



Brasserie Rubbens

Bohemen 101

9260 Wichelen

Contact

Erika Moentjens

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	€2.5 pp
Zalmmousse met gemarineerde komkommer	€2,5 pp
Gerookte paling met rode biet	€2.8 pp
Gazpacho	€1.8 pp
Gemarineerde mozzarella met rode pesto	€1.8 pp
Geitenkaas met peperkoek	€2 pp
Seizoenspastei met rode uienconfituur	€1.8 pp
Rundscarpaccio op klassieke wijze	€2 pp
Zwarte pens met mosterd	€1.5 pp
Breydelhammousse	€2 pp
Worstenbroodjes	€2 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	€13 pp
Gerookte zalm met grijze garnalen	€16 pp
Trio van zalm: gravad lax, Bellevue en zalmousse	€14 pp
Scampi diabolique (5st)	€13 pp
Sint- Jacobsnootjes met witloof, blanke botersaus en spekjes	€15 pp
Tongscharrolletjes met tuinkruidensaus	€13 pp
Rouget barbet met rode pestopuree en rucola	€15 pp

Tussengerechten

Sorbet met zijn jenever	€4 pp
Bretoense vissoep	€6 pp
Broccoliroomsoep	€4 pp
Bloemkoolsoep met gerookte zalm	€5 pp
Aspergesoep	€6 pp
Tomaten-paprikaroomsoep	€4 pp
Pompoensoep met grijze garnalen	€6 pp
Kreeftensoep	€8 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	€18 pp
Lamskroontjes met rozemarijnsaus, aardappelgratin	€23 pp
Eend “à l’orange”	€22 pp
Parelhoen met bloemkoolmousse en doperwtjes, gembersausje, rösti	€22 pp
Scampi met tuinkruidensaus, pomme duchesse	€20 pp
Zalm met O’de Flandre, kruidenpuree	€21 pp
Gebakken victoriabaars met witte wijnsaus, broccolipuree en kerstomaatjes	€22 pp
Tongscharrolletjes met tuinkruidensaus	€19 pp
Rouget barbet met rode pestopuree en rucola	€21 pp

Desserten

chocolademousse	€4 pp
Tiramisu	€5 pp
Verse ananas met frambozencoulis en hoeve-ijs	€6 pp
Trio van dessert:	€8 pp
frambozen bavaroise	
chocolademousse	
slagroomsoesjes met chocoladesaus	
dessert van de chef	€8 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 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

Balletjes in tomatensaus, witloofslaatje, 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 €3

Kippenbil €3

Kippenfilet €4.5

Varkensbrochette €6

Rundsbrochette €6

Bbqworst €3

Chipolataworst €2

Witte pens €3

Steak €8

½ ribbetje €5

Lamskroontje (2 beentjes) €7

Papillot van tong-schar €7

Papillot met een trio van vis €7

Scampi spies €7

Prijzen

Basis: €8 per persoon

+ prijs van het gekozen vlees

Basis kinderen: €4 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 €3

Kippenbil €3

Kippenfilet €4.5

Varkensbrochette €6

Rundsbrochette €6

Bbqworst €3

Chipolataworst €2

Witte pens €3

Steak €8

½ ribbetje €5

Lamskroontje (2 beentjes) €7

Papillot van tong-schar €7

Papillot met een trio van vis €7

Scampi spies €7

Prijzen

Basis: €10 per persoon
+ prijs van het gekozen vlees
Basis kinderen: €5 per persoon
+ prijs van het gekozen vlees

Desserten buffet

(Buffet mogelijk vanaf 30 personen)

Bruine chocolademousse
Rijstpap
Miserable
Javanais
Frambozen- chocoladegebak
Speculoosbavarois
Chocoladefeilletine
Assortiment taart (rijsttaart, appeltaart, kriekentaart, abrikozentaart, ...)
Drooggebak: brownies, cake, frangipane

Koffie en thee 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
Crème brûlée
Miserable
Javanais
Frambozen - chocoladegebak
Speculoosbavarois
Soesjes met chocoladesaus
Chocoladefeilletine
Mini zwarte woud taart
Assortiment taart (rijsttaart, appeltaart, flantaart, bresiliennetaart, ...)
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, gouda, kroepoek, grisini met tapenade, mini loempia, gefrituurde calamares)

Scandinavisch:

Noorse visschotel met gerookte vis

Italiaans:

Pasta carbonara OF Verse tortellini met saus van de chef

Oosters:

Bami OF Nasi

Mexicaans:

Taco's

Belgisch:

Stoofvlees met frietjes

Spaans:

Albondigas en Patatas bravas OF Paella

Grieks:

Moussaka OF Mezze

Dessertenbuffet:

Chocolademousse van Belgische chocolade

Mini donuts

Tiramisu

Crème 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 4 gerechten gekozen worden.

Prijzen

€42 per persoon, Kinderen: €21 per persoon

TOTAALCONCEPT: Breugelmaaltijd

(Mogelijk vanaf 60 personen)

Hapjesborden breughelhapjes:

Kaasblokjes, salamiblokjes,

Koude en warme 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, gekookte

ham, varkensgebraad

brood met boter

kippenboutjes met appelmoes

ribbetjes

vol au vent

balletjes in tomatensaus

balletjes met krieken

puree, gratin, kroketten

Dessertenbuffet:

Chocolademousse van Belgische chocolade

Rijstpap met bruine suiker

Krieken en abrikozentaart

vlaaien

Assortiment drooggebak

Koffie en thee in buffet

Prijzen

€42 per persoon

Kinderen: €21 per persoon