



**ARIANE
HOTEL
IEPER**

**EAT
SLEEP
MEET**

UW FEEST OP MAAT

VANAF 10 PERSONEN

*LIFE IS TOO SHORT
TO EAT ANYWHERE ELSE*

ARIANE HOTEL / NV IEPRESTEL

slachthuisstraat 58, 8900 ieper / ypres - belgium
057 218 218 / welcome@ariane.be

WWW.ARIANE.BE



welkom.

Alvast bedankt om deze brochure in te kijken.

Heeft u iets te vieren? Dan bent u in Ariane aan het juiste adres.
Wij verwennen u graag met een sfeervolle receptie en/of een gezellig feestje.

Wij zullen uw banket regisseren tot een onvergetelijk moment, waar uw familie, vrienden en kennissen u nog lang over zullen aanspreken.
Een tevreden gast is onze focus.

Met deze brochure kunt u in 4 eenvoudige stappen een eerste vorm geven aan uw party. Van aperitief tot koffie ... kinderspel:

STAP 1 HET APERITIEF

STAP 2 HET MENU

STAP 3 DE DRANKEN

STAP 4 PRAKTISCHE AFSPRAKEN

Wij maken graag een afspraak om uw blauwdruk om te zetten in een definitief plan. Met onze ervaring en vakkennis zullen we u begeleiden bij elk detail.
Zo kunt u op de grote dag zonder zorgen genieten van uw feest.
Het A-team houdt voor u alles nauwlettend in het oog.

Ariane Hotel-Restaurant is trouwens de thuishaven waar iedereen topkwaliteit beleeft, in een comfortabel decor van aangename luxe, samen met een professioneel team van gastvrije en enthousiaste mensen.

Merci en tot binnenkort.

THE A-TEAM



stap 1.

het aperitief

DRANKEN (ALL-IN-FORMULE)

ALL-IN-FORMULE STANDAARD

12,5 / PP

- 1 glas cava of 1 glas fruitsap met 1 x bijschenk
- 3 aperitiefhapjes (op wachtbordje)

ALL-IN-FORMULE EXTENDED

20,0 / PP

- Cava of fruitsap of St.Bernardus Tripel (gedurende 1 uur)
- Pils (Stella Artois) of frisdranken op aanvraag
- 4 aperitiefhapjes

DRANKEN (PER FLES OF GLAS)

APERITIEVEN PER FLES (75CL)

Cava - Portaceli Brut	30,0
Wiscoutre - Entre-Deux-Monts Brut of Rosé (streekproduct)	40,0
Champagne - Piper Heidsieck Brut	60,0
St.Bernardus - Tripel (streekproduct)	12,0
Fruitsap (100cl)	14,0

APERITIEVEN PER GLAS

Wij serveren alle dranken van de barkaart, dit na akkoord van de gastvrouw of gastheer, aan de tarieven van de huidige barkaart.

HAPJES

Alle hapjes worden in eigen huis gecreëerd met verse ingrediënten.
Wij maken voor u een passende selectie, afhankelijk van het gekozen menu.
Vertrouw hierin de creativiteit van de chef.

HAPJE <i>Huisgecreëerde amuse</i>	1,80 / PP
LUXE HAPJE <i>Huisgecreëerde amuse op basis van oesters, ganzenlever, coquille, kreeft ...</i>	3,00 / PP
TAPASPLANK <i>Chips, nootjes, kaas, fijne vleeswaren, olijven, warme tapas</i>	2,00 / PP
KINDERHAPJES <i>Chips, kaasjes, frituurhapje</i>	2,00 / PP

weetjes

- Het aperitief kan rechtstaand of zittend gebeuren, afhankelijk van het aantal gasten, het tijdstip en de locatie.
- Bij mooi weer kan de receptie eventueel in de tuin plaatsvinden.
- De receptie begint wanneer de gastvrouw en/of gastheer aanwezig is (zijn).
- Voor kinderen raden wij aan de drankjes per glas te kiezen.

stap 2.

het menu

HET GERAAMTE

Maak eerst uw keuze uit één van de zes onderstaande menugeraamtes.

Vervolgens kunt u uw menukeuze invullen met de gerechten op volgende bladzijden.

