



Royaal Buffet

Elke zondag
van 11u30 tot 17u00

Royaal buffet met dans & DJ
€ 82,00 p.p.

Royaal buffet zonder dans & DJ
€ 79,00 p.p.

Royaal buffet in een privézaal
€ 95,00 p.p.

Stijlvolle ontvangst:

Galante verwelkoming door
de portier "en grande tenue"

Shuttle service:

Een gracieus ritje van onze parking
tot de entree met onze eigen shuttle

Decanteringsceremonie:

Rode wijn wordt geschonken vanuit
onze 12 liter reuze Balthazarfles

Kreeftenparade:

Een feestelijke ouverture met onze
spectaculaire kreeftenkar

Sabreer ritueel met verjaardagsshow:

Komt u 1 week vóór of 1 week ná uw
verjaardag dineren?
Vermeld dit bij uw reservatie en geniet
van een spectaculaire verjaardagsshow
met sabreerritueel en binnenvuurwerk.
Als extra ontvangt u een waardebon van
€ 25,00 voor een volgend bezoek aan
één van onze zaken.

Clown of tafelgoochelaar:

Vrolijke en verrassende animatie
voor groot en klein

Kinderanimatie:

Kinderen kunnen zich uitleven in onze
binnen- en buitenspeelruimte of op
ons springkasteel (apr - sep)

Muziek & sfeer:

Spontane dansmomenten verzorgd door
onze huis DJ (enkel bij formule met dans)

VOOR ELKE GELEGENHEID EEN GEPASTE ZAAL

Bij Salons Cortina vindt u altijd de ideale zaal voor elk feest of evenement, van 20 tot 800 personen. Onze zalen zijn flexibel indeelbaar voor kleinere groepen en uitgerust met professionele klank-, beeld- en lichtinstallaties.

Ook voor business evenementen zoals vergaderingen, presentaties, productvoorstellingen of workshops zijn onze zalen perfect geschikt, dankzij de ingebouwde beamers en de rustige ligging naast de hoofdingang. Dankzij onze eigen keuken en professionele chefs garanderen wij kwaliteit, versheid en een verfijnde culinaire ervaring.

Bij mooi weer kunnen recepties plaatsvinden op onze prachtige terrassen in de tuinen of onder onze grote nomadentent.

Salons Cortina is makkelijk bereikbaar vanuit Brugge, Kortrijk, Gent en Rijsel. Ruime parking met 250 parkeerplaatsen.

Zaal Escoffier

Een adembenemende ballroom zoals u die enkel in dromen tegenkomt. Deze prestigieuze zaal biedt plaats aan 100 tot 600 gasten, met de mogelijkheid om via de elegante balkons nog eens 120 extra personen te verwelkomen. De indrukwekkende grandeur vormt het perfecte decor voor een onvergetelijk evenement.

Zaal Limoges

De Limoges zaal is de ideale locatie voor feesten tot 120 personen. Dankzij de geavanceerde klank- en lichtinstallatie en de centrale dansvloer komt deze zaal volledig tot leven, waardoor ze zich perfect leent voor stijlvolle dansfeesten en bruisende vieringen.



Zaal Escoffier

Zaal Bocuse

Onze zaal Bocuse verwelkomt uw gasten in een aparte receptie- of unieke foodhal die meteen grandeur en karakter uitstraalt. De stijlvolle setting vormt de perfecte start of aanvulling van elk feest of evenement en zorgt voor een warme, verfijnde ontvangst.

Zaal Sèvres en Zaal Melvin

Verkiest u een intiemere en gezellige sfeer? De zalen Sèvres en Melvin zijn geschikt voor gezelschappen van 20 tot 70 personen. Ideaal voor kleinere feesten en bijeenkomsten waar sfeer, comfort en persoonlijkheid centraal staan.

Er is geen feest waar Salons Cortina geen antwoord op heeft!



APERITIEF

Steeds zittend aan tafel

- Marquis du Souverain Brut met bijservering
- Tönissteiner Multivitaminesap
- Mocktail
- 2 amuses van de chef

FEESTELIJKE “KREEFTENPARADE”

Feestelijke ouverture van het Royaal Buffet met een **half kreeftje** per persoon met Griekse pasta en kruidenboter

(Veggie/vegan mogelijk mits seintje vooraf)



KINDEREN

Aperitief

Kinderchampagne met chipjes

Om te beginnen

Kaaskroketje

Voorgerecht

Kinderen kunnen mee aanschuiven aan het buffet

Hoofdgerecht

Duo van kipnuggets en balletjes in tomatensaus met frietjes, appelmoes en mayonaise

Dessert

Kinderen kunnen mee aanschuiven aan het buffet

KINDERANIMATIE

- Elke zondag is er een **goochelaar** of **clown** aanwezig
- De kinderen kunnen het hele jaar door ravotten in onze **binnen- of buitenspeelruimte**
- Van apr t.e.m. sep voorzien wij een **springkasteel**
- In de communicatieperiode voorzien wij **extra animatie**

Animatie is steeds onder voorbehoud van overmacht. Dank voor uw begrip!

TARIEVEN KINDEREN

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.
Kinderreceptie 1u (kinderaperitief, chips en 1 kindershapje)	+ € 5,00 p.p.



