



ARIANE HOTEL RESTAURANT

BANKETKAART

ARIANE HOTEL / NV IEPRESTEL

Slachthuisstraat 58, 8900 Ieper | Ypres - Belgium
+32 (0)57 218 218 | info@ariane.be

WWW.ARIANE.BE



ARIANE HOTEL BANKETKAART

Beste gast,

Het Ariane team is blij u haar banketkaart te mogen presenteren. Ook dit jaar hebben we opnieuw gestreefd naar een grote diversiteit van gerechten in onze menu's, met een goede prijs - kwaliteitsverhouding! Deze banketkaart werd zo samengesteld dat u uw familiefeest, communie, huwelijk, jubileum, doopfeest, bedrijfsfeest, enz... kan plannen volgens uw eigen wensen en budget.

Daar uw geslaagd feest onze grootste zorg is, staan wij steeds open voor kritiek en reacties. Zo kunnen wij ons hotel en restaurant voortdurend bijsturen waar nodig is.

Deze banketkaart is samengesteld voor groepen vanaf 10 personen en één gelijke keuze van gerechten per groep is een must. Onze keukenbrigade houdt wel graag rekening met vegetarische, suikervrije,... en eventuele andere aanpassingen van gerechtjes.

Om uw feest naar behoren en tot in de details te kunnen plannen, vragen wij u ons op voorhand te contacteren voor een afspraak.

Gelieve uw menukeuze en het aantal personen één week op voorhand te bevestigen. Het aantal personen mag nog voor 10% wijzigen, tot de dag voordien. Dit is dan ook het aantal dat wordt aangerekend.

Van onze kant zullen wij op een professionele manier uw banket verzorgen tot een onvergetelijke dag, waar uw familie, vrienden en kennissen u nog lang zullen over aanspreken.

Met vriendelijke groeten,

Johan Vanhaute
Chef Ariane Hotel



RECEPTIE

ALL-IN FORMULES VANAF 25P

1 | witte huiswijn (met of zonder crème de Cassis) en vers fruitsap

2 | cava portaceli brut en vers fruitsap

3 | witte en rode huiswijn, stella en blonde leffe, vers fruitsap en frisdranken

4 | huischampagne en vers fruitsap

* chips, nootjes en zoute borrelkoekjes worden gratis aangeboden

PRIJZEN PP	½ UUR	1 UUR	1 ½ UUR	2 UUR
FORMULE 1	€ 6,50	€ 10,00	€ 13,00	€ 15,50
FORMULE 2	€ 8,00	€ 14,00	€ 18,00	€ 21,00
FORMULE 3	€ 7,50	€ 11,00	€ 14,50	€ 17,00
FORMULE 4	€ 13,00	€ 22,00	€ 28,00	€ 34,00

PER GLAS OF FLES

PARELWIJNEN: MÉTHODE TRADITIONELLE (per fles)

cava portaceli brut 75cl € 30,00

CHAMPAGNE (per fles)

huischampagne 75cl € 60,00



RECEPTIE

RECEPTIEHAPJES

koude en warme hapjes	per stuk	€ 1,50
assortiment van 4 hapjes (koud en warm)		€ 6,00
assortiment van 6 hapjes (koud en warm)		€ 9,00
assortiment van 8 hapjes (koud en warm)		€ 12,00
luxe hapjes (oesters, sint-jakobsvruchten, ganzenlever, bisque)	per stuk	€ 2,10
versnaperingsbord (chips, nootjes, kaas, salami, olijven, rauwkost)	p.p.	€ 1,60

RECEPTIEBROODJES

kleine, halve belegde broodjes met garnituur	per stuk	€ 1,80
assortiment van belegde broodjes met garnituur	5 p.p.	€ 8,50
	6 p.p.	€ 10,00
	7 p.p.	€ 11,50

ALGEMEEN

- afhankelijk van de duur van de receptie worden de hapjes afzonderlijk opgediend op grote plateau's of samen op een wachtbordje.
- het aperitief kan rechtstaand of zittend genuttigd worden, afhankelijk van de locatie.
- bij mooi weer kan de receptie eventueel in de tuin plaats vinden.
- de receptie begint wanneer de gastvrouw en/of gastheer aanwezig is (zijn).



