



FOOTSTEP

Het Meersenhuis

VERGADERINGEN

Huurprijs zaal :

Prijs per dag	€ 130,00
Prijs per dagdeel	€ 80,00

Beamer is aanwezig in de zaal

Prijzen catering :

- Koffie à volonté	€ 10,00 p.p. / dag
<i>Wij voorzien doorlopend koffie, thee, fruitsap, water, muntjes, cake of versnaperingen in de zaal</i>	€ 6,50 p.p. / dagdeel
- 2 ontbijtkoeken per persoon	€ 3,00 p.p.
- Fruitmand in de zaal	€ 2,30 p.p. / dag € 1,20 p.p. / dagdeel
- Broodbuffet met soep	€ 19,00 p.p.
<i>Wij voorzien een broodbuffet met charcuterie en cruditeiten, water, frisdranken, koffie en thee naar believen tijdens de maaltijd</i>	



FOOTSTEP

Het Meersenhuis

EVENEMENTEN (geen huur voor de zaal)

Frisdranken

Chaudfontaine plat / bruis	€ 1,90
Lokaal appelsap	€ 2,10
Home made ice-tea	€ 2,10
Coca Cola	€ 2,20
Cola Zero	€ 2,20
Sprite	€ 2,20
Fanta	€ 2,20
Fristi	€ 2,20
Cecemel	€ 2,20

Bieren

Maes Pils	€ 2,40
Brugse Zot Blond	€ 3,60
Hapkin Blond	€ 3,40
Bulnas Campa (citroenverbena, bio bier)	€ 4,10

Aperitieven en wijnen

Porto rood / wit	€ 4,80
Martini wit	€ 4,80
Pineau des Charentes	€ 4,80
Kirr	€ 3,90
Cava	€ 6,00
Glas huiswijn witte / rode / rosé	€ 3,70

Warme dranken

Tas Koffie	€ 2,00
Koffie deca	€ 2,10
Espresso	€ 2,10
Thee (zwart, rozenbottel, munt, linden, kamille, citroen)	€ 2,10
Thee Kruiderie (met citroenverbenasiroop)	€ 2,10
Chocolademelk	€ 2,30
Chocolademelk met verse slagroom	€ 2,60
Thermos Koffie	€ 15,00

Trappistenbieren

Westmalle Tripel	€ 4,50
Chimay Blauw	€ 4,70
La Trappe Tripel	€ 4,70



FOOTSTEP

Het Meersenhuis

Versnaperingen

Appeltaart	€ 5,00
Appeltaart met slagroom	€ 5,50
Chocolademousse	€ 5,00
Assortiment van 5 dessertjes (op één bord)	€ 8,00



Het Meersenhuis

FEESTEN

DRANKEN BIJ MENU'S

DRANKENFORFAIT ZONDER APERTITIEF

Witte/rode wijn, pils, water (plat/bruis), cola, limonade, fruitsap, koffie of thee

Volwassenen en kinderen ouder dan 12 jaar	€ 16,50
Kinderen 6 – 12 jaar	€ 11,50
Kinderen 3 – 6 jaar	€ 8,00

DRANKENFORFAITS MET APERTITIEF

2 glazen Cava of, witte/rode wijn, Viven Blond, water (plat/bruis), cola, limonade, fruitsap, koffie of thee, borrelnootjes

Extra glas aperitief : prijs van de bar (wordt genoteerd op de barlijst)

Volwassenen en kinderen ouder dan 12 jaar	€ 22,00
Kinderen 6 – 12 jaar	€ 16,00
Kinderen 3 – 6 jaar	€ 13,00

Wachtbordje met 3 kleine hapjes	€ 5,00
---------------------------------	--------

MENU'S

(inclusief huurprijs van de zaal)

1. Soep, hoofdgerecht en dessert	€ 26,00
2. Koud voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	€ 35,00
3. Warm voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	€ 39,00
4. Koud voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert	€ 45,50
5. Soep, warm voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	€ 50,00

Dezelfde menu als de volwassenen maar **als kindermenu**

Kinderen 6 – 12 jaar	- 30 %
Kinderen 3 – 6 jaar	- 50 %

Kindermenu:

Kinderen 6 – 12 jaar	€ 13,50
Kinderen 3 – 6 jaar	€ 9,00

→ Tomatensoep, kipfilet met appelmoes, frietjes, kinderijsje

→ Kaaskroketjes, balletjes in tomatensaus, kinderijsje



FOOTSTEP

Het Meersenhuis

Slechts 1 keuze per gang mogelijk, tenzij anders overeengekomen met de chef.

