

Restaurant Rooden Scilt

Betaalbare Gastronomie

Hans Porteman

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

Banketsuggesties 2019

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
KB BE83 4377 0501 3115 BTW 444.897.032 HRL 80.086

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€)*

***Suggesties:** Aperitiefschotel met drietal warme hapjes (+3€)
Mini-pizza en krokantje van noorse garnaal (+3,5€)
Ruime keuze van warme hapjes (+7€)*

Koude voorgerechten (15€)

*Raketslaatje met balsamico, spiesje van scampi (5stuks) met pittige dip
Carpaccio van Charolais-rund, parmezaanschilfers, limoen-olijfiedressing
Duo van gerookte zalm met frisse tabouleh, feta, olijf en bouquetgarnaal (+4€)
Niçoise-slaatje met gebakken tonijn, ansjovis, kappertjes, sojadressing (+7€)
Ganzenleverpastei met balsamico, noten-rucolaslaatje en vijgenmarmelade (+9€)
Gebakken St.Jakobsvruchten met gandaham, kerrie, fris granny-slaatje (+9€)
Gebakken ganzenlever en zijn ganache, frivool slaatje, papaver en mango (+12€)
Trendy slaatje met 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 (+5€)*

Warme voorgerechten (15€)

*Koolvisfilet met gerookte makreelsaus, kerstomaat en bintjesstampot
Scampispies (5stuks), spaghettini-pasta, pomodori-tomaat, steurgarnalen
Scholrolletjes (3 stuks), Nantuasaus van rivierkreeft en tuinkruiden (+3€)
Alle bereidingen met heilbot, Atlantische kabeljauwrug, zie verder (+4€)
Kreeftenbouillon met St.Jakobsvruchten, schaaldieren en quinoa (+7€)
Gebakken St.Jakobsvruchten met witloof, Cream-Sherry en gandaham (+9€)
Halve warme kreeft, thaise cuisson, koriander, knappende garnituur (+15€)*

Stel zelf uw visgerecht samen: heilbot of kabeljauwrug

- * klassiek met Champagne, vleugje kurkuma en copa*
- * 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 van Brasvarken met knappend spek, chorizo en rozemarijn (+1€)*
- Franse maïspareelhoen met zachte Muscatwijn en groene peper, serranoham (+4€)*
- Malse runds filet-mignon uit de polders met Bercy-sjalotdragongastric (+6€)*
- Schotse lamsmignon met tijmjus, prinsesboontjes en gratin-dauphinois (+8€)*
- Mûlard-eendenborst, rozé gebraden, met frambozenedik en uienmarmelade (+8€)*
- Rundschateaubriand met bordelaisesaus, 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 met tuinkruiden en plukvers groentepalet (+9€)*
- Iberico, pata negra rug met zwarte trompetchampignons en groentekrans (+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 aanvraag.*

Nagerechten (6€)

- Klassiek roomijspalet van vanille, mokka en chocolade*
- Callebaut chocolademousse, advocaat en gedroogde banaan*
- Gekoelde ijsnougat met pistaches, frambozen coulis (+1€)*
- Pannenkoeken met chocoladesaus en roomijs (+1€)*
- Soepje van warme bosvruchten met ijsje en krokantje (+1€)*
- Carpaccio van ananas, passievrucht-marinade en vanille-roomijs (+2€)*
- Dampend soepje van frambozen met ijzerkruid, ijsje en krokantje (+2€)*
- Gelegenheids-ijskaart met passende coulis (+2€)*
- Pasteigebak (fruittaart) op afspraak (+2€)*
- Keuzebord van drie vruchtensorbets met seizoenversiering (+3€)*
- Assortimentbord, waaier van allerlei nagerechten (+4€)*

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

***Wijnarrangement tot bij de koffie 12€
Banketwijnen per fles vanaf 20€
Flessen water (1l.) op tafel 7€***

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€*

Iets te vieren ? ... Een bijeenkomst ?

VOORSTELLEN VOOR GROEPEN

*Gezien het aanbod in de regio, serveren wij ook menu's voor een beperkt budget.
Deze zijn van goede kwaliteit maar niet te vergelijken met de gerechten in het restaurant.*

Friends Table – All In 48 EUR

Etentje met familie, vrienden of collega's?
Zelfde gerecht voor minstens 10 personen.
Kir Royal, huiswijn en koffie inbegrepen.
Ruim geserveerd of bijbediend.
Themagerecht naar uw keuze.
Enkel op reservatie a.u.b.

