

EL Parador

By Shamrock n.v.

Feestfolder 2025



Inhoudsopgave

Recepties	3
Assortiment hapjes	5
Recepties per stuk	6
Drankenformules	7
Menu: Soepen	8
Menu: Voorgerechten	9
Menu: Hoofdgerechten	10
Menu: Nagerechten	11
Kindergerechten	12
Algemene inlichtingen	13



Recepties *(All-in formule en hapjes naar keuze)*

Formule 1 (Receptie All-in)

Duur receptie: 1 uur

Aantal hapjes: 4 hapjes naar keuze

Dranken: alle bieren, frisdranken, schuimwijn en wijnen zijn inbegrepen gedurende 1 uur

€ 20.00 (Cava)

€ 23.00 (Prosecco)

€ 27.00 (Champagne)

Formule 2 (Receptie All-in)

Duur receptie: 1,5 uur

Aantal hapjes: 6 hapjes naar keuze

Dranken: alle bieren, frisdranken, schuimwijn en wijnen zijn inbegrepen gedurende 1,5 uur

€ 25.00 (Cava)

€ 27.00 (Prosecco)

€ 32.00 (Champagne)

Formule 3 (Receptie All-in)

Duur receptie: 2 uur

Aantal hapjes: 8 hapjes naar keuze

Dranken: alle bieren, frisdranken, schuimwijn en wijnen zijn inbegrepen gedurende 2 uur

€ 30.00 (Cava)

€ 32.00 (Prosecco)

€ 38.00 (Champagne)

Formule 4 (Receptie All-in)

Duur receptie: 3 uur

Aantal hapjes: 12 hapjes naar keuze

Dranken: alle bieren, frisdranken, schuimwijn en wijnen zijn inbegrepen gedurende 3 uur

€ 40.00 (Cava)

€ 42.00 (Prosecco)

€ 50.00 (Champagne)

Formule 5 (Receptie All-in)

Duur receptie: 4 uur

Aantal hapjes: 16 hapjes naar keuze

Dranken: alle bieren, frisdranken, schuimwijn en wijnen zijn inbegrepen gedurende 4 uur

€ 50.00 (Cava)

€ 53.00 (Prosecco)

€ 63.00 (Champagne)

Wenst u meer hapjes dan kunt u deze aanvullen via de lijst op p. 5.

Wilt u er minder, dan brengen we deze in mindering.

Aanpassingen zijn altijd mogelijk.

- Extra assortiment minigebakjes € 2,00
- Extra assortiment belegde broodjes € 2,00
- Extra hapjes naar keuze € 1,75

Recepties kinderen (tot 12 jaar)

Formule 1

Duur receptie: **1 uur**

Aantal hapjes: **3 hapjes** naar keuze

Dranken: alle frisdranken zijn inbegrepen gedurende 1 uur

€ 10.00

Formule 2

Duur receptie: **1.5 uur**

Aantal hapjes: **4 hapjes** naar keuze

Dranken: alle frisdranken zijn inbegrepen gedurende 1.5 uur

€ 13.00

Formule 3

Duur receptie: **2 uur**

Aantal hapjes: **5 hapjes** naar keuze

Dranken: alle frisdranken zijn inbegrepen gedurende 2 uur

€ 16.00

Formule 4

Duur receptie: **3 uur**

Aantal hapjes: **7 hapjes** naar keuze

Dranken: alle frisdranken zijn inbegrepen gedurende 3 uur

€ 20.00

Formule 5

Duur receptie: **4 uur**

Aantal hapjes: **9 hapjes** naar keuze

Dranken: alle frisdranken zijn inbegrepen gedurende 4 uur

€ 24.00

Buffetten

Snoep tafel (inclusief kinderfrigo gevuld met drankjes)

€ 15/ per kind (3 uur receptie)

€ 20/ per kind (4 uur receptie)

Assortiment hapjes

Koude hapjes Vis

- Tartaar van zalm
- Glaasje met scampi en tartaar
- Tartaar van tonijn
- Sashimi van zalm met wakamé en wasabidip

Koude hapjes Vlees

- Carpaccio van rund
- Koude pasta met gerookte kip
- Vitello tonato
- Tartaar van kalfsvlees

Koude hapjes Vegetarisch

- Wrap met feta, humus en komkommer
- Mini toast geitenkaas met peperkoek
- Pasta coniglietti, parmezaan, tomaat en basilicum
- Macaron met camembert en framboos

