

salons Cortina

ROUWMAALTIJD

Sereen afscheid nemen

Lauwestraat 59, 8560 Wevelgem
www.salonscortina.be
info@salonscortina.be
+32 56 41 25 22

WARME MAALTIJD (Aan tafel)

Amuses

- Fingerfood : 2 seizoensdips met krokante toast + € 3,00 p.p.
- 3 seizoenshapjes van de chef + € 6,00 p.p.

Voorgerecht (één keuze per gezelschap)

- Carpaccio van Belgisch rund - rucola - parmezaan
- Duo van zalm - gerookt - gravlax
- Zeebaars uit de oven - risotto - boschampignons - kruidenolie

Soep (één keuze per gezelschap - bijbediening inbegrepen)

- Soep van zuiderse trostomaat - kruidencroutons - opgeklopte room
- Velouté van asperges - snippers van gerookte ham - bieslookroom
- Brabantse witloofsoep - lardinettes - room met fijne kruiden
- Bisque van schaaldieren - Cognacroom + € 3,00 p.p.

Hoofdgerecht (één keuze per gezelschap - bijbediening inbegrepen)

- Filet van hoevekip – groentjes uit de oven – fine champagne saus
- Varkenshaasje – warme groentjes – zachte mosterdsaus
- Catch of the day – stoemp van prei – Chablissaus
- Belgisch Wit-Blauw (rund) – seizoensgroenten – saus naar keuze* + € 3,00 p.p.
- Traaggegaard kalfsvlees – seizoensgroenten – saus naar keuze* + € 3,00 p.p.
- Zeebaars – stoemp met gesmolten spinazie – hollandaisesaus + € 5,00 p.p.

TE KIEZEN AARDAPPELGARNITUUR

- Krieltjes uit de oven - Gratin aardappelen - Artisanale mini-kroketjes
- Tweede garnituur gewenst? + € 2,00 p.p. / extra garnituur

TE KIEZEN SAUZEN

- Bordelaise - Béarnaise - Champignon - Peperroomsaus met cognac
- Meerdere sauzen gewenst? + € 2,00 p.p. / extra saus

Dessert met koffie of thee (één keuze per gezelschap)

- Creatie van onze Chef patissier « framboisiertaart »
- 3 mini dessertjes van de chef (dessertglaasje - mini-gebakje - mini-ijsje)



KINDERMENU (3 T.E.M. 13 JAAR) (Aan tafel)

Amuses

- Chipjes — inbegrepen bij aperitief
- 3 kinderhapjes — + € 5,00 p.p.

Voorgerecht (één keuze per gezelschap)

- Tomatensoep
- Kaaskroketje
- 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

- Kinderijsje

TARIEVEN (dranken niet inbegrepen)

Menu 1: soep + hoofdgerecht + nagerecht	€ 44,00 p.p.
Menu 2: voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht	€ 54,00 p.p.
Menu 3: voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht	€ 59,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	€ 28,00 p.p.
Bij minder dan 25 volwassenen, rekenen wij zaalhuur aan	€ 125,00

BROODJESMAALTIJD (Aan tafel)

Soep (één keuze per gezelschap - er is bijservering voorzien)

- Soep van zuiderse trostomaat - kruidencroutons - opgeklopte room
- Velouté van asperges - snippers van gerookte ham - bieslookroom
- Brabantse witloofsoep - lardinettes - room met fijne kruiden
- Bisque van schaaldieren - Cognacroom + € 3,00 p.p.

Kant en klaar belegde broodjes

- Assortiment belegde broodjes met kazen, vis, vlees en indien gewenst aangevuld met wraps
- Invulling kan variëren naargelang het seizoen en marktaanbod.

OF

Buffet van beleg met assortiment van broodjes (vanaf 35 personen)

- Italiaanse gedroogde ham, streekgebonden boerenpastei, americain, gekookte 'Meesterlijke' ham,
- Fijne salami 'pur porc', mosseltjes in tartaar, tonijnsalade, kaasplank met drie verschillende kazen
- Groentjes en diverse sauzen
- Assortiment van brood (pistolets, stokbrood, enz.)

Dessert met koffie of thee (één keuze per gezelschap)

- Creatie van onze Chef patissier « framboisiertaart »
- 3 mini dessertjes van de chef (dessertglaasje - mini-gebakje - mini-ijsje)

Tarieven (dranken niet inbegrepen)

Menu 4a: soep + kant en klare belegde broodjes + nagerecht	€ 42,00 p.p.
Menu 4b: soep + broodjesbuffet + nagerecht	€ 44,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	helft tarief volwassenen
Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan	€ 125,00



HERINNERINGSRECEPTIE (met statafels)

Receptie

- 3 amuses van de chef in rondgang

Broodjes

- 5 kant en klaar belegde broodjes in rondgang

Dessert met koffie of thee

- 3 mini-dessertjes in rondgang

Tarieven (dranken niet inbegrepen)

Menu 5: hapjes + broodjes + nagerecht	€ 50,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	Helft tarief volwassenen
Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan	€ 125,00

ZOETE HERINNERINGEN (Vanaf 25 personen - vanaf 14u00)

Buffet van klassiek gebak

- Rijsttaart - appeltaart - confituurtaart – frangipanetaart - flantaart - Boules de Berlins
- Vers gebakken pannenkoekjes met garnituur
- Koffie en thee inbegrepen
- Andere dranken aan kaartprijzen