- * Bouillabaisse, vissoep met langoestine, kabeljauw, tongchar, zoetwatergarnaal... lookrouille, toastjes en parmezaan.*
- * Geroosterde Châteaubriand met enkele sausjes, warme groenten, slaatje en verse frietjes.*
- * Crumble van kabeljauwrug met kreeftcoulis, bladspinazie en bintjespuree.*
- * Wildbereiding met waaier van garnituren.*
- * Andere wensen op afspraak.*

Familiefeestmenu's vanaf 30 personen

All In 60 EUR

Sprankelend glaasje Kir Royal met zoutjes, olijven,
tzaziki met taco's en apero kaaskroketjes met tartaar

Feestslaatje met gerookte Noorse zalm en dilledressing
spiesje van scampi's met kerriedip en bouquetgarnaal

Huisgemaakte tomatenvelouté met krokantjes

Sappig lendegebraad van Brasvarken "Fine Champagne",
palet van plukverse seizoengroenten en kroketjes

Assortiment van chocolademousse, passievruchtengebak,
crème brûlée, vanilleroomijs, fruit en frambozencoulis

Koffie "Brésor" met versnaperingen

Uitgezochte huiswijnen tot bij het hoofdgerecht

All In 64 EUR

Sprankelend glaasje Kir Royal met zoutjes, olijven,
tzaziki met taco's en apero kaaskroketjes met tartaar

Scholrolletjes (3 stuks) met Riesling, snippergroenten,
tuinkruiden, bladspinazie en bintjespuree

Franse parelhoenfilet "Label Rouge", zachte perziklikeur,
waaier van passende groenten en kroketjes

Assortiment van chocolademousse, passievruchtengebak,
crème brûlée, vanilleroomijs, fruit en frambozencoulis

Koffie "Brésor" met versnaperingen

Uitgezochte huiswijnen tot bij het hoofdgerecht

Indien minder dan 30 personen wordt er een vaste meerprijs van 4 EUR /pers. aangerekend.
Vanaf 40 personen wordt het aperitief eenmalig bijgeschonken.

Feest-en banketmenu's

*Bij de banketmenu's bieden wij u een drankenformule aan.
Voor een forfait van 22 euro per persoon:
Kir Royal met versnapering, de huiswijnen
tot bij het hoofdgerecht en een tasje koffie-Brésor met mignardises.*

Menu aan 33 EUR

Rillette van zachtgerookte zalm met dille, frisse tuinkers

Opgevuld haantje met boschampignons, portwijn en kroketjes

Coctailglaasje, passievruchtencoulis en vanilleroomijs

Menu aan 36 EUR

Scholrolletjes, Noilly, sjalot, tomaat met bintjesstampot

Pelé-Royal biefstuk, geflambeerd met Brandy, tuinkruiden

Vanilleroomijs, punch van frambozen, munt en krokantje

Menu aan 44 EUR

Heilbotrolletjes, Nantua van rivierkreeftjes en aardappelpuree
of

Niçoise-slaatje, gebakken tonijn, ansjovis, kappertjes (+4€)

Fransen maïspareelhoeven met perziklikeur, witte balsamico en serrano
of

Mals rundsgebraad uit de polders, sjalotsnippers, dragon (+2€)

Soepje van warme bosvruchten, cuisson van bosbes en ijsje

Menu aan 47 EUR

Kabeljauwhaasje op portugees wijze met broccoli en kerstomaat
of

Duo van gerookte zalm met bouquetgarnaal en fetamix (+2€)

Rundschâteaubriand "Angus", met rode wijn, prinsessen, pijpajuin
of

Lamsmignon, bonenkruid, groentenkrans, gratinbintjes (+3€)

Gekoelde ijsnougat met pistaches en frambozencoulis

Menu aan 59 EUR

Terrine van ganzenlever met geperste ossenstaart, uienmarmelade
of

Kreeftenbouillon met St.Jakobsvruchten, schaaldieren en quinoa

Iberico pata negra rugfilet met spek, zwarte trompetchampignons
of

Kalfsoester van het kleinhoofd met kruidenmix, groentenpalet

Groot nagerechtenbord, allerlei desserts kriskras door elkaar

Vanaf 15 oktober tot eind januari wordt de kalfsoester:
Wilde fazant, Muscatwijn en groene peper, vruchtencompotes

Suggesties

Aperitiefschotel met drietal warme hapjes	3€
Huisgemaakte soep:tomaat, witloof...	5€
Koffie bijgeschonken met zoeternijen	3€

Bij veranderingen in de banketmenu's vragen wij per gerecht en per persoon een supplement van 4€ voor extra onkosten. Natuurlijk niet voor kindergerechten.

- * Deze banketsuggesties zijn enkel op **afpraak** 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 3€ 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 zaalmensen een maaltijd serveren.*

*'s Avonds is de zaal voor u klaar **vanaf 19uur** tot **01uur**. Gezien de hoge brutolonen zijn w 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.