ARIANE HOTEL BANKETKAART

MENU TIJM

Scandinavische bloemkoolsoep met Noorse zalmsnippers en rucola
of
Italiaanse tomatensoep met pestoroom en tortellini
of
Neptunussalade van reuzegarnalen en avocado in tomatendressing

—

Stoofpotje van Noordzeevis met fijne groentjes en tuinkruidenroom
of
Varkensrug 'Duroc d'Olives' met St.-Bernardus Prior en karamelappeltjes
of
Gebraden kalkoenborst met saus van paddenstoelen en rode porto

—

Appelfantasie met mascarponeroom en nootmuskaat
of
Tartaar van ananas met witte chocolade en macaron
of
Fantasie van crème brûlée, framboos en chocolade

—

Mokka

MENU TIJM met twee glazen wijn en water op tafel - € 37,00

In deze formule wordt geen repasse gegeven.

zelfde gerechtkeuze van voorgerecht, hoofdgerecht en dessert voor het hele gezelschap

ARIANE HOTEL IEPER

Slachthuisstraat 58, 8900 Ieper | Ypres - Belgium
+32 (0)57 218 218 | info@ariane.be | www.ariane.be





ARIANE HOTEL BANKETKAART

MENU MARJOLEIN

€ 36,00

Soepje van paddenstoelen met gerookte eendenborst en gefrituurde uitjes
of
Noordzeevissoep met mosseltjes, kokkels en venusschelpjes
of
Gegrilde zalmoot 'in 't groen' met prei, asperge en waterkers

—

Sappig rundergebraad in jus van Snoek Bruin en Wostyn Mostaard
of
Mechelse koekoek 'Brabançonne' met jus van cognac en knolselderfantasie
of
Met acaciahoning gelakte lamsbout, jus van kerrie en look

—

Fantasie van karamel, witte en pure chocolade
of
Melbaperzik 'new style'
of
Rijstpap met Catalaanse crème en ijsgekoelde sinaasappel

—

Mokka met huisbereide versnaperingen

MENU MARJOLEIN met huiswijn en water - € 45,50
met geselecteerde wijnen en water - € 49,50

met cava*, 3 aperitiefhapjes, huiswijn en water - € 59,00
met cava*, 3 aperitiefhapjes, geselecteerde wijnen en water - € 63,00

* 1 glas cava met 1 x bijschenk
zelfde gerechtkeuze van voorgerecht, hoofdgerecht en dessert voor het hele gezelschap

ARIANE HOTEL IEPER

Slachthuisstraat 58, 8900 Ieper | Ypres - Belgium
+32 (0)57 218 218 | info@ariane.be | www.ariane.be





ARIANE HOTEL BANKETKAART

MENU ROZEMARIJN

€ 43,00

Stoofpotje van Noordzeedelicatessen met duglérésaus en peterseliecoulis
of
Gepaneerde roodbaarsfilet met madraskerrie, jonge groentjes en tuinkruiden
of
Gebakken zeewolffilet met jus van kreeft, venusschelpjes en lavas

—

Varkenshaasje 'Glorius' met trappistendelicatessen uit Chimay
of
Parelhoenfilet met dragonboter en crumble van pata negra
of
Kalfsgebraad met Jamaicaanse pepersaus en koningsoesterzwammen

—

Chocoladebiscuit met mango en passievrucht
of
Tiramisu
of
Mœlleux van chocolade met roomijs van cuberdons en vers fruit

—

Mokka met huisbereide versnaperingen

MENU ROZEMARIJN met huiswijn en water - € 52,50
met geselecteerde wijnen en water - € 56,50

met cava*, 3 aperitiefhapjes, huiswijn en water - € 66,00
met cava*, 3 aperitiefhapjes, geselecteerde wijnen en water - € 70,00

* 1 glas cava met 1 x bijschenk
zelfde gerechtkeuze van voorgerecht, hoofdgerecht en dessert voor het hele gezelschap

ARIANE HOTEL IEPER

Slachthuisstraat 58, 8900 Ieper | Ypres - Belgium
+32 (0)57 218 218 | info@ariane.be | www.ariane.be





ARIANE HOTEL BANKETKAART

MENU BASILICUM

€ 49,00

Gebakken zeetongfilets 'surf & turf' met aroma's van gember en citroengras
of
Koningskabeljauw 'aan de schreve' met een emulsie van Hommelbier
of
Op het vel gebakken zeebaars in jus van bouillabaisse met peterselieisotto

—

Chateaubriand met bearnaisesaus van morieljes en verse tijm
of
Lamsribstuk in rodewijnjus uit Stellenbosch met gratin van groene asperges
of
Filet van eendenjong met duo van sausjes 'harlekijn'

