salons Cortina

SATURDAY Avenue











Elke zaterdag
vanaf 19u00 - 02u00

Saturday Avenue
met dans & dranken
€ 83,00 p.p.

Saturday Avenue
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

Muziek & sfeer:
Spontane dansmomenten
verzorgd door onze huis DJ

Cadeau voor jarigen
Komt u 1 week vóór of 1 week ná uw
verjaardag? Vermeld dit bij uw reservatie
en wij zetten u graag in de bloemetjes
met een waardebon ter waarde van
€ 25,00 voor een volgend bezoek.

Doorlopend geopend buffet:
Buffet is geopend van 19u00 - 22u00
met om 22u30 rondgang met Irish
Coffee & Café Glacé

Late night snack:
Om 00u00 kan u tijdens het dansen
genieten van een heerlijke late night
snack: een puntzakje frietjes

Saturday Avenue, wanneer u het wilt!
Saturday Avenue is ook te boeken op
een andere dag in de week.
We maken graag een voorstel op
maat van uw evenement.

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 | Schweppes Tonic 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

Saturday Avenue

Elke zaterdagavond vanaf 19u00

APERITIEF

Steeds zittend aan tafel

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



VOORGERECHTENAVENUE

Oesters (de parel uit de zee):
Vers geopende oesters | Vinaigrette van rode wijnazijn en sjalot | Peper | Citroen

Crustacés
Gemarineerde Spaanse mosselen | Mosseltjes in huisbereide tartaar | Wulken | Scheermessen | Ongepelde grijze garnalen | Langoustines | Roze garnalen 'Pandalus' | Haring gemarineerd in rode sherry

Noorse zalm
Gepocheerde zalm "baveuse" | Huisbereide gravad lax | Mousse van zalm met avocado | Sashimi van Noorse zalm | Gerookte Noorse zalm | Wakame salade | Soja dressing | Pittig Oosters sausje | Wasabimayo

Ambachtelijke charcuterie en Zuiderse delicatessen
Fijne salami "pur porc" | Streekgebonden boerenpaté | Serrano ham "reserva" | Hoofdvlees | Mousse van ham | Varkensrilettes | Droge & gerookte worstjes | Traaggegaard buikspek | Salami "Fuet" (met Provençaalse kruiden, noten, gedroogde tomaat…)

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

Cucina Italiana
Pasta arabiata | Pasta truffel | Griekse pasta met scampi in zuiders sausje

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

Krokant kroket scala
Mini garnaalkroketjes | Mini kaaskroketjes

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

Mini bordjes
Vitello tonnato | Carpaccio van rund | Tomaat burrata

Onze warme klassiekers
Vol-au-vent van hoevekip | Warme Zeeuwse mosseltjes in knoflook-peterseliebotersaus | Mini witte pensjes met gekarameliseerde uitjes & appelmoes | Gegratineerde Noordzeeschelp | Bladerdeeg cannelloni met Emmental & ham

Salades
Salade caprese met buffelmozzarella | Caesar salade | Griekse salade met feta

Veggie gerechtje of the day

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

Onze selectie kan wijzigen volgens seizoens- en marktaanbod

ROYAAL BUFFET VAN ZOETIGHEDEN

Warme populaire dessertjes
Vers gebakken pannenkoekjes | Crème brûlée | Brusselse wafels |
Pastel de nata | Mini appelstrüdel |
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 | 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 |
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?"

LATE NIGHT SNACK

Om 00u00 verzorgen we een rondgang met een puntzakje frietjes

TARIEVEN

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

Saturday Avenue met dans & dranken (steeds in zaal Limoges met DJ) om 00u00 rondgang met puntzak frietjes	€ 83,00 p.p.
Saturday Avenue met uitbreiding: receptie van 1 uur + 3 hapjes (aankomst 18u30)	€ 10,00 p.p.
Saturday Avenue in een privézaal vanaf 25 volwassenen (aankomst 18u30 - 1 uur rechtstaande receptie met 2 dips en krokante toast op de receptietafeltjes, 3 hapjes, vrij te bedienen aan onze verschillende comptoirs) Bij privézaal zijn DJ & dans niet standaard inbegrepen. Gasten kunnen vrijblijvend meedansen in de Limoges-zaal met de andere gasten.	€ 95,00 p.p.

KINDEREN

Aperitief
Kinderchampagne met chipjes

Saturday Avenue
Kinderen kunnen mee aanschuiven aan het buffet

Nagerechten
Kinderen kunnen mee aanschuiven aan het buffet

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 kinderhapje)	+ € 5,00 p.p.

salons Cortina

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 - BUSSINESS EVENTS

Onze troeven

- Royaal Buffet met of zonder dans
- Saturday Avenue met dans
- All-in formules / Eigen keuken
- Formules op maat
- Verhuur als event locatie
- Inhouse hotel met 26 kamers
- Ruim terras met afgesloten tuin
- Gratis parking t.e.m. 250 auto's
- 45 jaar horeca-ervaring
- Speelruimte voor de kids binnen en buiten
- Vlot bereikbaar via E17 en E403
- Vergaderzalen voor bedrijven

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

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

PROUD MEMBER OF ECCELLENZA

Cortina · Hostellerie Klokhof · Kasteel d'Aertrycke · Het Koetshuys

Cleen Schardauw · Villa Kruiscalsyde · DIAMOND RESORT PHUKET · DIAMOND ESCAPE