

Feestfolder 2020-2021

Feestzaal 't Lepeltje

Naalstraat 43 D

2570 Duffel

015/316666

feestzaal@tlepeltje.be

Hapjes

<i>Oester/ gekraakt /Zeeuwse creuse 3</i>	€2.00/stuk
<i>Oester / gegratineerd / champagne</i>	€2.50/stuk
<i>Rivierkreeftjes/ basilicum crème/komkommer</i>	€1.50/stuk
<i>Gerookte zalm/ roomkaas</i>	€1.50/stuk
<i>Foie gras/ macaron</i>	€1.80/stuk
<i>Pizza / artisaanaal</i>	€1.30/stuk
<i>Tartaar/ossenhaas/kerrie / aka miso</i>	€1.50/stuk
<i>Kaas/ charcuterie plank: 3 kazen, 3 vleeswaren, groenten, fruit, noten, tapenades, olijven, brood, boter</i>	€7.5 per pers.

Aperitief: Cava Excellency Brut

40% Xarel-lo, 35% Parellada, 25% Macabeu Rijp citrusfruit, tikkeltje bloemig, amandel, witte perzik; Stevige maar goed frisse zuurstructuur, citrus getint, goed fris, heel mooie zuiverheid en frisheid, niet te sterk gedoseerd;	€12.50/fles (75cl)
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

Aperitief: Champagne Champagne Hugues d'Orfeuille

100% Chardonnay; Heel fris in de neus, geeft meteen zin, citrusfruit, schil van pompelmoes en limoen, mineraal; Dominant maar nooit storend zuur van begin tot einde, goede fruitimpressies, perfecte dosage, lange en goed frisse finale, terugkeer van minerale tonen.	€28.5/fles(75cl)
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

Koude Voorgerechten

<i>Garnaalcocktail</i>	€12,5
<i>Tonijn Tataki / avocado /komkommer</i>	€12
<i>Rundscarpaccio</i>	€10
<i>Rosbief hert / wintergroenten / basilicumvinaigrette</i>	€11,5

Soepen

<i>Tomatensoep / balletjes</i>	€5,5/L
<i>Witloofsoep / Vlaamse ham</i>	€6,5/L
<i>Boschampignonsoep /fazant</i>	€7/L
<i>Kreeftensoep</i>	€8,5/L

Warme Voorgerechten

<i>St. jacobsvruchten / wortel crème / zoetzure venkel/dragonolie (2st/3st)</i>	€11/€12,5
<i>Scampi /diabolique (5stuks)</i>	€10
<i>Koninginnehapje / + kalfszwezerik suppl. € 3</i>	€9,5
<i>Wildkroket / salade/ vijgen (1st/2st)</i>	€6/€10

** INCLUSIEF BROOD EN BOTER BIJ SOEP/KOUDE EN WARME VOORGERECHTEN

Hoofdgerechten

<i>Zalm/kabeljauw/tongrolletje/ spaghettigroenten/ zachte curry</i>	€16
<i>Tongrolletjes / Normandische (3st/4st)</i>	€12/€15.5
<i>Kalkoenrollade/gehakt/spek/champignons/ groenten krans</i>	€15
<i>Hertenragout / appel / groenten krans</i>	€16
<i>Parelhoen / fine champagnesaus / groenten krans</i>	€17
<i>Pasta/ kastanjechampignons/ truffel/ veggie</i>	€16

*** INCUSIEF KROKETTEN (5 ST) / AMANDELKROKETTEN (6 ST)*

Aangepaste witte wijn (vis/kalkoen): Moulin de Gassac "Faune"

Pays d'Hérault, Frankrijk - Chardonnay, Viognier €9/fles (75cl)

Deze witte wijn wordt gemaakt door de familie Guibert, in het zuiden van Frankrijk. Een sappige wijn met exotische toetsen en tinten van citrus. Frisse aanzet met een mooie afdronk van abrikoos en witte bloemen. Een toppertje

Aangepaste rode wijn (vlees/wild): Jose de Zarzas "Gran Reserva" 2012

Valdapeñas, Spanje - Tempranillo €7/fles(75cl)

Volle rode wijn met mooi stevig rood fruit, toetsen van vanille en hout met zachte tanines en ronde afdronk.

