



*Brasserie Rubbens*

*Bohemen 101*

*9260 Wichelen*

Contact

Erika Moentjens

[Feestzalen@rubbens.be](mailto:Feestzalen@rubbens.be)

Tel: 0497/89 57 71

## Hapjes

---

Bordje met kaas en salami	€3pp
Koude hapasborden (feta, olijven, kaasblokjes, salamiblokjes, grisini met tapenade, tortillachips met guacamole, kroepoek)	€6 pp
Warme hapasborden ( Calamares, mini-loempia's, camemebertkroketjes) en koude hapasborden	€8 pp
Gerookte zalm met geitenkaas	€2.5 pp
Gerookte forel met citroenroom	€2.3 pp
Zalmmousse met gemarineerde komkommer	€2,5 pp
Gerookte paling met rode biet	€2.5 pp
Gazpacho	€1.5 pp
Gemarineerde mozzarella met rode pesto	€1.5 pp
Geitenkaas met peperkoek	
Seizoenspastei met rode uienconfituur	€1.5 pp
Rundscarpaccio op klassieke wijze	€2 pp
Zwarte pens met mosterd	€1.5 pp
Breydelhammousse	€2 pp
Worstenbroodjes	€1.5 pp
Gemarineerd kippenboutje	€2 pp
Yakitori	€2 pp
Aspergesoepje met vanillejenever	€2.5 pp
Scampi in tempuradeeg	€2.5 pp
Scampi diabolique	€2.5 pp

## Voorgerechten

---

Vitello tonato	€12 pp
Rundscarpaccio op klassieke wijze	€11 pp
Gerookte eendenborst met sinaasappel en roze peper	€11 pp
Gerookte zalm met grijze garnalen	€16 pp
Trio van zalm: gravad lax, Belle – vue en zalmousse	€14 pp
Scampi diabolique (5st)	€11 pp
Duo van eendenlever: eendenleverpastei / eendenlever geflambeerd met OudeJBohemen	€16 pp
Sint- Jacobsnootjes met witloof, blanke botersaus en spekjes	€15 pp
Tongscharrolletjes met tuinkruidensaus	€12 pp
Rouget barbet met rode pestopuree en rucola	€14 pp

## Tussengerechten

---

Sorbet met zijn jenever	€4 pp
Bretoense vissoep	€5 pp
Broccoliroomsoep	€4 pp
Bloemkoolsoep met gerookte zalm	€5 pp
Aspergesoep	€5 pp
Tomaten-paprikaroomsoep	€4 pp
Pompensoep met grijze garnalen	€4 pp
Kreeftensoep	€6 pp
Of warm voorgerecht	

Indien u een tussengerecht als voorgerecht kiest komt er een supplement bij van €2 per persoon.  
Er wordt dan ook repasse voorzien aan tafel.

## Hoofdgerechten

(steeds geserveerd met seizoensgroenten)

---

Varkenshaasje met graanmosterdsaus, kroketjes	€16 pp
Lamskroontjes met rozemarijnsaus, aardappelgratin	€22 pp
Eend “à l’orange”	€20 pp
Parelhoen met bloemkoolmousse en doperwtjes, gembersausje, rösti	€21 pp
Scampi met tuinkruidensaus, pomme duchesse	€18 pp
Zalm met O’de Flandre, kruidenpuree	€18 pp
Gebakken victoriabaars met witte wijnsaus, broccolipuree en kerstomaatjes	€20 pp
Tongscharrolletjes met tuinkruidensaus	€18 pp
Rouget barbet met rode pestopuree en rucola	€20 pp

## Desserten

---

Duo van chocolademousse	€4 pp
Tiramisu	€5 pp
Verse ananas met frambozencoulis en hoeve-ijs	€5 pp
Trio van dessert:	€6 pp
frambozen bavaroise	
chocolademousse	
slagroomsoesjes met chocoladesaus	
dessertbord van de chef	€7 pp

## **BUFFET: Warm Buffet**

(Buffet mogelijk vanaf 30 personen)

---

1 gerecht uit te kiezen:

Coté à l'os met bearnaise of kruidenboter, Amerikaanse frieten, tomatensalade

Lamskroontjes met rozemarijn, boontjes en gratinaardappelen

Scampi's diabolique met brood

∞

2 gerechten uit te kiezen:

Varkenshaasje met champignonsaus, witloof en kroketten

Tortellini met basilicum

Tongschar met tuinkruidensaus, groentenmix en duchesseaardappelen

Viscurry met rijst

∞

1 gerecht uit te kiezen:

Stoverij van de stier van Dirk, frietjes, appelmoes of erwtjes en worteltjes

Balletjes in tomatensaus, witloofslatje, frietjes

Vol au vent, frietjes

### **Opmerkingen**

Bij de keuzegerechten maakt u op voorhand een keuze voor de ganse groep.

