

FEESTMAALTIJDEN (vanaf 1 augustus '21)



Dienst en btw zijn inbegrepen in onze prijs



In't Palet restaurant & tea-room · kwaremontplein 25 - 9690 kuisbergen · T 055 38 92 43 · F 055 38 52 92
www.intpalet.be - info@intpalet.be

Algemene voorwaarden

- Graag vooraf een afspraak maken om u feest te bespreken (per telefoon of mail)
- Bij menu's vragen wij om als volgt te kiezen 1 voorgerecht voor de voltallige groep, maximaal 2 keuzes hoofdgerecht (1 vlees en 1 vis), 1 dessert, met uitzondering van kinderen en allergenen.
- Het aantal personen dient 10 dagen op voorhand doorgegeven te worden. Ten laatste op dinsdag voor 19 uur voorafgaande van uw feest kan er nog wijziging doorgegeven worden.
Vanaf dan geldt het volgende, annulering tot 48 uur voor aanvang van het feest word er 50% van de maaltijd aangerekend.
Vanaf minder dan 48 uur word er 100% van de maaltijd aangerekend.
- De rekening ligt na de maaltijd voor u klaar, betalen kan zowel cash of met bankcontact, tenzij anders afgesproken.
- Huisdieren worden in onze feestzalen niet toegelaten.



Dranken

Aperitieven (een greep uit ons assortiment)

Porto rood , sherry, Pineau de Charentes, martini wit/rood	€	6,00
Kir	€	6,00
Aperitief Palet	€	8,50
Picon met witte wijn	€	9,00
Fles Cava M&M	€	35,00
Fles Champagne Cheurlin	€	65,00
Kurkrecht op flessen schuimwijn (0,75L)	€	15,00

Wijnen aanbevolen door de chef

Huiswijn

Fles witte wijn – Sauvignon	€	23,00
Fles witte wijn – Chardonnay	€	27,00
Fles witte wijn – zoet – Gros Manseng	€	27,00
Fles rode wijn – Merlot	€	23,00
Fles rosé wijn	€	23,00

Suggestie wijn

Krukrecht op flessen wijn (0,75L)	€	12,00
-----------------------------------	---	-------

Frisdranken een greep uit ons assortiment

Water bruisend en niet-bruisend (0,75l)	€	5,00
Chaudfontaine bruisend en niet-bruisend (1L)	€	8,00
Coca Cola, Coca cola zero, Fanta, Looza vruchtensap, Lipton ice tea	€	2,50
Nordic mist tonic, Nordic mist agrum, Nordic mist bitter lemon	€	2,50

Warme dranken

Koffie espresso, soorten thee en infusies	€ 2,50 tot €	4,50
Ierse, Vlaamse, Normandische, Franse, Italiaanse koffie	€	8,00
Parijse en Baskische koffie	€	9,00

Menu van de Chef !

Menu met 1 voorgerecht

€ 52,00

Een greep uit ons assortiment

Koude voorgerechten

Carpaccio van rund

Tartaar van rode biet met gerookte forel

Carpaccio van tomaat met buffelmozzarella (vanaf mei tot en met september)

Rauwe ham met meloen (vanaf mei tot en met september)

Ganzenleverpastei met uienconfituur (vanaf september tot en met februari) (vanaf 15pers.)

Warme voorgerechten

Scampi's 't Palet (6 stuks)

Sint jacobsnootjes met venkel en safraansaus

Asperges op z'n Vlaams (vanaf april tot en met juni)

Sint jacobsnootjes met witloof en roomsaus (oktober tot en met februari)

Rode poon met pompoenpuree (vanaf oktober tot en met december)

Zuiderse visbereiding van tong en grijze garnalen

Hoofdgerechten

Côte à l'os 't Palet

Eendenborstfilet met frambozenazijnsaus met warme seizoen groenten

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus, wok van sojascheuten en wilde rijst

