



Royaal buffet | elke zondag rijkelijk genieten

Van harte bedankt voor uw interesse in het Royaal buffet.

U zal zien dat het in Salons Cortina niet enkel om culinair genieten gaat maar dat de beleving zelf ook centraal staat, dit van begin tot einde.

Nadat uw gasten onthaald worden door onze portier en u met onze shuttle tot aan de ingang wordt gebracht, worden jullie verwelkomd met een glaasje bubbels en fingerfood.

Daarna serveren we u een half kreeftje en kunt u genieten van ons ongelofelijk luxueus voorgerechtenbuffet met oesters, fruits de mer deluxe, comptoir "Nordique" met tonijn en zalm bereidingen, foie gras, "Cortina's live cooking",...

Vervolgens heeft u keuze tussen tussen drie hoofdgerechten. Als memorabele afsluiter kan u zich laten onderdompelen in ons befaamd en omvangrijk dessert buffet. Tijdens het royaal buffet zijn er leuke intermezzo's zoals de decanteringceremonie, rode wijnshow, koninklijk sabreer ritueel, randanimatie door clown of goochelaar en onze huis-dj.

Salons Cortina



Tarieven “Royaal Buffet” op zondag en feestdagen VOLWASSENEN (Aankomst: 11u30 / 12u00 Einde: 17u00)

| | |
|--|--------------------------|
| Royaal buffet met aperitief aan tafel met fingerfood | € 78,00/p.p. |
| Royaal buffet met 1 uur receptie met fingerfood* | € 87,00/p.p. (op balkon) |

* Wenst u deze formule in een privézaal vanaf 25 volwassen personen: supplement van € 12,00/p.p.
(Dit voor gebruik aparte zaal, privébediening, enz.)



Dresscode:
Geen vrijetijdskledij

Tarieven “Royaal Buffet” van maandag t.e.m. zaterdag VOLWASSENEN

| Royaal buffet vanaf 80 volwassen personen Aankomst 's middags om 11u30 of 's avonds om 18u30 | Uitgebreide buffetformule zonder kreeft | Uitgebreide buffetformule met kreeft |
|---|--|---|
| Royaal buffet met 1 uur receptie en 3 hapjes | € 93,00/p.p. | € 97,00/p.p. |
| Drankenforfait na de koffie voor een duurtijd van 2 uur | + € 14,00/p.p. | + € 14,00/p.p. |
| Drankenforfait na de koffie voor een duurtijd van 3 uur | + € 16,00/p.p. | + € 16,00/p.p. |

Wenst u een sprankeltje meer? Gelieve dit bij reservatie door te geven.

Sélection crémant “Eccellenza”
Méthode traditionnelle
Suppl. € 19,00/fles

of

Champagne Grand Cru Blanc
de Blancs « Jean Milan »
Suppl. € 35,00/fles

Wijnen

Onze huissommelier selecteerde volgende wijnen voor deze formule:

- Castillo de Aresan, Chardonnay, Bio Végan (Spanje)
- Château Petite Barbe, Montagne Saint Emilion (Frankrijk)

Toch liever een andere keuze, hieronder vindt u onze alternatieven:

Kasteelwijnen

Witte wijn

| | |
|---|------------------|
| Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg) | (+ € 32,00/fles) |
| Saint Véran, Bourgogne | (+ € 46,00/fles) |
| La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis | (+ € 42,00/fles) |
| Château Tour Léognan, Pessac | (+ € 40,00/fles) |
| Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire | (+ € 41,00/fles) |

Rode wijn

| | |
|---|------------------|
| Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje) | (+ € 32,00/fles) |
| Aguaribay, Malbec, Baron Edmond Rotschild (Argentinië) | (+ € 32,00/fles) |
| Château Edmond de la Fontaine – Pinot Noir – Réserve Barrique (Luxemburg) | (+ € 35,00/fles) |
| Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc | (+ € 40,00/fles) |
| Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol | (+ € 41,00/fles) |
| Zédé de Labégorce, Margaux | (+ € 47,00/fles) |
| Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru | (+ € 54,00/fles) |

Op zoek naar extra animatie of muzikale omlijsting vraag vrijblijvend naar onze referentielijst.

