



# HET ZOMERHUIS STEKENE

Graag stellen wij u via deze brochure onze culinaire mogelijkheden voor. In een oase van groen en rust maken wij van uw feest een uniek en origineel succes. Laat u bekoren door al dit lekkers en neem gerust contact met ons op voor een afspraak, zodat we ook uw feestje tot in de culinaire puntjes kunnen plannen!

Tot binnenkort in Het Zomerhuis !

NV Het Zomerhuis

Brugstraat 33

9191 Stekene

Tel : 03/376.09.89

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

[info@brasseriehetzomerhuis.be](mailto:info@brasseriehetzomerhuis.be)

# Suggestiemenu's

Om uw keuze te vergemakkelijken, stellen wij u graag een aantal interessante menu's voor ;

## Prinsenmenu

Amuse van de Chef

\*\*\*

Kippengroentensoep

\*\*\*

Witte zeebaars op Oostende wijze met aardappelpuree en fijne brunoise groentjes

of

Rundsgebraad van Filet d'Anvers met warme seizoen groentjes en verse frietjes

\*\*\*

Dame Blanche

€32 pp

## Koningsmenu

Amuse van Marie Antoinette (mini-videetje)

\*\*\*

Couscous met groene pesto, brunoise groentjes en Black Tiger scampi

of

Steak Tartaar met traditionele garnituur en koude Béarnaise

\*\*\*

Zalmfilet Béarnaise met Pomme Duchesse en julienne groentjes

of

Eendenborstfilet Magret de Canard met warme seizoensgroentjes

met braadjus en verse kroketjes

\*\*\*

Tarte Tatin van appel met vanille-ijs

€38 pp

## Keizersmenu

Amuse van de Chef

\*\*\*

Halve Kreeft Belle Vue met avocado en Thousand Island dressing  
of

Trio van Ganzenlever met confit van appelsien en rozijntoast

\*\*\*

Chateaubriand van Ierse Rundfilet met warme marktgroentjes, verse Béarnaise en keuze van verse  
frietjes of kroketjes

Of

Kabeljauwfilet Florence versierd met grijze garnaltjes en julienne van prei en wortel, geserveerd  
met Dijon-Hollandaise en aardappelpuree

\*\*\*

Follie van Chocoladetaart en vers rood fruit

€52 pp

Bij een keuze van ijs- of biscuittaart wordt een supplement gevraagd van €3,50 pp

## Zeevruchtenschotel

Voor de liefhebbers van al het lekkers dat de zee ons te bieden heeft, hebben wij onze uitgebreide zeevruchtenschotel. Gelieve hiervoor minstens 3 dagen vooraf te reserveren. Zo garanderen wij kunnen wij een steeds verse producten serveren.

½ kreeft, 3 oesters, ½ krab, kokkels, wulken, scheermessen, 2 langoustines, grijze garnalen, gamba's, gerookte zalm, 2 gebakken Sint-Jacobsvruchten en cocktailsaus.

€59 pp

## Kreeftenmenu

Amuse van de Chef

\*\*\*

½ kreeft Belle Vue

\*\*\*

Bisque van kreeft

\*\*\*

½ kreeft à l'Armoricaïne

\*\*\*



Dessert naar keuze

€59 pp

## Menu's à la carte

Creatief zijn met onze gerechten: geef uw feestje dat persoonlijk tintje en stel zelf uw menu samen! Keuze tussen 2 verschillende gerechten (2 voorgerechten, 2 hoofdgerechten en 2 desserts), op voorhand door te geven.

### Voorgerechten

Kippen groentesoep	€6
Gevulde avocado met basilicum humus en fijne brunoise groenten 	€15
Rode biet crème met crumble van geitenkaas, komkommer, croutons en bieslook 	€13
Tomaat garnaal met peterselie-mayonaise en cocktail	€19
Kalfszwezeriken met crème van bloemkool en kalfsjus	€19
Camembert Krokette met confituur van rood fruit	€15
Gemarineerde octopus met aardappelsalade	€15
Tempura van Kikkerbiljetjes met knoflook-tartaar	€15
Escargots met ravioli van champignon en tartufata	€15

### Hoofdgerechten

Traag gegaard buikspek met kaaskorst op met wortel en geplette aardappel	€20
Steak Teriyaki met krokante paksoi, appelsien en rösti-aardappel	€21
Zeebaars met wokgroentjes en Cappellini	€20
Uitsmijter van Kalfstong met wortel, sojascheutjes, hoeve eitje en braadjus	€21
Tempura van Varkenswangetjes met warme seizoensgroentjes en puree van bloemkool	€23
Parelhoenfilet Véronique: met polderaardappel en velouté van witte druiven geserveerd met fijne seizoen groentjes	€25
Roodbaars op Mechelse wijze: van spinazie, zongedroogde tomaat met mimosa van peterselie met stoemp	€25
Vol au vent De Luxe: Kippenpasta met kalfszwezerik en grijze garnalen	€29

### Dessert

Mini Dame Blanche	€5
Gebakje van Javanais	€5
Millefeuille van Framboos en Mascarpone	€8
American Pancakes met Maple-syrup	€7
Fantasie van Chocolade	€9
Pannacotta met vers rood fruit	€7

# Drankformules

Niet alleen kan u tijdens uw feestjes lekker smullen, ook voor drankjes zorgen wij voor een fantastisch festijn: geen zorgen over wie wat wil drinken, maar ongestoord genieten. Kiezen voor de drankformule kan vanaf 20 personen.