Desert

<i>Trifle / mascarpone / rode vruchten/ witte chocolade</i>	€5.5
<i>Tiramisu / speculaas / advocaat</i>	€6
<i>Chocomousse / modern/ bloempotje</i>	€5.5
<i>Appeltaart / suikerdeeg /karamel/crumble</i>	€5
<i>Assortiment 3 soorten : trifle / javanais / profiterolles caramel</i>	€6
<i>Dessert Ferrero / praliné mousseline / chocolade</i>	€6.5
<i>The ring: chocolade / frambozenganache / cremeux bosvruchten / hazelnootmayonaise/witte chocolade</i>	€7



The ring



Ferrero



Appeltaart



Chocomousse

MENU (incl brood en boter)

Garnaalcocktail

€38 per persoon

/

Boschampignonsoep met fazant

/

Koninginnehapje (+ kalfszwezerik (suppl. € 3))

/

Kalkoenrollade, groenten krans, kroketten

Of

Normandische tongrolletjes (3st), kroketten

/

Trifle van mascarpone, rode vruchten, witte chocolade

Aangepaste witte wijn: Moulin de Gassac "Faune"

Pays d'Hérault, Frankrijk - Chardonnay, Viognier

€9/fles (75cl)

Deze witte wijn wordt gemaakt door de familie Guibert, in het zuiden van Frankrijk. Een sappige wijn met exotische toetsen en tinten van citrus. Frisse aanzet met een mooie afdronk van abrikoos en witte bloemen. Een toppertje.

Aangepaste rode wijn: Monte Elena by Trapiche

Mendoza, Argentinië - Malbec

€7/fles(75cl)

Een wijn gemaakt door het wijnhuis Trapiche. Zij maken al wijn sinds 1883. Deze malbec is een volle stevige wijn met tinten van pruim, zwart en rood fruit en een zachte toets van vanille. De afdronk is lang en rond met sappige tannines.

Kaas en charcuterieplanken (incl. brood en boter)

Hapje: 3 kazen, 3 vleeswaren, groenten, fruit, noten, tapenades, olijven €7.5/p.p.

Voorgerecht: 4 kazen, 4 vleeswaren, groenten, fruit, noten, tapenades, olijven €10/p.p.

Hoofdgerecht: 8 kazen, 8 vleeswaren, groenten, fruit, noten, tapenades, olijven €17.5/p.p.

Aangepaste witte wijn: La Sastreria Blanca

Cariñena Spanje - Garnacha Blanca, Chardonnay, Viognier €7/fles (75cl)

Een mooie neus met perzik, ananas en limoen. De mond is vol met een frisse en lange afdronk.

Aangepaste rode wijn: La Sastreria Tinto Cariñena

Spanje Garnacha Tinto - Syrah, Cariñena €7/fles(75cl)

Rijpe bramen en zwarte kersen, met een toets van framboos. Volle wijn met een zachte afdronk vol fruit en ronde tannines. €16/magnum(1.5L)



Koud Buffet

Standaard formule:

*Gestoomde zalm/tomaat met grijze garnalen / gerookte zalm / rosbief/
gebraad / kipfilet met fruit .* €17 p.p.

*Sla/ wortel / tomaat / komkommer / boontjes / ei/ aardappelsla /
cocktailsaus / brood /boter*

Supplement :

<i>Perzik / tonijnsla</i>	<i>€1.5/stuk</i>
<i>Heilbot / gerookt</i>	<i>€2/p.p.</i>
<i>Forel / gerookt</i>	<i>€2/p.p.</i>
<i>Paling / gerookt</i>	<i>€2/p.p.</i>
<i>Gamba</i>	<i>€2/stuk</i>
<i>½ Kreeft</i>	<i>10€</i>
<i>Oester</i>	<i>€2/stuk</i>
<i>Rivierkreeftjes / cocktail</i>	<i>€1.5/stuk</i>
<i>Hesp/ asperges</i>	<i>€1/stuk</i>
<i>Balletjes/krieken</i>	<i>€1.5/p.p.</i>
<i>Parmaham / meloen</i>	<i>€2/p.p.</i>
<i>Carpaccio / rund</i>	<i>€2.5/p.p.</i>
<i>Paté /wild (50gr)</i>	<i>€3/p.p.</i>
<i>Foie gras/ vijgenconfituur (50gr)</i>	<i>€4.5/p.p.</i>
<i>Tomaat/ mozzarella</i>	<i>€1/p.p.</i>
<i>Pasta / honing mosterd</i>	<i>€1/p.p.</i>

Fruits des mer

*Kreukels 50gr/ wulken 50 gr /ongepelde grijze garnalen 100 gr/ langoustine / €29 p.p.
3 oesters / gamba / amandelschelpen 50 gr / ½ kreeft / oesterbrood*

Aangepaste witte wijn: Los Pagos

Central Valley, Chili - Sauvignon Blanc

5.5€/fles(75cl)

Frisse Sauvignon Blanc uit het centrum van Chili. Tinten van citrus, appel en zachte toetsen van tropisch fruit met een lange en frisse afdronk.

