



Vier met ons mee!

KERST & EINDEJAAR 2026 – 2027



CADEAUTIP

Maak het einde van het jaar nóg feestelijker met onze stijlvolle giftbox, gevuld met een culinaire cadeaubon en enkele leuke gadgets. Een geschenk dat altijd in de smaak valt.

VIER KERST EN EINDEJAAR BIJ SALONS CORTINA

Wij zorgen voor een 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 15 oktober** worden geplaatst, dienen uiterlijk op 15 oktober betaald te zijn. Indien we de betaling niet hebben ontvangen voor 15 oktober, wordt de reservatie automatisch geannuleerd.
- Reservaties **vanaf 15 oktober** vragen wij om de betaling binnen de 5 werkdagen na het maken van de reservatie in orde te brengen. Indien we de betaling na 5 werkdagen niet hebben ontvangen, wordt de reservatie automatisch geannuleerd.
- Voor reservaties **vanaf 1 december** vragen wij onmiddellijke betaling. Indien we de betaling na 3 werkdagen niet hebben ontvangen, wordt de reservatie automatisch geannuleerd.
- Vermeld bij overschrijving:
uw reservatienaam - 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.

Annulatievoorwaarden

Bij annulaties wordt de terugbetaling uitgevoerd via een waardebon volgens onderstaande:

- **Voor reservatie t.e.m. 15 november:** waardebon voor het volledige bedrag.
- **Van 16 november tot 15 december:** waardebon voor 50% van het bedrag
- **Bij annulatie na 15 december:** Geen terugbetaling.





KERSTAVOND

Donderdag 24 december 2026 vanaf 18u30

- € Formule (**zonder** dans)
incl. dranken t.e.m. 24u00
- Volwassenen € 94,00
- Formule (**met** dans)
incl. dranken t.e.m. 02u00
- Volwassenen € 109,00
- 👤 Met bezoek van de Kerstman
- 👗 Dresscode: casual chic
- 🍷 Late night snack (bij formule met dans):
puntzak verse frietjes

OUDEJAARSVOND

Donderdag 31 december 2026 vanaf 18u30

- € Formule (**zonder** dans) incl. dranken t.e.m.
24u00 met als **afsluiter een glaasje bubbels**
- Volwassenen € 129,00
- Formule (**met** dans) incl. dranken t.e.m. 04u00
- Volwassenen € 170,00
- 🎁 Feestgadgets op tafel
- 👗 Dresscode: casual chic
- 🍷 Om middernacht een glaasje bubbels
- 🍷 Late night snack (bij formule met dans):
puntzak verse frietjes

KERSTDAG

Vrijdag 25 december 2026 vanaf 11u30

- € Formule (**zonder** dans)
incl. dranken t.e.m. de koffie
- Volwassenen € 89,00
- Formule (**met** dans)
incl. dranken t.e.m. 17u00
- Volwassenen € 94,00
- 👤 Met bezoek van de Kerstman
- 🍷 Met goochelaar
- 👗 Dresscode: casual chic

NIEUWJAARSDAG

Vrijdag 1 januari 2027 vanaf 11u30

- € Formule (**zonder** dans)
incl. dranken t.e.m. de koffie
- Volwassenen € 89,00
- Formule (**met** dans)
incl. dranken t.e.m. 17u00
- Volwassenen € 94,00
- 🍷 Met goochelaar
- 👗 Dresscode: casual chic

KINDEREN FEESTEN MEE

Aperitief

Kinderchampagne vergezeld met chipjes

Voorgerechtenbuffet

Kinderen schuiven mee aan het buffet

Hoofdgerecht

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

Dessert

Kinderen schuiven mee aan het buffet

- € Formule inclusief dranken
Kerstavond - Kerstdag - Nieuwjaarsdag
- Kinderen (0 –2 jaar) gratis
- Kinderen (3 –6 jaar) € 40,00
- Kinderen (7 –13 jaar) € 50,00
- € Formule inclusief dranken
Oudejaarsavond
- Kinderen (0 –2 jaar) gratis
- Kinderen (3 –6 jaar) € 60,00
- Kinderen (7 –13 jaar) € 70,00

APERITIEF

Feestelijke hapjes van de chef vergezeld van een glaasje
Marquis du Souverain Brut of Tönisteiner Multivitaminesap incl. bijservering

FEESTELIJKE OUVERTURE

Half kreeftje per persoon met Griekse pasta en kruidenboter

UNIEKE FOODHAL MET OVERVLOED AAN DELICATESSEN

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 venussschelpen, scheermessen en
partygarnalen | Jumbo kreukels | Wulken | Mosseltjes in huisbereide tartaar | Warme
Zeeuwse mosseltjes in knoflook-peterseliebotersaus | Ansjovis met look

