

# Sint-Janshoeve

Taverne – Restaurant – Feestzaal  
Sint-Janstraat 42, 3583 Paal-Beringen  
Tel 011/43.29.95 - Fax 011/43.70.61  
[www.sintjanshoeve.be](http://www.sintjanshoeve.be)  
[st.janshoeve@telenet.be](mailto:st.janshoeve@telenet.be)

*De Sint-Janshoeve is een gerestaureerde landelijke Hoeve, dewelke dateert uit 1869. Bij de restauratie en inrichting van de hoeve werd dan ook zo veel mogelijk rekening gehouden met de stijl van het gebouw zelf. In de feestzaal heeft U dan ook zicht op de eiken balken van weleer. De muren zijn vakkundig verfraaid met siermetselwerk.*

*U heeft de beschikking over een feestzaal van max 160 personen. Deze ruimte is deelbaar in meerdere segmenten, wat het interessant maakt om verschillende onderdelen van het feest apart te houden.*

*Het terras is voorzien om 80 personen te kunnen plaatsen. Bij mooi weer wordt deze dan ook gebruikt voor de receptie. Van hier uit heeft U zicht op de speeltuin, waarbij eventuele kinderen binnen het zicht blijven.*

*Achteraan de hoeve bevindt zich de veranda, met aangrenzend een mooie tuin, die zeer geschikt is voor tuinfeesten en kleinere groepen.*

*Voor het feest wordt vooral rekening gehouden met de wensen van de klant.*

*De tafels worden versierd met mooie tafellakens en verse bloemen.*

*Van kandelaars tot suikerpot wordt er gewerkt met hetzelfde stijlvolle porselein.*

*Deze prijslijst is inclusief btw, en omvat bediening, tafelversiering, gebruik van de zaal, poetsen van de zaal.*

*Wij bieden graag onze expertise en diensten aan voor DJ, menukaarten, fotografie, ... of u bent vrij er zelf invulling aan te geven.*

*Uiteraard staan wij U graag bij met raad en daad bij het samenstellen van de menu's en buffetten in deze prijslijst; of maken een offerte voor de menu's die u meebrengt.*

*Wij beantwoorden met plezier al uw vragen, en hopen alvast op een fijne samenwerking.*

**Aperitieven en Fruitsappen**

Schuimwijn Marquis de souveraine  
 Cava gran duque seleccion  
 Huiswijn Moulin berger blanc -wit  
 Huiswijn Lavila – Rood  
 Aperitief Sint-Jan  
 Porto, Sherry, Martini  
 Sinaasappelsap (per fles)

**Begeleidende hapjes – koud**

Diverse toastjes  
 Gevuld witloofblaadje met gerookte zalm  
 Kaas en/of salamiblokjes  
 Amuseglaasje gevuld met lekkers uit de zee  
 Lepelhapje met rilette van gerookte zalm en dille  
 Lepelhapje met gandaham, meloenbolletjes en rucola  
 Belegde sandwiches (kaas hesp, enz)  
 Belegde sandwiches (zalm, garnaalsalade, enz)  
 Rauwkostschotel met dipsausje  
 Amuseglaasje kerstomaatje met mini mozzarella en  
 basilicum  
 Amuseglaasje met grijze garnalen en mango

**Begeleidende hapjes – warm**

Diverse minisnacks  
 Gevulde bladerdeeghapjes  
 Mini pizza's  
 Gevulde spekrolletjes  
 Scampi met panko en verse tartaar  
 Mini souvlaki met tomatensalsa  
 Gegratineerde oester  
 Gevulde aperitieflepel met scampi  
 Mini soepjes – Kreeftensoepje met grijze garnaaltjes  
 Currysoepje met kippenblokjes  
 Hapjes van de chef (3 stuks)  
 Oosters kipspiesje met gewokte groentjes en curry

**Koud buffet-1**

*Verse roze zalm "Belle Vue"*  
*Tomaat met grijze garnalen*  
*Gevulde roomeitjes*  
*Haringsalade*  
*Aspergehamrolletje*  
*Rundsgebraad*  
*Varkensfiletgebraad*  
*Exotische kippenboutjes*  
*Rijstsalade*  
*Aardappelsalade*  
*Cruditeiten*  
*Sauzen: Cocktail, tartaar en mayonaise*  
*Garnering met zeevruchten, groenten en vers fruit*  
*Assortiment vers gebakken broodjes*

**Koud buffet-2**

*Verse roze zalm "Belle Vue"*  
*Tomaat met Noordzee garnalen*  
*Gerookte Noorse zalm*  
*Gerookte forel*  
*Pandalouse garnalen*  
*Borreltje gevuld met mousse van wilde zalm*  
*Gevulde roomeitjes*  
*Aspergehamrolletje*  
*Rundsgebraad*  
*Varkensfiletgebraad*  
*Kalkoengebraad*  
*Rijstsalade*  
*Italiaanse pastasalade*  
*Aardappelsalade*  
*Cruditeiten*  
*Sauzen: Cocktail, tartaar en mayonaise*  
*Garnering met zeevruchten, groenten en vers fruit*  
*Assortiment vers gebakken broodjes*

