



Feestmenu

Vier elke gelegenheid met smaak





Geniet van een sfeervol feest met ons betaalbare en smakelijke feestmenu!

Begin met een gezellige receptie vooraf, waar uw gasten kunnen genieten van heerlijke hapjes en drankjes. Daarna kan het feest losbarsten met een spetterend dansfeest.

Wij zorgen voor een gezellige ambiance, lekker eten en een onvergetelijke ervaring, volledig afgestemd op uw wensen.



Aperitief, dranken & hapjes van de chef

Bij mooi weer, voorzien we de receptie in onze tuin/terras.

Receptiemogelijkheden (steeds met 2 spreads & toastjes op de receptietafels)	01u00 met 4 hapjes	01u30 met 6 hapjes
Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"	+ € 10,00 p.p.	+ € 15,00 p.p.
Sélection cava "Chic" - méthode traditionnelle	+ € 15,00 p.p.	+ € 23,00 p.p.
Sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs "Jean Milan"	+ € 25,00 p.p.	+ € 35,00 p.p.

Alle onderstaande dranken zijn inbegrepen:

- Uw gekozen aperitief
- Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen
- Alcoholvrije wijnen
- Bieren zoals: Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Victoria, Tripel Karmeliet, Leffe Bruin, Jupiler 0,0%, Leffe 0,0%
- Waters en frisdranken
- Grootmoeders koffie en theeselectie

OF

Upgrade uw receptie per fles	per fles
Sélection cava "Chic" - méthode traditionnelle	+ € 25,00
Sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs "Jean Milan"	+ € 40,00

UW FEEST MET WALKING DINNER VOORGERECHTEN UITBREIDEN?

Ter vervanging van een voorgerecht aan tafel, kunnen uw gasten genieten van 3 walking dinner gerechtjes met een glaasje wijn.

De chef maakt hier een selectie uit seizoensgerechten.





Feestelijke ouverture met onze kreeftenparade

Halve kreeft per persoon met griekse pasta en kruidenboter
+ €14,00 p.p.

Voorgerecht

Koude voorgerechten (één keuze per gezelschap)

- Argentijnse lauwe gamba - tomaat - burrata
- Carpaccio van rund - rucola - parmezaan
- Trio van zalm - gerookt - gravlax - tartaar
- Rundstartaar - pont neuf aardappel
- Tomaten variëteiten - burrata - crème basilicum
- "Steak tartare" van wortel
- Terrine van ganzenlever - chutney van vijgen - kramiekbroom



+ €7,50 p.p.

Warme voorgerechten (één keuze per gezelschap)

- Scampi "black tiger" - fregolapasta - Zuiderse roomsaus
- Zeebaars - risotto - champignons - kruidenolie
- Noorse zalm - fettucini van groenten - chablissaus
- Truffelpasta - gegrilde halloumi
- Gefrituurde sushi van warme groentjes - pasta parels - wasabi mayo
- Grietbot - duxelle van champignons - jus van schaaldieren
- Gebakken St. Jacobsoester (4 st.) - witte wijnsaus



+ €5,00 p.p.

+ €5,00 p.p.

Feestelijke verrine (één keuze per gezelschap)

- Soep van zuiderse trostomaat
- Brabants witloofsoepje - lardinettes
- Aspergesoepje
- Bisque van schaaldieren

+ € 3,00 p.p.

Voorgerechtenbuffet (vanaf 100 personen)

+ € 20,00 pp

Kan u niet kiezen uit bovenstaande gerechtjes? Verwen uw gasten met een gevarieerd buffet met warme en koude gerechten.

Benieuwd naar de invulling? Bekijk dan zeker onze formules van het Royaal Buffet.



Hoofdgerecht

(één keuze per gezelschap)

Er wordt steeds een bijservering voorzien

- Filet van parelhoen - seizoensgroenten - fine champagne saus
- Medaillon van varkenshaasje - ovengroenten - zachte mosterdsaus
- Belgisch rund "wit-blauw" - seizoensgarnituur - saus naar keuze*
- Catch of the day - stoemp - jonge prei - chablissaus
- Kalfspicanha - chimichurri - bordelaise saus - ovengroenten
- Lamsheup - persillade - seizoensgroenten - lamsjus
- Cannelloni - ricotta - spinazie
- Gevulde aubergine - quinoa - paprika
- Eendenborst - ovengroenten - sausje van oude porto
- Pluma - ovengroenten - mosterdsaus
- Kalfslende - ovengroenten - dragonjus
- Rugstuk van kabeljauw - geplette aardappel - hollandaisesaus
- Filet pur van rund - seizoensgroenten - saus naar keuze*



+ € 3,00 p.p.