APERITIEF AAN TAFEL VERGEZELD MET FINGERFOOD

Sélection brut "Eccellenza" - vin mousseux (8,5% vol.) met bijservering - appelsiensap – mocktail

KREEFTENPARADE

Feestelijke ouverture van "Royaal Buffet" en dit met een halve kreeft per persoon

UNIEKE FOODHAL MET OVERVLOED AAN DEGUSTATIES VAN VOORGERECHTJES

Oesters, de parel uit de zee

Vers geopende oesters – vinaigrette van rode wijnazijn en sjalot – vers gemalen peper – citroen

Fruits de mer "Deluxe"

*Rijkelijk aanbod aan dagverse langoustines – roze garnalen 'pandalus' – venusschelpen – gemarineerde partygarnalen
Jumbo kreukels – Bretoense vulken – ongepelde grijze Noordzeegarnalen – Zeeuwse mosselen in huisgemaakte tartaar
assortiment garnituren: gemarineerde rode ui, peterselie, sjalot, mayonaise, cocktail*

Tonijn en zalm

*Gepocheerde zalm "baveuse" – huisbereide gravad lax – kroepoek van rode biet met tartaar van zalm
Kroepoek van kurkuma met tartaar van tonijn – sashimi van zalm – sashimi van tonijn – wakame salade
Soja dressing – pikante dressing & luchtige wasabimayonaise*

Comptoir "Nordique" van fijne gerookte vissoortjes

*Gerookte sprotfilet – gerookte paling – gerookte makreel – haring gemarineerd in rode sherry – ansjovis met look
Mousse van gerookte forel met haringkaviaar – assortiment garnituren: krokante toast, gemarineerde ajuin, ...*

Foie Gras *steeds 3 bereidingen zoals vb.*

Glaasje mousse van eendelever en gekarameliseerde appel – truffel van foie gras – soesje met ganache van eendenlever

"Cortina's live cooking": klassieke en populaire gerechtjes

*Variatie van huisgemaakte kaas- en garnaalkroketjes – gefruite peterselie – verse tartaar – citroen
Vol au vent van hoevekip - luchtige bladerdeeg - verse mousseline
Bladerdeeg "caviars" met een vulling van Noorse zalm of een vulling van krab
Risotto met jonge spinazie - gebakken scampi - currysaus
Cannelloni van bladerdeeg met comté en breydelham of cannelloni van bladerdeeg met champignon en truffel*

Soep corner

*Huisbereide cappuccino van kreeft met Armagnac – dagverse seizoensgroentesoep – half opgeklopte room – gemalen
Emmentaler – croutons – gehakte peterselie – assortiment vers gebakken brood & hoeveboter*

Ambachtelijke charcuterie & zuiderse delicatessen

*Versneden charcuterie: fijne salami 'pur porc' – Serrano ham 'reserva' – typische streekgebonden boerenpastei
Varkensrilettes – droge worstjes – gerookte worstjes – porchetta met salie & rozemarijn – traaggegaard buikspek – hoofdvlees
Salami "Fuet" (met provencaalse kruiden, noten, gedroogde tomaat, enz) – assortiment garnituren*

Italiaanse antipasti

*Italiaanse olijven – peperino gevuld met Kaas
Gegrilde uitjes – uitjes met balsamico – artisjok partjes in olijfolie – gegrilde courgette – gegrilde champignons
Mini augurken – tartaar van zuiderse tomaat – tapenade – zongedroogde tomaten*

Salad Bar & Veggie

*Salade caprese met buffelmozzarella – Caesar salad met malse hoevekip – Griekse salade met feta
Tabouleh met fijne groenten - 2 tal salades volgens seizoen- Assortiment dressing & garnituren*

Italian Pasta

Penne met boschampignons en truffelroom – farfalle arrabiata met provencaalse groenten

Seizoensbuffet

Per seizoen bieden we een variatie van gerechten aan met dagverse bereidingen gebaseerd op ons marktaanbod

* De samenstelling van ons buffet kan wijzigen naargelang het seizoen- en marktaanbod.

