

# *Restaurant Rooden Scilt*

*Klassieke Frans-Belgische keuken met actuele toets !*

*Hans Porteman  
Meesterkok van België  
Prosper Montagné  
Disciples d'Escoffier  
Gouden Delta*

## *Banketsuggesties 2019-2020*

***www.roodenscilt.be**  
**info@roodenscilt.be***

*Weekend-Knack: beste prijs/kwaliteit Vlaams-Brabant  
Trendsenquête: beste prijs/kwaliteit Vlaams-Brabant*

*Reservaties en inlichtingen:*

*BVBA Porteman, Dorpsplein 7, 3071 Erps-Kwerps  
Tel. 02/7599444      Fax 02/7597445  
BTW 444.897.032      HRL 80.086  
KB BE83 4377 0501 3115*

## *Aperitief (7€)*

*Klassieke aperohapjes inbegrepen*

*Aperitief van het huis: sprankelende Kir Royal met bosbessenlikeur,  
Porto, Sherry, Martini, Kir, Pineau de Charentes  
Cava(+2€), Crémant uit de Elzas(+2€), Champagne van het huis (+5€)*

*Aperitiefschotel met drietal warme hapjes (+3€)  
Ruime keuze van mooie warme hapjes (+7€)  
Lepelhapjes of mini glaasjes vanaf 2,5€*

## *Koude voorgerechten (15€)*

*Raketslaatje met balsamico, spiesje van scampi (5stuks) met pittige dip  
Fijnproeversslaasje met noorse gerookte zalm, scampispies en parmaham  
Carpaccio van Charolais-rund, parmezaanschilfers, limoen-olijfoliedressing  
Handgepelde grijze garnalen met coctailsaus, latuwsla, eitje, tomaat (+3€)  
Duo van gerookte zalm met frisse tabouleh, feta, olijf en bouquetgarnaal (+4€)  
Ganzenleverpastei met uienmarmelade, meloen, Parmaham, saladeboeket (+7€)  
Gebakken St.Jakobsvruchten met gandaham, kerrie, fris granny-slaatje (+9€)  
Gebakken ganzenlever en zijn ganache, frivool slaasje, papaver en mango (+12€)  
Trendy slaasje met mooie halve kreeft, quinoa, oosters gekruide passievrucht (+15€)*

## *Soepen (5€)*

*Ministar trostomatensoepje  
Erps witloofsoepje met peterselie  
Dampend aspergesoepje met korstjes (+1€)  
Garnalenroomsoepje met scheutje Ricard en dragon (+4€)  
Marmietje van mosselen, saffraan, kleine St.Jakobsvruchten (+4€)  
Marmietje van prei, kruidencappuccino, verse en gerookte zalm (+4€)*

## Warme voorgerechten (15€)

*Scampispies (5stuks), serpentini-pasta, pomodori-tomaat, steurgarnalen*  
*Scholrolletjes (3stuks), Sauvignon, grijze garnalen en mosselen (+2€)*  
*Scholrolletjes (3stuks), Nantuasaus van schaaldieren en tuinkruiden (+3€)*  
*Marmietje van de Noordzee, mosselen, garnalen, kabeljauw, rouille (+3€)*  
*Gebakken zalmplakje, Chablisboter met bieslook, prei en kerstomaat (+4€)*  
*Alle bereidingen met heilbot, Atlantische kabeljauwrug, zie verder (+4€)*  
*Gebakken St.Jakobsvruchten, witloof, cream-sherry en gandaham (+9€)*  
*Halve warme kreeft "Régine" met groentenminestrone en couscous (+15€)*

*Stel zelf uw visgerecht samen: heilbot of kabeljauwrug*

- \*klassiek met Champagne, bladspinazie, bintjespuree*
- \* kapperbessenboter, knappend spek, roerei en broccoli*
- \* overbakken met broodkorstje, kreeftensaus en kruidenboeket*