+ € 4,00 p.p.

+ € 5,00 p.p.

+ € 5,50 p.p.

+ € 6,00 p.p.

Te kiezen aardappelgarnituur

(één keuze per gezelschap)

- Krieltjes uit de oven
- Gratin aardappelen
- Artisanale mini-aardappelkroketjes

Te kiezen sauzen

(één keuze per gezelschap)

- bordelaisesaus
- bearnaisesaus
- roomsaus met boschampignons
- zachte pepersaus met cognac

Dessert (één keuze per gezelschap)

- Variatie van 4 kleine nagerechtjes
 - Feestgebak van luchtige vanillebiscuit - vulling van frambozen - Italiaanse meringue
 - Vanilleroomijs - volgende garnituur op tafel: warme chocoladesaus - rode vruchtencoulis - opgeklopte room
 - Tarte tatin "new style" - vanilleroomijs - gekarameliseerde appel
 - Carpaccio van ananas - frambozen coulis - sorbet
 - Feestelijke ijstaart "pièce montée" aangepast aan uw feest (zie pagina 11) + € 7,00 p.p.
 - Dessertbuffet "Salons Cortina" (mogelijk vanaf 60 personen) + € 10,00 p.p.
- **Warme populaire dessertjes**
Vers gebakken pannenkoekjes - Brusselse wafels - vers geklopte sabayon - crème brûlée
bijpassende garnituren: verschillende suikers, slagroom, coulis, warme chocoladesaus ...
 - **Mini gebakjes**
Mini taartjes met seizoensfruit - mini sablé Breton met rood fruit - citroentaartje - macarons - bresiliennetaartje - Boules de Berlin - artisanale chocoladebrownie - pastel de nata
 - **Pousse-cafébar**
Irish Coffee - Italian Coffee - Baileys Coffee
 - **Klassiek gebak**
Rijsttaart - appeltaart - confituurtaart - frangipanetaart - flantaart
 - **Dessertglasjes**
Mousse van witte chocolade & bruine chocolade - mousse van baileys - parfait van framboos - witte chocolademousse met passievrucht - tiramisu - panna cotta met bosvruchten
 - **Ijsdesserts**
Variatie van 3 soorten roomijs - sorbet - ijsparfait - café glacé
bijpassende garnituren: meringue, bresilienne, smarties, discosnoepjes, chocoladeschilfers...
 - **Heerlijk gezond**
Comptoir met vers gesneden fruitsalade
 - **Nostalgie**
Snoep uit onze bokalen - marshmallows
 - **Selectie aan kazen (steeds 3 soorten aanwezig)**
Als voorbeeld: Brugse Blomme - Brie - Comté - Fourme d'Ambert
Aangevuld met nootjes, rozijnen, druiven, gelei, vers gebakken broodjes en hoeveboter

Koffie of theeselectie van het huis

Bij het dessert aan tafel wordt ook de koffie aan tafel geserveerd.
Indien u opteert voor het dessertbuffet zal ook de koffie op het buffet staan.

Tarieven feestmenu

Menu zonder aperitief, 1 voorgerecht, verrine, hoofdgerecht en dessert	€ 74,00 p.p.
Menu zonder aperitief, 2 voorgerechten, verrine, hoofdgerecht en dessert	€ 84,00 p.p.
Menu zonder aperitief, voorgerecht in walking dinner, verrine, hoofdgerecht en dessert	€ 94,00 p.p.
Drankenforfait bij avonddinner met dans tot 02u00 (DJ niet inbegrepen)	+ € 16,00 p.p.
Drankenforfait bij avonddinner met dans tot 03u00 (DJ niet inbegrepen)	+ € 19,00 p.p.
Feestmenu DJ, fotograaf of ceremoniemeester	€ 50,00 p.p.
Huur klank en geluidsinstallatie	Zie verder "feestpakket" (op pagina 12)



