



## Kasteel Coninxdonck

### Bier - bière

Koningsdonkstraat 118  
9050 Gent (Gentbrugge)  
tel: 0032 (0) 9 230 31 64  
fax: 0032 (0) 9 231 05 99  
www.kasteelconinxdonck.com  
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST  
*Recepties (duurtijd 1.5 uur uitlopend naar 2 uur)*

-----  
*formules all in :*  
-----

a/ Cava , cocktail maison en vers sinaasappelsap  
hapjes à volonté\*\* 22,00 € pp.

b/ Crémant d'Alsace, cocktail maison, vers sinaasappelsap  
hapjes à volonté\*\* 24,00 € pp.

c/ Crémant d'Alsace, Crémant d'Alsace rosé, vers sinaasappelsap  
hapjes à volonté\*\* 25,00 € pp.

d/ Champagne Brugnion, cocktail maison, vers sinaasappelsap  
hapjes à volonté\*\* 27,00 € pp.

\*\* Assortiment hapjes : lepelhapjes en warme zakouskjes een soepje naar keuze

Andere formules op aanvraag

Uitbreidingen :  
-----

koude en warme hapjes : 1,00 € stuk  
supplement oesters : 1,50 € stuk

lepelhapjes koud : 1,00 € stuk  
lepelhapjes warm : 1,75 € stuk

bordje met beetklare warme of koude minigerechtjes : 5,00 € stuk  
rauwe groenteschotel : 5,00 € stuk

bordje met koude en/of warme gerechtjes opgediend  
in porseleinen potjes met boterhammetje 5,25 € pp.  
vb. oesters met prei en Chablissausje, mosselen in lookboter, zalm asperges mousseline,  
asperges op Vlaamse wijze, scampi's diabolique, tomaat, mozzarella basilicum,  
gemarkerde zalm mierikswortelroom,.....

Tasje gevuld met soepje naar keuze :

Vb. bisque van rivierkreeftjes, mosselsoepje met saffraan, avocadosoepje met garnalen,  
Pompoensoepje met gerookte heilbot, vissoepje, etc.....

1,75 € stuk

Assortiment van minisandwiches luxe belegd :

1,25 € stuk

Kaviaar :

dagprijs



## Kasteel Coninxdonck

### Bier - bière

Koningsdonkstraat 118  
9050 Gent (Gentbrugge)  
tel: 0032 (0) 9 230 31 64  
fax: 0032 (0) 9 231 05 99  
www.kasteelconinxdonck.com  
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

*Aperitief avondgasten :*

*Recepties (duurtijd 45 min uitlopend naar 1 uur)*

*formules all in:*

*a/ Cava, cocktail maison, vers sinaasappelsap + hapjes à volonté* 13,00 € pp

*b/ Crémant d'Alsace, cocktail, vers sinaasappelsap + hapjes à volonté* 14,00 € pp

*c/ Crémant d'Alsace, Crémant d'Alsace rosé, vers sinaasappelsap + hapjes à volonté* 15,00 € pp

*d/ Champagne Brugnion, cocktail maison, vers sinaasappelsap + hapjes à volonté* 16,00 € pp

*Prijzen per fles :*

*Cava* 25,00 €

*Crémant d'Alsace Brut* 27,00 €

*Crémant d'Alsace Brut Rosé* 28,00 €

*Champagne maison* 40,00 €

*Champagne Jacquart* 45,00 €

*Champagne rosé Brugnion Brut* 50,00 €

*Andere Champagnes op aanvraag*

*Cocktail maison* 15,50 € liter

*Kïrr met cassis, framboise of mure* 15,50 € fles

*Aperitieven : porto, sherry* 2,50 € glas

*Cocktail en pousse café* 5,50 € glas

*Vers sinaasappelsap* 11,20 € liter

*Kurk:* 8,50 € per fles all in

*Frisdranken bieren etc.:*

*Cola, limonade, vittel, spa* 2,00 €

*Pils* 2,00 €

*Palm, hoegaarden, gueuze, rodenbach, tonic* 2,50 €

*Pale ale, Kruger* 3,00 €

*Leffe, Duvel* 4,00 €

*Koffie, thee* 2,00 €



# Kasteel Coninxdonck

## Bier - bière

Koningsdonkstraat 118  
9050 Gent (Gentbrugge)  
tel: 0032 (0) 9 230 31 64  
fax: 0032 (0) 9 231 05 99  
www.kasteelconinxdonck.com  
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING BANKETTEN RECEPTIES ZAKENDINERS TRAITEURDIENST

Dranken tijdens het eten :

-----  
Formule all in :

-----  
a/wijnen van het huis wit, rood met Spa Barisart en spa Reine op tafel 15,00 € pp.

