

Salons
Caelberg

Lente - Zomer 2021

het is hoog tijd
voor een

feestje

IBAN BE15 3930 2653 3330 RPR : AALST BTW BE0433.591.681

*Pachting 14 – 9310 MOORSEL
Tel. : 053/77.04.16 0479/84.10.76 (Mariëlle) 0479/84.10.82 (Luc)
e-mail : info@caelberg.be www.caelberg.be*

Salons Caelberg

Beste,

Hiernavolgend vind je enkele voorstellen.

*De vermelde prijzen omvatten: **menu, wijnen en dranken tijdens de maaltijd** (t.e.m. koffie).*

*Deze voorstellen zijn opgemaakt in de veronderstelling dat er slechts 1 menu gekozen wordt voor de gehele groep, het is wel toegelaten om deze onderling te combineren (mits mogelijke prijsaanpassingen). Kindermenu's en vegetarische gerechten zijn ook mogelijk indien vooraf besproken en gereserveerd.
Maak gerust uw keuze!*

Indien deze voorstellen toch niet aan uw verwachtingen voldoen, aarzel dan niet om ons te contacteren, wij zijn steeds tot je dienst om andere voorstellen uit te werken.

*Voor inlichtingen en/of reservaties kan U bij ons steeds vrijblijvend terecht, iedere **woensdagvoormiddag van 10.00-12.00 en woensdagavond van 18.00-20.30** of na telefonische afspraak.*

Wij hopen je hiermede van dienst te zijn.

Met vriendelijke groeten,

Mariëlle, Luc en het "Caelberg-team"

Salons Caelberg

APERITIEF & ONTVANGST

*Als gastvrouw en/of gastheer is het een echt welkomstgebaar aan
jullie genodigden.*

RECEPTIE AAN TAFEL

gedurende max. 30'

maximum 20pers.

*Bubbels van het huis, alcoholvrije aperitief
en fruitsap met wachtbordje* € 10,-/pers.

*Cava, alcoholvrije aperitief en fruitsap
met wachtbordje* € 12,-/pers.

RECHTSTAANDE RECEPTIE

(met een paar zitplaatsen) gedurende max. 1u

*Bubbels van het huis, alcoholvrije aperitief
en fruitsap met babbelsnoepjes* € 15,-/pers.

*Cava, alcoholvrije aperitief en fruitsap
met 3 koude en 2 warme hapjes* € 17,50/pers.

met 3 koude en 3 warme hapjes € 20,-/pers.

Voor onze allerkleinsten (tot 12jaar) voorzien we een receptie met :

Kinderchampagne of fruitsap
met chips € 5,-/kind
met warme hapjes (in schaalpje) € 9,-/ kind
met dezelfde hapjes van de volwas. € 10,-/€12,-/€14,- kind

Pachting 14 – 9310 MOORSEL

Tel. : 053/77.04.16 0479/84.10.76 (Mariëlle) 0479/84.10.82 (Luc)

e-mail : info@caelberg.be

www.caelberg.be

Salons Caelberg

Voor receptiegasten kan U, kiezen uit verschillende all-in formules.

geserveerd gedurende de volledige duur (1u30'-max. 2u)

Formule 1 – € 25,-/pers.

*Bubbels van het huis, alcoholvrije aperitief en fruitsap
met een assortiment van 7 hapjes*

Formule 2 – € 30,-/pers.

*Cava, alcoholvrije aperitief en fruitsap
met een assortiment van 8 hapjes*

Formule 3 – € 38,-/pers.

*Champagne van het huis, alcoholvrije aperitief en fruitsap
met een assortiment van 8 hapjes*

Pachting 14 – 9310 MOORSEL

Tel. : 053/77.04.16 0479/84.10.76 (Mariëlle) 0479/84.10.82 (Luc)

e-mail : info@caelberg.be

www.caelberg.be

Salons Caelberg

MENU 1 - € 60,-

Een mooi ogend voorgerechtenbuffet met een assortiment van 4 voorgerechten op bord (vanaf 25 pers) aangevuld met een soepbar.