Kinderen feesten mee

Voorgerecht (één keuze per gezelschap)

- Kaaskroketje met fris slaatje
- Gerookte zalm met fris slaatje
- 1/2 portie menu volwassenen

Hoofdgerecht (één keuze per gezelschap)

- Kipnuggets
- Rundshamburger
- 1/2 portie menu volwassenen

Alle gerechtjes worden geserveerd met appelmoes en verse frietjes

Dessert (één keuze per gezelschap)

Kinderijsje met zoete surprise
Dessertbuffet*

Tarieven “Feestmenu”- kinderen

Kinderreceptie (kinderchampagne, chips en 2 hapjes)	+ € 5,00 p.p.
Menu all-in - 0 t.e.m. 2 jaar	Gratis**
Menu all-in - 3 t.e.m. 6 jaar	€ 30,00/p.p.
Menu all-in - 7 t.e.m. 13 jaar	€ 40,00/p.p.

Kinderanimatie

Speelkamer, springkasteel en buitenspeeltuin.

mogelijkheid tot boeken van clown, goochelaar, grime... (vraag gerust naar onze referenties)

*Indien er voor de volwassenen dessertbuffet wordt gekozen, volgen kinderen automatisch ook aan het dessertbuffet

** Kinderen onder de 2 jaar eten mee met de ouders

Uitbreiding formule

U kunt uw receptie uitbreiden met extra comptoirs

“Pan con tomate” en serranoham

Serranoham “reserva” live op de berkel versneden
Krokante focaccia toast - tapenade van zuiderse tomaat

+ € 4,50 p.p.

Oesterbar

Twee oesters per persoon voorzien

+ € 5,00 p.p.

Comptoir ‘zalm’

Gerookte zalm
Gravad lax
Mousse van zalm

+ € 6,00 p.p.

Comptoir ‘Japonaise’

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 wasabi mayonaise

+ € 8,00 p.p.

Comptoir ‘Foie gras’

Truffel van foie gras
Soesje met ganzenlever
Glaasje met parfait van foie gras

+ € 8,00 p.p.



Wijnen à la carte

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)

+ € 28,00/fles

Saint Véran, Bourgogne

+ € 32,00/fles

La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis

+ € 34,00/fles

La Croix de Carbonnieux, Pesac

+ € 42,00/fles

Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire

+ € 34,00/fles

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)

+ € 28,00/fles

Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc

+ € 33,00/fles

Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol

+ € 33,00/fles

Zédé de labégorce, Margaux

+ € 45,00/fles

Château Croque Michotte, Saint-Émilion - Grand Cru

+ € 55,00/fles

Bubbels

Cava "Chic" (Spanje)

+ € 25,00/fles

Champagne "Jean-Milan" (Frankrijk)

+ € 40,00/fles



Feestelijke ijstaart

Breid uw feest uit met een gepersonaliseerde ijstaart. Dit kan voorzien worden in een 'piece montée', met volledige illustratie... . Kortom, aanpasbaar naar al uw wensen. De grootte van uw taart is afhankelijk van het aantal gasten en is combineerbaar met het dessertbuffet.

Keuze uit volgende smaken:

Vanille (vanille bourbon roomijs - meringue - pralinébodem)
Aardbei (vanille bourbon roomijs - aardbei roomijs - pralinébodem)
Chocolade (vanille bourbon roomijs - chocolade roomijs - pralinébodem)
Passievrucht (vanille bourbon roomijs - passievruchten sorbet - pralinébodem)

Steeds met volgende garnituren op tafel:

rode vruchtencoulis - chocoladesaus - half opgeklopte slagroom - fruitsalade

Tarieven

Prijs per persoon	+ € 7,00
Taart van 3 verdiepingen aansluitend aan het dessertbuffet	€ 300,00



Onze extra's (Steeds inbegrepen)

- Portier "en tenue" verwelkomt uw gasten*
- Onze shuttle brengt uw gasten van de parking tot aan de ingang *
- Line-up met wittewijnparade
- Spectaculair decanteren van de rode wijn*
- Met feestvierders op originele wijze bubbels sabreren bij aanvang dessert
- Onze hedendaagse standaard tafeldecoratie
- Menukaarten op tafel
- Als bruidspaar blijft u gratis overnachten in ons hotel