Alle dranken aan tafel bediend inbegrepen (niet aan de bar)

Wijnkaart :

-----  
witte wijnen :

La Forge Chardonnay (huiswijn)	20,00 €
AC Graves de Vayres Château Cantelaudette	20,50 €
AC Tokay pinot gris	24,50 €
AC Tokay pinot blanc	22,00 €
AC Muscat de Sevre et Maine	20,50 €
AC chardonnay Terre Saint Martin	20,00 €
AC Macon Villages SC du Château de Fuisssé	25,00 €
AC Chablis	30,50 €
AC Sancerre la chevillotte	28,00 €
AC Sauternes	53,00 €
AC Côtes de Montravel Château des Coudrières	20,50 €

Rode wijnen :

La Forge Merlot (huiswijn)	20,00 €
AC 1 <sup>er</sup> Côtes de Blaye Château Magdeleine Bouhou	22,50 €
AC Coteaux du Languedoc Domaine Saint Vincent	22,50 €
AC Puisseguin saint Emilion magnum	36,50 €
AC Bordeaux Xhâteau Moilin de Gallineau magnum	36,50 €
ACCoteaux du Languedoc Château de Flaugergues	26,00 €
AC Haut Médoc l'Ermitage de Chasse Spleen	48,50 €
AC Pauillac grand cru classé Château Batailly	38,50 €
AC Saint Emilion grand cru classé château Hermitage Lescours	36,00 €
AC Gevrey Chambertin G Vacher Rousseau	46,00 €
AC Bourgogne Rodet Antonin	46,00 €
Pinot de peche Château Peche Célegran	25,00 €

Eigen wijnen : kurk 8,50 €

De voorgestelde wijnen zijn niet steeds op voorraad, de prijzen zijn dan ook op aanvraag



## *Kasteel Coninxdonck*

### *Bier - bière*

Koningsdonkstraat 118  
9050 Gent (Gentbrugge)  
tel: 0032 (0) 9 230 31 64  
fax: 0032 (0) 9 231 05 99  
www.kasteelconinxdonck.com  
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

### Dranken tijdens dansfeest:

#### Forfaitformules :

<i>duurtijd 4 uur (bediening inbegrepen)</i>	<i>14,00 €</i>
<i>duurtijd 5 uur (bediening inbegrepen)</i>	<i>16,00 €</i>
<i>alle dranken behalve sterke dranken en Champagnes</i>	
<i>per consumptie : zie prijslijst dranken (bediening niet inbegrepen, per uur/ per kelner) :</i>	<i>35,00 €</i>

### Bijkomende kosten /informatie :

#### Discobar :

- *450,00 € door ons discobar van het huis*
- *Eigen DJ : huur installatie 150,00 €*

### Menukaarten :

*0,70 € stuk en 25,00 € drukkosten*

### Naamkaartjes :

*Eigen zorgen*

### Adreskaartjes : inbegrepen

### Bloemstukjes : inbegrepen

### Stoelhoezen : Inbegrepen

*Origineel : Voor alle gasten een origineel aandenken door een biermandje ( Coninxdonck tripel, dobbel ) te schenken wanneer ze huiswaarts keren vanaf 4,00 € per eenheid (per koppel)*

Proefmenu's : *het is mogelijk de menu's voor te proeven na reservatie in de maanden voor het feest en wordt aangerekend aan de gangbare prijzen (zie prijzen in deze brochure)*

Ceremonies : *Ceremonies worden best begeleid door een ceremoniemeester, in de mate van het mogelijke kunnen de stoelen van het terras of de feestzaal gebruikt worden voor de ceremonie.*

*Voor grotere groepen worden dan stoelen gehuurd. Raadpleeg daarom een ceremoniemeester.*

Groepen kleiner dan +- 100 personen op zaterdagen : *op aanvraag*

Vuurwerk binnen en fluoriserende staafjes zijn niet toegelaten





## Kasteel Coninxdonck

### Bier - bière

Koningsdonkstraat 118  
9050 Gent (Gentbrugge)  
tel: 0032 (0) 9 230 31 64  
fax: 0032 (0) 9 231 05 99  
www.kasteelconinxdonck.com  
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