MENU CRYSTAL

VANAF
€ 38,00
INCLUSIEF
WIJNFORFAIT

	soep	-
	hoofdgerecht	-
	nagerecht	-

MENU PORCELAIN

VANAF
€ 49,00
INCLUSIEF
WIJNFORFAIT

	koud voorgerecht	-
	hoofdgerecht	-
	nagerecht	-

MENU SILVER

VANAF
€ 49,50
INCLUSIEF
WIJNFORFAIT

	warm voorgerecht	-
	hoofdgerecht	-
	nagerecht	-

MENU GOLD

VANAF
€ 54,00
INCLUSIEF
WIJNFORFAIT

	koud voorgerecht	-
	soep	-
	hoofdgerecht	-
	nagerecht	-

MENU DIAMOND

VANAF
€ 54,50
INCLUSIEF
WIJNFORFAIT

	soep	-
	warm voorgerecht	-
	hoofdgerecht	-
	nagerecht	-

MENU BRILLIANT

VANAF
€ 66,00
INCLUSIEF
WIJNFORFAIT

	koud voorgerecht	-
	warm voorgerecht	-
	hoofdgerecht	-
	nagerecht	-

Wij vragen om éénzelfde keuze te maken voor het hele gezelschap,
met uitzondering van vegetariërs, pescotariërs en veganisten.

Ook houden we graag rekening met allergenen.

Maak zeker een afspraak, zodat we u kunnen bijstaan met professionele hulp.

KOUDE VOORGERECHTEN

GEROOKTE SCHOTSE ZALM <i>dilleroom – crème van sjalot – ciabattakrokantjes</i>	14,0
ZALMDEGUSTATIE IN 4 BEREIDINGEN <i>auberginekaviaar – raketsla</i>	15,0
KORT GEMARINEERDE OSSENHAAS <i>smeltende prei – artisjok – keiemse brie – vijg</i>	15,0
SKANDINAVISCH DEGUSTATIEBORDJE <i>zalm – heilbot – forel – paling – dille</i>	15,0
NIÇOISE MODERNE <i>tataki van tonijn – mozzarella – gekonfijte tomaat – artisjok</i>	15,0
GARNALENFANTASIE <i>avocadotaartje – meloengazpacho</i>	16,0
TARTAAR VAN TONIJN <i>krokante ratatouille – oriëntaalse dressing – sesamkoekje – wakamé</i>	16,0
GEMARINEERDE ST.JAKOBSMOSSELEN <i>ganzenleverkrul – groene appel – knolselder</i>	16,0
LOEMPIA VAN KING CRAB <i>crème van pompoen – jonge scheuten – schuim van tripel</i>	18,0
TARTAAR VAN WATERMELOEN <i>buffelmozzarella – basilicum (veggie)</i>	14,0
GEPEKELDE PADDENSTOELEN <i>boekweit – abdijbier (vegan)</i>	14,0
WITTE ASPERGES <i>artisjok – groene appel (lente – vegan)</i>	15,0

SOEPEN (2 X BEDIEND)

TOMATENSOEP <i>courgettenblokjes – basilicumroom</i>	5,00
WITLOOFROOMSOEP <i>gehaktballetjes – bieslook</i>	5,00
CHAMPIGNONROOMSOEP <i>lenteui – pijnboompitjes</i>	5,00
GROENE TUINKRUIDENSOEP <i>doperwtjes – lookkorstjes</i>	5,00
MANEBLUSSERSOEP <i>asperges – hamsnippers – peterseliecoulis (lente)</i>	5,00
FLESPOMPOENSOEP <i>champignons – amandelschilfers (herfst)</i>	5,00
WATERKERSOEP <i>gerookte makreel – kruidenkaas</i>	7,50
GEVOGELTEROOMSOEP <i>beukenzwam – gerookte tong</i>	7,50
ROOMSOEP VAN VENKEL <i>rivierkreeftjes – steranijs – dille</i>	7,50
THÄISE GARNALENSOEP <i>kokos – limoen – citroengras – dashibouillon</i>	9,00
BISQUE VAN GRIJZE NOORDZEEGARNALEN <i>appel – kerrieroom</i>	9,00
BISQUE VAN KREEFT <i>mantelschelpjes – vadouvanroom</i>	10,0
CONSOMMÉ VAN POLDERKIP <i>gerookte eend – kruidenflensjes</i>	10,0



