

Lakehouse



Meeting & Party map

Inhoudsopgave

Drankenformules	blz. 3
Receptievoorstellen	blz. 4
Koude buffetten	blz. 6
Koude en warme buffetten	blz. 8
Menu voorstellen	blz. 9
Broodjeslunch	blz. 12
Seminaries	blz. 13
Verhuur zalen	blz. 14

Drankenforfaits

De drankenforfaits worden berekend per persoon, per uur.
Bij de drankenforfaits is er bedienend personeel, het barpersoneel inbegrepen.

	Formule 1	Formule 2	Formule 3	Formule 4
1ste uur	€ 10,25	€ 10,25	€ 12,00	€ 16,90
2 de uur	€ 8,00	€ 10,00	€ 12,00	€ 16,90
3de uur	€ 4,50	€ 6,50	€ 9,60	€ 13,80
4de uur	€ 4,50	€ 6,50	€ 9,60	€ 13,80
5de uur	€ 4,00	€ 5,25	€ 7,50	€ 10,70
overige uren	€ 4,00	€ 5,25	€ 7,50	€ 10,70

Formule 1

Rode en witte huiswijnen, bieren, frisdranken, fruitsap en warme dranken

Formule 2

Methode Traditioneel, rode en witte huiswijnen, bieren, frisdranken, fruitsap en warme dranken

Formule 3

Cava, geselecteerde rode en witte chateauwijnen, speciale bieren, frisdranken, fruitsap en warme dranken

Formule 4

Champagne, geselecteerde rode en witte chateauwijnen, speciale bieren, frisdranken, fruitsap en warme dranken

Niet-forfaitair

Indien gekozen wordt voor een niet-forfaitair systeem, worden de dranken per consumptie genoteerd.
De huur van de kelners worden bij het totaal verbruik geteld.

Kelners voor het serveren van dranken

€ 32,00 p/uur

Receptieformules

Comfort

€ 8,95 p/pers

Assortiment van 5 hapjes per persoon, warm en koud gecombineerd

Een greep uit het aanbod:

Mini cocktail van rivierkreeftenstaartjes, lepelhap met forelmousse, bladerdeeghapje, brochet van kerstomaat-mozzarella, mini loempia

Fun

€ 10,90 p/pers

Ajuinsoep

Gevulde wrap met gerookte zalm,... (2 per persoon)

Kwekkeboom bitterballen (3st per persoon)

Scampi Fritti

Yakitori, oosters gemarineerde vleesspiesjes

Luxe

€ 16,60 p/pers

Assortiment van 10 hapjes per persoon, warm en koud gecombineerd

Een selectie warme en koude hapjes van de chef , seizoensgebonden.

Een greep uit het aanbod : butterfly scampi, serranoham meloen,.....

Hopas

€ 19,95 p/pers

Een HOPA is een tapa gecombineerd met een streekbier: hop + tapas = HOPAS.

Eigenlijk zijn Hopas de Vlaamse variant van de Spaanse tapas, geserveerd met een streekbier.

Uitgebreide receptie met Belgische hapjes, aangevuld met warme gerechtjes en zoete afsluiter

Vanaf 15 personen

Tapas

€ 19,95 p/pers

Een tapa is de aanduiding voor een Spaans aperitiefhapje. Traditioneel is een tapa een eetlustopwekkend hapje dat in Spaanse cafés bij een alcoholhoudend drankje wordt genuttigd.

Uitgebreide receptie met zuiderse tapas, aangevuld met warme gerechtjes.

Een greep uit assortiment : Calamari Fritti, Olivo, Chorizo, Spiesje mozzarella, ...

Vanaf 20 personen

Oosterse wandeling

€ 20,15 p/pers

Koude / warme wandeling door de oosterse keuken

Aziatische assortiment hapjes 8 stuks per persoon

Een greep uit assortiment ; pittig gemarineerde minispiesjes ,won ton's gestoomd hapjes, mini loempia met chillidip ...

Prestige

€ 22,65 p/pers

Uitgebreide receptie met warme & koude fijnproevers.