### Koude voorgerechten :

<i>Palet van ggemarineerde zalm eendenborst Sint Jacobsnoot tuinverse basilicum</i>	14,50 €
<i>Terrine van kwartel en ganzenlever met gelei van sauternes</i>	11,00 €
<i>Palet van gerookte eendenborst met mango en papaya</i>	10,00 €
<i>Tataki van Tonijn wasabimayonaise furkakekruiden</i>	13,50 €
<i>Palet van gerookte eendenborst met ganzenlever</i>	13,00 €
<i>Asperges op Vlaamse wijze met grijze garnaltjes en verse peterselie</i>	11,00 €
<i>Groene asperges met artisanaal gerookte zalm en mierikswortelroom en zalmeitjes</i>	13,00 €
<i>Zalmsymfonie met fris slaatje met notenolie</i>	12,50 €
<i>Frivool slaatje van ganzenlever, gerookte eendenborst en scampi's</i>	17,00 €
<i>Palet van grävlachs gerookte eendenborst en avocado met rivierkreeftjes</i>	13,00 €
<i>Canadese kreeft met een coulis van zongedroogde tomaatjes en basilicum</i>	17,00 €
<i>Canadese kreeft met curry, appeltjes en dennenpitjes</i>	17,00 €
<i>Torentje van Canadese kreeft en vers gemarineerde tonijn met avocado en blokjes tomaat</i>	
<i>Sausje van verse tuinkruiden</i>	12,50 €
<i>Honingzoet gemarineerde zalm met mosterd en dille sausje</i>	11,00 €
<i>In het huis warm gerookte Noorse zalm met asperges en Nantaisbotersausje</i>	12,50 €
<i>Frivool slaatje van kalfszwezeriken met kreeft spek en korstjes</i>	15,00 €
<i>Carpaccio van runderhaas met parmezaan en balsamicoazijn</i>	12,50 €
<i>Carpaccio van tonijn met getruffeerde krulandijvie en ruccola garnaltjes</i>	13,00 €
<i>Palet van warm gerookte zalm met fijne aromaten</i>	11,00 €
<i>Palet van Canadese kreeft met groene asperges in sinaasappelsausje</i>	15,00 €
<i>Palet van filet d'Anvers van ganzenlever met noten</i>	15,00 €
<i>Palet van artisanaal gerookte Schotse zalm met mimosa</i>	
<i>van verse grijze garnalen en radijsblokjes</i>	12,00 €
<i>Palet van zalmblokjes en zeetongreepjes in slaatje van jonge groentjes</i>	13,00 €
<i>Carpaccio van verse Sint jacobsvruchten met frisse korianderblaadjes</i>	14,00 €
<i>Huisbereide terrine van ganzenlever met kramiek en gelei van Gewurztraminer</i>	15,00 €
<i>Halve kreeft met mangosausje en pittige zeeboontjes</i>	15,00 €
<i>Belle vue van kreeft met hartige jonge salades, zoete kerstomaat scharreleitjes</i>	
<i>en zachte cocktailsaus</i>	15,00 €
<i>Palet met ganzenlever, gerookte eendenborst, kreeft en rivierkreeften</i>	17,00 €
<i>Gemarineerde Sint Jacobsvruchten met truffel en Roomse kervel</i>	13,75 €
<i>Tartare van tonijn en Noorse zalm sausje tuinverse kruiden</i>	12,50 €



## Kasteel Coninxdonck

### Bier - bière

Koningsdonkstraat 118  
9050 Gent (Gentbrugge)  
tel: 0032 (0) 9 230 31 64  
fax: 0032 (0) 9 231 05 99  
www.kasteelconinxdonck.com  
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

### Soepen :

<i>Soepje van zongedroogde tomaatjes en tuinverse basilicum</i>	5,00 €
<i>Soepje van Brussels lof met bosui-pijpjes</i>	5,00 €
<i>Soepje van jonge wortelen met sliertjes gerookte heilbot</i>	5,50 €
<i>Fluwelen soepje van asperges met reepjes gerookte ganzenborst</i>	5,50 €
<i>Fluwelen aspergesoep met witte en groene punten en lintjes gerookte zalm</i>	5,50 €
<i>Bisque van Noordzee garnaltjes met room en Armagnac</i>	7,00 €
<i>Bijzonder soepje van zee kreeft met gemberroom</i>	7,00 €
<i>Soepje van pompoen met gerookte heilbot en roomse kervel</i>	5,50 €
<i>Italiaanse minestrone met parmezaan</i>	5,50 €
<i>Mosselsoepje met groetenparels en saffraan</i>	5,50 €
<i>Soepje van bloemkool met grijze garnalen en tuinverse peterselie</i>	5,50 €
<i>Soepje van avocado met reepjes Breydelham en bieslook</i>	6,00 €
<i>Consommé van koningskrab</i>	
<i>Consommé van schelpverse Sint Jacobsvruchten en zee kraal</i>	6,00 €
<i>Consommé van jonge duif met zongedroogde tomaat en basilicum/gele cantharellen</i>	6,00 €
<i>Consommé van lam met schenkelreepjes en knolbolletjes</i>	5,50 €
<i>Consommé van kwartel met girollen en fijne aromaten</i>	6,00 €
<i>Soepje met rivierkreeftenstaartjes "Belle Epoque"</i>	6,25 €
<i>Helder soepje met krokante groenten bolletjes en gebakken ganzenlever</i>	11,25 €
<i>Helder soepje van kreeft, kaviaar en fijne groentjes</i>	dagprijs
<i>Zarzuela met zeeschelpjes en garnaltjes</i>	9,00 €