Tarieven (dranken niet inbegrepen)

Menu 6: dessertbuffet	€ 44,00 p.p.
Kinderen (3 - 13 jaar)	Helft tarief volwassenen
Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan	€ 125,00

Na de voorziene tijdsduur van 2 uur worden de dranken gerekend aan kaartprijzen en het Eccellenza personeel voor bediening van de dranken aan 46,00 €/begonnen uur/kelner (incl. btw)



DRANKEN

DRANKEN À LA CARTE

- Glas Martini, porto... € 6,50
- Glas huiswijn € 5,50
- Glas brut “Brut Marquis du Souverain” € 7,00
- Softdrinks en bieren vanaf € 3,00
- Fles water (bruisend - niet bruisend) € 7,00

Bubbels

- Brut Marquis du Souverain (Frankrijk) € 29,00
- Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje) € 29,00

Huischampagne

- Charles Latour Brut “Grande Réserve” (Frankrijk) € 45,00

Huiswijn

- Wit, rosé en rood geselecteerd door onze sommelier € 27,00

Witte wijn

- Milani Pinot Grigio Bianco delle Venzie DOC 2025 (Italië) € 32,00
- Les Rochette Blanc 2025 - Côtes de Gascogne (Frankrijk) € 33,00
- L’or de Vignes “Chardonnay” 2024 - Pays d’Oc (Frankrijk) € 33,00
- Le Soleil Nantais, Muscadet (Frankrijk) € 33,00
- Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk) € 46,00
- La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk) € 46,00
- Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk) € 46,00
- La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk) € 54,00

Rosé wijn

- Saveurs Occitanes Rosé Pays d’Oc (Frankrijk) € 36,00
- Le Cri Rosé “je vous en Gris Pays d’Oc (Frankrijk) € 36,00

Rode wijn

- Les Trois Lunes “100% Cabernet Sauvignon Reserve” 2022 (Frankrijk) € 32,00
- Stellenrust Estate “Kleine Rust” Red” - Shiraz & Pinotage (Zuid-Afrika) € 36,00
- Las Hermanas “ Monastrell” Syrah 2022 (Spanje) € 36,00
- Astrale 2024 - Montepulciano d’Abruzzo DOC (Italië) € 36,00
- Château Caronne Sainte Gemme (Frankrijk) € 43,00
- Château de la Commanderie (Frankrijk) € 43,00
- Zédé de labégorce, Margaux (Frankrijk) € 55,00
- Château Croque Michotte (Frankrijk) € 69,00

DRANKENFORFAIT BIJ MAALTIJD (aperitief niet inbegrepen)

Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen - alcoholvrije wijnen en bieren - geselecteerde bieren met o.a. Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue... - waters en frisdranken - koffie of thee

Drankenforfait: Menu 1, 4 en 5	€ 19,00 p.p.
Drankenforfait: Menu 2 en 3	€ 24,00 p.p.

BESTELBON

Naam overledene: .....

Rouwmaaltijd op: ..... om.....uur

UITVAARTZORG/BEGRAFENISONDERNEMER

Naam: .....

Telefoon: .....

Adres: .....

Email: .....

Postcode/stad: .....

Contactpersoon: .....

CONTACTPERSOON FAMILIE

Naam: .....

Telefoon: .....

Adres: .....

Email: .....

Postcode/stad: .....

☐ Facturatie aan de familie ☐ Facturatie via begrafenisondernemer

---

Aantal volwassenen:..... Aantal kinderen (0 - 2 jaar):..... (3 - 13 jaar):.....

DRANKEN

☐ Dranken van de kaart ☐ Drankenforfait

WIJNEN

☐ Huiswijnen ☐ Andere wijnen

Wit: .....

Rood: .....

KEUZE FORMULE

☐ Menu 1: Soep + hoofdgerecht + nagerecht	€ 44,00
☐ Menu 2: Voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht	€ 54,00
☐ Menu 3: Voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht	€ 59,00
☐ Menu 4a: Kant en klaar belegde broodjes	€ 42,00
☐ Menu 4b: Broodjesbuffet	€ 44,00
☐ Menu 5: Herinneringsreceptie	€ 50,00
☐ Menu 6: Zoete herinneringen	€ 44,00

Opgelet! Geef de dag voordien het juiste aantal personen door.
We rekenen het aantal personen aan zoals gereserveerd de dag voordien.
Bij minder dan 25 personen rekenen we een zaalhuur aan van € 125,00.
Tafelschikking ten laatste de dag voordien doorgeven telefonisch of via mail vóór 10u00.

VUL HIERONDER DE KEUZE VAN UW GERECHTEN IN

Hapjes

☐ Fingerfood ☐ Amuses van de chef ☐ n.v.t.

Voorgerecht .....

Soep .....

Hoofdgerecht .....

aardappelgarnituur .....

saus .....

Dessert .....

KINDERMENU

Voorgerecht .....

Hoofdgerecht .....

Dessert .....

OPMERKINGEN OF ALLERGENEN:

.....

.....

ECCELLENZA

GROOTS IN FEESTEN

salons Cortina

HOSTELLERIE KLOKHOF

Kasteel d'Aertrycke

Het Koetshuys

Cleen Schardauw

Villa Kruiscalsyde