

A white outline of a rounded, elongated shape with a slightly curved top and bottom, resembling a stylized banner or a logo frame.

TOLHUIS-VEER
RESTAURANT - BRASSERIE



TOLHUIS-VEER
RESTAURANT - BRASSERIE

WELKOM

Wij heten u hartelijk welkom in Tolhuis-Veer.

Als u voor zakelijke of familiale aangelegenheden met wat meer bent, kunt u gebruik maken van onze feestzaal met tuin. We helpen u graag met het organiseren van uw trouwfeest, seminarie, verjaardag, bedrijfsfeestje, brunch of doopfeest.

Wij staan garant voor vernieuwing en perfectie. Diners, recepties, walking diners en buffetten werken wij uit volgens uw specifieke wensen of thema's. Onze medewerkers staan u ten allen tijde met plezier bij voor een woordje uitleg.

Wenst u meer informatie over alle mogelijkheden die wij u kunnen aanbieden? Maak gerust vrijblijvend een afspraak om de verschillende formules en prijslijsten te bespreken.

U kan ons alle dagen, behalve maandag, bereiken op het nummer +32 (0)3 877 46 86 of mail naar kristof@tolhuis-schelle.be

Hopende u hiermee van dienst te zijn, heten wij u alvast van harte welkom.

— ALL-IN DRANKENFORMULE —

U en uw gasten worden gedurende 1 uur voorzien van Cava "Roger de Flor" of fruitsap, olijven en 3 aperitiefhapjes per persoon. (Apero uurtje)

Tijdens de lunch/diner/bbq schenken wij rode en witte huiswijn à volonté, alsook voorzien wij u van plat en bruiswater, frisdranken en Stella van de tap. Na de maaltijd is er ook nog een tasje koffie of thee voor de liefhebbers.

Deze all-in formule komt op 25 euro per persoon.

Na deze formule kan er eventueel nagepraat worden en wordt er voor deze dranken een afzonderlijke rekening geopend aan de normale gangbare prijzen.

Extra kosten:

- Forfaitaire vergoeding van 150 euro voor het gebruik van de zaal.
- Indien na de all-in formule of gekozen menu uw feest verder uitloopt vragen we 15 euro per kelner per uur.

Voor bevestiging van uw reservatie vragen wij u beleefd een voorschot van 250 euro op ons rekeningnummer BE97 293-0398470-49 te storten met vermelding van naam en data van uw feest zodat wij u uw reservatie als bevestigd kunnen beschouwen. De keuze van gerechten en het juiste aantal personen dienen wij uiterlijk 7 dagen op voorhand te weten.

MENU 1

36 euro per persoon

Rundscarpaccio met balsamico, groene pesto en parmezan

Gelakte varkenscarre met krieltjes,
groentenkrans en honing-tijmsaus
of

Zeebaarsfilet met puree van artisjok,
sud en sol tomaatjes en witte wijn saus

Huisbereide chocolademousse van Callebaut

MENU 2

41 euro per persoon

Tataki van ossenhaas met jonge slaharten
en pompelmoes/koreander vinaigrette

Soep van de chef

Chateaubriand met warme groentjes,
pepersaus en verse frietjes
of

Rode Poonfilet met preipuree en witte wijn saus

Brownie met pistachecrème en bolletje vanille ijs

MENU 3

45 euro per persoon

Graved lax met zoet-zure groentjes en honing dille

Soep van de chef

Verfrissend tussendoortje

Rollade van parelhoenfilet met gebakken venkel,
jus en amandelkroketjes

of

Pladijsfilets met jonge spinazie,
tuinkruidensaus en pommes chateaux

Trio van chocolade

MENU 4

49 euro per persoon

Spiesje van coquilles

Bisque d'homard

Verfrissend tussendoortje

Lamscarre, fijne boontjes,
gratin van butternut en graanmosterdsaus

of

Kabeljauwfilet met kreeftensaus,
dragon en grijze garnalen

Moelleux au chocolat



Bufetten vanaf 15 personen

BUFFET 1

38 euro per persoon

Gepocheerde zalm

Roastbeef

Frikandellekoek met kriekjes

Diverse salades

Broodjes assortiment

Atlantische tongrolletjes met krielpatatjes,

Buerre Blanc, brunoise groentjes

Waterzooi van kip met krieltjes en fijne groentjes

Rijstpap met vanille

BUFFET 2

43 euro per persoon

Gepocheerde zalm

Gerookte visschotel

Roastbeef

Diverse salades

Broodjes assortiment

Varkenswangen met gebakken aardappelen en seizoensgroentjes

Oostends vispannetje met puree

Chocolademousse

Tiramisu

Rijstpap met vanille



BBQ vanaf 15 personen

BBQ 1

37 euro per persoon

Gemarineerde kippenspiesjes

Chateaubriand

Ribbokes van de chef

Zalm papillote

Scampi spiesje

Salade bar met verschillende sauzen, aardappelen en broodjes

BBQ 2

47 euro per persoon

Zalm papillote

Blue-fin tonijn

Ierse entrecote

Ribbokes van de chef

Lamskotelet

Gemarineerde kippenspiesjes

Chocolademousse en rijstpap met vanille

Salade bar met verschillende sauzen, aardappelen en broodjes

RECEPTIE / AVONDFEEST

U en uw gasten worden ontvangen in onze feestzaal met een glaasje cava of fruitsap en 3 amuses per persoon. Versnaperingen (chips, olijven & nootjes) op tafel.

Gedurende de gehele avond word er à volonté cava, witte of rode wijn, Stella van de tap & frisdranken geschonken. Wenst er iemand een ander bier of sterke drank te drinken noteren we deze apart op een rekening.

Het is 40€ incl. BTW per persoon voor 5u. In deze prijs is de dranken formule, hapjes, bediening en huur van de zaal inbegrepen.

Wenst u nadien nog iets te drinken noteren we alles apart op een rekening. En is het 15€ per kelner per uur.

TOLHUIS-VEER
RESTAURANT - BRASSERIE

TOLHUISSTRAAT 325
B-2627 SCHELLE
TEL +32 (0)3 877 46 86

DI-ZO VAN 11.00U - 23.00U
MAANDAG GESLOTEN
KRISTOF@TOLHUIS-SCHELLE.BE

WWW.TOLHUIS-SCHELLE.BE



BULLDOG
LONDON DRY GIN