Lamsfilet met kruidenkorst en warme seizoen groenten

Wild vanaf 15 oktober tot en met 20 december (volgens dagprijs)

Hertenfilet met wildgarnituur

Hazenrugfilets Harlequin

Fazant op z'n Brabants met witlof

Vis van het moment

Kabeljauw met asperges en kreeftenjus (vanaf april tot en met juni)

Opgevulde pladijs met currysous en wilde rijst

Zuiderse visbereiding van tong en grijze garnalen, aubergine, courgette en wilde rijst

Rode Poon met witlof en bospaddestoelen (vanaf november tot en met januari)

Bouillabaisse met rouille

Desserts

Dame blanche

Tiramisu

Chocolademousse met advocaat en vanilleroomijs

Panna cotta van kokosnoot met exotische vruchten (+ € 3,00)

Panna cotta met rood fruit (vanaf april tot en met augustus) (+ € 3,00)

Tarte Tatin met speculoosroomijs (+ € 3,00)

Feestijstaart volgens thema (supplement € 6,00 p.p.)

Groepsmaaltijden

Soep, hoofdgerecht en koffie

€ 29,50 p.p.

Soep

Volgens het seizoen:

Tomatensoep

Aspergesoep

Pompoensoep

preisoep

bloemkoolsoep

courgettesoep

...

Hoofdgerechten

Konijn met Oudenaards kriekbier

Ardeens varkensgebraad met peertjes en veenbessen

Varkensgebraad met warme seizoen groenten

Parelhoen met druiven

Piepkuiken met dragonsaus, witlofslaatje

Kalkoengebraad met warme seizoen groenten champignonsaus of Peperroomsaus

Rundstoofvlees met 'Liefmans Goudenband' met slaatje en frietjes (in buffet)

Vol-au-vent met slaatje en frietjes (in buffet)

Koude schotel (vlees en vis)

Vis van het moment

Pasta met zalm en venkel

Zalm met prei

Gebakken forel met slaatje en frietjes

Gebakken hondshaai met verse tartaar, slaatje en frietjes

Vispannetje

Geen soep bij voorzien , à volonté

Hutsepot (in het seizoen)

Gentse waterzooi

Koffie of Thee

Dit menu wordt niet geserveerd op zon- en feestdagen.



Andere

Boerenbrood met slaatje

€ 9,50 p.p.

Keuze uit Rauwe Hesp, Kaas, Americain of Paté

Broodmaaltijd

€ 20,00 p.p.

buffet blijft ± 2 uur staan

Verschillende soorten brood

Verschillende soorten beleg: gekookte en rauwe hesp, jonge kaas, bereide americain
augurken, zilveruitjes en mosterd
koffie inbegrepen

Breugelmaal

€ 27,00 p.p.

buffet blijft ± 2 uur staan

Broodmaaltijd aangevuld met

Rauwkost

Enkele kazen (kruidenkaas, roquefort, brie, oud Brugge, ...)

Charcuterie (Paté, salami, ...)

Geen koffie in begrepen

Kan aangevuld worden met dagsoep supplement € 4,00

Broodmaaltijden worden niet geserveerd op zon- en feestdagen 's middags.



Specialiteit van het huis

Ribstuk op de grill

Warme seizoen groenten

Salade

Frieten

Aardappel in de pel met kruidenroom en kaantjes

Béarnaisesaus, peperroomsaus, champignonroomsaus

Nagerechten

Vanille roomijs (tot 15 personen)

€ 6,50

Dame Blanche of Brésilienne (tot 15 personen)

€ 7,50

Warme appeltaart met ijs en slagroom

€ 9,00

Rijstpap met bruine suiker

€ 6,00

Tiramisu

€ 7,00

Panna cotta afgewerkt volgens seizoen

€ 9,50

Chocolademousse met advocaat en vanilleroomijs

€ 9,50

Feestijstaart

€ 12,00 p.p.

Slagroomtaart met fruit

Dagprijs