



Heirweg 172, 8800 Roeselare

E-mail: [info@katelijnenhof.be](mailto:info@katelijnenhof.be)

Onze specialiteit: elk privaat feest van 20 tot 120 personen. Recepties tot 220 personen.

Prijslijst geldig vanaf 01 september 2023 tot 31 december 2024

# Barbecue



Onderstaande voorstellen kunnen zoveel gewijzigd worden als u zelf wilt.  
En u beslist zelf!



Huiswijn, bieren en frisdranken steeds inbegrepen bij de BBQ.

Volwassenen bekommen steeds 5 stukken vlees en/of vis, voor kinderen voorzien wij er 3.

Indien u meer dan 5 soorten wenst bedraagt de meerprijs € 4/ soort.

**Ook kreeft op de BBQ is mogelijk!**

Exclusiviteit voor het volledige domein kan indien beide zalen vrij zijn en kost € 750.

Voorbeeld 1:

- volwassenen: € 60,60
- JR 1/2 (6 t.e.m. 11): € 30,30
- JR 1/3 (3 t.e.m. 5): € 20,20
- JR (0 t.e.m. 2): gratis



1 aperitief per persoon  
vrije keuze uit: Porto, martini, kir, frisdrank, bieren  
nootjes en chips inbegrepen

\*\*

- Worst

- Gemarineerde kotelet

- Lamskoteletjes

- Varkensbrochet

- Kippenboutjes



Koude aardappelen  
en aardappel in de pel  
groenten en koude sausen

\*\*

assortiment van gebakjes met koffie

Kies 4 stuks uit:

* bolletje roomijs	* Witte chocolademousse
* Bruine chocolademousse	* Roomsoes met warme chocoladesaus
* Pasteis de nata	* Tiramisu
* Chocoladebavarois	* Javanais
* Miserable	* Gebak peer-caramel
* glaasje fruitsla met perensorbet	* mini fruittaartje
* Frambozenmousse	* mini boule de Berlin
* Soes gezouten caramel	

Voorbeeld 2:

volwassenen:	€ 78,20
JR 1/2 (6 t.e.m. 11):	€ 39,10
JR 1/3 (3 t.e.m. 5):	€ 26,07
JR (0 t.e.m. 2):	gratis

Receptie met dranken inbegrepen gedurende 2 uur  
Schuimwijn van het huis en alle frisdranken en bieren naar believen,  
En 4 hapjes naar keuze.

Voorbeeld (maar er is veel meer keus dan dit):

- \* Taboulé met gerookte forel
- \* parmaham met meloenbolletjes
- \* preischeuten met tijgergarnalen en mini tomaat
- \* Soepje van boschampionns met gerookte paling

Voorgerecht met witte wijn:  
- Brochette met gepelde scampi's  
- Stukje zalm en papillotte

\*\*



Hoofdgerecht met  
- Côte à l'os met 2 warme sausen, vb: bearnaise en champignonroomsaus

- Lamskoteletjes
- Ribbetjes

Koude aardappelen en aardappel in de pel  
groenten en sausen

\*\*



Dessertbuffet met: vers fruit, verschillende soorten sorbet, chocolademousse, roomijs, variatie van miserable, javanais, pasteis de nata, roomsoes, speculoostaart en koffie

**Nieuw: ½ kreeft in kruidenboter als voorgerecht.**

In dit voorbeeld mits een supplement van € 5 pp.  
De kreeft komt in de plaats van de vis.

