



## **PRIJSLIJST** 2019

**Nick en Nancy Catry - Pattou**

Kleppestraat 82

8890 Dadizele

Tel : 056/50 96 27

Gsm : 0496/27 70 63

E-mail : [gasthofdhoeve@hotmail.com](mailto:gasthofdhoeve@hotmail.com)

[www.gasthofdhoeve.be](http://www.gasthofdhoeve.be)

# Menukaart

## SOEPEN

» Ajuinsoep	4,00 €
» Aspergeroomsoep	4,00 €
» Tomatenroomsoep	4,00 €
» Waterkersroomsoep	4,00 €
» Soep "Agnes Sorel"	4,00 €
» Champignonroomsoep	4,00 €
» Lentesoep	4,00 €
» Witloofroomsoep	4,00 €
» Bloemkoolroomsoep	4,00 €
» Broccoliroomsoep	4,00 €

## CONSOMME

» Consommé Célestine met bladerdeeghoedje	8,00 €
» Consommé van gerookte haaibuiklapjes met radijs	8,00 €

## KOUDE VOORGERECHTEN

» Meloen met Gandaham	12,00 €
» Meloen met Parmaham	12,00 €
» Gerookte zalm met ui, peterselie en toast	14,00 €
» Zeevruchtencocktail	14,00 €
» Krokant slaatje van Scampi's, vruchten en frambozenvinaigrette	14,00 €
» Aangeklede asperges	14,00 €
» Gerookte visschotel met tartaar en toast	15,00 €
» Ananas gevuld met zeevruchten	16,00 €
» Terrine van ganzenlever uit de landes met ajuinconfituur en geroosterd krentenbrood	20,00 €
» Harmonie van St. Jacobsvruchten, rivierkreeft en ganzenlever op een winterslaatje	20,00 €

## WARME VOORGERECHTEN

» Huwelijksbootjes (vol au vent)	12,00 €
» Garnaalkroketten	13,00 €
» Gastronomisch schuitje (vol au vent + kalfszwezeriken)	13,00 €
» Warme Noorse zalm met mousseline op een bedje van spinazie	13,00 €
» Warme Noorse zalm met garnaalsaus op een bedje van spinazie	13,00 €
» Asperges op z'n Vlaams	14,00 €
» Zalmforel in zurekelsaus	14,00 €
» Vispannetje (als hoofdschotel 20,00 €)	15,00 €
» St. Jakobsschelpen	16,00 €
» Huwelijk van zalm en tong met saffraansaus op een bedje van fijne groentjes	15,00 €
» Geflambeerde Scampi's	14,00 €
» Saffraansoepje met kabeljauwhaasje, nieroogkreeftjes en fijne groentjes	15,00 €
» St. Jakobsoesters badend in Pernodsau	18,00 €
» Tongreepjes op z'n Normandisch	18,00 €
» Staartvis in bladerdeeg met grijze garnalen en dille botersaus	22,00 €
» Tongrolletjes met Jakobsschelpen en cantharellen	22,00 €
» Tarbot in kardinaalsaus	24,00 €
» Gepaneerde tarbot met Champagne	24,00 €

## TUSSENGERECHTEN

» Verse fruitsalade	4,00 €
» Citroensorbet met Vodka	5,00 €
» Perensorbet met Poire William	5,00 €
» Appelsorbet met Calvados	5,00 €
» Sorbet van Passievruchten met passiejeener	5,00 €
» Thaise ananas	8,00 €

