

Restaurant Rooden Scilt

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

Suggestions pour banquets 2017-2018

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

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

Réservations et renseignements

*BVBA Porteman, Dorpsplein 7, 3071 Erps-Kwerps
Tel.02/7599444 Fax 02/7597445
KB 437-7050131-15 BTW 444.897.032 HRL 80.086*

Apéritif (6 €)

Apéritif maison: Kir Royal et liqueur de cassis

Porto, Sherry, Martini, Kir, Pineau de Charentes

Cava(+2€), Crémant d'Alsace(+2€), Champagne maison(+5€)

Suggestions :

Trois amuses chaudes (+3€)

Mini-pizza et croquant de crevette (+3,5€)

Grand assortiment d'amuses chaudes (5pièces) (+6€)

Hors d'Oeuvre (14 €)

Salade roquette au balsamique, brochette de 5scampis, sauce aux crustacés

Carpaccio de boeuf, lamelles de Parmesan, citron vert et extra-vierge

Duo de saumon fumé, tabouleh frais, feta, olive et crevette bouquet (+3€)

Meunière de thon en salade niçoise, anchois, câpres et soja (+5€)

Terrine de foie d'oie au balsamique, salade roquette aux noix et figue (+6€)

Assiette de tapas, saumon fumé, crustacés, crevettes bouquet, écrevisses (+7€)

Salade de foie poêlé, sa ganache, mangue, roquette, pavots (+7€)

Meunière de St.Jacques, jambon Ganda, curry, salade et pomme verte (+8€)

Salade trendy, demi homard, quinoa, fruit de la passion à l'orientale (+12€)

Potages (5 €)

Velouté de tomates

Crème de chicons du pays au persil

Velouté d'asperges aux croûtons (+1€)

Bisque de crevettes au Ricard et à l'estragon (+5€)

Entrées chaudes (14 €)

Brochette de scampis, pâtes serpentini, tomate pomodori, pandalus

Filet de lieu noir, sauce maquereau fumé, tomate cerise, purée de pommes de terre

Médailles de limande, mirepoix d'écrevisses et fines herbes (+3€)

Toutes les préparations de flétan ou de dos de cabillaud atlantique (+3€)

Bouillon de homard et noix St. Jacques, crustacés et quinoa (+6€)

Noix de St.Jacques et chicon sauté, cream Sherry et jambon-Ganda (+9€)

Demi homard chaud, cuisson thaï, coriandre, garniture croquante (+12€)

Choisissez votre préparation de poisson: flétan ou de dos de cabillaud

** beurre aux câpres, lard croquant, œuf brouillé et brocolis*

** classique aux Champagne, peu de curcuma et copa*

** en viennoise, coulis homardine et herbettes*

Plats consistants (16 €)

Suprême de poularde farci de champignons des bois, pommes croquettes

Lomo, longe de porc, merguez, lard croquant, chorizo et romarin

Pintadeau français au Muscat doux et poivre vert, jambon Serrano (+3€)

Mignon d'agneau écossais au thym, haricots verts et gratin dauphinois (+4€)

Rôti de filet-mignon de boeuf, sauce Bercy à l'échalote et à l'estragon (+6€)

Faisan sauvage «Fine Champagne» ses compotes hivernales assorties (+12€)

Faisan sauvage à la brabançonne, chicon du pays, purée de céleri-rave (+12€)

Steak de veau de petite tête aux fines herbes, palette de légumes (+8€)

Chateaubriand «Angus» bordelaise, oignon vert, légumes de saison (+8€)

Iberico, pata negra, champignons trompettes et bouquetière (+9€)

Magret de canard, cuit rosé, vinaigre de framboises, confiture d'oignons (+9€)

Cuisse de faon, poivrade aux aïelles, éventail de garnitures de gibier (+9€)

*Tous nos plats consistants sont servis une deuxième fois
et sont accompagnés de trois garnitures.*

Desserts (6 €)

Palette de glaces, à la vanille, au moka et au chocolat
Mousse au chocolat «Callebaut», avocat et banane séchée
Nougat glacé aux pistaches, coulis de framboises (+1€)
Crêpes et sauce au chocolat, glace vanille (+1€)
Soupe chaude de fruits des bois chaudes, glace et croquant (+1€)
Carpaccio d'ananas, marinade passion et sa glace vanille-bourbon (+2€)
Soupe chaude de framboises et verveine, glace et croquant (+2€)
Pièce de circonstance et coulis de fruits (+2€)
Pâtisserie sur commande (+2€)
Assiette de trois sorbets aux fruits et sa garniture de saison (+3€)
Assortiment de desserts de saison (+3€)

Tasse de café 3 €

Café Brésor et mignardises 5€

Pour les enfants

Velouté de tomates 4€
1 Pièce croquette aux crevettes ou fondue Parmesan 7€
2 Pièces croquettes aux crevettes ou fondues Parmesan 13€
Blanc de poulet, frites et compote aux pommes 13€
Steak, frites et quelques légumes 17€
Glace enfant 4€

Varia

Arrangement de vins jusqu'au café 11€
Vins banquet par bouteille 20€
Bouteille d'eau (1l.) sur table 7€

- *Ces suggestions sont uniquement sur commande et à partir de min.10 personnes.
 - * Réserver ou commander à temps svp., nous ne possédons pas de stock
 - * Toutes les préparations de poisson peuvent être servi en plat consistant (+5€)
 - *Nous n'acceptons pas de cartes de credit pour les banquets.
 - *Afin d'éviter un supplément pour les produits ou le personel veuillez confirmer au moins un jour à l'avance le nombre exact de vos invités.
 - Toujours le même menu pour toute la compagnie. Nous demandons 3€ par changement de plat et par personne pour frais supplémentaires. Evidemment par pour les plats d'enfants.
- *Prévenez vos hôtes qu'à midi le restaurant est à votre disponibilité à partir de 1200h à 1700h.
Avant et après nous devons nettoyer, préparer et servir un repas à nos gens.
Le soir la salle est à vous de 1900h à 0100h. Vu la hauteur du brut des salaires nous devons strictement compter 45€ de l'heure et par serveur en dehors de ces délais.
L'utilisation de la salle est gratuite. Merci de votre compréhension.