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

Comptoir “Japonaise”

Sashimi zalm | Sashimi tonijn | Kroepoek met zalmtartaar | Kroepoek met tartaar
van tonijn | Wakame salade | Soja dressing | Pittig Oosters sausje | Wasabimayo

Foie gras

Truffel van foie gras en maanzaad | Soesje met ganache van eendenlever |
Verrine van ganzenlever | Kramiekbroom

Ambachtelijke charcuterie en Zuiderse delicatessen

Fijne salami “pur porc” | Serrano ham “reserva” | Streekgebonden boerenpaté | Droge
& gerookte worstjes | Varkensrilettes | Traaggegaard buikspek | Mousse van ham |
Hoofdvlees | Salami “Fuet” (met Provençaalse kruiden, noten, gedroogde tomaat...)

Onze warme klassiekers

Kaaskroketjes | Garnaalkroketjes | Vol-au-vent van hoevekip | Seizoensgerechtje van
de chef | Gegratineerde Noordzeeschelp | Canneloni van bladerdeeg met Emmental
en breydelham | Gebakken witte pensjes met gekarameliseerde uitjes & appelmoes

Kleine verwennerijen

Steeds variatie van 2 verschillende mini gerechtjes zoals:
Carpaccio van rund | Vitello tonnato

Huisbereide soepen

Cappuccino van kreeft met Armagnac | Dagverse seizoensgroentesoep | Half opgeklopte room | Gemalen Emmentaler | Croûtons | Gehakte peterselie | Assortiment vers gebakken brood & hoeveboter

Italiaanse antipasti

Italiaanse olijven | Peperino gevuld met kaas | Artisjok in olijfolie | Uitjes in rode wijnazijn | Uitjes met balsamico | Augurkjes | Gegrilde courgette | Tartaar van Zuiderse tomaat | Gegrilde champignons | Verse focaccia toast | Tapenade | Tzatziki | Zongedroogde tomaten | Dressings: bieslookvinaigrette, balsamico, groene pesto

Veggie- & pastabar

Penne met boschampignons en truffelroom | Farfalle arrabiata met provencaalse groenten | Griekse pasta met scampi in zuiders sausje

Saladbar

Salade caprese met buffelmozzarella | Caesar salade | Griekse salade met feta | Taboulé met fijne groenten | Tweetal seizoenssalades | Salade van hoeve-ei

Eindejaarsgerechtjes

Een unieke selectie aan extra gerechtjes speciaal voor het einde van het jaar

HOOFDGERECHT

Uw keuze graag bij reservatie doorgeven - bediend aan tafel

Traag gegaarde rosé kalfsmignon

Geserveerd met een fine champagnesaus, romige gratin dauphinois en een kleurrijke selectie van warme wintergroenten

OF

Ovengebakken Noorse zalmfilet

Op smaak gebracht met een saus van verse tuinkruiden, mousseline van aardappel en een fijne fondue van prei

OF

Gevulde portobello met truffelrisotto

Een royale portobello gevuld met romige truffelrisotto, zachte Parmezaansaus en een verfijnde selectie van warme seizoensgroenten



ROYAAL BUFFET VAN ZOETIGHEDEN

Warme populaire dessertjes

Vers gebakken pannenkoekjes | Crème brûlée | Brusselse wafels | Vers geklopte sabayon van witte wijn | Vers geklopte sabayon van kriebier | Pastel de nata | Mini appelstrudel | Garnituren: verschillende suikers, slagroom, coulis, warme chocoladesaus...

Mini gebakjes

Mini taartje met banaan | Mini Sablé Breton met rood fruit | Citroentaartje | Macarons | Boules de Berlin | Bresiliennetaartje | Artisanale chocoladebrownie | Assortiment soesjes met roomvulling

Pousse-cafébar

Irish Coffee | Italian Coffee | Baileys Coffee

Oma's gebak

Rijsttaart | Appeltaart | Confituurtaart | Flantaart | Frangipanetaart

Dessertglaasjes "Eccellenza"

Mousse van baileys | Mousse van witte & bruine "Callebaut" chocolade | Parfait van framboos | Witte chocolademousse met passievrucht | Tiramisu | Panna cotta met bosvruchten

Ijsdesserts

Variatie van roomijs | Sorbet van citroen | Ijsparfait | Café glacé
Garnituren: meringue, bresilienne, smarties, chocoladeschilfers...

