

Sint-Janshoeve

Taverne – Restaurant – Feestzaal
Sint-Janstraat 42, 3583 Paal-Beringen
Tel 011/43.29.95 - Fax 011/43.70.61
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 (per fles)

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 met gandaham, 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)

Koud buffet-1

Verse roze zalm "Belle Vue"
Tomaat met tonijnsla
Gevulde roomeitjes
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
 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 4

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 broodjesnt vers gebakken
 broodjes

Warm buffet-1

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

Warm buffet-2

*Visserstoofpotje 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 aardappelgerechten*

Warm buffet-3

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

Warm buffet 4

*Varkensfilet met roze peperroom
Gegrilde kipfilet met curryroom
Lamssouvlaki met rozemarijn en kruidenboter
Biefstukje van struisvogel in limburgse mosterdroom
Tongrolletjes gevuld met scampi en schaaldierenjus
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 tomatensaus

Zeewolf in een chablissausje met witte asperges

*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*

Koude en Warme Buffetten

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 spekjesaus
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, Erwtensoepe, Ajuinsoepe

*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 en dille
Rolletje van ambachtelijke gerookte zalm met kruidenkaas en dille*

Warm Buffet;

*Men kan de keuze maken uit 3 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 (rijkgevulde 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
Limburgse taart (8 personen)
Luxetaart (8 personen)

Authentiek ijskarretje met huisbereid schepijs
(Minimum 40 personen)

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

Dranken – prijzen per liter

Pils
Cola, cola zero, fanta, sprite
waters

Bij cash betaling van de totale rekening krijgt u 10% korting op
de dranken

*Op aanvraag zijn er tevens andere bieren
verkrijgbaar op vat*

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