## HOOFDSCHOTELS

» Kip met dragonsaus, gevarieerde salade en frietjes	18,00 €
» Vol au vent met sla en frietjes (met bladerdeeg)	18,00 €
» Parelhoentjes in dragonsaus, appeltje met bosbessen, sla en frietjes	20,00 €
» Varkensgebraad op z'n Normandisch, groentegarnituur en kroketjes	18,00 €
» Ardeens-of standegebraad, champignonroomsaus, groentegarnituur, sla en kroketjes	20,00 €
» Kalkoenfilet in cognacsaus, peertje met bosbessen, sla, groentegarnituur en kroketjes	20,00 €
» Kalkoenfilet met spek in cognacsaus, peertje met bosbessen, sla, groentegarnituur en kroketjes	20,00 €
» Duivels -of mosterdgebraad met champignonroomsaus, sla en/ of groentegarnituur en kroketjes	20,00 €
» Varkenswangetjes met sla en frietjes	20,00 €
» Eendenborstfilet met seizoengroentjes en dauphinoisaardappelen	22,00 €
» Rosbief met groentegarnituur en kroketjes (of dauphinoisaard.)	22,00 €
» Steak béarnaise of -champignon met gevarieerde sla en frietjes	24,00 €
» Eendenborstfilet met blauwe bessen, selderpuree, witloof, peertje in druivennat en aardappelgratin	22,00 €
» Kalfsgebraad met seizoengroentjes en kroketjes	24,00 €
» Filet puur met groentegarnituur en kroketjes	28,00 €
» Kalfsfilet "Hannelore" met groentegarnituur en kroketjes	28,00 €
» Kalfsnootje "Hoegaarden Grand Cru" met kalfszwezeriken, oesterzwam, groentekorffe en dauphinoisaardappelen	30,00 €
» Eendenborstfilet met ganzenlever, wintergroentjes, appeltje met bosbessen en aardappelgratin	30,00 €
» Filet van jong hertenkalf, wintergroentjes, appeltje met bosbessen en aardappel gratin	26,00 €
» Koud buffet	28,50 €

## DESSERTEN

» Ijsduifjes - ijslam - ijsboek	4,00 €
» Ijskoets - ijsauto - ijsboot	4,00 €
» Dame-blanche	6,00 €
» Fruitsorbet	5,00 €
» Ijssoezen met chocoladesaus	5,00 €
» Jubileumkersen	6,00 €

## GEBAK

» Biscuit-praliné	4,00 €
» Biscuit-fruit	4,00 €
» Fruitgebak	4,00 €
» Progrès	4,00 €
» St. Honneré	4,00 €
» Soiréetjes	2,00 €/st.
» Warme appeltaart met ijs en slagroom	4,00 €
» Chocoladegebak met saus Anglaise	4,00 €
» Havana met een licht advocaatsausje	4,00 €
» Dessertbord	7,00 €
» Dessertbuffet	14,00 €
» Koffie (3 x)	4,00 €
» Versnaperingen	1,00 €
» Kaasassortiment als dessert	5,00 €
» Kaasassortiment als buffet	12,00 €
» Dranken forfait na de maaltijd (tot 3 u)	15,00 €
» Dranken forfait na de maaltijd (tot ...)	20,00 €
» Dranken na de maaltijd kunnen ook per stuk genomen worden (forfait niet verplicht)	
» Toastjes	1,00 €
» lepelhapjes	1,80 €
» Mini pizza's	1,50 €
» Kippenbout	1,00 €
» Mini sandwiches	2,00 €

Walking dinner

## RECEPTIE

» Koude en warme toastjes	1,00 €/st.
» Koude en warme lepelhapjes	1,80 €/st.
» Mini pizza	1,50 €/st.
» Kippenboutje	1,00 €/st.
» Soepje (seizoen)	1,50 €/st.
» Scampi fritti met dipsausje	1,50 €/st.
» Kaaskroketjes	1,50 €/st.
» Bagel met gerookte zalm en kruidenkaas	2,00 €/st.
» Mossel -of kreeftensoepje	2,50 €/st.
» Oesters	2,00 €/st.
» Rauwe groentjes	1,00 €/pers.
» Kaas/salami/olijven	2,00 €/pers.
» Garnaalkroketjes	2,00 €/st.

## KLEINE VISGERECHTJES

» Gerookte zalm met toast	4,00 €
» Garnaalcocktailglaasje	4,00 €
» Garnaalkroketjes	4,00 €
» Zalm met mousseline op een bedje van spinazie	7,00 €
» Zeetongrolletjes op een bedje van fijne groentjes	9,00 €
» Krokant slaatje van scampi's, vruchten, frambozenvinaigrette	7,00 €
» Pastaslaatje met scampi's, zongedr. tom., pancetta, moz.	7,00 €
» Staartvis met bladerdeeg in dillebotersaus	14,00 €

## KLEINE VLEESGERECHTJES

» Meloen met Parmaham of gedroogde tomaatjes	5,00 €
» Rundscarpaccio	5,00 €
» Terrine van ganzenlever met uienconf. en ger. krentenbrood	10,00 €
» Eendenborstfilet met gebakken appeltjes en gratin	12,00 €
» Carpaccio van eend met foie gras	12,00 €
» Hertekalffilet met kastanjepuree	14,00 €
» Lamskoteletjes met groentjes en aardappel gratin	14,00 €

## HOOFDSCHOTELS

» Frietjes met americain	6,00 €
» Stand kaas met broodassortiment en druiven	10,00 €
» Stand beenhesp met brood en groentenmix	12,00 €
» Stand beenhesp	20,00 €
» Mini sandwiches	2,00 €/st.



