



**ARIANE
HOTEL
IEPER**

**EAT
SLEEP
MEET**

MENU'S 2025
VANAF 10 PERSONEN

LIFE IS TOO SHORT TO
EAT ANYWHERE ELSE

ARIANE.BE

First thing 's thirst

APERERO

Ontdek onze **apero-formules** op pagina 4.

DRINKS

Voeg voor €15 pp een drankenforfait toe.
(wijnen, lichte tapbieren of frisdranken)

Water is gratis aangeboden bij elke menukeuze.

Bekijk onze extra **koffie-formules** op pagina 4.


FOOD

Voor een vlot verloop raden we een **vaste menukeuze** aan.

Binnen elk menu bieden we per gang drie opties.
Kiest het volledige gezelschap voor dezelfde optie per gang, dan geldt de standaardprijs.

Willen jullie per gang **twee verschillende keuzes kiezen**, dan vragen we om de **keuzes vooraf door te geven**. Hiervoor rekenen we een kleine meerprijs van **€2,50 per persoon per gang**.

Belangrijk: **per gang** kunnen er **maximaal twee van de drie opties** gekozen worden.

Vegetarisch of vegan? 
Laat het ons vooraf weten!



GOEDE AFSPRAKEN, GOEDE VRIENDEN

Laat 2 weken vooraf je keuzes en dieetwensen (allergieën, vegetarisch, vegan...) weten.

Tot 3 dagen voor datum kun je het aantal nog aanpassen.

Last minute afwezigheid?

We rekenen alleen de gemaakte aankopen aan.

Meer info nodig? Contacteer ons via 057 218 218 of mail ons: welkom@ariane.be.

Menu's

CRYSTAL

SILVER

GOLD

€47

€58

€68

voorgerecht

tartaar van noorse zalm
dilleroom - crème van sjalot

OF

italiaanse gedroogde ham gebakken
tjiggergarnalen - pesto

OF

rundercarpaccio - hazelnootaroma
zalf van oude kaas - jonge bladsla

gebakken zeebaars - risotto
jus van karamelui - kruidenpistou

OF

gebakken coquilles - parmezaan
aubergine - basilicum

OF

drie koude delicatessen van eend
appel - balsamico

op vel gebakken kabeljauwhaasje
mousseline van Sint-Bernardus wit

OF

gebakken pladijsfilet - zachte
madraskerrie - noordzeeschelpjes

OF

vitello tonnato - ganzenleverkrul
nobashigarnaal

hoofdgerecht

romige waterzooi van noordzee-
delicatessen met garnalenjus

OF

langzaam gegaarde polderkip uit
Schoorbake - fine champagnesaus

OF

haasje van brasvarken - kleurrijke
paddenstoelensaus 'archiduc'

kabeljauwhaasje - boter van
plukkerbier - gefrituurde prei

OF

parelhoenfilet - paddenstoelenwok
zoetzuur van rood fruit

OF

ribeye van kalf - dragonsaus
wortelcrème - peperkoekcrumble

gebakken grietfilet - kreeftenroom
kroepoekfantasie

OF

ossenhaas - jus van oude porto
bearnaise toets

OF

zachtgegaarde lamsrugfilet
tomaat-dragonboter - groene asperge

nagerecht

dame blanche #2025
moderne twist

OF

panna cotta van framboos
basilicum - pistache

OF

frangipanetaartje
passievrucht - mascarpone

tarte tatin 'classico' - vanilleroomijs
calvadosvinaigrette

OF

chocolade structuren - groene thee
ijsgekoelde pistache

OF

crème van Wervikse limoncello
chocolade - limoenroom

mølleux van callebaut-chocolade
ijs van 'neuzekes'

OF

tartaar van aardbei en ananas parfait
van limoen en muntroom

OF

tiramisu met japanse whisky
karamelganache - rood fruit



VOEG VOOR €15 P.P. EEN DRANKENFORFAIT TOE
(WIJNEN, LICHT TAPBIEREN OF FRISDRANKEN)

BIJ ELK HOOFDGERECHT ZORGEN ONZE CHEFS VOOR
SEIZOENSGROENTEN EN DE BEST PASSENDE AARDAPPELBEREIDING

ALLES EROP EN ERAAN!
MAAK JE MENU HELEMAAL AF... MET EEN APERO- EN/OF KOFFIEFORMULE

Aperero → inclusief 3 huisbereide amuses

K L A S S I E K

T E R R O I R

C H I Q U E

cava of fruitsap

€15 p.p. - zonder bijschenk
€25 p.p. - met bijschenk van ong. 1u

picon maison, Wiscoutre Brut,
St.Bernardus Tripel,
Ariane mocktail of fruitsap

€18 p.p. - zonder bijschenk
€30 p.p. - met bijschenk van ong. 1u

champagne Pommery Brut Royal,
gin tonic alcoholvrij of
home made ice tea

€21 p.p. - zonder bijschenk
€40 p.p. - met bijschenk van ong. 1u

EXTRA AMUSES GEWENST? €2.5 PER STUK P.P.



OESTER VOLGENS MARKTAANBOD: €4 PER STUK P.P.

Koffie & thee → inclusief bijschenk

S T A N D A A R D

H O M E M A D E

koffie of thee
met chocolaatjes en koekjes

€4.5 p.p.

koffie of thee
met huisbereide lekkernijen

€10 p.p.