

FESTZAAL

OLD ANTWERPEN



RECEPTIES

Perfekte formule voor het vieren van een huwelijk, verjaardag, doopfeest of jubileum met een duurtijd van 2 of 3uur.

**Wij ontvangen uw gasten met Cava, fruitsap, wijnen, tapbier en frisdrank.
Op tafel voorzien wij zoutjes, dit is eventueel uitbreidbaar met extra tapasborden.**

Voor kinderen tot 12 jaar hebben we een aparte formule met frisdrank en 3 hapjes aan 15euro per kind.

2 uur + 4 hapjes -34,5€

2 uur + 6 hapjes -40,5€

2 uur + 8 hapjes -52,5€

3 uur + 4 hapjes -44,5€

3 uur + 6 hapjes -50,5€

3 uur + 8 hapjes -56,5€

f

BBQ

1

Speeluin BBQ

35 euro pp

Black Agnusburger
BBQ worst
Gemarineerde kipfilet
Varkenskarbonade Georgia style

FORMULE'S



● Churasco BBQ

46 euro pp

Piri piri kip
Ribben met cherrycoke
Pluma iberico
Cote a l'os
Dorade royal met rozemarijn
Scampi's New Orleans style

Salades
Mangosalsa, tabouleh, gepofte krieltjes met aioli.
Wortelen met masala en za ater, komkommersalsa,
BBQ aubergines, tomatensalsa,
Geraspte wortel, trostomaten, krokante sla

BBQ



● BBQ Royal

42 euro pp

BBQ Royal aan 42 euro PP
Entrecote met kruidenboter
Ribben
Kippendijen Peru style
Huisgemaakte tropical kippenburger
Zalm papilote met zure room en tuinkruiden
Gambas Brazil

Ananas salsa
Bulgursalade met dadels, appel, Pecorino
Tomatensalsa
Oosterse komkommersalade
Louisiana koolsla
Aardappelsalade met mosterd en look
Geraspte wortel, tomaten, krokante sla

FORMULE'S

4

WinterBBQ

46 euro pp



Gelakte Ribbetjes met Jagerberriesaus
Witte en zwarte pensen ,jonagold,appeljenever en
cashewnoten
Finse winterburgers, mini buns, Emmenthaler
Gemarineerd everzwijn met jenever en winterrub

Choucroute met BBQ worst, rookworst en casselerrib
Geroosterde wintergroenten met pompoen, witloof en
pastinaak, wilde citroen en vuurkruiden
Reerug met koffierub, sausje met kersen en
chocolade
Tartiflette met aardappel en Rebluchon en vodka
Dorade met rozemarijn, citroen en venkel

Salade met boschampignons, Peer en witloof salade
met blauwe kaas
Rode bietsalade met sinaasappel,sla,
Salad bar met o.a. komkommer, geraspte wortel,
trostomaat
Assortiment van warme en koude sauzen
Gegrilde wintersalade met bietenglaze,
Tal van andere salades...



BUFFETT

WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM
WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM
WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM
WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM FOOD OF WARM

KOUD BUFFET

Vitello Tonato (carpaccio van kalfsgebraad met tonijn,
kappers en ansjovis)

Rundstartaar met rucola, parmigiano en pijnboompitten

Gravadlax van zalm met tuinkruiden en mosterd

Tomaat met buffel mozzarella, basilicum en olijfolie

Tabouleh met paprika, rozijnen, munt en koriander

Ceasar salad met kippenreepjes, broodcroutons
en gepocheerde eieren

Pastasalade met huisgemaakte pesto,
kerstomaat en parmigiano

Aardappelsalade met remoulade en gekarameliserde zalm

Griekse salade met feta, tomaat en zwarte olijven

Dessert naar keuze

€ 42,50 p.p.

COMBINATIE BUFFET

Hierbij geniet u eerst van een voorgerecht
aan tafel, waarna u voor het hoofdgerecht
kan aansluiten aan het buffet, als afsluiter
voorzien we een dessert naar keuze uit ons
assortiment

VOORGERECHTEN

Scampistaarten met look, room, tomaat

Of

Tataki van zalm met ponzusaus

Of

Rundstartaar met Parmigiano, rucola, groene asperges en aceto Balsamico

HOOFDGERECHTEN

Stoofvlees met pied boeuf en witloof en frieten

Tongrolletjes met witte wijnsaus, tomaat,
grijze garnalen en Duchesse aardappelen

Parelhoen met dragonroomsaus en tuingroenten

Pasta mista (degustatie van pasta's)

Varkensrug "Duroc" met Savora mosterd Romanesco en gratin

Dessert naar keuze

€ 52,50 p.p.