Aangepaste witte wijn: Emile Durand

Chablis, Frankrijk - Malbec

€11/fles(75cl)

Een frisse chardonnay uit Chablis, Bourgogne. Lichte mineralige toetsen met appel en rijpe citrus. Vol in de mond met een frisse en ronde afdronk !

Gourmet

Standaard formule: (incl. brood en boter)

250 gram vlees (biefstuk / varken / kip / kalkoen / worst / hamburger) €13 p.p.
Aardappelsla / sla / wortel/ tomaat /komkommer /ei / cocktailsaus

Supplement :

Lams (50gr) €2.5
Scampi 's (3stuks) €2
Fazant (50gr) €2
Hert (50gr) €3
Everzwijn (50gr) €2.5
Haas (50gr) €3
Salade witte kool €2.5
Lookpistolets (4mini) €2.5

Decoratie Bloemstukken



€24



€24

Openingsuren AFHAAL

U kan **iedere dag** bij ons bestellen/afhalen. Wij vragen wel om tijdens de feestdagen minstens 3 dagen op voorhand te bestellen.

Er zijn ook **aangepaste afhaal momenten tijdens de feestdagen**. Wenst u te bestellen voor een andere dag dan bespreken wij het uur met U.

- donderdag 24 december 2020 van 12 u tot 17u
- vrijdag 25 december 2020 van 11.30 u tot 15 u
- zaterdag 26 december 2020 van 11.30 u tot 14 u
- donderdag 31 december 2020 van 12 u tot 17 u
- vrijdag 1 januari 2021 van 11.30 u tot 15 u

WAARBORG

Wij serveren het meeste gerechten op herbruikbaar materiaal, behalve de gerechten die u dient op te warmen.

Hiervoor vragen wij een **waarborg van €50**.

Indien u wegwerp materiaal wenst gelieve dit door te geven.

Openingsuren BRASSERIE

Door de corona zijn wij al een tijdje geopend als brasserie

Om de 2 maand veranderen wij onze menukaart.

Binnenkort sturen wij u onze nieuwe kaart door, hierin hebben wij ook wildgerechten in verwerkt.

Openingsuren brasserie:

- *maandag van 17.00u – keuken open tot 21.00u (scampi à volonté)*
- *dinsdag en woensdag gesloten*
- *donderdag van 17.00u tot 21.00u*
- *vrijdag van 17.00u tot 21.00u*
- *zaterdag van 17.00u tot 21.00u*
- *zondag van 9 u (ontbijt) tot 21.00u*

Uitzonderlijk gesloten:

- *maandag 2 november tot woensdag 11 november*
- *zaterdag 19 december tot Woensdag 6 januari*

(tijdens de feestdagen willen wij ons toespitsen op onze afhaalkaart en privé feesten)



FEESTMENU brasserie

In de maand december en januari hebben wij een feestmenu samengesteld voor in onze brasserie.

Salade Kreeft (supplement €3.5)

Of

Rosbief van hert met wintergroenten en basilicumvinaigrette

Soep

Tongrolletjes met gerookte zalm, wortelen, sausje van pompoen

of

Lamsfilet met een zalfje van knolselder, jonge wortel, sausje van groene kruiden

Dessert van de chef

Of

Irish koffie

Menu zonder dranken aan €43,00 pp.

Menu all-in (3u) aan €63,00 pp.

(Cava, aangepaste wijnen, water, frisdranken, pils en koffie of thee inbegrepen)

Supplement champagne €2.5 per glas

Ons menu is enkel per tafel te verkrijgen.

U kan ons bereiken op 015/31 66 66, of feestzaal@tlepeltje.be.

Bekijk ook zeker ons facebook pagina.

Met vriendelijke groeten,

Mieke, Kim en Nick