



salons
Cortina

2025 — 2026

KERST & EINDEJAAR

www.salonscortina.be - Lauwestraat 59, 8560 Wevelgem - 056 41 25 22 - info@salonscortina.be

VIER KERST EN EINDEJAAR BIJ SALONS CORTINA

Geniet van Kerst en eindejaar bij Eccellenza.

Wij zorgen voor culinaire beleving in een fijne sfeer zodat u zorgeloos kunt genieten van de mooiste en gezelligste periode van het jaar.

PRAKTISCHE INFORMATIE EN RESERVATIE

Reservatie

- Reserveren kan eenvoudig:
Bel naar **+32 56 41 25 22** of mail naar **info@salonscortina.be**
Bij voorkeur via mail reserveren, dit om misverstanden te vermijden.
- **Let op!** Reservaties zijn pas definitief na betaling op volgend rekeningnummer:
BE 42 7360 1510 1954
- Gelieve voor u overgaat tot overschrijving, eerst contact met ons op te nemen om te controleren of er nog plaats is. Reservaties die **vóór 1 november** worden geplaatst, dienen uiterlijk op 1 november betaald te zijn. Voor reservaties **vanaf 1 november** vragen wij om de betaling binnen 8 dagen na het maken van de reservatie in orde te brengen.

Vermeld bij overschrijving:

uw reservatienaam - uw reservatienummer - datum diner - telefoonnummer

- Voor **wijzigingen**, gelieve ons te contacteren.
Gebruik hierbij graag steeds dezelfde reservatienaam en reservatienummer.
- De keuze van de hoofdgerechten, zowel voor volwassenen als voor kinderen, dient bij de reservatie doorgegeven te worden.

Annulatie

- **Tot 1 december:** volledige terugbetaling.
- **Vanaf 1 december:** u ontvangt het volledige bedrag in de vorm van een waardebon.
- **Bij annulatie tot 7 dagen voor het evenement:** u ontvangt 50% van het bedrag in de vorm van een waardebon.
- **Bij annulatie binnen de 7 dagen van het evenement:** Geen terugbetaling.



KERSTAVOND



Woensdag 24 december 2025 om 18u30



Formule inclusief dranken t.e.m. 00u00 (**zonder** dans)
Volwassenen € 94,00

Formule inclusief dranken t.e.m. 02u00 (**met** dans)
Volwassenen € 109,00

Formule inclusief dranken
Kinderen (0 –2 jaar) gratis
Kinderen (3 –6 jaar) € 40,00
Kinderen (7 –13 jaar) € 50,00



Met bezoek van de kerstman

OUDEJAARSVOND



Woensdag 31 december 2025 om 18u30



Formule inclusief dranken t.e.m. 00u00 (**zonder** dans)
met als **afsluiter een glaasje bubbels**

Volwassenen € 125,00

Formule inclusief dranken t.e.m. 04u00 (**met** dans)
Volwassenen € 168,00

Formule inclusief dranken
Kinderen (0 –2 jaar) gratis
Kinderen (3 –6 jaar) € 60,00
Kinderen (7 –13 jaar) € 70,00



Feestgadgets op tafel



Om middernacht een glaasje bubbels



Late night snack: puntzak verse frietjes

KERSTDAG



Donderdag 25 december 2025 om 11u30



Formule inclusief dranken t.e.m. de koffie (**zonder** dans)
Volwassenen € 88,00

Formule inclusief dranken t.e.m. 17u00 (**met** dans)
Volwassenen € 94,00

Formule inclusief dranken
Kinderen (0 –2 jaar) gratis
Kinderen (3 –6 jaar) € 40,00
Kinderen (7 –13 jaar) € 50,00



Met bezoek van de kerstman



Met goochelaar

NIEUWJAARSDAG



Donderdag 1 januari 2026 om 11u30



Formule inclusief dranken t.e.m. de koffie (**zonder** dans)
Volwassenen € 88,00

Formule inclusief dranken t.e.m. 17u00 (**met** dans)
Volwassenen € 94,00

Formule inclusief dranken
Kinderen (0 –2 jaar) gratis
Kinderen (3 –6 jaar) € 40,00
Kinderen (7 –13 jaar) € 50,00



Met goochelaar

APERITIEF

Comtesse Brut Marie-Julie met feestelijke hapjes van de chef

FEESTELIJKE OUVERTURE: KREEFTENPARADE

Halve babykreeft per persoon met Griekse pasta en kruidenboter

VOORGERECHT

U kan zich vrij bedienen in onze foodhall vol lekkere voorgerechtjes

Oesters - de parel uit de zee: Vers geopende oesters - vinaigrette van rode wijnazijn en sjalot - peper - citroen

Fruits de mer "Deluxe": Langoustines - roze garnalen "pandalus" - ongepelde grijze Noordzeegarnalen - gemarineerde Spaanse mosselen - gemarineerde venusschelpen enscheermessen - mosseltjes in huisbereide tartaar - jumbo kreukels - partygarnalen in zachte dip

Warme crustacées "Marinières": Lauwe Brestoense Wulken in pittige court bouillon - Zeeuwse mosseltjes in knoflook - peterseliebotersaus - gamba's "Pil-Pil" - pot au feu van vongole's & scheermessen met witte wijn

Noorse Zalm: Gepocheerde zalm "baveuse" - huisbereide gravad lax - artisanaal gerookte zalm - mousse van zalm en avocado - assortiment garnituren : cocktailsaus - rode ui - geplette gekookte hoeve-eitjes...