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
venusschelpen, 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 tonijntartaar | Wakamesalade | 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 |
Cannelloni 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 | Gegrilde champignons | Tartaar van zuiderse tomaat |
Verse focaccia toast | Tapenade | Tzatziki | Zongedroogde tomaten |
Dressings: bieslookvinaigrette, balsamico, groene pesto

Veggie- & pastabar:

Penne met boschampignons en truffelroom | Farfalle arrabiata met
provençaalse 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 | Eiersalade

Onze selectie kan wijzigen volgens seizoens- en marktaanbod



HOOFDGERECHT

(Keuze van het hoofdgerecht wordt de dag zelf aan tafel gevraagd)

Belgisch rund witblauw: Sappige tournedos met bijhorende saus

OF

Chef's choice: Heerlijke vleessuggestie van de chef

OF

Catch of the day: Dagverse vissuggestie van de chef

OF

Vegan dagsuggestie (gluten- en lactosevrij)

Met bijhorende seizoensgroentjes en aardappelgarnituur

ROYAAL BUFFET VAN ZOETIGHEDEN

Warme populaire dessertjes

Vers gebakken pannenkoekjes | Crème brûlée | Brusselse wafels |

Vers geklopte sabayon van witte wijn | Vers geklopte sabayon van

kriekbier | 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 | Bresiliennetaartje | Boules de Berlin |

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, geleï, vers gebakken broodjes en hoeveboter

Grootmoeders koffie of theeselectie "Or Tea?"

TARIEVEN OP ZON-ENFEESTDAGEN

“Royaal buffet” met DJ & dans op zondag met aperitief en 2 hapjes aan tafel - inclusief kreeftenparade, rodewijnshow, goochelaar, en dranken t.e.m. 17u00	€ 82,00 p.p.
“Royaal buffet” zonder DJ & dans op zondag met aperitief en 2 hapjes aan tafel - inclusief kreeftenparade, rodewijnshow, goochelaar, inclusief dranken t.e.m. 17u00	€ 79,00 p.p.
“Royaal buffet” met uitbreiding: receptie van 1 uur + 3 hapjes (aankomst 11u00)	€ 10,00 p.p.
“Royaal buffet” in een privézaal vanaf 15 volwassenen (aankomst 11u00 - 1 uur rechtstaande receptie met 2 dips en krokante toast op de receptietafeltjes, 3 hapjes, half kreeftje, voorgerechtenbuffet, hoofdgerecht, dessertbuffet). Bij privézaal is er standaard geen DJ & dans voorzien	€ 95,00 p.p.

Prijzen geldig t.e.m. 31/07/2027

Gelieve eventuele allergenen en intoleranties bij de reservatie door te geven

INBEGREPEN DRANKEN

Marquis du Souverain Brut | Alcoholvrije bubbels |
Tönissteiner Multivitaminesap | Geselecteerde witte en rode wijnen |
Alcoholvrije wijnen | Stella Artois | Hoegaarden | Kriek Belle-Vue |
Jupiler 0,0% | Hoegaarden Rosé 0,0% | Plat water | Bruiswater | Pepsi |
Pepsi Max | Limonade | 7UP | Lipton Ice Tea
Grootmoeders koffie | Theeselectie “Or Tea?”

WIJNKAART

(gelieve dit door te geven bij reservatie)

Zin in een extra sprankeltje meer dan de bubbels en wijnen?
Ontdek hieronder onze zorgvuldig geselecteerde wijnen
waarmee u uw formule kunt upgraden:

	Toeslag per fles
Bubbels	
Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje)	€ 25,00
Huischampagne	
Charles Latour Brut “Grande Réserve” (Frankrijk)	€ 45,00
Witte wijn	
Milani Pinot Grigio Bianco delle Venezie 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, Pessac-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



Feestzalen - Business Center - Hotel
Van een fijn feestje tot een grandioos gala

ROYAAL BUFFET - SATURDAY AVENUE - HUWELIJK
BABYBORREL - COMMUNIEFEEST - LENTEFEEST
FAMILIEFEEST - HOTEL - ROUWMAALTIJD
WALKING DINNER - ONTBIJT - BUSINESS EVENTS

Onze troeven



Royaal Buffet
met of zonder dans



Ruim terras met
afgesloten tuin



Saturday Avenue
met dans



Gratis parking
t.e.m. 250 auto's



All-in formules /
eigen keuken



45 jaar horeca ervaring



Formules op maat



Speelruimte voor de
kids binnen en buiten



Verhuur als
event locatie



Vlot bereikbaar
via E17 en E403



Inhouse hotel
met 26 kamers



Vergaderzalen
voor bedrijven



7/7 open vanaf 25 personen met een formule op maat



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

Formule met dans, dranken inclusief tot 2u00

€ 83,00 p.p.

Formule in een privézaaltje met receptie

€ 95,00 p.p.

Benieuwd naar uw formule op maat?
Contacteer ons via onze contactgegevens hieronder:



056 41 25 22



www.salonscortina.be
info@salonscortina.be



Salons Cortina
Lauwestraat 59
8560 Wevelgem

