



**ARIANE
HOTEL
IEPER**

**EAT
SLEEP
MEET**

MENU'S 2026
VANAF 10 PERSONEN

LIFE IS TOO SHORT TO
EAT ANYWHERE ELSE

ARIANE.BE

First thing 's thirst

DRINKS

Apero-formules en koffie-formules beschikbaar.

Voeg voor €16 p.p. een drankenforfait toe.
(wijnen, lichte tapbieren of frisdranken)

Water wordt gratis aangeboden bij elke menukeuze.

FOOD

Voor een vlot verloop raden we een
vaste menukeuze aan.

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

Heb je graag een keuze per gang? Dan geldt een
meerprijs van **€2,50 per persoon per gang**.
Voorgerecht & Hoofdgerecht : **max 2 keuzes per gang**
Dessert : slechts **1 keuze** mogelijk per groep

Keuzes 2 weken vooraf door te geven

Vegetarisch of vegan? 🌱

Laat het ons vooraf weten!

We serveren mooie porties, als een **repasse** bij het
hoofdgerecht gewenst is, kan dit voor **€2,50 per persoon**.



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?

Enkel het menu wordt aangerekend;
eventuele dranken en apero-formules niet.

Meer info nodig?

Contacteer ons via 057 218 218
of mail ons: welkom@ariane.be.

ALLES EROP EN ERAAN!
START JOUW MENU GOED MET EEN GEPASTE APERO-FORMULE

Apero → *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

€16 p.p. - zonder bijschenk
€26 p.p. - met bijschenk van ong. 1u

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

€19 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.

Menu's

VOORGERECHT

HOOFDGERECHT

DESSERT

CRYSTAL

€49

tartaar van noorse zalm
dilleroom - crème van sjalot

OF

italiaanse gedroogde ham gebakken
tjiggergarnalen - pesto

OF

rundercarpaccio - hazelnootaroma
zalf van oude kaas - jonge bladsla

romige waterzooi van noordzee-
delicatessen met garnalenjus

OF

langzaam gegaarde polderkip uit
Schoorbake - fine champagnesaus

OF

haasje van brasvarken - kleurrijke
paddenstoelensaus 'archiduc'

dame blanche #2025
moderne twist

OF

panna cotta van framboos
basilicum - pistache

OF

frangipanetaartje
passievrucht - mascarpone

SILVER

€59

gebakken zeebaars - risotto
jus van karamelui - kruidenpistou

OF

gebakken coquilles - parmezaan
aubergine - basilicum

OF

drie koude delicatessen van eend
appel - balsamico

kabeljauwhaasje - boter van
plukkerbier - gefrituurde prei

OF

parelhoenfilet - paddenstoelenwok
zoetzuur van rood fruit

OF

ribeye van kalf - dragonsaus
wortelcrème - peperkoekcrumble

tarte tatin 'classico' - vanilleroomijs
calvadosvinaigrette

OF

chocolade structuren - groene thee
ijsgekoelde pistache

OF

crème van Wervikse limoncello
chocolade - limoenroom

GOLD

€69

op vel gebakken kabeljauwhaasje
mousseline van Sint-Bernardus wit

OF

gebakken pladijsfilet - zachte
madraskerrie - noordzeeschelpjes

OF

vitello tonnato - ganzenleverkrul
nobashigarnaal

gebakken grietfilet - kreeftenroom
kroepoekfantasie

OF

ossenhaas - jus van oude porto
bearnaise toets

OF

zachtgegaarde lamsrugfilet
tomaat-dragonboter - groene asperge

mœlleux 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 €16 P.P. EEN DRANKENFORFAIT TOE
(WIJNEN, LICHT TAPBIJEREN OF FRISDRANKEN)

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

Koffie & thee

K L A S S I E K

C H I Q U E

koffie of thee met bijschenk
& chocolaatjes en koekjes

€4,5 p.p.

koffie of thee zonder bijschenk
& chocolaatjes en koekjes

€3 p.p.

koffie of thee met bijschenk
& huisbereide lekkernijen

€10 p.p.