We stellen voor:

Bord 1 – Zalm

*Gerookte zalm en tartaar van zalm met mierikswortelroom
of*

*Gemarineerde zalm met granaatappel en dille
of*

Schotse zalm met bellino-cherrytomaat, mesclun, kwarteleitjes

Bord 2 - Garnalen

*Ceviche van kabeljauw met grijze garnalen, koriander en rode ui
of*

*Chaud-froid van grijze garnalen met jonge sla, limoen en lilytomaat
of*

Gemarineerde sint-jakobsvrucht met grijze garnalen en wasabimayo

Bord 3 - Asperges

Asperges met gerookte zalm, tapenade en kervel

Salons Caelberg

Bord 4 – Vlees

Carpaccio van Holsteinrund met notensla en zongedroogde tomaten
of
Vitello tonnato met gemarineerde tonijn en appelkappers
of
Gerookte eend met Prosciutto, mangochutney en munt

Bord 5 – Anders dan anders

Rundertartaar met salade van rode biet
of
Tataki van tonijn met gember
of
Fetakaaskroketje met houmous basilicum, zongedroogde tomaten

Bord 6 – Vegetarisch

Burrata met een fris tomatenslaatje en basilicum
of
Fetakaas met een tapenade van Zuidere geroosterde piquillo
paprika's
of
Slaatje met gegrilde groentjes en foccaccia

Soepbar met :

Spaanse paprika-tomaten
of
Asperges met croutons en kervel
of
Gesmoorde venkel met zongedroogde tomaten

Salons Caelberg

Als hoofdschotel serveren we:

*Op vel gebakken zeebaars met crème van knolselder, Hollandaise,
Japanse Yuzu*

of

Varkenshaasje met zomergroenten en gevulde krieltjes

of

Eendenborst met zoete aardappel en seizoengroentjes (supplement € 3)

of

*Diamanthaas met zalfje van broccolini, groene asperges en
romanesco (supplement € 2)*

of

Lamskoteletjes met persillade, seizoensgroentjes en gratin

(supplement € 5)

Dessertenverleiding

Koffie

Pachting 14 – 9310 MOORSEL

Tel. : 053/77.04.16 0479/84.10.76 (Mariëlle) 0479/84.10.82 (Luc)

e-mail : info@caelberg.be

www.caelberg.be

Salons Caelberg

MENU 2 - € 55,-

“ Sharing is caring “

We voorzien gedekte tafels en op de tafels voorzien we gerechten om te delen (met een mediterrane tintje)

We serveren een lekker rosé wijntje (dranken tijdens de maaltijd inbegrepen).

Als koude gerechten stellen we voor :

Zalm met tzatziki, gebrande limoen met ceviche van zeebaars, taboulé en zeevruchten, Prosciutto met meloen en Kaapse kruisbes, Carpaccio van Holstein rund met rucolaslaatje, Burrata met variatie van tomaat

...

Als warme gerechten stellen we voor :

Garnaalkroketjes met wasabimayo

Wedges met Italiaanse rundsburger

OF

Fetakaaskroketjes met guacamole

Scampi's met zuiderse groenten en pasta

Spaanse gehaktballetjes met wedges

Dessertenverleiding

Koffie

Pachting 14 – 9310 MOORSEL

Tel. : 053/77.04.16 0479/84.10.76 (Mariëlle) 0479/84.10.82 (Luc)

e-mail : info@caelberg.be

www.caelberg.be

Salons Caelberg

MENU 3 - € 54,-

Gemarineerde zalm / komkommer / granaatappel / dille

*

Soep / Coeur du Boeuf tomaten / pesto / koningskruid

*

Varkenshaasje / paddenstoelen / zuiderse salade / wedges

*

Dessertenverleiding

*

Koffie

MENU 4 - € 55,-

Soep / asperges / grijze garnalen / kervel

*

Goudbrasem / lente-ui / botersaus / Yuzu

*

Ierse schouderhaas / portsaus / groene groentjes / gevulde krieltjes

*

Dessertenverleiding

*

Koffie

Pachting 14 – 9310 MOORSEL

Tel. : 053/77.04.16 0479/84.10.76 (Mariëlle) 0479/84.10.82 (Luc)