Heerlijk gezond

Comptoir met vers gesneden fruitsalade

Candy corner

Ruim assortiment snoep uit grootmoeders bokalen

Selectie aan kazen (steeds minimum 3 soorten)

Bv.: Brugse Blomme, Brie, Comté, Fourme d'Ambert | Aangevuld met nootjes, rozijnen, druiven, gelei, vers gebakken broodjes en hoeveboter

Grootmoeders koffie of theeselectie "Or Tea?"

Eindejaarsgerechtjes

Een unieke selectie aan extra gerechtjes speciaal voor het einde van het jaar

DRANKEN INBEGREPEN

Marquis du Souverain Brut - Tönissteiner Multivitaminesap - Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen - Alcoholvrije wijnen - Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Jupiler 0,0%, Hoegaarden Rosé 0,0% - Plat water en bruiswater - Pepsi, Pepsi Max, limonade, Ice Tea, Schweppes Tonic, 7UP - Grootmoeders koffie of theeselectie

UPGRADE JE DINER

Zin in een extra sprankeltje meer dan de bubbels en wijnen?

Ontdek hieronder onze zorgvuldig geselecteerde wijnen waarmee u uw formule kunt upgraden: (gelieve dit door te geven bij reservatie)

Bubbels

Toeslag per fles

Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje) € 25,00

Huischampagne

Charles Latour Brut "Grande Réserve" (Frankrijk) € 45,00

Witte wijn

Milani Pinot Grigio Bianco delle Venzie DOC 2025 (Italië) € 22,00

Les Rochette Blanc 2025 - Côtes de Gascogne (Frankrijk) € 23,00

L'or de Vignes "Chardonnay" 2024 - Pays d'Oc (Frankrijk) € 23,00

Le Soleil Nantais, Muscadet (Frankrijk) € 32,00

Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk) € 36,00

La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk) € 36,00

Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk) € 36,00

La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk) € 44,00

Rosé wijn

Saveurs Occitanes Rosé Pays d'Oc (Frankrijk) € 26,00

Le Cri Rosé "Je vous en Gris Pays d'Oc (Frankrijk) € 26,00

Rode wijn

Les Trois Lunes "100% Cabernet Sauvignon Reserve" 2022 (Frankrijk) € 22,00

Stellenrust Estate "Kleine Rust" Red" - Shiraz & Pinotage (Zuid-Afrika) € 26,00

Las Hermanas "Monastrell" Syrah 2022 (Spanje) € 26,00

Astrale 2024 - Montepulciano d'Abruzzo DOC (Italië) € 26,00

Château Caronne Sainte Gemme (Frankrijk) € 33,00

Château de la Commanderie (Frankrijk) € 33,00

Zédé de labégorce, Margaux (Frankrijk) € 45,00

Château Croque Michotte (Frankrijk) € 59,00

HOTEL

Geniet zorgeloos van de feestdagen bij Hotel Salons Cortina.

Maak van uw kerst- of eindejaarsfeest een complete belevenis en blijf overnachten na een gezellige avond. Ontspan in alle comfort en start de volgende dag met ons royaal ontbijtbuffet. Zo geniet u volop van de feestdagen, zonder zorgen.

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



IDEAAL VOOR AL UW FEESTEN VAN FIJN FEESTJE TOT GRANDIOOS GALA

Bij Salons Cortina wordt elk feest of evenement een unieke belevenis. Wij creëren een totaalervaring volledig afgestemd op jouw wensen. Onze stijlvolle zalen combineren sfeer, elegantie en flexibiliteit, waardoor zowel intieme bijeenkomsten als grote feesten perfect tot hun recht komen.

Ook voor professionele events zoals vergaderingen, workshops, presentaties, en productvoorstellingen ben je bij ons aan het juiste adres.

Dankzij de moderne faciliteiten, ingebouwde beamers en rustige ligging garanderen we een vlot en professioneel verloop.

Bij mooi weer maken onze prachtige terrassen, tuinen en sfeervolle nomadentent jouw evenement nog extra bijzonder.

Bovendien is Salons Cortina vlot bereikbaar vanuit Brugge, Gent, Kortrijk en Rijsel, met een ruime parking voor 250 wagens.

Bij Salons Cortina draait alles om sfeer, kwaliteit en een zorgeloze organisatie, zodat jij en je gasten volop kunnen genieten van een onvergetelijke dag.



SATURDAY *Avenue*

Een stijlvolle buffetformule met dans dat elke zaterdagavond geopend is vanaf 19u00

Formule met dans, dranken inclusief tot 2u00
Formule in een privézaaltje met receptie

€ 83,00 p.p.
€ 95,00 p.p.



ROYAAL BUFFET

Elke zondag royaal genieten van 11u30 tot 17u00

Formule met dans, dranken inclusief tot 17u00
Formule in een privézaaltje met receptie

€ 82,00 p.p.
€ 95,00 p.p.