Uitgebreide receptie met luxe warme en koude gerechtjes en zoete afsluiter . In totaal 9 stuks per persoon

We werken steeds met marktverse en seizoensgebonden producten waardoor er geen standaard assortiment is enkele voorbeelden :

- Tartaar van zalm met chukawakame
- Cappuccino van rivierkreeftjes
- Saltimboca van scampi
- Rundstournedos op Mulse wijze
- Zoete afsluiter

Voor de receptie hebben wij nog volgende suggesties:

Chips en nootjes	€ 1,75 p/pers
Groentjes met dipsaus	€ 1,95 p/pers
Tapasbordje: bestaande uit olijven, zongedroogde tomaat, fetakaas en grisinistokjes met Gandaham	€ 4,25 p/pers
Kaas en salami met bijpassend garnituur (±5personen)	€ 2,35 p/pers
Bittergarnituur (5stuks)	€ 4,35 p/pers
Bladerdeeghapjes	€ 1,75 per stuk
Zoete afsluiter van de receptieformules	€ 2,95 p/pers

Koude Buffetten

Opmerking:

Alle buffetten zijn zowel in zittende als in staande formule verkrijgbaar en kunnen steeds naar wens aangepast worden mits een eventuele prijsaanpassing. Tevens zijn onze prijzen berekend vanaf 30 personen, voor mindere aantallen is hier ook een supplement aan verbonden.

Buffet Comfort

€ 31,00 p/pers

Visgerechten:

Assortiment van gerookte vissoorten
(gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, gerookte makreel ...)
Tomaat gevuld met grijze garnalen
Salade met rivierkreeftstaartjes
Terrine van vis

Vleesgerechten:

Carpaccio van rund met basilicum en Parmezaan
Gemarineerde kippenboutjes
Gebraiseerde ham met asperges
Gerookte kalkoen met sinaasmosterd

Assortiment van salades, sauzen en brood

Buffet Luxe

€ 34,00 p/pers

Visgerechten:

Assortiment van gerookte vissoorten
(gerookte zalm, gerookte forel, gerookte heilbot, enz....)
Carpaccio van Noorse zalm met pesto, olijfolie en Parmezaan
Tomaatjes gevuld met Noordzeegarnalen
Salade met scampi's
Verse ananas met zeevruchten
Terrine van vis

Vleesgerechten:

Gandaham met meloen
Gebraiseerde ham met asperges
Carpaccio van rund met basilicum en parmezaan
Gerookte eendenborst met gebakken appeltjes

Assortiment van salades, sauzen en brood

Buffet Prestige

€ 41,25 p/pers

Visgerechten:

Tomaatjes gevuld met Noordzee garnalen
Bonbon van zalm
Assortiment van gerookte vis
(gerookte heilbot, gerookte forel, gerookte paling, gerookte makreel, enz....)
Verse wilde zalm "Belle Vue"
Salade van rivierkreeftenstaartjes met gemberdressing
Visterrine met dilleroom

Vleesgerechten:

Gerookte eendenborst met gebakken appeltjes
Carpaccio van rund met basilicum en Parmezaan
Ganda ham met meloenparels
Salade met mozzarella, tomaat en basilicum
Beenham met asperges
Gebraden contrefilet met pestodressing

Assortiment van salades, sauzen en brood

Dessertassortiment

Chocolademousse	€ 4,00
Verse fruitsalade met vanille-ijs	€ 6,00
Kazenassortiment	€ 6,45
Biscuit of ijspronkstuk	€ 6,00
Dessertbuffet:	€ 7,95
Een greep uit het aanbod: Chocolademousse, tiramisu, javanais, crème brûlée, riz-condez, bavarois, pannacotta, mousse	

Koude en warme buffetten

Opmerking:

Alle buffetten zijn zowel in zittende als in staande formule verkrijgbaar en kunnen steeds naar wens aangepast worden mits een eventuele prijsaanpassing.

Tevens zijn onze prijzen berekend vanaf 30 personen, voor mindere aantallen is hier ook een supplement aan verbonden.

Buffet Comfort

€ 36,10 p/pers

Koude gerechten:

Tomaatjes gevuld met rivierkreeftenstaarten
Perzik gevuld met tonijn
Gerookte ham met meloenparels
Carpaccio van rund met Parmezaan
Varkensgebraad met pestomayonaise

Warme gerechten:

Toscaanse roomsoepje
Zalmfilet op een bedje van juliennegroentjes en een dillesausje
Spiesje van scampi in een getomateerde looksaus
Wok van kalkoen en oosterse groenten in een zachte currysaus
Deze gerechten worden geserveerd met een aardappel-en een rijst bereiding

Assortiment van salades, sauzen en brood

Desserten:

Dessertbuffet van gebak, bavaois, en mousses

Buffet Luxe

€ 40.20 p/pers

Koude gerechten:

Verse wilde zalm "Belle Vue"
Tomaatje gevuld met grijze Noordzeegarnalen
Ganda ham met meloen
Carpaccio van rund met Parmezaan
Terrine van vis met dilleroom

Warme gerechten:

Groentevelouté
Tongrolletjes met een bieslooksaus
Varkenshaasje Archiduc en seizoengroentjes
Zalmfilet met een Escariennesausje
Deze gerechten worden geserveerd met een aardappel-en rijstbereiding

Assortiment van salades, sauzen en brood

Desserten:

Dessertbuffet van gebak, bavaois, en mousses

Buffet Prestige

€ 44,30 p/pers

Koude gerechten:

Assortiment van gerookte vissoorten
(gerookte heilbot, gerookte forel, gerookte makreel, enz.....)
Verse wilde zalm "Belle Vue"
Tomaatje gevuld met Noordzee garnalen
Gerookte kipfilet met anaschutney
Gerookte eendenborst met gebakken appeltjes
Carpaccio van rund met Parmezaan
Assortiment van salades, sauzen en brood

Warme gerechten:

Bloemkoolsoep met hamliertjes
Zeewolffilet Ostendaise (garnalen)
Lamskroon op Provençaalse wijze
Duo van tongrolletjes en scampi's in een huisgemaakt kerriesausje met blokjes jonagoldappel
Deze gerechten worden geserveerd met een aardappel- en rijstbereiding

Desserten

Dessert buffet van gebak, bavaois, en mousses

Menuvoorstellen

Toeristen Menu

€ 19,60 p/pers

Soep van de dag
Dagsuggestie Vlees
Of
Dagsuggestie Vis
Dessert van de dag
Plat en bruisend water à volonté

Business Menu's

Vraag naar onze wekelijks wisselende vlees of vismenu of kijk op de website.
Op basis van het seizoensaanbod presenteren onze chefs u een overheerlijk 3 gangen diner of lunch.

Dagmenu

€ 17,95 p/pers

Vlees of Vis business menu

€ 29,75 p/pers

Fijnproeversmenu

€ 39,95 p/pers

Feestelijke Menu's

Menu Lente

€ 44,95 p/pers

Trio van zalm: gerookt, tartaar, mousse
~
Tuinkerssoepje met sliertjes gerookte kip
~
Zeewolffilet op een bedje van zuiderse groenten afgewerkt met een bisquesaus
Of
Lamskroon, zuiderse ratatouille, gratin dauphinois
~
Dessert van de Chef

Menuvoorstellen

Menu Zomer

€ 44,95 p/pers

Carpaccio van ossenhaas, gefruite scampi en een fris slaatje van ruccola, zongedroogde tomaatjes en parmezaan

Zuiderse tomatensoep met kruidige panini

Op vel gebakken roodbaars, sausje van groene kruiden en puree van zongedroogde tomaten

Of

Duo van varkenshaasje en tournedos, zomergroentjes en choronsaus

Dessert van de Chef

Menu Herfst

€ 44,95 p/pers

Slaatje van gerookte eendenborst met frisse frambozendressing

Waterkerssoep met gerookte zalm

Kabeljauwhaasje gewikkeld in Ganda ham, romig paprikasausje en herfstgroenten

Of

Varkenshaasje gevuld met kruidenkaas, Bordelaise saus, herfstgroenten en gratin aardappels

Dessert van de Chef

Menu Winter

€ 44,95 p/pers

Terrine van everzwijn, kort gebakken beuling en chutney van kweepeer

Witloofsoep met Ganda ham

Snoek met gestoofde Chinese kool, en zeekraal, jus van schaaldieren en aardappelmousseline

Of

Eendenborst, cognacsausje met roze peper, winterse groentenmengeling,

Dessert van de Chef

ALL-IN FORMULE

€ 14,00 p/pers

Bij alle menu's kan u kiezen voor onze All-in formule.

Aperitief met een hapje

2 glazen witte of rode huiswijn, Jupiler of frisdrank

Waters à volenté

Koffie of thee na de maaltijd

Broodjeslunch

Sandwinolunch

€ 12,45 p/pers

½ **Sandwino triangel** rijkelijk gevuld met bijpassend garnituur

Een greep uit ons aanbod:

- gerookte zalm met gemengde sla en mieriksworteldressing
- brie, honing, gemengde sla
- pestomayo, gemengde sla, worteltjes, tomaat, komkommer, paprika en pecorino (veggie)
- kip, gemengde sla, komkommer, vinaigrette, tomaat, oregano
- tonijn, cocktailsaus, gemengde sla, tomaat en ei
- carpaccio, ruccola, balsamico, parmezaan, pijnboompitjes en zongedroogde tomaatjes

½ **Viking thinbread** (wrap) rijkelijk gevuld met bijpassend garnituur

Een greep uit ons aanbod:

- gerookte zalm, kruidenkaas, ijsbergsla en preischeuten
 - tonijn, ei, kappertjes en frisse dressing
 - Gandaham, tomaat, ruccola, olijven, pestomayonaise
 - gebakken kip, ijsbergsla, zongedroogde tomaatjes, pestomayonaise
- Wij stellen u een variatie voor van 3 stuks per persoon

Tartines lunchbuffet Basic

€ 10,50 p/pers

- Overheerlijke ovenverse tartines
- Buffet met ruim beleg assortiment;
- Beenham, Postelkaas met kruiden, jonge Postelkaas, americain preparé, garnaalsalade, kip-curry, crabsalade, gerookte zalmalade
- Assortiment van garnituren;
- Boter, margarine, gemengde salade, sausjes, uitjes, augurken

Tartines lunchbuffet Luxe

€ 13,65 p/pers

- Soep van de dag
- Overheerlijke, ovenverse tartines
- Buffet met ruim beleg assortiment;
- Beenham, Postelkaas met kruiden, jonge Postelkaas, americain preparé, garnaalsalade, kip-curry, crabsalade, gerookte zalmalade
- Assortiment van garnituren;
- Boter, margarine, gemengde salade, sausjes, uitjes, augurken
- Verse fruitsla

Bracamonte mix broodjes lunch

€ 11,50 p/pers

- Overheerlijke ronde en malse broodjes
- Driehoekboterhammen
- met assortiment uit volgende beleg :
- Kip, kaas, eiersalade, bacon, krentenbol, zalm, indiaanse kip en tonijn

Opgelet 1 week op voorhand te bestellen, we voorzien 5 stuks per persoon

Seminaries

Welkomstkoffie

Koffie, thee, sinaasappelsap en biscuit nobles

€ 3,45 p/pers

Welkomstontbijt

Koffie, thee, sinaasappelsap, minicroissant,
Mini-chocoladebroodje en mini-rozijnenkoek

€ 5,25 p/pers

Welkomst luxeontbijt

Koffie, thee, sinaasappelsap, minicroissant,
Mini-chocoladebroodje en mini-rozijnenkoek,
Yoghurt en fruitmand

€ 6,95 p/pers

Traditionele koffiebreek

Koffie, thee, sinaasappelsap en biscuit nobles

€ 3,45 p/pers

Luxe koffiebreek

Koffie, thee, sinaasappelsap,
huismgemaakte muffins, fruitmand en biscuit nobles

€ 5,55 p/pers

Healty break

Koffie, thee, vers sinaasappelsap, fruitmand en graanreep

€ 5,95 p/pers

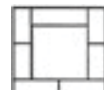
Frisdranken uit de kleine koelkasten die verbruikt worden tijdens het seminarie zullen u aan de prijs van € 2,75 per stuk aangerekend worden.

Verhuur zalen

Hier vindt u een overzicht van onze zalen die geschikt zijn voor recepties, diners, seminaries, feesten, enz. ...

	Hele dag	Halve dag
Auditorium 1 of 2	€ 390,00	€ 200,00
Auditorium 1 en 2	€ 560,00	€ 285,00
Salon 1	€ 145,00	€ 90,00
Salon 2	€ 145,00	€ 90,00
Vergaderzaal 3	€ 145,00	€ 90,00
Grote Zaal	€ 555,00	€ 285,00

*Prijzen inclusief beamer met scherm, flip over, water, internet toegang, potlood en papier.



Zaal	Schoolstijl	Theaterstijl	U-vorm	Vierkant	Receptie	Banket
Auditorium 1&2	70 p.	130 p.	60 p.	70 p.	200 p.	100 p.
Auditorium 1	35 p.	75 p.	30 p.	35 p.	100 p.	50 p.
Auditorium 2	35 p.	75 p.	30 p.	35 p.	100 p.	50 p.
Auditorium 3	20 p.	30 p.	12 p.	16 p.	---	---
Salon 1	30 p.	60 p.	24 p.	35 p.	60 p.	40 p.
Salon 2	30 p.	60 p.	24 p.	35 p.	60 p.	40 p.
Tentoonstellingsruimte	70 p.	160 p.	60 p.	2x 35 p.	350 p.	200 p.

Lakehouse

Lakehouse SCK•CEN by Sodexo



Lakehouse
Boeretang 201, B-2400 Mol, Belgium
Hotel - Restaurant - Bar - Meeting & Party Centre
T. +32 14 33 20 60, **F.** +32 14 31 27 71, **E.** info@lakehouse.be, **W.** www.lakehouse.be