

TOLHUIS-VEER
RESTAURANT - BRASSERIE



TOLHUIS-VEER
RESTAURANT - BRASSERIE

— **WELKOM** —

Wij heten u hartelijk welkom in Tolhuis-Veer.

Als u voor zakelijke of familiale aangelegenheden met wat meer bent, kunt u gebruik maken van onze feestzaal met tuin. U kan ook onze buitenbar afhuren voor al uw evenementen. We helpen u graag met het organiseren van uw trouwfeest, seminarie, verjaardag, bedrijfsfeest, brunch of doopfeest.

Wij staan garant voor vernieuwing en perfectie. Diners, recepties, walking diners en buffetten werken wij uit volgens uw specifieke wensen of thema's. Onze medewerkers staan u te allen tijde met plezier bij voor een woordje uitleg.

Wenst u meer informatie over alle mogelijkheden die wij u kunnen aanbieden? Maak gerust vrijblijvend een afspraak om de verschillende formules en prijslijsten te bespreken.

U kan ons alle dagen, behalve maandag en dinsdag, bereiken op het nummer +32 (0)3 877 46 86 of mail naar reservatie@tolhuis-schelle.be

Hopende u hiermee van dienst te zijn, heten wij u alvast van harte welkom.

— ALL-IN DRANKENFORMULE —

Deze formule is voor tijdens uw lunch, diner, buffet of bbq. U en uw gasten worden gedurende 1 uur voorzien van cava of fruitsap, olijven, chips en nootjes en 3 aperitiefhapjes per persoon (apero uurtje).

Tijdens de lunch/diner/bbq schenken wij rode, rosé en witte huiswijn, cava, Stella van de tap en de standaard frisdranken à volonté. Alseek voorzien wij u van plat en bruiswater, koffie of thee. Dit voor 3 uur (1u ontvangstreceptie en 2u tijdens het diner).

Deze all-in drankenformule komt op 35 euro per persoon. U kan deze formule nadien uitbreiden aan 10 euro per persoon per uur. De formule start wanneer uw gezelschap voltallig is of wanneer u zelf aangeeft om te starten. Andere drankjes die vooraf geconsumeerd worden zullen apart worden aangerekend. In de all-in formule is de bediening reeds inbegrepen.

Indien u geen all-in dranken formule neemt worden de kelners aan 40 euro per uur aangerekend. Dit vanaf aanvang van het afgesproken uur tot het einde van uw feest. Per 15 à 20 personen rekenen we één kelner. We vragen om uw feest af te ronden om 2 uur zodat de zaal leeg is om 2:30 uur.

Voor het privégebruik van onze evenementenlocaties (feestzaal met tuin, buitenbar,...) rekenen we een forfait van 300 euro per dag aan.

Voor bevestiging van uw reservatie vragen wij u een voorschot van 300 euro op ons rekeningnummer BE97 293-0398470-49 te storten met vermelding van naam en datum van uw feest. De keuze van gerechten en het juiste aantal personen dienen wij uiterlijk 7 dagen op voorhand te weten.

MENU 1

44 euro per persoon

Rundscarpaccio met groene pesto, balsamico en parmezaan

Gegrilde zalmfilet met bearnaisesaus, broccoli
en tuinkruidenpuree

of

Gemarineerd varkenshaasje, warme groentjes, bordelaisesaus
en krielaardappeltjes

Mousse van Callebaut chocolade

MENU 2

47,50 euro per persoon

Duo van kaas- en garnaalkroketjes

Tomatenroomsoep

Zeebaarsfilet met fijne boontjes, spitskool, wittewijnsaus en
pommes duchesse

of

Filet mignon, witlofslaatje, peperroomsaus en verse frietjes

Klassieke dame blanche

MENU 3

55 euro per persoon

Vitello tonnato

“kalfsvlees, kappertjes en sausje van tonijn”

Groentenbouillon met julienne van fijne groentjes

Kabeljauwfilet met grijze garnalen, kreeftenjus en pommes
chateau

of

Steak Robbespierre “Rucola, zongedroogde tomaten, parmezaan,
balsamico & pesto” met rozemarijnaardappelen

Moelleux au chocolat

MENU 4

65 euro per persoon

Carpaccio van coquilles met citrus

Bisque d'homard

Tongrolletjes, Noordzeekrab, bearnaise van kreeft en pommes
duchesse

of

Lamsfilet, groene boontjes, zongedroogde tomaten,
graanmosterdsaus en gratin

Trio van dessert “mini panna cotta, aardbeientaartje
en moelleux au chocolat”



Buffetten vanaf 20 personen

BUFFET 1

51 euro per persoon

Gerookte zalm
Tomaat mozzarella
Rundscarpaccio
Frikandellenkoek met krieken
Diverse salades, koude sausjes en broodjes

Vispannetje met aardappelpuree
Vlaamse stoverij of koninginnenhapje met verse frietjes