e-mail : info@caelberg.be

www.caelberg.be

Salons Caelberg

MENU 5 - € 63

Fris slaatje / Italiaanse ham / Burrata

*

Zeebaars / venkel / groene asperges

*

Parelhoen / zomergroentjes / krieltjes

*

Dessertenverleiding

*

Koffie

MENU 6 - € 45,-

Scampi's / zuidere groenten / rucola

*

Hoevekip / Parijse champignons / zomers slaatje / wedges

*

Dessertenverleiding

*

Koffie

Salons Caelberg

MENU 7 - € 70,-

Carpaccio / Holstein rund / guacamole

*

Sint – Jakobsnootjes / asperges / kervel

*

Kalfshaasje / choron/ koningskruid / gegrilde tomaten

*

Dessertenverleiding

*

Koffie

MENU 8 - € 69,-

Vitello tonnato / appelkappers / spicy mayo

*

Pladijs / risotto / chorizo / Parmigiano Reggiano

*

Franse eend / vadouvan / geglaceerde groenten

*

Dessertenverleiding

*

Koffie

Pachting 14 – 9310 MOORSEL

Tel. : 053/77.04.16 0479/84.10.76 (Mariëlle) 0479/84.10.82 (Luc)

e-mail : info@caelberg.be

www.caelberg.be

Salons Caelberg

MENU 9 - € 75,-

Zalmtartaar / cress / mierikswortel

*

Nieroogkreeft / kruidentuiltje / tomaatjes

*

Lamsfilet / persillade / ratatouille

*

Dessertenverleiding

*

Koffie

Salons Caelberg

Voor de kinderen(vanaf 3 jaar) jonger dan 12 jaar voorzien we :

Menu 1

Tomatensoep met knikkers

Fishstick met spinaziepuree en broccoli of slaatje en frietjes

Magnum-ijsje

Menu 2

Kaaskroket met z'n slaatje

Gehaktballetjes in tomatensaus met zuiderse groentjes en wedges

Magnum-ijsje

Prijs per kind : €18 supplement dranken €6

Prijs voor jeugd (12-16 jaar): €25 + supplement dranken €6

Prijs voor hoofdschotel met drank en ijsje : €19

*Zelfde menu van volw. aan de helft van de prijs(kinderen jonger dan
14j.)*

Pachting 14 – 9310 MOORSEL

Tel. : 053/77.04.16 0479/84.10.76 (Mariëlle) 0479/84.10.82 (Luc)

e-mail : info@caelberg.be

www.caelberg.be

Salons Caelberg

Als dessert kan je kiezen uit:

1.

Verjaardagstaart of jubileumtaart

2.

*IJstaart met rood fruit
Koffie met snoepschoteltje*

3.

Dessertbord: samenstelling wordt samen besproken.

4.

Dessert van speelse smaken (+ € 5,-/pers.)

Klein dessertenbuffet met:

- ijstaart naar keuze (ijslam of verjaardag of duifjes ...)*
- chocolademousse*
- crème brûlée*
- mini-gebakje*
- ...*

5.

Dessertenbuffet (vanaf 40pers) (+ € 10,-/pers.)

*Een ruim en kleurrijk buffet met glaasjes, gebakjes,
Chocoladefontein en ijskar*

Pachting 14 – 9310 MOORSEL

Tel. : 053/77.04.16 0479/84.10.76 (Mariëlle) 0479/84.10.82 (Luc)

e-mail : info@caelberg.be

www.caelberg.be

Salons Caelberg

De dranken na de maaltijd worden verrekend volgens verbruik (€ 2,5 tot € 5,- /stuk).

Er is ook de mogelijkheid om te kiezen voor een forfait van dranken:

- voor 3 u na de maaltijd: € 12,-/pers.

- voor 4 u na de maaltijd: € 15,-/pers.

In deze forfait zijn alle dranken, behalve sterke dranken inbegrepen.

De dranken na de tijdsduur van het gekozen forfait worden verrekend volgens verbruik.

Vanaf 4u na de maaltijd wordt er een forfait voor de bediening aangerekend van € 30/u./kelner.

Hapjes voor in de late uurtjes zijn ook verkrijgbaar:

- assortiment van mini belegde broodjes € 1,50/stuk

- wedges met kruidenmayo € 3,-/pers.

andere voorstellen op aanvraag

Voor alle bovenvermelde menu's voorzien wij de huiswijn (wit & rood). Uiteraard is het ook mogelijk om andere wijnen te kiezen.

Vraag gerust naar de mogelijkheden.

Menu's + eventuele naamkaartjes worden door de klant meegebracht.

Het opstellen van een tafelplan is meestal aan te raden.

Bloemstukjes zijn inbegrepen, het is echter niet de bedoeling deze mee te nemen of stuk te maken. Indien dit toch gebeurd worden ze aangerekend aan € 15,-/stuk.