**Koud buffet-3**

Verse roze zalm "Belle Vue"  
 Tomaat met grijze garnalen  
 Gerookte Noorse zalm  
 Pandalousegarnalen  
 Gerookte forel  
 Cocktailglaasje gevuld met mousse van Gandaham  
 Verse forellen "Belle Vue"  
 Gevulde roomeitjes  
 Rundsgebraad  
 Varkensfiletgebraad  
 Exotische kippenboutjes  
 Rijstsalade "Niçoise"  
 Italiaanse pastasalade  
 Aardappelsalade met spekjes en groene kruiden  
 Diverse cruditeiten en sausjes  
 Garnering met zeevruchten, groenten en vers fruit  
 Assortiment vers gebakken broodjes

**Koud buffet-4**

Verse roze zalm "Belle Vue"  
 Tomaat met grijze garnalen  
 Zeetongrolletjes met roze peper  
 Gerookte Noorse zalm  
 Gevulde perziken met krab  
 Rosbief  
 Gemarineerde kippenfilet  
 Gandaham met suikermeloen en kiwi  
 Rijstsalade  
 Aardappelsalade met spekjes en groene kruiden  
 Cruditeiten  
 Sauzen: cocktail, tartaar en mayonaise  
 Garnering met zeevruchten, groenten en vers fruit  
 Assortiment vers gebakken broodjes

### **Koud buffet-5**

*Verse roze zalm "Belle Vue"  
Borrelglaasje gevuld met mango en grijze garnaaltjes  
Gerookte Noorse zalm  
Gerookte forel  
Dolle parade van Gamba's  
Pandalouse garnalen  
Spiesje van scampi en verse ananas  
Gevulde perziken met krabsla  
In huis gerookte eendenborst  
Rundsgebraad  
Gandaham met meloen en kiwi  
Pikante salade "salsa"  
Aardappelsalade met spekjes en groene kruiden  
Cruditeiten  
Sauzen: cocktail, tartaar en mayonaise  
Garnering met zeevruchten, groenten en vers fruit  
Assortiment vers gebakken broodjes*

### **Warm buffet-1**

*Kalkoenfilet met gebakken champignons en room  
Varkenscarré met groene peperroom  
Zeewolf met preiroomsaus  
Warme groenten volgens marktaanbod  
Aangepaste aardappelgerecht*

### **Warm buffet-2**

*Visserstooftje met tuinkruidensaus  
Kalfsoester met zacht sausje van dragon  
Spiesje van varkenshaas in een sausje van gestoofde  
champignons  
Gemarineerde kalkoen filet-pure met jagerssaus  
Warme groenten volgens marktaanbod  
Aangepaste aardappelgerecht*

### **Warm buffet-3**

*Varkensfilet met roze peperroom  
Gegrilde kipfilet met currysous  
Lamsouvlaki met rozemarijn en kruidenboter  
Biefstukje van struisvogel in Limburgse mosterdroom  
Tongrolletjes gevuld met scampi en schaaldierenjus  
Warme groenten volgens marktaanbod  
Aangepaste aardappelgerechten*

### **Warm buffet-4**

*Noors zalmhaasje met preisous  
Gegrilde rundsbiefstukje "3 pepers"  
Varkenshaasje met een sausje van "Ter Dole" donker  
Vislasagne met tuinkruiden  
Gegrilde kipfilet met curry  
Warme groenten volgens marktaanbod  
Aangepaste aardappelgerechten*

### **Koud en Warm buffet-1**

*Koud;  
Verse roze zalm "Belle Vue"  
Tomaat met grijze garnaal  
Kippenboutjes met ananas  
Varkensfiletgebraad  
Warm;  
Gegrilde kipfilet met curryroom  
Zuiderse gehaktballetjes met fijne kruiden  
Zeewolf in een chablissousje met oostendse garnalen*

*Dit alles begeleid van diverse aardappelen, sausjes,  
ovenverse broodjes en groenten volgens marktaanbod*

**Koud en Warm buffet-2**

*Koud;*

*Verse roze zalm "Belle Vue"*

*Gerookte Noorse visschotel*

*Pandalouse garnalen*

*Tomaat met grijze garnalen*

*Exotische kipfilet*

*Rosbiefgebraad*

*Warm;*

*Souvlaki met champignonroom*

*Penne met verse zeevruchten*

*Varkenscarré met sausje van Westmalle tripel*

*Blacktigerscampi in een lookroomsausje*

*Dit alles begeleid van diverse aardappelen, sausjes,  
ovenverse broodjes en groenten volgens marktaanbod*

