

# Feestmenu's

Buiten onze openingsuren kan Villa Ooievaar uw privé-evenement verzorgen. We werken hiervoor met verschillende formules.

De prijzen van de formules zijn steeds inclusief bediening tijdens de maaltijd en gebruik van de zaal tijdens de maaltijd.

Er worden enkel dranken uit de bar geschonken op feestjes, daarvoor gelden de prijzen aan de kaart.

Er is wel de mogelijkheid om grote flessen plat en bruis water of frisdrank op tafel te plaatsen.

Als je een feest bij ons geeft gaan we uit dat dit feest 4 tot maximum 5 uur in beslag zal nemen.

Wil je langer blijven? Dan rekenen we €35/uur aan.



VILLA OOEIWAAR  
— sociaal & lokaal —



CATEGORIE	GERECHT	PRIJS PER PERSOON	OPMERKINGEN
<u>Apero</u>	Aperitiefknabbels: Variatie aan spreads (2 – 3 soorten) met dipstokjes	€ 3	
	3 koude + 3 warme hapjes	€ 9	De chef tovert afhankelijk van het seizoen 6 heerlijke hapjes voor jouw feest.
<u>Menu's</u>	Soep + 1 optie hoofdgerecht + 1 optie dessert	€ 35	Minimum 20 pers. We houden uiteraard rekening met allergenen of aanvragen voor vegetarisch/vegan.  Vanaf 30 pers. is het mogelijk om 2 opties kiezen voor het hoofdgerecht en dessert
	1 optie voorgerecht + 1 optie hoofdgerecht + 1 optie dessert	€ 40	Minimum 20 pers.  Vanaf 30 pers. is het mogelijk om 2 opties kiezen voor het hoofdgerecht en dessert
	Kindermenu: soep + 1 gerecht te kiezen uit kindergerechten + kindvriendelijk dessert	€ 22	Voor kinderen van 3 tot 12 jaar

	Walking diner: 7 verschillende seizoensgebonden gerechtjes van de chef die opgebouwd als een menu worden geserveerd. D	€ 50	Minimum 30 pers, tenzij gecombineerd met andere gerechten – deze formule is voorzien op staantafels
<u>Zelfbediening</u>	Eén gerecht naar keuze met een salade & bijgerecht (aardappelen, rijst, brood - liever met frietjes? +€3)	€ 20 / 15 voor kinderen	Minimum 20 pers
	Koud buffet: 3 koude vis-, vlees- en vegetarische schotels naar keuze met zelfbediening. Bij het buffet komt een variatie aan brood, sauzen en slaatjes.	€ 25	Minimum 30 pers
	Warm buffet: 3 warme vis-, vlees-, en vegetarische schotels naar keuze met zelfbediening. Bij het buffet komt een variatie aan brood, sauzen en slaatjes.	€ 30	Minimum 30 pers
	Dessertbuffet	€ 12	Minimum 30 pers, tenzij gecombineerd met andere gerechten  Kies je voor een dessertbuffet gecombineerd met een menu komt er bovenop de menuprijs een supplement van €7.

### Keuzemogelijkheden menu's

We vragen uit elk menugedeelte 1 te kiezen dat uw gezelschap zal eten. Allergenen of specifieke dieten kunnen doorgegeven worden. Ten laatste 1 week op voorhand krijgen we graag de aantallen door, zo kunnen we uw feest optimaal voorbereiden.

Opgelet, onze gerechten zijn **seizoensgebonden**, niet alles is dus op elk moment van het jaar mogelijk.

Soep

- Soep van de dag

Voorbeelden van voorgerechten

- Salade Lardon (gebakken spekjes, ei, croutons, Parmezaanse kaas en een aceto balsamico dressing)
- Visgratin
- Mousse van ham
- Visterrine
- Groententerrine
- Gerookte zalm met toast
- Groene salade met quinoa of bulgur
- Carpaccio van rode biet met een zachte geitenkaas
- Tomaat – mozzarella met basilicum
- Kippenspiesjes met seizoensgarnituur
- Ricottaballetjes met tijm
- Groententempura met dipsaus
- Kaasfondue
- Verrassingsgerecht van de chef (vis, vlees of veggie)

#### Voorbeelden van hoofdgerechten

- Stoverij met frietjes en salade
- Vol-au-vent met frietjes en salade
- Tikka masala met rijst (kan vegetarisch)
- Kip met dragonsaus
- Gentse waterzooi met vis of kip (met krieltjes)
- Bouillabaise Villa Ooievaar
- Boeuf bourgignon
- Coq au vin
- Forel op Ardense wijze
- Luxe vislasagne
- Zarzuela (Spaanse vissoep)
- Vegetarische lasagne
- Polentataartje met Zuiders stoofpotje (vegetarisch)
- Vegetarische tajine
- Hartige gevulde pannenkoeken met seizoensgroenten (vegetarisch)
- Verrassingsgerecht van de chef (vis, vlees of veggie)

## Kinderen (tot 12 jaar)

- Spaghetti bolognaise of veggie
- Balletjes in tomatensaus (kan ook veggie)
- Worst of kip of groentenburger met appelmoes
- Fish & chips
- Vol-au-vent
- Alle gerechten kunnen in kinderportie geserveerd worden

## Voorbeeld van een walking diner

1. Amuse hapjes: mousse van gerookte zalmfilet
2. Voorgerechtje: salad in a jar
3. Soepje van de dag
4. Warm tussengerecht: champignons in kruidenroomsaus, chili con carne met frietje
5. Warm tussengerecht: Bladerdeeglapje met pens en appelmoes
6. Hoofdgerecht: Kip met een romig sausje, aardappelgratin en jonge groentjes.
7. Dessert: assortiment van mini desserts, zoals chocolademousse, rode vruchtenbavarois, bokkepootje,...

## Voorbeelden van desserts

- Chocomousse
- Pannacotta
- Tiramisu
- Gebak: fruittaart, rijstaart, flan taart (met of zonder bresilienne), frangipanetaart, confituurtaart, kriekentaart, ...), biscuit (vb. chocoladebiscuit), chocoladetaart (wit, melk, zwart), Saint-Honorétaart (met bladerdeeg en slagroom), chocomousse taart, assortiment van patékes, ...

Heb je een speciaal verzoek of geef je een speciaal feest? Laat het ons zeker en onze bakkerij personaliseert met veel plezier jouw taart.

## Voorbeelden van een koud buffet

- Aardappelsalade
- Diverse soorten charcuterie
- Pastasalade met vis of vlees of veggie
- Gevulde eitjes
- Mini gehaktballetjes of worstjes met tapenade
- Gevulde tomaatjes
- Diverse soorten brood en sauzen

## Voorbeelden van een warm buffet

- Aardappelgratin
- Rozemarijn aardappeltjes
- Warme seizoensgroenten uit de oven
- Kip in Stroganoffsaus of curry
- Gehaktballetjes in verse tomaten-basilicumsaus
- Waterzooi van vis