



*Brasserie Rubbens*

*Bohemen 101*

*9260 Wichelen*

Contact

Eve Wauters

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

Tel: 0485/384.575

**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-papikaroomsoep	€4 pp				
Pompensoep 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

---

### **Warm Buffet**

(Buffet mogelijk vanaf 30 personen)

1 gerecht uit te kiezen:

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

## **BUFFET:**

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 tongschar €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 tongschar €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**

9

Brasserie Rubbens

Prijzen geldig van 1 januari 2019 tot 31 december 2019. Deze prijzen vervangen alle voorgaande.

## **BUFFET:**

---

€13 per persoon Indien enkel desserten  
buffet €15per 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

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 4 gerechten gekozen worden.

### **Prijzen**

11

---

€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

