

Restaurant Rooden Scilt

Betaalbare Gastronomie

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

Banketsuggesties 2017-2018

www.roodenscilt.be
info@roodenscilt.be

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

♥A.E.D.-Automatische Externe Défibrillator

Reservaties en inlichtingen:

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

Aperitief (6€)

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 huislet(+5€)*

Suggesties: *Aperitiefschotel met drietal warme hapjes (+3€)
Mini-pizza en krokantje van noorse garnaal (+3,5€)
Ruime keuze van warme hapjes (+6€)*

Koude voorgerechten (14€)

*Raketslaatje met balsamico, spiesje van scampi (5stuks) met pittige dip
Carpaccio van Charolais-rund, parmezaanschilfers, limoen-olijfoliedressing
Duo van gerookte zalm met frisse tabouleh, feta, olijf en bouquetgarnaal (+3€)
Niçoise-slaatje met gebakken tonijn, ansjovis, kappertjes, sojadressing (+5€)
Ganzenleverpastei met balsamico, noten-rucolaslaatje en vijgenmarmelade (+6€)
Tapasbord, gerookte zalm, schaaldieren, bouquetgarnaal, rivierkreeftjes (+7€)
Gebakken ganzenlever en zijn ganache, frivool slaatje, papaver en mango (+7€)
Gebakken St.Jakobsvruchten met gandaham, kerrie, fris granny-slaatje (+8€)
Trendy slaatje met halve kreeft, quinoa, oosters gekruide passievrucht (+12€)*

Soepen (5€)

*Ministar trostomatensoepje
Erps witloofsoepje met peterselie
Dampend aspergesoepje met korstjes (+1€)
Garnalenroomsoepje met scheutje Ricard en dragon (+5€)*

Warme voorgerechten (14€)

*Koolvisfilet met gerookte makreelsaus, kerstomaat en bintjesstampot
Scampispies (5stuks), spaghettini-pasta, pomodori-tomaat, steurgarnalen
Scholrolletjes (3 stuks), Nantuasaus van rivierkreeft en tuinkruiden
Alle bereidingen met heilbot, Atlantische kabeljauwrug, zie verder (+3€)
Kreeftenbouillon met St.Jakobsvruchtent, schaaldieren en quinoa (+6€)
Gebakken St.Jakobsvruchten met witloof, Cream-Sherry en gandaham (+9€)
Halve warme kreeft, thaïse cuisson, koriander, knappende garnituur (+12€)*

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 (16€)

- Suprême van jong haantje opgevuld met fijne boschampignons, kroketjes
Lomo, varkensrug met merguez, knappend spek, chorizo en rozemarijn
Franse maïsparelhoen met zachte Muscatwijn en groene peper, serranoham (+3€)
Schotse lamsmignon met tijmjus, prinsesboontjes en gratin-dauphinois (+4€)
Malse runds filet-mignon uit de polders met Bercy-sjalotdragongastric (+6€)
Wilde fazant "Fine Champagne" met zijn winterse vruchtencompotes (+8€)
Wilde fazant op brabantse wijze, streekwitloof en knolseldermousseline (+8€)
Kalfsoester van het kleinhoofd met tuinkruiden en plukvers groentepalet (+8€)
Iberico, pata negra rug met zwarte trompetchampignons en groentekrans (+9€)
Mûlard-eendenborst, rozé gebraden, met frambozenedik en uienmarmelade (+9€)
Hertenkalf met veenbessenpoivrade, grote waaier van wildgarnituren (+9€)*

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

Nagerechten (6€)

- Klassiek roomijspalet van vanille, mokka en chocolade
Callebaut chocolademousse, advocaat en gedroogde banaan
Gekoelde ijsnougat met pistaches, frambozencoulis
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-ijstaart met passende coulis (+2€)
Pasteigebak (fruitaart) op afspraak (+2€)
Keuzebord van drie vruchtensorbets met seizoenversiering (+3€)
Assortimentbord, waaier van allerlei nagerechten (+3€)*

*Dampende tas Brésor-koffie 3€
Brésor-koffie, bijgeschonken en zoeternijen 5€*

Wijnarrangement tot bij de koffie 11€
Banketwijnen per fles vanaf 20€
Waterflessen (1l.) op tafel 7€

Kindersuggesties

- Trostomatensoep 4€
1 stuk garnaal of kaaskroket 7€
2 stuks garnaal of kaaskroketjes 13€
Kipfilet met frietjes en appelcompote 13€
Biefstuk met frietjes en groenten 17€
Kinderroomijs 4€*

- * 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 (+5€)
- * 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 we genoodzaakt **strikt buiten** deze uren 45€ per uur en per kelner aan te rekenen.
Het gebruik van onze zaal is gratis. Dank voor uw begrip.