HOOFDGERECHT (maak uit onderstaande één keuze bij aanvang van het Royaal Buffet)

Volgens onze wekelijkse marktaanvoer stellen wij met de grootste zorg een smaakvol hoofdgerecht samen.

- **Belgisch rund Wit-Blauw:** Een gebakken, sappige tournedos met bijhorende saus
- **Chef's choice:** Heerlijke vleessuggestie van de chef, volgens seizoens- en marktaanvoer
- **Catch of the day:** Dagverse vissuggestie van de chef, volgens seizoens- en marktaanvoer

ROYAAL BUFFET VAN NAGERECHTEN

Versbereide populaire dessertjes

Live in de zaal gebakken pannenkoekjes – Brusselse wafels

*Vers geklopte sabayon van kriekbier – sabayon witte wijn (beiden met vanillerooms) – 2 soorten crème brûlée (vanille - caramel)
warme chocoladesaus met marshmallows – bijpassende garnituren: verschillende suikers, slagroom, coulis, enz.*

Mini gebakjes

*Mini taartje met banaan – mini sablé Breton met rood fruit – citroentaartje – bresiliennetaartje
Boules de Berlin – mini roomhoortje – artisanale chocoladebrownie*

Pousse-cafébar

Irish coffee – Italian coffee – Baileys coffee

Klassiek gebak uit oma's tijd

Rijsttaart – appeltaart – confituurtaart – frangipannetaart – pastel de nata

Dessertglaasjes

Mousse van witte chocolade & bruine chocolade - mousse van baileys - bavaois van framboosjes - citroenmousse met Italiaanse meringue – tiramisu – panna cotta met bosvruchten

Ijsdesserts

*3 soorten roomijs – bijpassende garnituren: meringue, bresiliennootjes, smarties, discosnoepjes, chocoladeschilfers, ...
Sorbet – ijsparfait van framboos – ijsparfait van Grand Marnier – café glacé*

Heerlijk gezond

Fruitbar met vers gesneden fruitsalade

Nostalgie

Vergeeten snoep uit grootmoeders bokalen

Selectie aan kazen (steeds 4 soorten aanwezig)

Dit als voorbeeld : Brugse Blomme – Brie – Comté – Fourme D'Ambert

Aangevuld met nootjes, rozijnen, druiven, gelei, vers gebakken broodjes en hoeveboter

BUFFET MET GROOTMOEDERS KOFFIE OF THEESELECTIE VAN HET HUIS

ALLERGENEN OF VEGETARISCH

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Welkom, maar geef zeker vooraf een seintje.

De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen..



KINDEREN FEESTEN MEE

Voorgerechtenbuffet

Kinderen kunnen mee aanschuiven met de volwassenen.

Hoofdgerecht naar keuze

Onze chef stelt enkele kindvriendelijke gerechten voor volgens markt-en seizoensaanbod.

Dessertenbuffet

Kinderen kunnen mee aanschuiven met de volwassenen.

Tarieven “KINDEREN”

| | |
|--|----------------|
| Kinderen van 0 tot en met 2 jaar | Gratis |
| Kinderen van 3 tot en met 6 jaar | € 30,00/p.p. |
| Jongeren van 7 tot en met 13 jaar | € 40,00/p.p. |
| Kinderreceptie 1u (Kinderaperitief, chips en 1 kinderhapjes) | + € 5,00/p.p. |
| Kinderreceptie 1u 30min (Kinderaperitief, chips en 2 kinderhapjes) | + € 7,50/p.p. |
| Jongerenreceptie 1u (Kinderaperitief en hapjes van de volwassenen) | + € 7,50/p.p. |
| Jongerenreceptie 1u 30min (frisdranken en hapjes van de volwassenen) | + € 13,50/p.p. |

Vanaf 14 jaar gelden dezelfde tarieven als de volwassenen.