Warme hapjes Vis

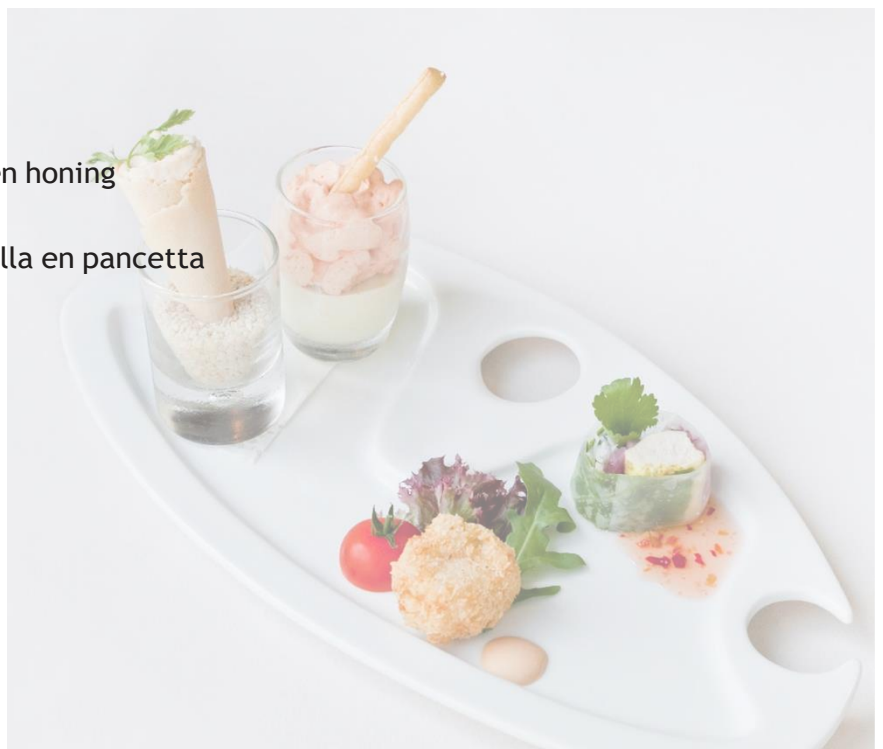
- Scampi in crunch met andalousesaus
- Mini dumpling van garnaal
- Croque met zalm en pesto
- Scampi diabolique
- Visreepje met tartaar

Warme hapjes Vlees

- Bierkroketje van Brugse zot
- Geitenkaas in spek met appeltjes en honing
- Kipbrochetje met truffelmayonaise
- Mini croque monsieur met mozzarella en pancetta
- Springrolls van kip

Warme hapjes Vegetarisch

- Kaaskroketje oud Brugge
- Springroll
- Soepje van de chef
- Mini dumpling met groentjes



Receptie per stuk

Kiest u voor de receptie per stuk, dan worden zowel de hapjes als dranken per stuk aangerekend.

Dranken

Prijzen per fles:

• 1lFruitsap	€ 10.00
• Cava	€25.00
• Prosecco Valdo Milesimato DOC	€ 30.00
• Champagne Nouvelot Louis Saphir brut	€ 45.00
• Champagne Laurent Perrier brut	€ 60.00
• Champagne Laurent Perrier Rosé	€ 70.00
• Consummatie	€2.70 / 4.50

Witte wijnen

• Opi sauvignon-colombard Terre du Midi IGP	€ 22.00
• Opi chardonnay Tere du Midi IGP	€ 22.00
• LaPetite Perrierre sauvignon	€ 23.00
• Le Plan GP Dirk Vermeersch chardonnay	€ 23.00
• Zorzal granache Spanje	€ 27.00

Rode wijnen

• Opi rouge Terre du Midi IGP	€ 22.00
• Le Plan GP Dirk Vermeersch merlot	€ 23.00
• Bel Air bordeaux	€ 23.00
• Heredad Baroja crianza Spanje	€ 25.00

Alle wijnen kunnen verkregen worden en besproken volgens u wensen.

Kurkrecht

Indien u uw eigen dranken meebrengt rekenen wij kurkrecht aan:

• Wijnen	€ 9.00
• Schuimwijn	€ 12.00

Hapjes

U kan zelf de hapjes samenstellen aan de hand van het overzicht die u terug vindt in deze folder (p. 5)

• Hapjes koud	€ 1.75
• Hapjes warm	€ 1.75
• Hapjes van de chef	€ 1.60

Recepties kinderen per stuk (tot 12 jaar)

Dranken

• Brikje	€ 2,00
• Gewone frisdranken	€ 2,70

Hapjes

• Zakje chips	€1,50
• Bakje friet met frikandel	€ 3.00
• kippenbout, kroketje, croque,..	€ 1,50

Drankenformules

Aperitief/ Recepties(All-in drankenformule)