Koude voorgerechten

- Gerookte zalm met Miriekswortelroom
- Tartaar van zalm met zoete dressing
- Lauw gerookte palingfilet op een krokant slaatje met mieriksworteldressing
- Slaatje met gerookte eendenborst en seizoensvruchten
- Ambachtelijke ham met frivole meloensalade
- Tomaatje gevuld met grijze handgepelde Noordzeegarnalen (+€3,00)

Soepen

- Tomatenvelouté verfijnd met paprikablokjes
- Kervelroomsoep
- Pastinaak – butternut pompoensoep
- Witloofroomsoep met gerookte hamknippers
- Wortel-kokossoep met curry en koriander
- Champignon velouté met Viven
- Tomatenroomsoep met balletjes
- Noordzeevissoep (+€ 2,00)
- Bisque van Noordzee garnalen (+€3,00)

Warme voorgerechten

- Tongscharfilets Dijonnaise met een garnituur van prei
- Bladerdeeggebak met gerookte zalm, fijne groenten en blanke botersaus
- Zalmrolletje met prei en saffraansaus
- Garnaalkroketjes met z'n garnituur afgewerkt met dille dressing
- Scampi's op de wijze van 't Roodhof (pesto, fijne groentjes, room)
- Trio van Noordzeevis en scampi met bisque van garnalen (+€ 2,00)
- Paling in't groen (+€4,00)

Hoofdschotels visgerechten

- Tongscharfilets met Zeebrugse garnituur & pommes duchesse
- Trio van vis met fijne groenten en witte wijnsaus met pommes duchesses
- Roodbaarsfilet in spekjasje met stoemp van broccoli & warme tomaat
- Bouillabaisse
- Kabeljauwfilet met een pestokorst en Risotto
- Gegrilde zeewolf met ansjovisboter & zuiderse garnituur
- Paling in de room (+€ 6,00)



FOOTSTEP

Het Meersenhuis

Hoofdschotels vlees

- Gemarineerd varkenshaasje (Viven) met gekonfijte sjalotjes, polder krielaardappelen en warme groentjes
- Lamstournedos onder een krokant korstje met lokale groentegarnituur
- Varkenswangetjes met Viven-saus en appeltjes uit de oven en huisgemaakte kroketten
- Parelhoen met Dragonsaus, seizoensgroentjes en aardappeligarnituur
- Parelhoen met Cider en appeltjes uit de oven en kroketjes
- Eendenborst met Normandische garnituur + Calvados en seizoensgroentjes (+€ 3,00)
- Côte à los met oesterzwammen, rode wijnsaus met sjalotjes en groentepalet, kroketjes (+€ 3,00)
- Filet Mignon uit de Polders met duo van peper & champignonsaus (+€3,00)

Vegetarische hoofdschotels

- Provençaalse groenten, tofubrochettes met gebakken rijst en gemengde salade
- Bladerdeegje met seitan, oesterzwammen, gebakken rijst, broccoli, slaatje
- Gemarineerde sesam, tofudriehoekjes met heerlijke wokgroentjes en basmatirijst, slaatje
- Gefrituurde tofublokjes in een Indische tomatenroomsaus, basmatirijst, groentecurry en een gemengd slaatje
- Vietnamese noedelberg met tofu, groentjes en pindanootjes en een gemengd slaatje
- Vegetarische couscous met kikkererwten en een rijke 10-groententajine met huisbereide harissa

Desserts

- Damse appeltaart met ijs en slagroom (geflambeerd +€2,00)
- Huisbereide tiramisu met amaretto
- Waaiertje van peer met ijs en chocoladesaus
- Sabayon met ijs
- Bavarois van speculaas met advocaatroom
- Dame Blanche 'De witte Van Damme'
- Kaastaart met speculaas & frambozencoulis
- Nagerechtenwaaiertje van het huis (3 dessertjes)
- Chocolademousse
- Duo van citroen- en appeltaart met vanille-ijs en frambozensaus (+€2,00)
- Moeilleux met vanille-ijs (+€2,00)
- Ijstaart (+€5,00)
- Feestbiscuit (+€5,00)
- Dessertbord – 5 soorten (+€4,00)



FOOTSTEP

Het Meersenhuis

BARBECUE'S

FORMULE 1 (4 soorten vlees)

€ 26,00

- Barbecueworst, kippenbrochettes, lamskotelet, ribbetjes.
- Groenteassortiment, koude aardappelen, assortiment sausen, broodjes en rijstsalade.
- 1 warme aardappel met lookboter.

FORMULE 2 (5 soorten vlees)

€ 29,50

- Barbecueworst, kippenbrochettes, lamskotelet, ribbetjes, biefstukje.
- Groenteassortiment, koude aardappelen, assortiment sausen, broodjes en rijstsalade.
- 1 warme aardappel met lookboter.