—

Nougattaartje van gekonfijte ananas en pistache met muntpesto
of
Cheesecake met framboos, honing en bergamot
of
Bavarois van amandel met sinaasappelsorbet en duindoornbes

—

Mokka met huisbereide versnaperingen

MENU BASILICUM met huiswijn en water - € 58,50
met geselecteerde wijnen en water - € 62,50

met cava*, 3 aperitiefhapjes, huiswijn en water - € 72,00
met cava*, 3 aperitiefhapjes, geselecteerde wijnen en water - € 76,00

* 1 glas cava met 1 x bijschenk
zelfde gerechtkeuze van voorgerecht, hoofdgerecht en dessert voor het hele gezelschap

ARIANE HOTEL IEPER

Slachthuisstraat 58, 8900 Ieper | Ypres - Belgium
+32 (0)57 218 218 | info@ariane.be | www.ariane.be





KINDERMENU

€ 20,00

tomatenroomsoep met balletjes

—

kaaskroketje
of
mini tomaat garnaal

—

kippenborst met appelmoes en kroketjes
of
kinderbiefstuk met sla en frietjes
of
gepaneerd minivisje met aardappelpuree
of
frituurverrassing

—

kinderijsje
of
feestelijke ijstaart
of
chocolademousse

KINDERMENU zonder soep - € 18,00
 zonder voorgerecht - € 16,00
 zonder soep en zonder voorgerecht - € 14,00

- de kindergerechten worden steeds even voor of na de volwassenen geserveerd, zodat iedereen rustig kan eten
- kinderen tot 12 jaar krijgen een place-mat om te kleuren en kleurpotloodjes
- er is ook een mogelijkheid om buiten te spelen op de klim- en glijtoren
- kinderstoelen zijn in beperkte mate aanwezig en dienen dus gereserveerd te worden



EXTRA GERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

carpaccio van zalm met basilicum-olijfolie, zongedroogde tomaat en kappertjes	€ 12,00
gandaham met meloenparels, krokant slaatje en portoshot	€ 12,00
cannelloni van tonijn met geitenkaas, mierikswortel en mosterd-honingdressing	€ 13,00
carpaccio van tonijn met tapijtschelpen en krokant slaatje	€ 13,00
trio van grijze noordzeegarnalen met sorbet van tomaat	€ 15,00
gerookte oosterscheldepaling met kruidenbrood en oude rypenaer	€ 15,00
rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en notenolie	€ 15,00
noorse visdelicatessen met mierikswortelroom	€ 16,00
terrinen van ganzenlever met speculoos en appel	€ 18,00
halve Canadese zee kreeft (450g) met een slaatje van groen appel	€ 20,00

SOEPEN

witloofroomsoep met toast van radijsjes	€ 5,00
italiaanse tomatensoep met basilicumaroma's	€ 5,00
preiroomsoep met kaas en bier uit Chimay	€ 5,00
aspergeroomsoep (april, mei en juni)	€ 5,00
gevogelteroomsoep 'agnès sorel'	€ 5,00
soepje van bouchotmosselen	€ 6,00
gevogelteconsommé 'célestine'	€ 7,00
bisque van grijze garnaltjes met armagnac	€ 8,50

(soep wordt altijd 2x bediend en is altijd vergezeld van boter en huisgebakken tafelbroodjes)



EXTRA GERECHTEN

WARME VOORGERECHTEN

gebakken scampi met passievrucht en kerrietoets	€ 12,00
zalmrugstuk in peterseliesausje met krokante spekjes	€ 12,00
visserspotje uit de noordzee met duglérésaus	€ 14,00
mozaïek van zeetong en zalm met fijne groentjes en duvelboter	€ 15,00
gebakken sint-jakobsnootjes in sausje van grijze garnaltjes en champignon	€ 15,00
kabeljauwhaasje op preibedje met chablissausje	€ 16,00
op het vel gebakken zeebaars met basilicum en crème van aubergines	€ 17,00

ZAKKERTJES

sorbet uit wortegem	€ 4,50
passievruchtensorbet	€ 4,50
sorbet 'poire william'	€ 4,50
meloensorbet uit Beaumes-de-Venise	€ 4,50
mojitosorbet	€ 4,50
ijsgekoelde appelborrel	€ 4,50

(wordt altijd voor het hoofdgerecht geserveerd)



