

FESTZAAL

OLD ANTWERPEN

EN

BAR GERARD



RECEPTIES

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

**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-38,5€

2 UUR + 6 HAPJES-40,5€

2 UUR + 4 HAPJES-52,5€

2 UUR + 4 HAPJES-44,5€

2 UUR + 4 HAPJES-50,5€

2 UUR + 4 HAPJES-56,5€

f

BBQ!

1

● Speeltuin BBQ

35 euro pp VANAF 20 PERSONEN

Black Agnusburger
BBQ worst
Gemarineerde kipfilet
Varkenskarbonade Georgia style

MET ASSORTIMENT SALADES, SAUZEN EN BROOD

FORMULE'S



BBQ Royal

42 euro pp VANAF 20 PERSONEN



Entrecote met kruidenboter

Ribben

Kippendijen Peru style

Huisgemaakte tropical kippenburger

Zalm papilotte 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, trostomaten, krokante sla

BBQ

}

● Churasco BBQ

46 euro pp VANAF 30 PERSONEN

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

FORMULE'S

4

WinterBBQ

46 euro pp VANAF 30 PERSONEN

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...

BUFFETTEN



KOUD BUFFET

VANAF 30 PERSONEN

**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

VANAF 30 PERSONEN

**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

VANAF 30 PERSONEN

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.

M E N U

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
Pompoensoep 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
"À 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

M E N U

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
Kaaskroketten met een fris slaatje	€8,50
Kibbelingen met tartaarsaus	€9,50
	Soepen
Tomatensoep met ballekes	€2,00
Pompoensoep 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

€ 25,00 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.



CONTACT

**Wij staan alle dagen ter uwer beschikking telefonisch of via
mail om alle mogelijke vragen te beantwoorden.**

Gelieve vooraf een afspraak te maken.

Wij hopen jullie alvast snel te mogen verwelkomen.

Johan & Davina - Bar Gerard

Elisalei 55, 2930 Brasschaat +324 96 61 27 81

feestzaal@oudantwerpen.be

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.

Kinderen onder de 12 jaar kunnen aan de helft van de prijs meegenieten van onze BBQ's en buffetten. Het meebrengen en verbruiken van eigen dranken of etenswaren is niet toegestaan.

De stretchtent kan niet volledig afgehuurd worden maar wij reserveren steeds voldoende ruimte die nodig is voor het aantal gasten, de rest van de tent is dus toegankelijk voor iedereen.

Voor dansfeesten met een dj maken we vooraf specifieke afspraken, het sluitingsuur is steeds uiterlijk 1 uur s'nachts.

Voor elk feest vragen wij een forfaitair bedrag van 125 euro voor het gebruik van de ruimte, tafelinnen, servies, opbouw en opkuis. Dit bedrag dient bij reservatie te worden overgeschreven om de boeking te bevestigen.

Alle betalingen gebeuren op de dag van het feest, dit kan met alle gangbare bank- en kredietkaarten, cash of via instant overschrijving met uw bankapp. Indien u een factuur wenst via peppol, vragen wij om dit op voorhand te melden zodat wij de nodige administratie kunnen voorbereiden.