## Kasteel Coninxdonck

Bier - bière

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

Tussengerechten :

<i>Kwartel met zwezeriken groene kool Calvados en muskaatdruijjes</i>	12,00 €
<i>In filodeeg gebakken ganzenlever met appeltjes en honingsausje en krokante knolselder</i>	15,00 €
<i>Kalfszwezeriken met groene appels en Calvados</i>	15,00 €
<i>Korstgebakje met kalfszwezeriken en champignons</i>	15,00 €
<i>Paupiette van tong met jonge prei en sausje van garnalen</i>	11,00 €
<i>Medaillon van zalmfilet met snoekbaarsvulling en roomse kervel</i>	11,00 €
<i>Suprême van griet in kookvocht van jonge tuingroentjes</i>	15,00 €
<i>Zeetongfilets met grijze garnaaltjes en puntasperges in sausje van Amontillado</i>	12,00 €
<i>Nootjes van zeeduivel met langoustinestaartjes en coulis van schaaldieren</i>	15,00 €
<i>Gebakken zadel van zeeduivel met groetensnippers, sausje van kokosmelk</i>	13,50 €
<i>Geroosterde botermakreel in Nantaisbotersausje met tomaat en garnaaltjes</i>	11,00 €
<i>Halve kreeft 'thermidor' met violet mosterd</i>	16,50 €
<i>Pralientjes van zeetong met jonge prei en blanke botersaus</i>	12,00 €
<i>Op het vel gebakken zalmfilet met girollen en Champagnesaus</i>	12,00 €
<i>Cassoulette van zalm zeetong en scampi in sausje van bladpeterselie en saffraan</i>	12,00 €
<i>Sint Jacobsnoot met mousseline van jonge worteltjes en citroen tijm</i>	15,00 €
<i>Beursje van tong, griet en zalm op een bedje van spinazie in Chablissausje met zalmeitjes en bieslook</i>	13,50 €
<i>Grietfilet gebraden in hoieveboter mousseline grijzen garnaaltjes bieslook</i>	13,00 €
<i>Gegrilde zwarte heilbot filet in graanmosterdsausje met pijpuitjes en tomaat</i>	15,00 €
<i>In het huis warm gerookte zalm in Nantais botersausje met spinazie en zalmeitjes</i>	12,00 €
<i>Tongreepjes met zeevruchten in kreeftensausje op een bedje van champignons</i>	13,00 €
<i>Tongreepjes met St Jacobsvruchten in mousselinesausje met garnaal en bieslook</i>	14,00 €
<i>Tongreepjes met gerookte zalm op Schotse wijze</i>	13,00 €
<i>Beursje van fijne vis op een bedje van champignons in kreeftensausje en fijne groentjes</i>	13,00 €
<i>Beursje van gebakken scampi's "coninxdonck"</i>	13,00 €
<i>Makreelfilet met mimosa van witloof, jonge wortel en roomse kervel</i>	12,00 €
<i>Gesmoorde tongfilets op puree met artisjokken, ragout van paprika en courgette pijpajuin en gefrituurde sjalotten, witte wijnsaus</i>	12,00 €
<i>Op het vel gebakken zeebaars met spinazie Nantaisbotersausje en garnaaltjes</i>	12,00 €

Sorbets :

<i>sorbet van framboos, aardbei, cassis, passievrucht, kiwi, e.d.</i>	3,50 €
<i>Sorbet van Champagne, Marc de Champagne, oude graanjenever</i>	4,50 €
<i>Sorbet van limoentjes, citroen</i>	3,50 €
<i>Sorbet van dragon, selder, asperges</i>	4,00 €

*Alle sorbets zijn vergezeld van bijhorende likeur*





# Kasteel Coninxdonck

## Bier - bière

Koningsdonkstraat 118  
9050 Gent (Gentbrugge)  
tel: 0032 (0) 9 230 31 64  
fax: 0032 (0) 9 231 05 99  
www.kasteelconinxdonck.com  
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