### **Prijzen**

€28 per persoon

Kinderen: €14 per persoon

## **BUFFET: Barbecue**

(Buffet mogelijk vanaf 30 personen)

---

Basis:

5 soorten koude groenten

Pastasalade

Aardappelsalade

Brood met boter

4 koude sauzen

3 warme sauze

∞

Vlees zelf uit te kiezen:

Hamburger €2.5

Kippenbil €2.5

Kippenfilet €4

Varkensbrochette €5

Rundsbrochette €5

Bbqworst €3

Chipolataworst €2

Witte pens €3

Steak €7

½ ribbetje €5

Lamskroontje (4 beentjes) €12

Papillot van tong-schar €7

Papillot met een trio van vis €7

Papillot van scampi €7

### **Prijzen**

Basis: €7 per persoon

+ prijs van het gekozen vlees

Basis kinderen: €3,5 per persoon

+ prijs van het gekozen vlees

## **BUFFET: Winter barbecue**

(Buffet mogelijk vanaf 30 personen)

---

Basis:

5 soorten warme groenten

Kruidige krieltjes  
gratin

Brood en boter

4 koude sauzen

3 warme sauzen

∞

Vlees zelf uit te kiezen:

Hamburger €2.5

Kippenbil €2.5

Kippenfilet €4

Varkensbrochette €5

Rundsbrochette €5

Bbqworst €3

Chipolataworst €2

Witte pens €3

Steak €7

½ ribbetje €5

Lamskroontje (4 beentjes) €12

Papillot van tong-schar €7

Papillot met een trio van vis €7

Papillot van scampi €7

### **Prijzen**

Basis: €9 per persoon

+ prijs van het gekozen vlees

Basis kinderen: €4.5 per persoon

+ prijs van het gekozen vlees



## **Desserten buffet**

(Buffet mogelijk vanaf 30 personen)

---

Bruine chocolademousse  
Miserable  
Javanais  
Aardbeien- citroenbavarois  
Speculoosbavarois  
Chocoladefeilletine  
Assortiment taart (rijsttaart, appeltaart, flantaart, bresiliennetaart, ...)  
Drooggebak: brownies, cake, frangipane  
Het buffet wordt afgewerkt met vers fruit.

Koffie en hee aan buffet

### **Prijzen**

€10 per persoon

Indien enkel desserts buffet €12 per persoon

## **Desserten buffet extra**

(Buffet mogelijk vanaf 30 personen)

---

Bruine chocolademousse  
Rijstpap  
Tiramisu met Chouffe coffee  
Miserable  
Javanais  
Aardbeien- citroenbavarois  
Speculoosbavarois  
Chocoladefeilletine  
Assortiment taart (rijsttaart, appeltaart, flantaart, bresiliennetaart, ...)  
Chocoladefontein met  
    Roomijssoesjes  
    Vers fruit  
    Koekjes, spekjes  
Het buffet wordt afgewerkt met vers fruit.  
Drooggebak: brownies, cake, frangipane

Koffie, Chouffe coffee en thee aan buffet

### **Prijzen**

€13 per persoon

Indien enkel desserts buffet €15 per persoon

## **TOTAALCONCEPT: Wereldkeuken**

(Mogelijk vanaf 30 personen)

---

Hapjesborden met wereldse hapjes van de chef:  
(feta, Poolse salami, kroepoek, bruchetta, gravad lax, gefrituurde calamares)

### Scandinavisch:

Noorse visschotel met  
Gerookte zalm  
Gerookte forel  
Gerookte heilbot  
Broodjes en boter

### Italiaans:

Lasagne bolognaise  
OF  
Verse ravioli met basilicum

### Oosters:

Bami  
OF  
Nasi

### Amerikaans:

Hamburgers  
en  
Hotdogs

### Belgisch:

Stoofvlees met frietjes  
OF  
Belgisch kaasbord

### Spaans:

Albondigas  
en  
Patatas bravas  
OF  
Paella

Grieks:  
Moussaka  
OF  
Mezze

Dessertenbuffet:  
Chocolademousse van Belgische chocolade  
Mini donuts  
Tiramisu  
Creme catalane  
Assortiment drooggebak  
Koffie en thee in buffet

**Opmerkingen**

U maakt op voorhand een keuze uit 3 gerechten voor de ganse groep.  
Voor groepen groter dan 100 personen wordt er een keuze gemaakt uit 3 landen maar er mogen in totaal 5 gerechten gekozen worden.

**Prijzen**

€40 per persoon  
Kinderen: €20 per persoon

# **TOTAALCONCEPT: Breugelmaaltijd**

(Mogelijk vanaf 60 personen)

---

## *Hapjesborden breughelhapjes:*

Kaasblokjes, salamiblokjes,

## *Koude breugeltafel:*

Kaasschotel met 7 soorten kaas afgewerkt met noten

Assortiment koude vleeschotel afgewerkt met vers fruit

Droge worsten, witte en zwarte pensen, kippenwit, frikandon, kopvlees, breugelspek, ham

varkensgebraad, rosbief

brood met boter

## *warme breugeltafel:*

kippenboutjes met appelmoes

ribbetjes

stoofvlees

balletjes in tomatensaus

balletjes met krieken

puree, gratin, kroketten

## *Dessertenbuffet:*

Chocolademousse van Belgische chocolade

Rijstpap met bruine suiker

Crème brûlée

Krieken en abrikozentaart

Assortiment drooggebak

Koffie en thee in buffet

## **Prijzen**

€40 per persoon

Kinderen: €20 per persoon