



banketkaart 2017

NV Ieprestel
Slachthuisstraat 58
8900 Ieper
Belgium
Tel. +32 57 218 218
Fax. +32 57 218 799
www.ariane.be
info@ariane.be

Beste Klant,

Het Ariane team is blij u haar banketkaart 2017 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

Alle prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen en zijn geldig van 1 januari 2017 tot 31 januari 2018

receptiedranken

all-in formules

- 1 witte huiswijn (met of zonder crème de Cassis) en vers fruitsap
- 2 cava monasteriolo brut en vers fruitsap
- 3 witte en rode huiswijn, stella en blonde leffe, vers fruitsap en frisdranken
- 4 huischampagne en vers fruitsap

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	€ 7,00	€ 11,00	€ 14,50	€ 17,00
formule 4	€ 13,00	€ 22,00	€ 28,00	€ 34,00

chips, nootjes en zoute borrelkoekjes worden gratis aangeboden
receptie formules zijn mogelijk vanaf 25p

per glas of fles

parelwijnen 'méthode traditionnelle' (per fles)

cava monasteriolo brut 75cl € 30,00

champagnes (per fles)

huischampagne 75cl € 50,00

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).

Menu 'fijm'

Soep van champignons met hamreepjes en lente-ui
of
Toscaanse tomatensoep met fijne groentjes
of
Neptunussalade van reuzegarnalen en avocado in tomatendressing

ζ

Waterzooi van Noordzeevis met fijne groentjes en citroenbotersaus
of
Licht gepekelde en gerookte varkensrug met honingmosterdsaus
of
Kalkoenborst op Normandische wijze met cider en appeltjes

ζ

Panna cotta met rijstcrunch, notencrème en chocolade
of
Koud taartje van flensjes, sinaasappel en abrikoos
of
Delicatesse van verse munt en chocolade met rood fruit

ζ

Mokka

Menu 'fijm' met twee glazen wijn en water op tafel - € 36,00

In deze formule wordt geen repasse gegeven.

**1 zelfde menukeuze van voorgerecht, hoofdgerecht en dessert
voor het hele gezelschap**

Menu 'marjolein'

€ 35,00

Romig soepje van Belgisch witloof met gerookte paling en garnaaltoets
of

Bisque van nieroogkreeftjes, zeelekkernijen en room van armagnac
of

Noorse zalm, gebakken en gerookt, in sausje van saffraan en vadouvan

ζ

Sappig rundergebraad in een pittige jus van rode wijn en rozemarijn
of

Rollade van Mechelse koekoek, rode pesto en mozzarella in dragonroom
of

Lamsbout in een sausje van madera en marjolein

ζ

Coupe van mokka, chocolade en sinaasappel met krokantje
of

Parfait van ras el hanout met banaan en advocaat
of

Warm appeltaartje met yoghurtcrème en rozijntjesroomijs

ζ

Mokka met huisbereide versnaperingen

Menu 'marjolein' met huiswijn en water - € 45,50

Menu 'marjolein' met geselecteerde wijnen en water - € 49,50

Menu 'marjolein' met cava(*), 3 aperitiefhapjes, huiswijn en water - € 59,00

Menu 'marjolein' met cava(*), 3 aperitiefhapjes, geselecteerde wijnen en water - € 63,00

(*) 1 glas cava met 1x bijschenk

**1 zelfde menukeuze van voorgerecht, hoofdgerecht en dessert
voor het hele gezelschap**

Menu 'rozemarijn'

€ 42,00

Navarin van tijgergarnalen, sint-jakobsnootjes en schelpjes in nantuasaus
of
Gebakken zeebarbeel, ratatouille en jus van gerookte look en paprika
of
Groenlandse heilbot op venkelbedje met botersausje van gin en jeneverbes

ζ

Gemarineerd varkenshaasje in een sausje van cognac en roze peperbessen
of
Parelhoenfilet met kruidenkaaskorst en kasteelbiersaus
of
Kalfsgebraad in een jus van porto en Marokkaanse kruiden

ζ

Provençaals nougattaartje van abrikoos, perzik en rozemarijn
of
Samenspel van exotisch fruit en chocolade met lycheesorbet
of
Seizoensfruit met sabayon, basilicum en bessensorbet

ζ

Mokka met huisbereide versnaperingen

Menu 'rozemarijn' met huiswijn en water - € 52,50

Menu 'rozemarijn' met geselecteerde wijnen en water - € 56,50

Menu 'rozemarijn' met cava(*), 3 aperitiefhapjes, huiswijn en water - € 66,00

Menu 'rozemarijn' met cava(*), 3 aperitiefhapjes, geselecteerde wijnen en water - € 70,00

(*) 1 glas cava met 1x bijschenk

**1 zelfde menukeuze van voorgerecht, hoofdgerecht en dessert
voor het hele gezelschap**

Menu 'basilicum'

€ 48,00

Fantasie van Noordzeetong en zalm met dilleroom en garnaltjes
of
Kabeljauwhaasje met paddestoelenduxelles, kalfsjus met sherry en pancetta
of
Licht gegratineerde zeebaarsfilet met zuiderse toets en graantjesmosterdsaus

ζ

lerse ossenhaas, gegaard op lage temperatuur, saus van single malt whisky
of
Lamsfilet onder kruidenkorst met jus van tijm en oude balsamico
of
Eendenborstfilet met sausje van frambozen en gekarameliseerde zilveruitjes

ζ

Trio van cacao, mascarpone en marnissimo
of
Roomtaartje van citrusfruit met koude sabayon van 'orange pepper'
of
Fantasie van rood fruit, witte chocolade en roomijs van crème brûlée

ζ

Mokka met huisbereide versnaperingen

Menu 'basilicum' met huiswijn en water - € 58,50

Menu 'basilicum' met geselecteerde wijnen en water - € 62,50

Menu 'basilicum' met cava(*), 3 aperitiefhapjes, huiswijn en water - € 72,00

Menu 'basilicum' met cava(*), 3 aperitiefhapjes, geselecteerde wijnen en water - € 76,00

(*) 1 glas cava met 1x bijschenk

**1 zelfde menukeuze van voorgerecht, hoofdgerecht en dessert
voor het hele gezelschap**

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
terrine 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 garnaaltjes met armagnac	€ 8,50

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

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 garnaaltjes 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

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

zelfde menu zonder soep	€ 18,00
zelfde menu zonder voorgerecht	€ 16,00
zelfde menu zonder soep en zonder voorgerecht	€ 14,00

de kindergerechten worden steeds even voor of even 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

wijnen & water

huiswijnen

vin de pays de l'hérault (wit, rosé, rood)	per 75cl	€ 20,00
--	----------	---------

geselecteerde wijnen

wit muratie stellenbosch 'Laurens Campher' (south-africa) (chenin blanc, sauvignon blanc, verdelho, viognier)	per 1,5L	€ 45,00
---	----------	---------

rood woodbrook stellenbosch 'remhoogte' (south-africa) (cabernet sauvignon, shiraz)	per 1,5L	€ 45,00
---	----------	---------

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.

algemeen

voorgerechten

soepen en voorgerechten worden steeds vergezeld van boter en huisgebakken tafelbroodjes. Soepen worden 2 maal 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 de menu 'tijnm' 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.

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.

Heeft u een allergie? Meld het ons.



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