### Hoofdschotels :

<i>Kalfsoester met tuingroenten met infuus van rode Bordeaux en gratin aardappelen</i>	20,00 €
<i>Kalfsfilet op de wijze van de chef (seizoensgebonden)</i>	20,00 €
<i>Kalfshaas met zwezeriken in licht mosterdsausje oesterzwammen en tomaat</i>	20,00 €
<i>Kalfsroulade met zwezeriken en tuingroentjes</i>	18,00 €
<i>Ossenhaas en kalfsrug bouquetière</i>	20,00 €
<i>Trio van filet pure met groetenbundeltje zalf van champignons</i>	19,00 €
<i>Ossenhaas 'limousin' Spaanse rode wijnsaus met ganzenlever en zilveruitjes</i>	20,00 €
<i>Ossenhaas 'limousin' met pepersaus bladspinazie en tomaat</i>	20,00 €
<i>Tussenribstuk met gegrilde tomaat fijne groene boontjes béarnaise saus</i>	17,50 €
<i>Aan het been gebakken lamsbout met bonenkruid en sausje van rode Bordeaux</i>	16,50 €
<i>Enveloppe van polderhoenderfilet met nieuwe uitjes en spekreepjes sausje van Coninxdonckbier</i>	16,00 €
<i>Varkenshaasje in mantel van jonge spinazie en verse spekband, bieslooksausje</i>	16,00 €
<i>Gelakte eendenborst met karamel van kersen en fruitige landwijn</i>	16,50 €
<i>Lamshaasje met persillade van verse munt</i>	20,00 €
<i>Gelakt lamskroontje met gembermousse</i>	21,00 €
<i>Lamszadel gevuld met ganzenlever en sausje van oude port</i>	21,00 €
<i>Lamshaasje met gebakken oesterzwammen en infuus van Pauillac</i>	21,00 €
<i>Duet van zwezeriken en suprême van koningskwartel in korianderroom</i>	20,50 €
<i>Gelakte lamskroon met gebroken zwarte peper sausje van volrijpe Indische mango</i>	21,00 €
<i>Gepaneerde kalfsrug met korstje van verse kruidenkaas sausje van bloesemhoning</i>	20,00 €
<i>Châteaubriand Bordelaisesausje tuingroentjes tartiflette</i>	17,50 €
<i>Parelhoender met dragon gevulde reuzenchampignons</i>	17,50 €
<i>Lamsnootjes sjalottensausje tuingroentjes groene asperge tapstomaat</i>	17,50 €
<i>Gevulde borst van Mechelse koekoek met ganzenlever en Sauternes met Muskaatdruifjes en shi take zwammetjes</i>	17,00 €
<i>Filet van Iberico varken zongedroogde tomaatjes basilicumsausje</i>	19,50 €
<i>Rug van duce of Berkshire fijne groene boontjes tapastomaat</i>	19,00 €
<i>Wildgerechten zijn verkrijgbaar vanaf +- 15/10 tot +- 31/01</i>	

### Voorbeeld :

<i>Reenootjes in Bordelaisesaus met gevuld witloof, wijnpeertje met veenbessen en Knolselder puree</i>	20,00 €
<i>Fazanthaan met Armagnac, witloof oesterzwammetjes en amandelkroketjes</i>	19,00 €
<i>Alle gerechten zijn te bespreken qua bereiding en worden vergezeld met een aardappelbereiding naar keuze</i>	





## Kasteel Coninxdonck

### Bier - bière

Koningsdonkstraat 118  
9050 Gent (Gentbrugge)  
tel: 0032 (0) 9 230 31 64  
fax: 0032 (0) 9 231 05 99  
www.kasteelconinxdonck.com  
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

#### Desserts :

<i>Soepje van rode bessen met amandelijs</i>	7,00 €
<i>Amandeltulp met vers fruit en honingijs</i>	7,00 €
<i>Sabayon Coninxdonck</i>	7,00 €
<i>Nougat ijs met limoen en frambozensausje</i>	7,00 €
<i>Mousse van Guanaya chocolade met coulis van sinaasappel</i>	6,00 €
<i>Crème Catalane met amandel en parfum van limoentjes</i>	5,00 €
<i>Palet van sorbets met fijne vruchten</i>	6,00 €
<i>Gratin van verse seizoensvruchten</i>	7,00 €
<i>Trilogie van chocolade</i>	6,00 €
<i>Bord met heerlijke in het huis gemaakte nagerechtjes</i>	8,00 €
<i>Wepion aardbeien gemarineerd in 'Marie Brizard' met verse gemalen groene peper</i>	7,00 €
<i>Dessertenbuffet van het huis ***koffie inbegrepen***</i>	14,00 €

*IJstaarten alle uitvoeringen met aardbeien, frambozen coulis en munt* 8,00 €

#### Keuze uit :

*Zwaan*

*Ijskoets*

*Geluksduijfjes*

*IJstaart met eigen afwerking (hobby of werk)*

*Koffie en thee à volonté* 2,50 €

*koffie en thee met huisgemaakte zoete hapjes* 3,00 €

*Koffie en thee met kleine taartjes en pralines* 4,50 €

*Koffie en thee met verse botergebakjes en pralines* 3,50 €

*Genodigden dansfeest voorafgegaan dessertenbuffet : bij aankomst een glas bubbels, dessertenbuffet*

