

# 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 maïsparelhoen 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 bordelaisesaas, 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.*