BESTELBON

In te vullen vanaf 20 personen.

Royaal Buffet op: Datum:...../...../..... Startuur:

Aantal volwassen personen (vanaf 14 jaar):

Aantal kinderen:(0 -2 jaar gratis).....(3 - 6 jaar € 30,00).....(7 - 13 jaar € 40,00)

Feestgelegenheid :

Reservatiegegevens

Naam:..... Email:.....

Adres:..... Contactpersoon:.....

Postcode/Stad:..... Geboortedatum:.....

Telefoon:..... Wenst graag een factuur.

BTW:.....

Factuuradres:.....

Praktische informatie

- Definitief aantal 4 dagen vooraf te bevestigen.
- Last minute wijzigingen kunnen tot 14 dagen vooraf schriftelijk of per mail doorgegeven worden.
- Eventuele tafelschikking 14 dagen vooraf mee te delen.
- Betalingsvoorwaarden:
 - Bij reservatie van minder dan 15 personen betaalt men te plaatse op de dag zelf.
 - Bij reservatie van meer dan 15 personen betaalt men 2 weken op voorhand het volledige bedrag via overschrijving. (Huma BV - BE 42 7360 1510 1954 - Mededeling: naam reservatie + datum + telefoonnummer)
 - Saldo één week vooraf of op dag van feest
- Algemene verkoopsvoorwaarden "Eccellenza" zijn van toepassing.
www.salonscortina.be/algemene-voorwaarden/

“Royaal buffet” op zon- en feestdagen volwassenen (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

| | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Royaal buffet met aperitief aan tafel met fingerfood | <input type="checkbox"/> | € 78,00/p.p. |
| Royaal buffet met 1 uur receptie met fingerfood* | <input type="checkbox"/> | € 87,00/p.p. (op balkon) |

“Royaal buffet” van maandag t.e.m. zaterdag volwassenen (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

| Royaal buffet vanaf 80 volwassen personen Aankomst 's middags om 11u30 of 's avonds om 18u30 | Uitgebreide buffetformule zonder kreeft | Uitgebreide buffetformule met kreeft |
|---|--|---|
| Royaal buffet met 1 uur receptie met fingerfood | <input type="checkbox"/> € 93,00/p.p. | <input type="checkbox"/> € 97,00/p.p. |
| Drankenforfait na de koffie voor een duurtijd van 2 uur | <input type="checkbox"/> + € 14,00/p.p. | <input type="checkbox"/> + € 14,00/p.p. |
| Drankenforfait na de koffie voor een duurtijd van 3 uur | <input type="checkbox"/> + € 16,00/p.p. | <input type="checkbox"/> + € 16,00/p.p. |

Kinderen (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

| | |
|--|---|
| Kinderreceptie 1u (Kinderaperitief, chips en 1 kindershapjes) | <input type="checkbox"/> + € 5,00/p.p. |
| Kinderreceptie 1u 30min (Kinderaperitief, chips en 2 kindershapjes) | <input type="checkbox"/> + € 7,50/p.p. |
| Jongerenreceptie 1u (Kinderaperitief en hapjes van de volwassenen) | <input type="checkbox"/> + € 7,50/p.p. |
| Jongerenreceptie 1u 30min (frisdranken en hapjes van de volwassenen) | <input type="checkbox"/> + € 13,50/p.p. |

WENST U EEN UPGRADE VAN RECEPTIE EN/OF WIJNEN

ja/nee

Welke?

.....

+.....euro/p.p.

.....

+.....euro/p.p.

.....

+.....euro/p.p.

Voor akkoord

Handtekening + naam + datum.