*Met koffie, drankenforfait 4 uur :* 35,00 €

#### Nachtbuffet :

*Belegde minisandwiches en / of keizerbroodjes* stuk 1,25 €

*Kaasplank met stokbrood en vers fruit* portie : 6,75 €

*Ajuinsoep met broodcroutons en gemalen kaas* liter : 7,75 €

*Minestrone-soep met kaas* liter : 7,75 €

*Beenham met de hand geneden (7 kg)* kg.: 16,75 €



# Kasteel Coninxdonck

## Bier - bière

Koningsdonkstraat 118  
9050 Gent (Gentbrugge)  
tel: 0032 (0) 9 230 31 64  
fax: 0032 (0) 9 231 05 99  
www.kasteelconinxdonck.com  
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

### *Koud buffet/Visbuffet*

---

- \*\*Canadese kreeft (120 gr.pp)*
- \*\*Zeeuwse wilde oesters*
- \*\*Gegarneerde verse Noorse zalm in vol ormaat*
- \*\*Handgesneden gemarineerde zalm met mierikswortelroom*
- \*\*Gerookte Deense heilbot*
- \*\*Gerookte rivierpaling en makreel*
- \*\*haringsalade met appeltjes en curry (of maatjes :seizoen)*
- \*\*Tomaat met Noordzee garnalen*
- \*\*Eitjes mimosa met graantjesmosterd*
  
- \*\*Gebakken beenham met de hand gesneden met knolselder of asperges (seizoen)*
- \*\*Parmaham met meloenen*

### *Geroosterde entrecote*

- Varkens mignonette met mosterd en Provençaalse kruiden*
- Kippenboutjes*
- Gerookte kalkoen en eendenborst met exotische vruchten*
- Galantine van kwartel en Ganzenlever*
- Terrine van de chef*

### *Seizoen salades*

- Broodmand en boter*
- Bijpassende sausjes*
- Exotische rijstsalade en Italiaanse noedel salade*

### *Prijs per persoon :*

---

- als visbuffet voorafgegaan hoofdschotel en dessert (met \*\*) 25,00 € pp*
- als menu (volledig) 38,00 €*
- combinaties mogelijk met warme gerechten*
- vb koud visbuffet + 2 of 3 vleesgerechten vanaf 45,00 €*
- koud visbuffet + 2 visbereidingen + 2 vleesbereidingen vanaf 48,00 €*

*Combinatie met barbecue vb 3 vleessoorten (vb varkenshaasje, entrecôte en lamskoteletjes)*  
*40,00 €*

## **Walking diners op aanvraag**



## *Kasteel Coninxdonck*

*Bier - bière*

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

*Nuttige adressen die wij U kunnen aanbevelen bij het organiseren van Uw feestelijkheid  
Op Kasteel Coninxdonck*

### Discobar :

#### Onze huis dj 's:

*We kunnen een dj selecteren die het best bij het feest past*

*Door onze ervaring kunnen we inschatten wie we het best selecteren*

*Graag geven wij u hier meer uitleg over*

*(Er wordt een contract opgemaakt mbt geluidsoverlast met dj en organisatoren van het feest, zij worden verantwoordelijk gesteld bij overtredingen)*

#### Muziek Life :

##### *Freddy's Dixie band*

*Populieren 23*

*9230 Wetteren*

*tel: + 32 9 369 43 27*

*Onder leiding van Freddy Couche kan de ambiance*

*Van Uw feestgelegenheid niet meer stuk. Alle stijlen*

*Aangepast aan de vraag en beleving van het publiek.*

#### Hotel in de buurt :

*Lepelbed Hotel*

*Brusselsesteenweg 100*

*9090 Melle*

*tel: + 32 9 231 14 10*

*fax: + 32 9 231 68 08*

[www.lepelbed.be](http://www.lepelbed.be)

#### Animatie-animators :

*Op aanvraag*



## *Kasteel Coninxdonck*

*Bier - bière*

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

*Magali*

\*\*\*\*\*

*Cava met hapjes*

*sinaasappelsap*

\*\*\*

*Palet van gemarineerde zalm gerookte eendenborst en Sint jacobsnoot  
met fijne aromaten en basilicum*

*(supplement 2,00 €)*

*of*

*Palet van in het huis warm gerookte zalm met fijne aromaten*

\*\*\*

*Soepje van asperges met witte en groene puntjes*

*of*

*Fluwelen soepje van jonge wortel met lintjes gerookte ganzenborst (of gerookte  
zalm)*

\*\*\*

*Châteaubriand Bordelaisesausje*

*Tuingroentjes tartiflette (supplement 1,00 €)*

*of*

*Geroosterde polderhoenderfilet met nieuwe uitjes en spekreepjes, sausje van  
Kasteel Coninxdonck bier*