### **Fijnproeversbuffet**

*Koud;*

*Gerookte visschotel met oesters  
Ambachtelijke beenham in kruidenjasje  
Zeetongrolletje met roze pepertjes  
Tomaat met Oostendse garnalen  
Cocktailglaasje met mousse van rivierkreeftjes en dille*

*Warm;*

*Kabeljauwhaasje met gandaham en groene asperges  
Scampispiesje met een duivels sausje  
Tournedos van Bressehoen met dragoncrème  
Filet Pure van het Ibericovarken met gestoofde  
boschampignons  
Lamsspiesje met lamsjus, thijm en rozemarijn*

*Dit alles begeleid van diverse aardappelgerechten,  
sausjes, ovenverse broodjes en groenten volgens  
marktaanbod*

### **Breugeliaans**

*Koud;*

*Boerenpatè  
Kipkap op grootmoederswijze  
Ambachtelijke hespschotel  
Gemarineerde kippenboutjes  
Haringsalade  
Gebakken spek*

*Warm;*

*Zuurkoolstampot met braadworst  
In bier gemarineerde koteletten met spekjessaus  
Zwarte pens met appelcompote  
Gehaktballetjes met warme krieken  
Vlaamse stoofkarbonade*

*Dit alles begeleid van aangepaste aardappelgerechten,  
sausjes, ovenverse boerenbroodjes en groenten volgens  
marktaanbod*

*Uitbreidingsmogelijkheden;*

*Soepen; Boerengroentensoep, Erwtensoen, Ajuinsoep*

*Dessert; Rijstpap, Gestoofde peren, Appels uit de oven,  
Assortiment Limburgse taarten*



## Landenbuffet

*Een culinaire reis met invloeden en ingrediënten uit de hele wereld*

*Koud Buffet;*

*Serranoham met meloen en pijnboompitten  
Spiesje van mozzarella en zongedroogde tomaatjes*

*Bavarois van Noorse zalm op z'n Toscaans*

*Tomaat gevuld met Yellowwin tonijn, groene kruidenkaas en dille  
Rolletje van ambachtelijke gerookte zalm met kruidenkaas en dille*

*Warm Buffet;*

*Men kan de keuze maken uit 4 gerechtjes in totaal.2  
aardappelgerechten naar keuze.*

### **Italiaans;**

*Lasagne met verse roze zalm*

*Rigatoni met scampi's in een zacht tomatensausje*

*Cannelloni op wijze v/d chef*

*Penne met 4 kazen*



### **Belgisch;**

*Stoofvlees op grootmoeders wijze*

*Gegrild biefstukje met champignonroom*

*Konijn met pruimen*

*Gemarineerde spare ribs*



*Warme belgische groententuin; boontjes met spek, gegratineerde  
bloemkool, gestoofde witloof*

### **Spanje;**

*Catalaanse paella afgewerkt met kippenboutjes en calamares  
Zarzuela (rijkge vulde vissoep met saffraan en zuiderse vissoorten)*

*Albondigas Caseras (Spaanse specialiteit; pittige vleesballetjes in  
tomatensaus)*

*Gebakken calamares met gegrilde groenten in spaanse  
kruidenolie*



I

### **Griekenland;**

*Gegrilde souvlaki's (gemarineerde lamsspiesjes van de grill)*

*Moussaka (traditioneel gerecht met aardappel, gehakt, kaassaus)*

*Gegrilde lamskotelet met dragonsaus*

*Kipfilet op z'n Grieks gemarineerd in kruidenboter en gebakken  
champignons*



### **Nagerechten**

Gateau voor iedere gelegenheid  
Ijspronkstuk voor iedere gelegenheid  
Rijstpap  
Chocolademousse  
St.Jansbuffet  
Huisbereide Tiramisu  
Taart ( 8 personen)  
Luxetaart (8 personen)

Authentiek ijskarretje met huisbereid schepijs  
(Minimum 20 personen)

Gebak en ijs worden enkel verzorgd door onze  
ambachtelijke bakker

### **Dranken – prijzen per liter**

Pils  
Cola, cola light, fanta, sprite  
waters

Bij cash betaling 10% korting op de rest van de dranken.

Op aanvraag zijn er tevens andere bieren  
verkrijgbaar op vat

Deze prijzen gelden tot en met 31/12/2020

### **Voorwaarden**

Al deze prijzen zijn berekend voor banketten van  
minstens 75 personen

Voor kleinere aantallen dan 75 personen  
geldt de volgende voorwaarden;

50 tot 74 personen +10%

30 tot 49 personen prijs +15%

Buffetten vanaf 25 volwassenen