

Sint-Janshoeve

Taverne – Restaurant – Feestzaal
Sint-Janstraat 42, 3583 Paal-Beringen

Tel 011/43.29.95

www.sintjanshoeve.be

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

Cava
Huiswijn Wit
Huiswijn Rood
Sinaasappelsap

Begeleidende hapjes – koud

Diverse toastjes
Gevuld witloofblaadje met gerookte zalmsalade
Kaas en/of salamiblokjes
Amuseglaasje gevuld met lekkers uit de zee
Lepelhapje met rillette van gerookte zalm en dille
Lepelhapje gandaham met meloenbolletjes en rucola
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
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)

Voorgerechten

Koud

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

Carpaccio van limousin rund met rucola en parmesaan

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

Warm

Huisbereide kaaskroketten met garnituur

Koninginnehapje

Huisbereide garnaalkroketten met garnituur

Gegratineerde Noordzeeschelp

Bladerdeeggebakje met verfijnde visragout

Gegrilde zalm op een bedje van groentensliertjes

Kabeljauwfilet in spekjasje met Limburgse mosterd

*Kabeljauwhaasje in jasje van gandaham/ groene
asperges*

*Schartongrolletje gevuld met groentensliertjes en sausje
van tuinkruiden*

Gebakken zeebaars/ mediterrane puree/ pestosausje

Soepen

Tomatenroomsoep
Champignonroomsoep
Aspergeroomsoep

Waterkersroomsoep
Soepje van champignons en reepjes kip

Kervelroomsoep
boschampignonsoep

Broccoliroomsoep
Kippenroomsoep

Roomsoepje van witte en groene asperges
Crème soep “Agnes Sorel”

Italiaanse minestrone
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*

Hoofdgerechten vlees

Varkensgebraad "Archiduc" met seizoensgroenten
Varkenshaasje in korstdeeg

Varkenshaasje met 1 saus naar keuze

Kalkoenhaasje met champignonroom en groentenkrans

Lamsfilet met mosterdsaus en geglaceerde groentjes

Mixed grill met rauwkost en 1 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

Kalfsgebraad en varkensgebraad vanaf 15 personen

Hoofdgerechten vis

*Tongrolletjes gevuld met scampi met kreeftensausje
met basilicum*

*Gegrilde zalm op een bedje van groentesliertjes en
tuinkruiden*

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

*Zeewolf met kruidenkorstje, aardappelmousseline en
zeekraal*

*Kabeljauw vergezeld van groene asperges en witte
wijnsaus*

*Kabeljauwhaasje in een jasje van gerookte zalm met
bieslooksausje*

*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*

*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*

Huisbereide petit beurre taart

Dessertbordje van het huis(kleine mini dessertjes)

IJspronkstuk

*Ons ijs wordt huisbereid en uitsluitend bereid met
hoevemelk*

gebak

Gateau crème au beurre of slagroom

Luxetaart(8 pers.)

Limburgse taart (8 pers)

Individuele slagroom en crème au beurre gebakjes

Snoepschotel (koekjes en pralines)

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

*Bij cash betaling van de volledige rekening krijgt u 10%
korting op alle dranken*

U kan ons steeds bereiken tel 011/43.29.95