EXTRA

- Côte à l'os **+ € 4,50**
- Scampibrochette **+ € 4,50**
- Vispilotte **+ € 4,50**

BUFFETTEN

Dessertbuffet – 8 soorten

€ 19,00



FOOTSTEP

Het Meersenhuis

RECEPTIES

Deze receptieforfaits lenen zich uitstekend voor uw, openingsreceptie, Nieuwjaarsreceptie, babyborrel, starter van uw huwelijksfeest, , ...

- | | |
|--|----------------|
| 1. Duur tijd 1 uur | € 20,50 |
| 4 verschillende hapjes, witte / rode wijn, fruitsap, water en cava | |
| 2. Duur tijd 1,5 uur | € 25,00 |
| 5 verschillende hapjes, witte / rode wijn, fruitsap, water en cava | |
| 3. Duur tijd 2 uur | € 28,00 |
| 6 verschillende hapjes, witte / rode wijn, fruitsap, water en cava | |

Assortiment hapjes

Koude hapjes

- Mini-macarons met eendenlever, konfijt van vijg en oude port
- Glaasje bloemkool en mascarpone mousse, snippers van gerookte zalm
- Panna cotta van groene asperges afgewerkt met julienne van lokale ham
- Cannelloni van gerookte zalm met avocado
- Mini-sandwich tricolore met gerookte vis
- Glaasje met eendenborstsnippers en chutney van mangosnippers
- Gevulde mini-kaasbonbons op een spiesje (Damse Mokke)
- Glaasje guacamole met krab
- Hartige douceur van roomkaas met bieslook en een frisse zalmtartaar
- Glaasje met gerookte paling en een garnituur van selder en tomatentartaar
- Mini-blini's met mousse van gerookte Noordzeevis en mieriksworteldressing
- Moelleux van paprika, mozzarella en zongedroogde tomaat
- Lepeltje met grijze handgepelde garnalen
- Wraps met kruidenkaas en Gandaham
- Soesje met mousse van zongedroogde tomaat (vegetarisch)
- Spiesje mozzarella, olijven en basilicum



FOOTSTEP

Het Meersenhuis

Warme hapjes

- Roodbaars in aardappeljasje en zoetzuur sausje
- Krokot van Damse Mokke met vijgenconfituur
- Quiche 'Pand 9'
- Thaise vissoep
- Bouché van garnalen
- Kippenboutje "hot en spicy"
- Scampi met rode pesto en groene kruiden
- Croque met geitenkaas en appelstroop (vegetarisch)
- Cappuccino van garnalen
- Hoeveaardappel met grijze garnalen en scharrelei

Desserthapjes

- Chocomousse
- Panna cotta met seizoensfruit
- Tiramisu
- Fruitsla
- Brownie met popcornroom



FOOTSTEP

Het Meersenhuis

ROUWMAALTIJDEN

FORMULE 1 : € 15,50 p.p.

Broodbuffet met charcuterie en cruditeiten en **koffie/thee naar believen gedurende de maaltijd**

FORMULE 2 : € 19,00 p.p.

- Tomatensoep verfijnd met paprikablokjes
- Broodbuffet met charcuterie en cruditeiten en **koffie/thee naar believen gedurende de maaltijd**

FORMULE 3 : € 26,50 p.p.

- Tomatensoep verfijnd met paprikablokjes
- Kippenfilet "Archiduc", seizoensgroentjes en aardappelkroketten
- Warme appeltaart + koffie/thee

FORMULE 4 : € 29,00 p.p.

- Tomatensoep verfijnd met paprikablokjes
- Varkenshaasje "Dijonnaise" met seizoensgroentjes en krielaardappelen
- Warme appeltaart + koffie/thee

FORMULE 5 : € 31,00 p.p.

- Tomatensoep verfijnd met paprikablokjes
- Scharongrolletjes met prei, witte wijnsaus en "duchesse" aardappelen
- Trio van desserts + koffie/thee

DRANKENFORMULES

FORMULE 1 :

Alle dranken worden genoteerd aan barprijs

FORMULE 2 : € 3 p.p.

Grote flessen water op tafel gedurende de maaltijd

FORMULE 3 : € 10 p.p.

Huiswijn, pils en waters tijdens de maaltijd tot aan de koffie

FORMULE 4 : € 14 p.p.

Porto / Sherry als aperitief, huiswijn, pils en waters tijdens de maaltijd tot aan de koffie

FORMULE 5 : € 15,50 p.p.

Glas cava als aperitief, huiswijn, pils en waters tijdens de maaltijd tot aan de koffie

ALLE MAALTIJDEN EN FORMULES KUNNEN Aangepast worden aan uw vraag.