## Hoofdgerechten (18€)

*Jong haantje opgevuld met fijne boschampignons, portwijn en kroketjes*  
*Filet pur (haasje) van brasvarken "Fine Champagne", tuinweelde (+1€)*  
*Filet pur van brasvarken met knappend spek, chorizo en rozemarijn (+1€)*  
*Franse maïspareelhoeven met Muscatwijn, groene peper en serranoham (+3€)*  
*Malse runds filet-mignon uit de polders met Bercy-sjalotdragongastric (+6€)*  
*Schotse lamsmignon met tijmjus, prinsesboontjes en gratin-dauphinois (+8€)*  
*Mûlard-eendenborst, rozé gebraden, frambozenedik en uienmarmelade (+8€)*  
*Rundschâteaubriand met bordelaisesaas, pijpajuin en seizoengroenten (+8€)*  
*Wilde fazant "Fine Champagne" met zijn winterse vruchtencompotes (+9€)*  
*Wilde fazant op brabantse wijze, streekwitloof en knolseldermousseline (+9€)*  
*Kalfsoester van het kleinhoofd, tuinkruiden en plukvers groentenpalet (+9€)*  
*Iberico, pata negra met zwarte trompetchampignons, groentenkrans (+9€)*  
*Hertenkalf met veenbessenpoivrade, grote waaier van wildgarnituren (+10€)*

*Alle hoofdgerechten worden tweemaal bediend  
en zijn vergezeld van een drietal groentjes*

*Andere gerechten of formules op afspraak*

*Kwaliteitsvlees heeft zijn prijs*

## Nagerechten (6€)

*Klassiek roomijspalet van vanille, mokka en chocolade  
Callebaut chocolademousse, advocaat en gedroogde banaan  
Pannenkoeken met chocoladesaus en roomijs (+1€)  
Dame Blanche, vanilleroomijs, warme chocolade, slagroom (+1€)  
Gekoelde ijsnougat met pistaches, frambozencoulis (+1,5€)  
Soepje van warme bosvruchten met ijsje en krokantje (+1,5€)  
Carpaccio van ananas, passievruchtenjus, vanilleroomijs (+2€)  
Meringue, vanilleroomijs, advocaat, chocolade, slagroom (+2€)  
Crêpes Suzette, sinaas, Grand Marnier, vanilleroomijs (+2€)  
Dampend soepje van frambozen en veenbes, ijsje, krokantje (+2€)  
Gelegenheids-ijskaart met passende coulis (+2,5€)  
Pasteigebak (fruittaart) op afspraak (+2,5€)  
Keuzebord van drie vruchtensorbets met seizoenversiering (+3€)  
Assortimentbord, waaier van allerlei nagerechten en fruit (+4€)*

*Dampende tas Brésor-koffie 3€  
Brésor-koffie, bijgeschonken en zoeternijen 6€*

*Wijnarrangement tot bij de koffie 12€  
Banketwijnen per fles vanaf 20€  
Waterflessen (1l.) op tafel 8€*

### *Kindersuggesties*

*Trostomatensoep 4€  
1 stuk garnaal of kaaskroket 8€  
2 stuks garnaal of kaaskroketjes 14€  
Kipfilet met frietjes en appelcompote 14€  
Biefstuk met frietjes en groenten 18€  
Kinderroomijs 4,5€*

- \* Deze banketsuggesties zijn enkel op **afspraak** en voor minstens 10 personen*
- \* Bestel **tijdig** aub, de meeste goederen en bereidingen zijn niet in voorraad*
- \* Alle visbereidingen kunnen als hoofdgerecht geserveerd worden (+9€)*
- \* Gezien onze scherpste prijzen aanvaarden wij geen kredietkaarten bij deze gelegenheden*
- \* Het juiste aantal personen dient **minstens één dag voordien** bevestigd te worden om zo een **onkostensupplement** van goederen en personeel te vermijden*
- \* Steeds hetzelfde menu voor het volledige gezelschap. Bij veranderingen vragen wij per gerecht en per persoon een supplement van 4€ voor extra onkosten. Natuurlijk niet voor kindergerechten.*

*\*Verwittig alvast uw gasten dat het restaurant 's middags beschikbaar is **vanaf 12uur tot 17uur**.  
**Voorheen en nadien** moeten wij opruimen, klaarzetten en onze mensen een maaltijd serveren.  
's Avonds is de zaal voor u klaar **vanaf 19uur tot 01uur**. Gezien de hoge brutolonen zijn we genoodzaakt **strikt buiten** deze uren 50€ per uur en per kelner aan te rekenen.  
Het gebruik van onze zaal is gratis. Dank voor uw begrip.*