

# 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, taferversiering, 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 gandraam met 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

## Voorgerechten

*Zalmcocktail*

*Kipcocktail*

*Garnaalcocktail*

*Deluxecocktail met krab, grijze garnalen en mango*

*Parmaham met meloen*

*Gerookte forel, bieslooksausje en kruidensla*

*Gerookt Noors vissersbordje*

*Zacht gerookte zalm met notensla en balsamico*

*Exotisch slaatje van kip, scampi en rucola*

*Carpaccio van limousin rund met rucola en parmesaan*

*Carpaccio van limousin rund met gebakken gamba's en  
kruidenvinaigrette*

*Deze gerechten zijn vergezeld van  
dagverse groenten en aangepaste broodjes*

Soepen

Tomatenroomsoep  
Champignonroomsoep  
Aspergeroomsoep

Knolselderroomsoep  
Waterkersroomsoep  
Soepje van champignons en reepjes kip

Kervelroomsoep  
Wortelroomsoep

Boschampignonsoep  
Parijse uiensoep  
Broccoliroomsoep  
Kippenroomsoep

Roomsoepje van witte en groene asperges met grijze  
garnaaltjes  
Crème soep "Agnes Sorel"  
Preivelouté  
Kreeftensoep met garnaaltjes

Zuiderse vissoep met kruidentoasten  
Italiaanse minestrone-soep  
Heldere bouillon met fijne groentjes

Toscaanse tomatensoep met mozzarella  
Japans groentensoepje (bouillon met een brunoise van  
groentjes en kip met oosterse kruiden  
Oosters currysoepje met kippenreepjes  
Soepballetjes

*De soepen worden begeleid van  
aangepaste garnituren en ovenvers stokbrood*

## Tussengerechten

*Huisbereide kaaskroketten met garnituur  
Koninginnehapje  
Huisbereide garnaalkroketten met garnituur*

*Gegratineerde Noordzeeschelp  
Bladerdeeggebakje gevuld met verfijnde visragout*

*Gegrilde zalm op een bedje van groentesliertjes  
Scampi's van het huis (5 stuks)*

*Tempura van zeetongreepjes met garnaalsausje  
Kabeljauwfilet in spekjasje met Limburgse mosterd*

*Gestoomde zeetongfilets met peterseliesausje  
Kabeljauwhaasje op een bedje van groene asperges  
in een jasje van Gandaham en grijze garnaaltjes*

*Schartongrolletje gevuld met groentensliertjes en een  
sausje van tuinkruiden*

*Gebakken zeebaars met mediterrane puree en  
pestosausje*

Hoofdgerechten vlees

Varkensgebraad "Archiduc" met seizoensgroenten  
Varkenshaasje in korstdeeg

Varkenshaasje met saus naar keuze  
Gebraad Prins "Orloff" met tuinweelde  
Jagersgebraad met jachtgarnituur in een wildsausje

Rosbief met vleesjus en dagverse groentjes  
Filet Pure met saus naar keuze

Steak met saus naar keuze  
Kalkoenhaasje met champignonroom en groentenkrans

Kalkoenfiletgebraad met hofweelde  
Lamsfilet met mosterdsaus en geglaceerde groentjes

Mixed grill met rauwkost en saus naar keuze  
Biefstukjes van struisvogel met groene pepersaus

Eendenborst met roze peperroomsaus  
Geparfumeerde kalfsoester met dragonsaus

Kalfsgebraad met kalfsjus en Parijse champignons  
Everzwijnfilet met gevulde peertjes en veenbessensaus

Hertenkalfbiefstukjes, wildjus met donkere chocolade  
en jachtgarnituur  
Lamskroontje met mosterdsaus, verse tuingroentjes en  
aardappelgratin

Tweede saus extra

Tweede aardappelgerecht

Varkens en/of rundsgebraad vanaf 15 personen

Hoofdgerechten vis

*Tongrolletjes gevuld met scampi met kreeftensausje  
met basilicum*

*Tongfilets op Normandische wijze*

*Gegrilde zalm op een bedje van groentesliertjes en  
tuinkruiden*

*Zeeduivel op een bedje van Mechelse asperges met  
een sausje van Limburgse mosterd*

*Zeebaars op vel gebakken, crème van bloemkool, jus  
van bospaddestoelen*

*Zeewolf met kruidenkorstje, aardappelmousseline en  
zeekraal*

*Kabeljauw vergezeld van grijze garnalen witte  
wijnsaus*

*Kabeljauwhaasje in een jasje van gerookte zalm met  
bieslooksausje en grijze garnaaltjes*

*Gegrilde zalm met peterseliesaus*

*Kabeljauwhaasje met preistoemp en sausje van witte  
van hoegaarden*

*Schartongrolletje gevuld met groentensliertjes en  
sausje van tuinkruiden*

*Gegrild vissersbord met verschillende vissoorten en  
een sausje van Limburgse mosterd*

## Nagerechten

*Dame Blanche*  
*IJs met warme krieken*  
*IJs met vers fruit*

*Huisbereide chocolademousse*  
*Duo van Chocolademousse*

*Sabayon van Lindemans kriek met vanilleijs*  
*Appelbeignets met vanilleroom en huisbereid vanilleijs*

*Flensjes "Suzette"*  
*Flensjes chocoladesaus*  
*Flensjes met ijs en chocoladesaus*

*Warme appeltaart met ijs en slagroom*  
*Parade van soesjes met warme callebautchocolade*  
*Huisbereide tiramisu*

*Tiramisu van lotus speculaas en Hasseltse Koffie*  
*Huisbereide crème brûlée*

*Moelleux van chocolade met vanilleijs en crumble van*  
*lotus speculoos*

*Dessertbordje van het huis(kleine mini dessertjes)*  
*IJspronkstuk*

*Soepje van warme woudvruchten en vanilleijs*

*Carpaccio van ananas met kokosijs, verse munt en*  
*warme chocoladesaus*

*Ons ijs wordt huisbereid en uitsluitend bereid met*  
*hoevemelk*



*Dranken*

*Huiswijn*

*Koffie en gebak*

*Koffie met banketgateau*

*Koffie met luxetaart*

*Koffie met verschillende gebakjes*

*Koffie met limburgse taarten*

*Snoepschotel ( koekjes en pralines)*

*Gebak en ijs worden enkel verzorgd door onze ambachtelijke bakker*

*Bij cash betaling 10% korting op dranken.( excl. Wijn,aperitieven, grote flessen frisdrank)*

*Deze prijzen gelden tot en met 31/12/2020.*

*Hierboven vind u enkel voorbeelden uit ons repertoire.  
Andere voorstellen kunnen steeds op maat worden uitgewerkt*

*U kan ons steeds bereiken tel 011/43.29.95*