* feesten vanaf 60 personen



Klank, lichtinstallatie & spektakel

- Binnenvuurwerk bij het sabreren
- Aangepaste achtergrondmuziek
- Nieuwste installatie van klank, licht en rookmachine
- High tech beamerconfiguratie (voor zaal Escoffier)
- 85inch televisie met HDMI aansluiting (voor zaal Limoges & zaal Sèvres)
- Laserinstallatie (voor zaal Escoffier)
- Draadloze micro

Tarieven klank, lichtinstallatie & spektakel

Escoffier feestzaal	€ 690,00
Limoges feestzaal	€ 300,00



Goed om te weten

Langer vieren dan de voorziene tijdsduur?

Na de voorziene tijdsduur worden de dranken gerekend aan kaartprijzen en het Eccellenza personeel voor bediening van de dranken aan 42,00 €/begonnen uur/kelner (incl. btw)

DJ en muzikale omlijsting

Uw menu opfleuren kan met dj?

Voor de muzikale omlijsting kiest u een eigen dj of bekijk onze partners via de website <https://salonscortina.be/onze-partners/>

Minimum aantal

Bij minder dan 25 volwassenen, zijn wij genoodzaakt dit aantal als minimum aan te rekenen.

Tafelschikking

Om de feestelijkheden vlot te laten verlopen en een correcte tafelschikking te kunnen realiseren, vragen wij om ons alle informatie uiterlijk 15 dagen voor het feest te bezorgen. Eretafel kan opgedekt worden tot max. 18 personen. Tafels kunnen opgedekt worden voor min. 6 en max. 12 personen.

Wij vragen jullie om per koppel een kaartje te voorzien met hun namen en verwijzing naar hun tafel. Wordt afgegeven bij aankomst op jullie feest. Graag vragen wij per tafel een lijst met eventuele afwijkingen op het menu.

Allergenen of dieetwensen

Wij willen graag rekening houden met uw dieet. Heeft u allergieën, volgt u een vegetarisch dieet, of heeft u een lactose- of glutenintolerantie? Laat het ons weten!

Speeches en animatie

De timing van de speeches en animatie wordt steeds op voorhand afgesproken om de hoogstaande kwaliteit van de geserveerde gerechten te garanderen. Indien er randanimatie gewenst is (grime, clown...) vraag gerust naar onze mogelijkheden! Wij hebben tal van referenties

Voorwaarden

Onze feestzaal Escoffier kan enkel gereserveerd worden indien op het feest met diner meer dan 100 volwassenen (kinderen niet meegerekend) aanwezig zijn. Indien u toch voor Escoffier kiest, zal het aantal personen in min aan vol tarief aangerekend worden.

Hotel en the day after

Gasten kunnen overnachten in ons inhouse hotel. Salons Cortina beschikt over 26 kamers uitgerust met het nodige comfort. 's Morgens geniet u van een ontbijtbuffet eventueel met extra gasten.

Projectie

Bij projectie met uw eigen pc is het aanbevolen om dit op voorhand uit te proberen. Steeds met HDMI kabel, koppelstuk zelf mee te brengen.

Prijswijzigingen

Prijzen kunnen aangepast worden indien markt- of economische situaties grondig wijzigen.

Parking en bereikbaarheid

Onze ruime parkeerplaats is gratis beschikbaar, met ruimte voor ongeveer 240 auto's. We zijn eenvoudig te bereiken via de E403, slechts 10 min van Kortrijk, 20 min van Rijsel en 30 min van Brugge.

Voorschot

Uw reservatie is pas definitief na het betalen van een voorschot van € 500,00 en na bevestiging van onze salesverantwoordelijke.

Alle betalingen worden verricht per bankoverschrijving op rekening BE42 7360 1510 1954.

Alle prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen.

Opgemaakt op 01/11/2024

Geldig tot 01/12/2025.



Notities



Onze gegevens

Salons Cortina
Adres: Lauwestraat 59, 8560 Wevelgem
Email: info@salonscortina.be
Telefoon: +32 56 41 25 22