## All-in drankformule 8,20 euro/uur

Een geslaagde happening waarbij u de heerlijke dranken zorgeloos wil laten vloeien? Ook hiervoor hebben we de geschikte formule! Voor € 8,20 per uur per persoon (met een minimum van 4 uur) vullen we de glazen met:

- Aperitief – Cava Brut: 'Maria Amoros', Kirr Royal en Sinaasappelsap
- Frisdranken
- Bieren
- Witte, Rode en Rosé Wijnen van het Huis
- Koffie en thee

## A la Carte

Natuurlijk kan u ook opteren voor de formule 'à la carte', waarbij u elk drankje door ons laat opschrijven en u achteraf betaalt aan het tarief van de prijslijst. Hierbij kunnen u en uw gasten feesten zonder grenzen.

# Communie menu's

## Voorgerechten (2 keuzes)

Gepelde tomaat gevuld met Noordzee garnalen, peterseliemayonaise, cocktail en een fijne salade  
(+ €4 pp)

Of

Bereide Steak Tartaar : Gemalen Belgisch rundsvlees met kappertjes, sjalotjes en peterselie,  
rucola en zachte kruidenmayo

Of

Wellness van gerookte zalm en asperges, dille, waterkers en radijs

Of

Gevulde avocado met fijne groentjes, humus en basilcumpesto

Of

Tomatensoep of Kippen-groentensoep

## Hoofdgerechten (2keuzes)

Parelhoenfilet Veronique : Boterzachte filet met crème van wortel, doperwten en aardappelpuree,  
zachte roomsaus met kleine gepelde druifjes

Of

Gebakken tofu met seizoenswokgroentjes en zachte soja

Of

Iers rundsgebraad met verse markgroentjes en braadjus met frietjes of kroketjes

Of

Gebakken roodbaars met lasagne van courgette en natuuraardappel, zachte tomatensaus

## Dessert

Met persoonlijke vermelding van de communicant of vormeling

Ijslam

Of

IJstaart

Of

Biscuittaart

€49 pp

# Uitvaarten

Ook voor deze minder aangename bijeenkomsten kan u bij ons terecht. Wij voorzien diverse mogelijkheden voor een arrangement op maat. Dit arrangement bieden wij aan vanaf 20 personen en tot maximaal 50 personen en dit gedurende 2 uren. (Niet mogelijk op zondagen en feestdagen.)

## Gewone koffietafel

- Verse botercroissant
- Uitgebreide waaier aan koffiekoeken
- Ovenverse pistolets en zachte sandwiches
- Vers beleg: kaas, ham, kippenwit
- Jus d'orange
- Koffie of thee

€25 pp

## Luxe koffietafel

- Verse botercroissants
- Uitgebreide waaier aan koffiekoeken
- Ovenverse pistolets, zachte sandwiches, wit tijgerbrood
- Granola met yoghurt en vers fruit
- Vers beleg: kaas, ham, kippenwit en préparé
- Roerei met krokant ontbijtspek
- Vegetarisch beleg van avocado en kruidenkaas
- Jus d'orange
- Koffie of thee

€30 pp

## Supplement

- |   |        |
|---|--------|
| • Supplement aperitief: (1 glas cava of kirr)       | €5 pp  |
| • Supplement wijnen: (wijn of cava gedurende 2 uur) | €10 pp |
| • Supplement soep naar keuze                        | €5 pp  |

## Receptieformules

### Receptie 1

Deze formule bieden wij U aan in onze privézaal. Dit vanaf 25 personen tot maximaal 50 personen aan €30 pp inclusief drank. U kan deze formule verlengen aan €8,2 per uur/per persoon. Gedurende 2 uur serveren wij u en uw gasten volgende dranken en culinaire hapjes

- Cava Brut: 'Maria Amoros'
- Kirr Royal
- Vruchtensap en frisdranken
- Koffie of thee

Inbegrepen culinaire hapjes

- Sushi van zalm, avocado en zachte soja
- Humus van basilicum met komkommerbatonettes
- Steak tartaar traditioneel
- Springroll van Black Tiger scampi
- Minibeignets van hazelnoot

### Luxe receptie 2

Deze formule bieden wij U aan in onze privézaal. Dit vanaf 25 personen tot maximaal 50 personen aan 35 pp inclusief drank. U kan deze formule verlengen aan €8,2 per uur/per persoon. Gedurende 2 uur serveren wij U en Uw gasten volgende dranken en culinaire hapjes

- Cava Brut: 'Maria Amoros'
- Kirr Royal
- Vruchtensap en frisdranken
- Bieren van het vat
- Witte en rode huiswijnen
- Koffie of thee

Inbegrepen culinaire hapjes

- Verse Franse oesters klasse | |
- Sushi van zalm, avocado en zachte soja
- Humus van basilicum met komkommer batonettes
- Steak tartaar traditioneel
- Springroll van Black Tiger scampi
- Crème van rode biet, geitenkaascrumble en rood witloof
- Worstebroodje Brabançonne
- Macarons en Belgische pralines