KOUD EN WARM BUFFET

KOUD BUFFET

Vitello Tonato (carpaccio van kalfsgebraad met tonijn, kappers en ansjovis)

Rundstartaar met rucola, parmigiano en pijnboompitten

Gravadlax van zalm met tuinkruiden en mosterd

Tomaat met buffel mozzarella, basilicum en olijfolie

Tataki van zalm met ponzusaus

WARM BUFFET

Tongrolletjes met witte wijnsaus, tomaat,

grijze garnalen en Duchesse aardappelen

Parelhoen met dragonroomsaus, tuingroenten en kroketten

Pasta mista (degustatie van pasta's)

Varkensribbikes met honing, jalapeno en pinda

Rundssucade met bearnaise, fris slaatje en frietjes

DESSERT NAAR KEUZE

Tiramissu

Huisgemaakte chocolademousse

Baverois van frambozen met coulis en munt

Panna cotta met passievrucht

Dame Blanche

€ 62,00 p.p.

menu

Hier stel je zelf jouw 3-4- of 5 gangen menu samen. Deze gerechten worden op grote borden gepresenteerd en aan tafel geserveerd.

Voorgerechten

Capaccio van rundsfilet met Parmezaan en rucola	€15,00
Gravad Lax van zalm met zure room, mierikswortel en dille	€15,00
Tompouce van gegrilde aubergines, geconfijte tomaat, chavroux	€13,00
Ierse MOR oesters (6stuks) met citroen en oesterbrood	€18,00
Tataki van gekarameliseerde zalm, ponzu en wakame	€16,00
Vitello tonato kalfsgebraad, tonijn, kappers en ansjovis	€15,00

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€3,80
Koninginnen roomsoep (kippensoep)	€3,80
Bloemkoolsoep met appeltjes, curry en suikerpeulen	€3,80
Kreeftenbisque met Cognac	€5,00
Pompensoep met brood croutons	€3,80

Warme voorgerechten

Duo van kaas en garnaalkroket met zoetzure komkommer en rouille	€15,00
Scheermessen met chili, look, bladpeterselie en ponzu	€15,00
"A la minute" gerookte zalm met mimosa en mosterd	€16,00
Scampistaarten met romige tomatensaus en look	€15,00

Hoofdgerechten

Rundssucade met Bearnaise, frietjes en een fris slaatje	€23,00
Oostends vispannetje met mosselen, garnalen, Duchesse	€ 21,00
Pluma Iberico, chorizo, romanesco, Savora, gratin	€22,00
Kabeljauwhaasje, karnemelk stampers, grijze garnalen	€22,00
Parelhoen, seizoensgroenten, dragon, kroketten	€22,00

MENU

Hier stel je zelf jouw 3-,4- of 5 gangen menu samen. Deze gerechten worden op grote borden gepresenteerd en aan tafel geserveerd.

	Desserten
Dame blanche	€9,50
Duet van panna cotta en chocomousse	€9,50
Tiramisu	€9,50

Kindergerechten

	Voorgerechten
Kaaskrokette met een fris slaatje	€8,50
Kibbelingen met tartaarsaus	€9,50
Soepen	
Tomatensoep met ballekes	€2,00
Pompensoep met brood croutons	€2,00
Hoofdgerechten	
Kipfilet met appelmoes en frietjes	€11,00
Vol au vent met frietjes	€11,00
Balletjes met tomatensaus en puree	€11,00
Gepaneerde visfilet met tartaar	€12,00
Desserten	
Keuze uit ons ijsboerke assortiment cornetto, calypo,enz	€3,00



)

KOFFIETAFEL

€ 22,00 p.p. All-in gedurende 2 uur

**4 verzorgde broodjes per persoon in een uitgebreid assortiment:
kaas, hesp, kippenwit, gerookte ham, tonijnsla, american, kip curry, krabsla
1 koffiekoek per persoon
Koffie, thee, fruitsap, plat en bruisend water
Alle andere dranken worden aan bartarief gerekend**

Supplementen:

Dagsoep 3euro p.p.

Focacia met roomkaas, mierikswortel en gerookte zalm 3 euro p.p.

Ciabatta met kip, ei, Parmezaan en ceasardressing 3 euro p.p.

Baguette met Brie, walnoot en honing 3 euro p.p.



Algemene voorwaarden

Ten laatste vijf dagen voor aanvang van het feest bevestigt u het exacte aantal gasten en de gekozen formule. Nadien kan er niets meer gewijzigd worden, en wordt de prijs aangerekend op basis van dit bevestigde aantal personen en deze formule.

De stretchtent kan niet volledig afgehuurd worden. Wij reserveren de ruimte die nodig is voor uw aantal gasten, de rest van de tent is toegankelijk voor iedereen.

Voor elk feest rekenen wij een bedrag van 125 euro aan voor het gebruik van de ruimte, het tafellinnen en servies; opbouw en opkuis. Dit bedrag dient bij reservatie gestort te worden: vanaf het moment dat deze 125 euro (met vermelding van de feestdatum) op onze

CONTACT

**Wij staan alle dagen ter uwer beschikking om mogelijke vragen
te beantwoorden.**

**Oud Antwerpen is geopend van maandag tot en met zondag ,
van 11.00 u tot 22.00 u .**

**Alle dagen behalve Donderdag hebben jullie de mogelijkheid om
onze zaal te komen bekijken.**

Gelieve vooraf een afspraak te maken.

Wij hopen jullie alvast snel te mogen verwelkomen. J

ohan Loos - Oud Antwerpen

Elisalei 55, 2930 Brasschaat 03 664 29 57 / +324 96 61 27 81

feestzaal@oudantwerpen.be