Comptoir "Nordique": Gerookte paling - gerookte makreel - haring gemarineerd in rode sherry - ansjovis met look - mousse van forel met haringkaviaar

Comptoir "Japonaise": Sashimi zalm - sashimi tonijn - kroepoek met zalmtartaar - kroepoek met tonijntartaar - wakame salade - soja dressing - pittig Oosters sausje - wasabimayo

Seizoenstapas: Gegratineerde Sint-jacobsschelp - vispannetje met kreeftensaus - rösti met buikspek en Reblochon kaas - cannelloni van bladerdeeg met comté en breydelham

Onze klassiekers: Variatie kaas- en garnaalkroketjes - vol-au-vent van hoevekip - vol-au-vent van vis

Foie Gras: Truffel van foie gras en maanzaad - soesje met ganache van eendenlever - verrine van ganzenlever - kramiekbroom

Huisbereide soepen: Cappuccino van kreeft met Armagnac - dagverse seizoensgroentesoep met half opgeklopte room - gemalen Emmentaler - croutons - gehakte peterselie - assortiment vers gebakken brood & hoeveboter

Ambachtelijke charcuterie en zuiderse delicatessen: Fijne salami "pur porc" - serrano ham "reserva" - streekgebonden boerenpaté - varkensrilettes - droge & gerookte worstjes - traaggegaard buikspek - hoofdvlees - salami "Fuet" (met Provençaalse kruiden, noten, zongedroogde tomaat...)

Italiaanse antipasti: Italiaanse olijven - peperino gevuld met kaas - uitjes in rode wijnazijn - uitjes met balsamico - artisjok in olijfolie - gegrilde courgette - gegrilde champignons - augurkjes - tartaar van Zuiderse tomaat - verse focaccia toast - tapenade - zongedroogde tomaten - dressings: bieslookvinaigrette, balsamico, groene pesto

Veggie- & pastabar: Penne met boschampignons en truffelroom - farfalle arrabiata met provencaalse groenten - noedels met wokgroenten en quorn

Saladbar: Salade caprese met buffelmozzarella - caesar salade - Griekse salade met feta - taboulé met fijne groenten - tweetal seizoenssalades

Eindejaarsgerechtjes: Paté van fazant - Paté van everzwijn - confituren - notenbrood - carpaccio met eendenlever & cumberland saus - tartiflette met reblochonkaas, spekjes en uien - raclette



HOOFDGERECHT

Uw keuze graag bij reservatie doorgeven - bediend aan tafel

Traag gegaard kalfsvlees

Cognacroomsaus - wintergarnituur - mini aardappelkroket

OF

Ovengebakken Noorse zalmfilet

Chablissaus - risotto met wintergroenten - broccolini

OF

Gevulde portobello (veggie)

risotto - kruidenolie



DESSERT

Warme populaire dessertjes: vers gebakken pannenkoekjes - Brusselse wafels - vers geklopte sabayon - crème brûlée - pastel de nata - 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 chocolade-brownie - soesje

Pousse-cafébar: Irish Coffee - Italian Coffee - Baileys Coffee

Oma's gebak: Rijsttaart - appeltaart - confituurtaart - frangipanetaart - flantaart

Dessertglaasjes "Eccellenza": Mousse van witte chocolade & bruine chocolade - mousse van baileys - parfait van frambooswitte chocolademousse met passievrucht - tiramisu - panna cotta met bosvruchten

Ijsdesserts: Variatie van roomijs - sorbet - ijsparfait - café glacé - bijpassende garnituren: meringue, bresilienne, smarties, discosnoepjes, chocoladeschilfers...