Voorbeeldmenu's

## MENU 1

Aperitief "Kir" (bijschenken)

Borrelkoekjes

Aspergeroomsoep

Kalkoenfilet in cognacsaus, peertje met bosbessen,  
sla, groentegarnituur en kroketjes

Progrès gebak

Koffie

Wijn en water

50,00 €

## MENU 2

Aperitief 'Cristal perlant - brut' (bijschenken)

Borrelkoekjes

3 hapjes

Broccoliroomsoep

Varkenswangetjes met sla en frietjes

Fruitgebak

Koffie

Wijn en water

56,00 €

## MENU 3

Aperitief "Cristal Perlant - brut" (bijschenken)

Borrelkoekjes

4 hapjes

Soep "Agnes Sorel"

Mosterdgebraad met champignonroomsaus,  
groentegarnituur, sla en kroketjes

Gebak biscuit-praliné

Koffie

Wijn en water

58,00 €

## MENU 4

Aperitief "Kir" (bijschenken)

Borrelkoekjes

4 hapjes

Champignonroomsoep

Vispannetje met sla en frietjes

Dame blanche

Koffie met zoetigheden

Wijn en water

60,00 €

## MENU 5

Apéritief "Cava" (bijschenken)

Borrelkoekjes

4 hapjes

Warme Noorse zalm met mousseline op een bedje van spinazie

Rosbief met groentegarnituur en kroketjes

Warme appeltaart met ijs

Koffie

Wijnen en water

72,00 €

## MENU 6

Apéritief "Kir" (bijschenken)

Borrelkoekjes

3 hapjes

Tomatenroomsoep

Duo van zalm en tong met saffraansaus op een bedje van fijne groentejulienne

Eendenborstfilet met wintergarnituur en aardappelgratin

Dessertbord

Koffie

Wijnen en water

79,00 €

Wijnen & aperitieven

## RECEPTIEWIJNEN

» Cristal Perlant - brut	16,00 €/fles
» Cristal Perlant - rosé	16,00 €/fles
» Cava Mistinguett - brut of demi-sec	20,00 €/fles
» Bernard Massard - brut	22,00 €/fles
» Bernard Massard - demi-sec	22,00 €/fles
» Champagne	35,00 €/fles
» Champagne "Castellane" - brut	45,00 €/fles

## APERITIEVEN

» Kirr (bijschenken)	8,00 €/pers.
» Kirr "Royal" (bijschenken)	10,00 €/pers.
» Sangria (bijschenken)	11,00 €/pers.
» Apéritief "Maison"	7,00 €/glas
» Porto-Sherry-Martini	4,00 €/glas
» Witte wijn	4,00 €/glas

## WITTE WIJNEN

» Patriarche - Chardonnay	20,00 €/fles
» Chablis	22,00 €/fles
» Chablis "Premier Cru"	30,00 €/fles

## RODE WIJNEN

» Tour De Mir - Corbières	20,00 €/fles
» St. Emilion Grand Cru	30,00 €/fles

## FORFAIT PRIJS WIJNEN TIJDENS DE MAALTIJD

---

Voorgerecht + hoofdschotel

2 x witte wijn

3 x rode wijn

+ water naar believen

14,00 €/pers.

Hoofdgerecht

3 x rode wijn

+ water naar believen

11,00 €/pers.

## FORFAIT DRANKEN BABYBORREL (3u)

---

€16,00/pers. (schuimwijn)

€18,00/pers. (cava)

# Kindermenu



# KINDERMENU

---

Fruitsap of frisdrank  
Apéritiefkoekjes

Tomatenroomsoep met balletjes

Kalkoenfilet met appelmoes en frietjes (of kroketjes)  
+ drankje

Ijsje  
+ drankje

2 - 6 jaar : 12,00 €

7 - 12 jaar : 15,00 €

Voor de personen die aangepaste voeding wensen (allergenen) zoals suikervrij, glutenvrij,... dient dit wel op voorhand aangevraagd worden.

## **Gasthof D'Hoeve**

**Nick en Nancy Catry - Pattou**

Kleppestraat 82

8890 Dadizele

Tel : 056/50 96 27

Gsm : 0496/27 70 63

E-mail : [gasthofdhoeve@hotmail.com](mailto:gasthofdhoeve@hotmail.com)

[www.gasthofdhoeve.be](http://www.gasthofdhoeve.be)