Formule 1

- Duur receptie: 1 uur
€ 14.00 (Cava)
€ 17.00 (Prosecco)
€ 22.00 (Champagne)

Formule 2

- Duur receptie: 1.5 uur
€ 17.00 (Cava)
€ 19.00 (Prosecco)
€ 25.00 (Champagne)

Formule 3

- Duur receptie: 2 uur
€ 19.00 (Cava)
€ 21.00 (Prosecco)
€ 28.00 (Champagne)

Formule 4

- Duur receptie: 3 uur
€ 24.00 (Cava)
€ 26.00 (Prosecco)
€ 35.00 (Champagne)

Formule 5

- Duur receptie: 4 uur
€ 29.00 (Cava)
€ 32.00 (Prosecco)
€ 44.00 (Champagne)

Dranken tijdens de maaltijd

Formule 1

- Witte wijn bij voorgerecht €17,00
- Rode wijn bij hoofdgerecht
- Water en andere dranken

Formule 2

- Rode wijn bij hoofdgerecht
- Water en andere dranken €14.50

Drankenformule kinderen

- Forfait dranken kinderen tijdens de maaltijd (geen alcoholische dranken) € 10.00

Drankenformule (na maaltijd)

- Forfait dranken tot 02.00 uur €12.00
- Forfait dranken tot 04.00 uur €18.00

Soepen

Basis soepen

• Bloemkool	€6.00
• Broccoli	€ 6.00
• Kervel	€ 6.00
• Prei	€ 6.00
• Pompoen	€6.00
• Tomaten	€ 6.00
• Witloof	€ 7.00
• Asperge	€ 9.00

Rijkelijke soepen

• Agnes Sorel roomsoep	€ 6.50
• Kervel roomsoep met zalmsnippers	€ 8.00
• Bloemkoolsoep met garnaltjes	€ 9.00
• Vélouté van jonge wortel geparfumeerd met citrus en heilbottsnippers	€ 9.00
• Bisque van kreeft met armagnac	€ 9.50
• Vissoep met het beste uit de Noordzee	€11.00

Tussendoortje

• Sorbet met smaak naar keuze	€ 5.00
• Shot alcohol (Passoa of Limoncello)	€ 5.00

Koude voorgerechten

- Carpaccio van rund met pesto, Parmezaan en rucola € 17.00
- Carpaccio van tonijn/ zalm €18.00
- Schots gerookte zalm met zure room €18.50
- Vitello tonato € 19.00
- Slaatje met Gandaham, meloen en gemarineerde brochette van scampi € 19.00
- Tartaar van tonijn met gebakken ganzenlever, avocado en sorbet € 21.50
- Minitomaat garnaal met home made cocktailsaus € 22.00
- Halve kreeft inschoonzicht € Dagprijs

Warme voorgerechten

- Schelvis met peterseliekorst, hand gerolde couscous, tomaat, blanke botersaus € 18.00
- Scampi "El Parador" €18.50
- Zeebaars met ratatouille groentjes en tomaten salsa €20.00
- Duo tong en zalm met brunoise van groentjes en safraansaus €20.50
- Kabeljauw haasje met julienne van prei en mousseline saus € 20.00
- Zeeduivel met risotto en jus van garnalen € 20.50
- Gegrilde griet met spinazie en botersaus €21.50
- Slibtongrolletjes met grijze garnalen en mousseline € 21.00
- Halve kreeft volgens uw wens bereid € Dagprijs

Alle voorgerechten zijn ook mogelijk als hoofdgerecht, mits €6 supplement.



Hoofdgerechten

• Gebraiseerd varkenshaasje met zachte graantjesmosterdsaus	€ 19.00
• Kalkoenfilet met champignonsaus	€ 19.00
• Varkenshaasje met saus van rozemarijn	€ 19.00
• Suprême van parelhoen met dragonsaus	€ 20.00
• Eendenborstfilet met rode portosaus	€ 19.00
• Runderrib / Chateaubriand met een trio van sauzen	€ 24.00
• Kalfsfilet fine champagne	€ 26.00
• Ossenhaas met saus naar keuze	€ 26.00
• Op vel gebakken zalm op wijze van de chef	€ 24.00

Andere saus mogelijk zoals morieltjessaus + €3.00

Deze gerechten worden geserveerd met een aardappelbereiding naar keuze:

- Kroketjes
- Amandelkroketjes
- Frietjes
- Gratin aardappelen
- Gebakken krielaardappelen

Opmerkingen:

- Bij alle gerechten worden er telkens aangepaste groenten voorzien volgens het seizoen.
- Indien gewenst kunt u de saus wijzigen.
- Er is altijd repasse van vlees, groenten en aardappelbereiding voorzien.
- Gerechten zoals wild, asperges,... zijn zeker mogelijk en te bespreken.
- Vegetarische gerechten of allergieën kunnen zeker bereid worden. Door de grote verscheidenheid hierin zal een **supplement van € 1.50** gerekend worden per gerecht die moet aangepast worden. **Graag dit wel op voorhand door te geven.**
- Indien er enkel een hoofdgerecht wordt besteld, rekenen wij een **supplement aan van € 2,50/pers.**

Nagerechten

- Chocoladebrownie met frambozen, vanille-ijs, merengue en karamel € 7.50
- Bretoense lauwe appeltaart met vanille-ijs € 8.00
- Tarte tatin met speculoos ijs encalvados € 8.00
- Drieluikje van de chef € 8,50
- IJstaart voor speciale gelegenheid + "naam" € 7.50
- Gebrand citrus taartje met sorbet van limoen € 8.00
- Dame blanche met verse slagroom en chocoladesaus € 9.00
- Verwenbord van de chef (6 kleine dessertjes) € 11.00
- Verwenbord van de chef met ijstaart € 12.50
- Uitgebreid dessertbuffet (vanaf 70 personen) € 14.50
Supplement van €5 pp indien ijstaart op het buffet gewenst

Koffie

- Koffie met versnaperingen € 3.50



Suggesties voor April- Juni

Soep

- Aspergesoep met gerookte kip € 8.00

Voorgerechten

- Asperges à la Flamande €18.50
- Asperges met Italiaanse ham €19.50
- Asperges met een scampibrochette €21.00
- Tartaar van gamba met groene topasperges €21.00

Hoofdgerechten

- Op vel gebakken zeebaars met een duo van asperges en een witte wijn saus € 28.00
- Lamskroontje met rode portosaus (aardappelbereiding naar keuze, zie p10) € 30.00

De voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht verkregen worden.

Hiervoor rekenen we een **supplement van €6** aan.

Nagerechten

- Ijsslam met naam € 7.50
- Ijsslam met naamen rood fruit € 8,50
- Coupe aardbeien € 10.00

Kindergerechten

Voorgerechten

- Tomatensoep € 4.00
- Kaaskroketje (1stuk) € 7.00
- Garnaalkroketje (1stuk) € 9.00

Hoofdgerechten

- Spaghetti bolognaise €12.00
- Hamburger met appelmoes en frietjes €16.00
- Kippenfilet met appelmoes en frietjes €16.00
- Volau vent met frietjes € 16.00
- Steak met slaatje en frietjes € 16.00

Dessert

- Kinderijsje € 4.00
- Chocolademousse € 4.00
- Trio kids € 5.00

Algemene inlichtingen

- Aantallen en tafelschikking dienen een week op voorhand doorgegeven te worden.
- De aantallen worden aangerekend die doorgegeven worden 1 dag voor het feest.
- Bespreking menu en verloop feest kan altijd op afspraak, wij helpen u graag om dit tot een onvergetelijk moment te maken. Wij kunnen u in alle vragen bijstaan.
- Besprekingen vinden plaats op donderdag en vrijdag van 14u00 - 18u30.
- Dj bent u vrij aan te brengen, uiteraard kunnen wij u hiermee ook helpen.
- Wij hebben een vestiaire ter beschikking, hiervoor zijn wij niet aansprakelijk.
- In al onze prijzen zijn BTW, huur van de ruimtes, standaard tafelversiering en service inbegrepen.
- Het feestpaar krijgt van ons een kamer gratis aangeboden. (Enkel bij huwelijksfeesten)
- Wij vragen om 04.00 uur om de muziek te stoppen, er is zeker nog tijd genoeg om af te ronden. Extra's na 04.00 zullen aangerekend worden.
- Betaling feest dient een maand later betaald te worden, indien niet, zijn wij genoodzaakt een supplement van 10% aan te rekenen. Dank voor jullie begrip.
- Opmaken van een contract (enkel terug vorderbaar bij gegronde redenen): €400 / €750
- Deze prijslijst is enkel geldig in 2025 en vervangt alle vorige exemplaren.
- U kan ook onze zomerbar / winterbar afhuren. Vraag naar onze folder.

Alvast hartelijk dank voor de interesse die u stelt in onze zaak.

Wij hopen u met deze folder de nodige info te hebben bezorgd en wensen u alvast veel succes toe met het voorbereiden van uw feest!

Met de meeste hoogachting
Directie en personeel
EL Parador by Shamrock Tielt

Notities

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

