. Het resterende saldo dient contant betaald te worden (VISA, MasterCard, cash) of via overschrijving mits voorafgaande aanvraag en goedkeuring.

bvba Melkerij Schoten behoudt zich het recht de betalingsvoorwaarden te herzien, zo zij negatieve handelsinformatie ontvangt.

## 5. Wanbetalingen

De niet stipte betaling brengt van rechtswege en zonder enige aanmaning een interest op van 1 % per maand of begonnen maand vertraging in de betaling.

Bij niet betaling binnen de acht dagen na verzending van een aangetekend schrijven - ook indien dit aangetekend schrijven niet wordt afgehaald of wordt geweigerd- zal ten titel van forfaitaire vergoeding voor bijkomende kosten en schade een bedrag aangerekend worden van 10 % op het factuurbedrag.

## 6. Annulatie

De annulatiekosten worden forfaitair bepaald als volgt :

- Bij annulatie tot 7 dagen voor uw feest, belopen de annulatiekosten de reeds betaalde voorschotten. Deze voorschotten zijn bijgevolg niet terugbetaalbaar.

- Bij annulatie tijdens de laatste 7 dagen voor uw feest, belopen de annulatiekosten 80 % van de totaal voorziene prijs van uw feest.



De Riddershoeve

*bvba Melkerij Schoten*

Kasteeldreef 40 – 2900 Schoten

Tel : 03/658.44.26

Fax : 03/685.05.60

[riddershoeve@skynet.be](mailto:riddershoeve@skynet.be)

[www.riddershoeve.be](http://www.riddershoeve.be)