

Restaurant Rooden Scilt

*Hans Porteman
Maître Cuisinier de Belgique
Prosper Montagné
Disciples d'Escoffier
Delta d'Or*

MENUS BANQUET 2018-2019

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

Réservations et renseignements:

*SPRL Porteman, Dorpsplein 7, 3071 Erps-Kwerps
Tel.02/7599444 Fax 02/7597445
TVA 444.897.032 HRL 80.086
KBC BE83 4377 0501 3115*

PROPOSITIONS POUR GROUPES

Vu l'offre dans la région, nous servons aussi des menus à budget limité. Ces menus sont de bonne qualité mais pas comparable aux plats que nous servons au restaurant.

Table d'amis – All In 45 Euro

*Repas en famille, d'amis ou de collègues?
Le même plat pour au moins 10 personnes.
Un Kir Royal, vin maison et café inclus.
Uniquement sur réservation s.v.p.*

- * Bouillabaisse de langoustine, sole limande, cabillaud, crevette d'eau douce... sauce rouille, toasts et parmesan.*
- * Châteaubriand grillé et plusieurs sauces légumes chauds, salade et frites.*
- * Préparation de gibier et ses garnitures.*
- * Autres souhaits sur commande.*

Menus banquet

*Pour un forfait de 22 euro par personne, nous vous proposons:
un Kir Royal et amuse-bouche, les vins maison jusqu'au plat principal et une tasse de café - Brésor et mignardises.*

Menu à 33 Euro

*Rillettes de saumon fumé de Norvège à l'aneth, cressonnette
Poularde farcie de champignons des bois, pommes croquettes
Verrine, coulis de fruit de la passion, glace à la vanille*

Menu à 36 Euro

*Médallions de limande, Noilly, tomate et purée de bintjes
Steak pelé-royal des Flandres, flambé Cognac, fines herbes
Punch aux framboises, glace vanille, menthe, croquant*

Menu à 43 Euro

*Médallions de flétan aux écrevisses, purée de pommes de terre
ou Salade niçoise de thon frais, anchois, câpres et soja (+4€)
Pintadeau au maïs, arôme de pêche, balsamique blanc, serrano
ou Pièce de boeuf des polders à l'échalote et estragon (+2€)
Soupe chaude de fruits des bois, glace et croquant*

Menu à 46 Euro

*Dos de cabillaud à la portugaise au brocoli et tomate cerise
ou Duo de saumon fumé, mix de feta, crevette bouquet (+2€)*

*Châteaubriand "Angus", bordelaise, princesses et oignon vert
ou Mignon d'agneau, sarriette, bouquetière et gratin (+2€)*

Nougat glacé aux pistaches, coulis de framboises

Menu à 56 Euro

*Pressé de queues de boeuf au foie gras, confiture d'oignons
ou Bouillon de homard, noix de St.Jacques, crustacés, quinoa*

*Ibérico, filet de pata negra au four et trompettes de la mort
ou Veau de petite tête aux fines herbes, palette de légumes*

Grande assiette, assortiment de desserts de saison

***Du 15 octobre jusqu'à fin janvier** le veau sera remplacé par
Faisan sauvage au Muscat et poivre vert, compotes assorties*

Suggestions

<i>Trois amuses chaudes à l'aperitif</i>	<i>3€</i>
<i>Potage fait maison: tomate, chicon...</i>	<i>5€</i>
<i>Repasse de café et mignardises</i>	<i>3€</i>

*Nous demandons 4€ par changement de plat et
par personne pour les frais supplémentaires.
Evidemment pas pour les plats d'enfants.*