Chocolademousse
Rijstpap
Bavarois

BUFFET 2

58 euro per persoon

Gerookte zalm
Gerookte makreel
Tomaat garnaal "grijze garnalen"
Vitello tonnato "kalfsvlees, kappertjes en sausje van tonijn"
Frikandellenkoek met krieken
Diverse salades, koude sausjes en broodjes

Tongrolletjes, warme groentjes, wittewijnsaus en pommes
duchesse
Varkenshaasje, graanmosterdsaus, warme groentjes en gebakken
krielaardappeltjes

Mini aardbeientaartjes
Chocolademousse
Bavarois

DESSERTENBUFFET

25 euro per persoon

5 opties zelf te kiezen uit onderstaande lijst:

Chocolademousse

Rijstpap

Mini aardbeientaartjes

Brownies

Tiramisu

Panna cotta met rode coulis

Citroen meringue taartje

Bavarois

Assortiment kazen (+ 3 euro per persoon)

We kunnen dit dessertenbuffet ofwel als supplement voorzien bij uw avondfeest/babyborrel/receptie ofwel ter vervanging van het dessert uit één van onze standaardmenu's, buffetten, bbq's.

BBQ vanaf 25 personen

— **BBQ 1** —

51 euro per persoon

Zalmpapillot
Scampispiesje

Gemarineerde kippenspiesjes
Bbq worst
Ribbetjes van de chef
Chateaubriand

Saladebar, koude sausjes aardappel- of
pastasalade en broodjes

Dame blanche

— **BBQ 2** —

58 euro per persoon

Gamba's
Zeebaarspapillot

Gemarineerde kippenspiesjes
Hamburger
Bbq worst
Ribbetjes van de chef
Entrecôte

Saladebar, koude sausjes aardappel- of
pastasalade en broodjes

Moelleux au chocolat



KIDSBBQ

21 euro per kind

Voor de kinderen hebben we een aangepaste bbq formule met keuze uit 2 stukjes vlees of vis

Zalmpapillot
Zeebaarsfilet
Gemarineerde kippenspiesje
Hamburger
Bbq worstje

Kinderijsje

De kinderen kunnen ook mee eten van de saladebar en worden voorzien van frietjes.

Alle BBQ-formules kunnen steeds worden aangepast naar een vegetarische variant. Gelieve dit op voorhand te melden en dan bekijken we samen de mogelijkheden.

Bij al onze buffetten of bbq's kan u als supplement een halve kreeft Belle Vue toevoegen (300gr aan 25,50 euro per persoon). Al onze buffetten kunnen naar uw wensen, budget en naargelang seizoenen worden aangepast!



BRUNCH

42 euro per persoon

Diverse gerechten aan tafel geserveerd of
indien gewenst in buffetvorm:

Gerookte zalm
Croissant kaas/ham en roerei
Tomaat mozzarella
Soep
Rundscarpaccio
Vitello tonnato

Warm visgerecht &
Warm vleesgerecht

Trio van dessert bestaande uit chocolademousse,
rijstpap en aardbeientaartje.

De brunches worden op de seizoenen afgestemd en kunnen
in samenspraak naar believen worden aangepast.

RECEPTIE / AVONDFEEST BABYBORREL

35 euro per persoon (3 uur)

45 euro per persoon (4 uur)

55 euro per persoon (5 uur)

65 euro per persoon (6 uur)

Tijdens uw feest voorzien we à volonté cava, witte rosé en rode wijn, Stella van de tap en standaard frisdranken.

Er worden 3 hapjes per persoon voorzien.

Versnaperingen (chips, olijven, nootjes) staan op tafel.

We vragen om uw feest af te ronden om 2 uur. Zodat de zaal leeg is om 2:30 uur.

U kan deze formule verder uitbreiden met extra hapjes (3,5 euro per hapje per persoon) of rauwkostschotels (3,5 euro per persoon). Ook kan u tijdens uw feest alle snacks/tapas van onze algemene menukaart verkrijgen. Andere late night snacks zoals frietjes, portie warm of koud gemengd behoren ook steeds tot de mogelijkheden.

Wenst u nadien nog iets te drinken noteren we alles op een aparte rekening.

Indien u geen all-in dranken formule neemt worden de kelners aan 40 euro per uur aangerekend. Dit vanaf aanvang van het afgesproken uur tot het einde van uw feest. Per 15 à 20 personen rekenen we één kelner. Ook zullen alle consumpties apart in rekening worden gebracht.

TOLHUIS-VEER
RESTAURANT - BRASSERIE

TOLHUISSTRAAT 325
B-2627 SCHELLE
TEL +32 (0)3 877 46 86

WO-ZO VAN 11.00U - 23.00U
MAANDAG EN DINSDAG GESLOTEN
RESERVATIE@TOLHUIS-SCHELLE.BE

WWW.TOLHUIS-SCHELLE.BE



BULLDOG
LONDON DRY GIN