Heerlijk gezond: Comptoir met vers gesneden fruitsalade

Candy corner

Selectie aan kazen (steeds 3 soorten aanwezig): Als voorbeeld: Brugse Blomme - Brie - Comté - Fourme d'Ambert - aangevuld met nootjes, rozijnen, druiven, geleï, vers gebakken broodjes en hoeveboter

Feestelijke extra's: Bûche van framboos - bûche van chocolade - breekchocolade - marshmallow - Antwerps spek - churros met speculoosaus



KINDERMENU



APERITIEF

Kinderchampagne vergezeld met chipjes

VOORGERECHT

Kaaskroketje

BUFFET

Kinderen kunnen mee aanschuiven aan het buffet

HOOFDGERECHT

Combinatie crunchy chicken en balletjes in tomatensaus -
appelmoes - verse Belgische frietjes

DESSERT

Kinderen kunnen mee aanschuiven aan het dessertbuffet

SPEELKAMER

De kinderen kunnen naar hartelust ravotten in onze speelkamer

DRANKEN INBEGREPEN

- Sélection Brut "Comtesse Marie -Julie"
- Kir Les Grands Seigneurs
- Sinaasappelsap
- Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen
- Alcoholvrije wijnen
- Bieren: Stella Artois, Hoegaarden, Tripel Karmeliet, Victoria, Leffe Bruin, Kriek Belle -Vue, Jupiler 0,0%, Leffe Blond 0,0%
- Plat water en bruiswater
- Pepsi, Pepsi Max, limonade, Ice Tea, Schweppes Tonic, 7UP
- Grootmoeders koffie of theeselectie

UPGRADE JE DINER

Kies voor een sprankeltje meer met:

Sélection champagne
Grand Cru "Jean Milan"

€ 40,00/fles



CADEAUTIP

Verras iemand met een Eccellenza cadeaubon!

Wie houdt er nu niet van een culinaire verwennerij?
Met de Eccellenza cadeaubon geef je niet zomaar een geschenk,
maar een heerlijke beleving die de smaakpapillen laat dansen.
Deze kan worden gebruikt in al onze zaken.

Aankopen kan via www.eccellenza.be
of scan heel eenvoudig volgende QR code



Wenst u liever een stijlvol, fysiek exemplaar van onze cadeaubon? Deze kan worden afgehaald in de 6 locaties hieronder of via aangetekende zending mogelijk, ideaal om feestelijk te overhandigen tijdens de eindejaarsdagen.

- **Salons Cortina**
Lauwestraat 59, 8560 Wevelgem
056 41 25 22
- **Hostellerie Klokhof**
Sint-Anna 2, 8500 Kortrijk
056 22 87 04
- **Kasteel d'Aertrycke**
Zeeweg 42, 8820 Torhout
050 17 01 98
- **Cleen Schardauw**
Izegemsestraat 59, 8880 St.-Eloois-Winkel
0476 41 74 19
- **Villa Kruiscalsyde**
Brugsesteenweg 143, 8740 Pittem
051 97 01 30
- **Het Koetshuys (bijhuis van Kasteel d'Aertrycke)**
Zeeweg 42, 8820 Torhout
050 22 19 29

HOTEL

Maak de eindejaarsperiode extra bijzonder met een verblijf in ons charmant Hotel Salons Cortina. Onze kamers zijn uitgerust met alle nodige voorzieningen. 's Morgens verwennen we u met een ontbijtbuffe. Tijdens de eindejaarsperiode verblijft u bij ons vanaf €145 per kamer, inclusief ontbijt. Een warme overnachting, een uitgebreid ontbijt en de gezelligheid van de feestdagen.

Dat is het recept voor een onvergetelijke ervaring.

Reserveer vandaag nog via info@salonscortina.be
of bel +32 56 41 22 25



Royaal Buffet

Elke zondag om 11u30 verwelkomen we je voor ons befaamde **Royaal Buffet** voor slechts **€81 per persoon**. We starten met een **aperitief** en verfijnde fingerfood, gevolgd door een **indrukwekkende kreeftenshow**.

Vervolgens kan je aanschuiven aan ons **luxueuze voorgerechtenbuffet**. Daarna kies je uit drie zorgvuldig bereide **hoofdgerechten** en sluiten we af met een **uitgebreid dessertbuffet** in onze sfeervolle foodhall.

De namiddag staat in het teken van **beleving**: geniet van een **rode wijnshow**, het **koninklijk sabreer-ritueel**, **animatie voor kinderen** en **muziek van onze huis-DJ** tot 17u30. Een feestelijke middag vol culinaire verwennerij en entertainment voor jong en oud.



Uw feest bij Salons Cortina

Salons Cortina is dé locatie voor al je **feestelijke en zakelijke evenementen**.

Of het nu gaat om een **familiefeest, communie, huwelijk, seminarie** of **businesssevent**, wij zorgen ervoor dat elk detail perfect wordt verzorgd.

Onze sfeervolle feestzalen en prachtige tuin bieden plaats aan groepen **van 20 tot wel 1000 gasten**, voor intieme diners of grootschalige feesten.

Daarnaast bieden we **diverse formules op maat**, van een volledig feestmenu tot een communie- of lentefeest, zodat elk evenement volledig naar wens kan worden ingevuld. Bij Salons Cortina wordt elk feest een onvergetelijke beleving.



PROUD MEMBER OF
ECCELLENZA