\*\*\*

*Dessertenbuffet*

\*\*\*

*Koffie*

*Prijs menu : 48,00 €*

*All in : 90,00 €*

*Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,*

*Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.*

*Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken dansfeest 5 uur,  
animatie, menukaarten, biermandjes, ea...*





## *Kasteel Coninxdonck*

*Bier - bière*

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

*Jordy*

\*\*\*\*\*

*Cava met hapjes*

*sinaasappelsap*

\*\*\*

*Belle vue van kreeft met hartige jonge salade  
zoete kerstomaat, scharreleitje en zachte cocktailsaus*

*of*

*Frivool slaatje van ganzenlever, gerookte eendenborst, kreeft en  
rivierkreeftenstaartjes*

\*\*\*\*

*Pralientjes van zeetong met jonge prei en blanke botersaus*

*of*

*Op het vel gebakken zalmfilet met beukenzwammetjes en Champagnesaus*

\*\*\*\*\*

*Gelakte lamskroon met gebroken zwarte peper sausje van volrijpe Indische  
mango(supplement 2,00 €)*

*of*

*Gepaneerde kalfsrug met korstje van verse kruidenkaas, sausje  
van bloesemhoning*

\*\*\*\*\*

*Dessertenbuffet*

\*\*\*\*\*

*Koffie/thee*

*Prijs menu : 62,00 €*

*All in : 104,00 €*



## *Kasteel Coninxdonck*

*Bier - bière*

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

*Feline*

\*\*\*\*\*

*Cava met hapjes*

*sinaasappelsap*

\*\*\*

*Tataki van Tonijn wasabimayonaise*

*furkake Brasil cress*

*of*

*Tartare van tonijn en Noorse zalm*

*sausje van tuinverse kruiden aspergetips*

*(supplement 1,00 €)*

\*\*\*\*

*Aspergeroomsoepje grijze garnaltjes*

*of*

*soepje van kreeft room en Armagnac*

*(supplement 1,50 €)*

\*\*\*\*\*

*Varkenshaasje met persillade van basilicum*

*of*

*Trio van filet pure*

*tuingroenten tartiflette*

*(supplement 3,00 €)*

\*\*\*\*\*

*Dessertenbuffet*

\*\*\*\*\*

*Koffie/thee*

*Prijs menu : 48,00 €*

*All in : 90,00 €*

*Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,*

*Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.*

*Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken duurtijd 5 uur,*

*animatie, menukaarten, biermandjes, ea...*



## *Kasteel Coninxdonck*

*Bier - bière*

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

*Michiel*

\*\*\*\*\*

*Cava met hapjes*

*sinaasappelsap*

\*\*\*

*Médaille van zalmfilet met fijne snoekbaarsvulling en Roomse*

*kervel*

*of*

*Paupiette van zeetong met jonge prei en sausje van garnalen*

\*\*\*\*

*Soepje van zongedroogde tomaatjes*

*en tuinverse basilicum*

\*\*\*\*

*Châteaubriand sjalottensausje romanesco jonge wortel*

*tartiflette (supplement 1,50 €)*

*of*

*Varkenshaasje in mantel van jonge spinazie en verse spekband, romig*

*bieslooksausje*

\*\*\*\*

*Dessertenbuffet*

\*\*\*\*

*Koffie/thee*

*Prijs menu : 47,00 €*

*All in : 89,00 €*

*Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,*

*Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.*

*Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken duurtijd 5 uur,*

*animatie, menukaarten, biermandjes, ea...*



## *Kasteel Coninxdonck*

*Bier - bière*

Koningsdonkstraat 118  
9050 Gent (Gentbrugge)  
tel: 0032 (0) 9 230 31 64  
fax: 0032 (0) 9 231 05 99  
www.kasteelconinxdonck.com  
e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

*Matiz*

\*\*\*\*\*

*Cava met hapjes*

*sinaasappelsap*

\*\*\*

*Lichtgebonden velouté van gevogelte met versneden peultjes en jonge worteltjes*

*of*

*Fluwelen aspergesoep met witte en groene punten en lintjes gerookte zalm*

\*\*\*\*

*Sint Jacobs vruchten met mousseline van citroen tijd*

*(supplement 1,50 €)*

*of*

*Gebakken zadel van staartvis in jasje van groetensnippers roomsausje met bieslook*

\*\*\*\*

*Sorbet van cassis*

\*\*\*\*

*Geroosterde polderhoenderfilet met nieuwe uitjes en spekreepjes, sausje van Kasteel Coninxdonckbier*

