

Restaurant Rooden Scilt

Betaalbare Gastronomie

Hans Porteman

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

Banketsuggesties 2018-2019

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
BTW 444.897.032 HRL80.086
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€)*

***Suggesties:** Aperitiefschotel met drietal warme hapjes (+3€)
Mini-pizza en krokantje van noorse garnaal (+4€)
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-olijfoliedressing
Duo van gerookte zalm met frisse tabouleh, feta, olijf en bouquetgarnaal (+4€)
Niçoise-slaatje met gebakken tonijn, ansjovis, kappertjes, sojadressing (+6€)
Ganzenleverpastei met balsamico, noten-rucolaslaatje en vijgenmarmelade (+9€)
Gebakken St.Jakobsvruchten met gandaham, kerrie, fris granny-slaatje (+9€)
Gebakken ganzenlever en zijn ganache, frivol slaatje, papaver en mango (+11€)
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), serpentini-pasta, pomodori-tomaat, steurgarnalen
Scholrolletjes (3stuks), 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 gandraham (+9€)
Halve warme kreeft "Régine" met groentenminestrone en couscous (+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
Franse maïspareelhoen met Muscatwijn, groene peper, serranoham (+3€)
Schotse lamsmignon met tijmjus, prinsesboontjes en gratin-dauphinois (+6€)
Malse runds filet-mignon uit de polders met Bercy-sjalotdragongastric (+6€)
Mûlard-eendenborst, rozé gebraden, frambozenedik en uienmarmelade (+8€)
Rundschâteaubriand met bordelaisésaus, 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 groentenpalet (+9€)
Iberico, pata negra rug met zwarte trompetchampignons en 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

Nagerechten (6€)

Klassiek roomijspalet van vanille, mokka en chocolade
Callebaut chocolademousse, advocaat en gedroogde banaan
Gekoelde ijsnougat met pistaches, frambozencoulis (+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 (+3€)

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 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€

- * 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 (+8€)*
- * 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 50€ per uur en per kelner aan te rekenen. Het gebruik van onze zaal is gratis. Dank voor uw begrip.*