ARIANE HOTEL BANKETKAART

WIJNEN & WATER

HUISWIJNEN

Domaine Lalaurie, Mas Des Lauries - wit	per 75cl	€ 25,00
Domaine Lalaurie, Mas Des Lauries - rood	per 75cl	€ 25,00
Domaine Lalaurie, Mas Des Lauries - rosé	per 75cl	€ 25,00

WATER

mineraalwater	per 75cl	€ 4,00
bruisend water	per 75cl	€ 4,00

WIJN- EN WATERFORFAIT

wijnen (wit en/of rood) en water zijn inbegrepen tijdens de maaltijd.
de forfaitformule eindigt wanneer het hoofdgerecht wordt afgeruimd.
een soep wordt niet meegeteld als gerecht, wij serveren dan wel al water.

andere wijnen kunnen samen met de sommelier worden geselecteerd en worden per fles aangerekend.

ARIANE HOTEL IEPER

Slachthuisstraat 58, 8900 Ieper | Ypres - Belgium
+32 (0)57 218 218 | info@ariane.be | www.ariane.be



ALGEMEEN

VOORGERECHTEN

soepen en voorgerechten worden steeds vergezeld van boter en huisgebakken tafelbroodjes. soepen worden 2x bediend.

HOOFDGERECHTEN

alle hoofdgerechten worden begeleid door dagverse seizoensgroentjes en een aardappelbereiding naar keuze: verse kroketjes, hertoginnenaardappel, aardappelgratin, frietjes, rösti-aardappeltjes of gebakken krieltjes. hoofdgerechten worden voorzien van 1x repasse.

DESSERTS

voor een nagerechtenbord (6 lekkernijen) wordt een supplement van + €3,00 gerekend (bij menu 'tijn' wordt dit + €6,00)

KOFFIE

koffie wordt tot 3x bediend / thee of deca-koffie zijn te verkrijgen zonder meerprijs.

DRANKEN TUSSENDOOR EN ACHTERAF

alle extra bieren, frisdranken en sterke dranken worden op de rekening van de gastheer of gastvrouw gezet, tenzij u daar anders over beslist. gelieve ons dit op voorhand te melden om onaangename verrassingen te vermijden.

MUZIEK

om de nachtrust van onze hotelgasten te respecteren, laten wij geen avondfeesten met discobar toe. er wordt altijd achtergrondmuziek voorzien.



ARIANE HOTEL BANKETKAART

ALGEMEEN

ONDERBREKINGEN

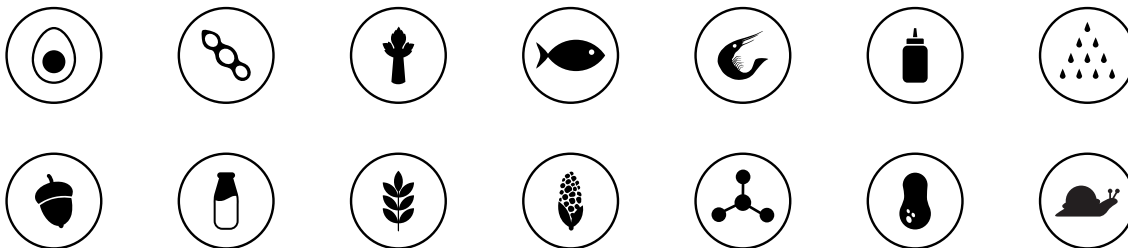
als u onderbrekingen plant tijdens uw banket, weten wij dit graag op voorhand zodat de keuken dit kan inplannen voor de bereidingen. gelieve dit te laten noteren tijdens de menubespreking.

VARIA

- wij beschikken over een ruime privé-parking.
- de orangerie bevindt zich aan de tuinkant en kan privé vanaf 20 personen.
- de tuin is steeds toegankelijk voor het maken van foto's of videobeelden.
- alle sanitair bevindt zich op het gelijkvloers.
- er is een toilet voor mindervaliden en een verzorgingskamer voor baby's voorzien.
- wij maken eventueel menukaartjes op aanvraag (gratis).
- om de nachtrust van onze gasten te respecteren, ronden we 's avonds af om 24u
- banketten op zaterdag middag worden afgerond om 17u.

ALLERGIE? MELD HET ONS

onze medewerkers helpen u graag met het verstrekken van de nodige informatie betreffende de aanwezige allergenen in onze gerechten.



ARIANE HOTEL IEPER

Slachthuisstraat 58, 8900 Ieper | Ypres - Belgium
+32 (0)57 218 218 | info@ariane.be | www.ariane.be