*of*

*Châteaubriand Bordelaise sausje tuingroentjes*

*tartiflette (supplement 1,50 €)*

\*\*\*

*Bord met zalige nagerechten*

\*\*\*

*Koffie/thee*

*Prijs menu : 52,50 €*

*All in : 94,50 €*





## *Kasteel Coninxdonck*

*Bier - bière*

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING

BANKETTEN

RECEPTIES

ZAKENDINERS

TRAITEURDIENST

*Florence*

\*\*\*\*\*

*Cava met hapjes*

*sinaasappelsap*

\*\*\*

*Plakje gebakken ganzenlever*

*chutney van mango en ananas in een lichte*

*currybouillon*

\*\*\*

*Marmietje van tong coquille en kreeft*

*fijne aromaten en saffraan*

\*\*\*

*Nootjes van Australisch lam*

*met groene puntasperges courgette met zongedroogde tomaat*

*ragout van zwammetjes*

*of*

*Chateaubriand sjalottensausje*

*geroosterde tomaat jonge wortel fijne groene boontjes*

*gratin*

\*\*\*

*Dessertenbuffet*

\*\*\*

*Koffie/thee*

*Prijs menu : 62,00 €*

*All in : 104,00 €*

*Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,*

*Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.*

*Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken duurtijd 5 uur,*

*animatie, menukaarten, biermandjes, ea...*



## *Kasteel Coninxdonck*

*Bier - bière*

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

*Charlotte*

\*\*\*\*\*

*Cava met hapjes  
sinaasappelsap*

\*\*\*

*Palet van ganzenlever, gerookte eendenborst, kreeft en avocado  
tomaatblokjes en roomse kervel*

\*\*\*

*Op vel gebakken zeebaars  
met tuinverse spinazie  
Nantaisboter zeekraal en garnaal*

\*\*\*

*Sorbet van Champagne*

\*\*\*

*Trio van filet pure  
witloof jonge wortel en fijne groene boontjes  
gratinaardappelen*

\*\*\*

*Dessertenbuffet*

\*\*\*

*Koffie/thee*

*Prijs menu : 67,00 €*

*All in : 109,00 €*

*Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,  
Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.  
Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken duurtijd 5 uur,  
animatie, menukaarten, biermandjes, ea...*



## *Kasteel Coninxdonck*

*Bier - bière*

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING

BANKETTEN

RECEPTIES

ZAKENDINERS

TRAITEURDIENST

*Jochelyn*

\*\*\*\*\*

*Cava met hapjes*

*sinaasappelsap*

\*\*\*

*Gesmoorde tongfilets op puree met artisjokken, ragout van paprika en courgette  
pijpajuin en gefrituurde sjalotten, witte wijnsaus*

\*\*\*

*Fluwelen soepje van zongedroogde tomaatjes  
met gerookte ganzenborst en tuinverse basilicum*

\*\*\*

*Kalfsfilet sausje van morieltjes  
primeurgroentjes  
gratin van knolselder en mozzarella*

\*\*\*

*Dessertenbuffet*

\*\*\*

*Koffie/thee*

*Prijs menu : 52,00 €*

*All in : 94,00 €*

*Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,  
Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.  
Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken duurtijd 5 uur,  
animatie, menukaarten, biermandjes, ea...*



## *Kasteel Coninxdonck*

*Bier - bière*

Koningsdonkstraat 118

9050 Gent (Gentbrugge)

tel: 0032 (0) 9 230 31 64

fax: 0032 (0) 9 231 05 99

www.kasteelconinxdonck.com

e-mail: info@kasteelconinxdonck.com



CATERING    BANKETTEN    RECEPTIES    ZAKENDINERS    TRAITEURDIENST

*Voorstel walking diner*

\*\*\*\*\*

*Cava met hapjes (duurtijd 45 min.)*

*sinaasappelsap*

\*\*\*

*Palet van gemarineerde zalm gerookte eendenborst*

*gebakken coquille*

*met fijne aromaten*

\*\*\*

*Zeetong met tuinverse spinazie*

*garnaaltjes*

\*\*\*

*Aspergeroomsoepje*

*witte en groene puntjes*

*Aan tafel:*

*Châteaubriand in rode wijnsausje*

*spinazie tapastomaat romanesco*

*krielaardappeltjes*

\*\*\*

*Dessertenbuffet*

\*\*\*

*Koffie/thee*

*Aangepaste wijnen*

*Prijs all in : 95,00 €*

*Inbegrepen in de all in prijzen : receptie met Cava, menu, huiswijnen en waters,*

*Forfait dranken duurtijd 4 uur na de koffie/openingsdans, bediening, btw.*

*Supplementen : Champagne, wijnen op aanvraag, forfait dranken, duurtijd 5 uur,*

*animatie, menukaarten, biermandjes, ea...*

*Alle prijzen zijn inclusief BTW*