WARME VOORGERECHTEN

KORT GEBAKKEN ZALM <i>jus van waterkers – venkel – asperges</i>	14,5
GEBAKKEN TIJGERGARNALEN <i>madraskerrie – kokos – appel</i>	14,5
TRIO VAN VERGETEN VISSOORTEN <i>jus van grijze garnaltjes – karnemelksmeus – groene asperges</i>	14,5
PLADIJS <i>jus van nieroogkreeftjes – bloemkool – bieslook</i>	14,5
GEBAKKEN KOOLVISHAASJE <i>botersausje van vin jaune – gekonfijte ui – witloof</i>	15,0
KABELJAUW <i>hommelbiersaus – parelgerst – eryngii</i>	16,0
OP HET VEL GEBAKKEN ZEEBAARS <i>jus van gekarameliseerde ui – risotto van calamares – kruidenpistou</i>	16,0
ROODBAARS <i>saffraansaus – mediterrane groentjes – inktvis</i>	16,0
GEBAKKEN GRIETFILET <i>jus van zwemkrab – witlooffantasie</i>	16,5
GEBAKKEN COQUILLES <i>parmezaan crème – aubergine – basilicum</i>	17,0
OOSTENDSE TONGROLLETJES <i>mosseltjes – grijze garnaltjes – citroenkruid</i>	18,0
HALF KREEFTJE <i>vadouvanboter – gekonfijte tomaat – rucola</i>	21,0
KROKETJES VAN ASPERGES <i>komkommertagliatelle – tomatencompote (veggie)</i>	14,5
GNOCCHI IN TUINKRUIDENBOTER <i>beukenzwammen – preikaramel (veggie)</i>	14,5
FALAFEL OP ZUIDERSE WIJZE <i>picada – parelgortrisotto – doperwtjes (vegan)</i>	14,5

SORBET

Dit is een extra gerechtje die in elk menu eventueel kan toegevoegd worden.
Sorbet wordt altijd voor het hoofdgerecht geserveerd.

TROU NORMAND <i>appelsorbet met calvados</i>	6,00
WORTEGEM <i>citroensorbet met granité van zijn jenever</i>	6,00
PROVENCE <i>meloensorbet met muscat de beaumes-de-venise</i>	6,00
HAVANA <i>mojitosorbet met limoen, munt en rum</i>	6,00
AAN DE SCHREVE <i>sorbet van picon</i>	6,00
CHAMPAGNE <i>feestelijke bubbelsorbet met parelwijn</i>	6,00



HOOFDGERECHTEN (2 X BEDIEND)

→ THE MEAT LOVERS

VARKENSRUG <i>jus van graantjesmosterd – witloofschuim</i>	16,0
KALKOENGEBRAAD <i>roze pepersaus – krokante spekjes</i>	16,0
FILET VAN HOEVEKIP <i>kleurrijke roomsaus van witte porto en cognac – karamelappeltjes</i>	16,0
ARDENS GEBRAAD <i>jus van rode wijn – gefrituurde uiringen</i>	16,0
PARELHOEN <i>zoetzuur van rood fruit – paddenstoelenwok</i>	17,0
VARKENSHAASJE <i>saus van oude sherry – geroosterde amandel</i>	17,0
FILET VAN EENDENJONG <i>saus van melihoning en kardemom – sinaasappel – paksoi</i>	17,5
RUNDERGEBRAAD <i>saus van tijm en rozemarijn – crème van doperwtjes</i>	17,5
KALFSRIBEYE <i>dragonsaus – wortelcrème – peperkoekcrumble</i>	20,0
LAMSKROONTJE <i>luchtige choronsaus – groene boontjesfantasie</i>	20,0
OSSENHAAS <i>tomatenboter – schuim van wostynmostaard</i>	21,0
LAMSFILET <i>jus van zachte look – St.Bernarduscrème</i>	21,0

HOOFDGERECHTEN (2 X BEDIEND)

→ THE SEA LOVERS

TONGSCHARROLLETJES 15,5
duglérésaus – calamares

DELICATESSEN UIT DE NOORDZEE 17,5
jus van grijze garnaltjes – kroepoekfantasie

KABELJAUWHAASJE 19,5
mousseline van plukkerbier – gefrituurde prei

→ THE GREEN LOVERS

BOURGONDISCH STOOFPOTJE 15,5
seitan – rode wijnsaus (vegan)

BIET WELLINGTON 15,5
rode biet – saus van beukenzwammetjes (vegan)

GROENE PASTA 15,5
mozzarellaroom – tomatenfantasie (veggie)

Ieder hoofdgerecht wordt afgewerkt met een verse groentengarnituur volgens marktaanbod en seizoen.

→ AARDAPPELBEREIDING NAAR KEUZE

FRIETJES

VERSE KROKETJES

AARDAPPELGRATIN

GEBAKKEN PETERSELIEKRIELTJES

AARDAPPELSOESJES

HERTOGINNENAARDAPPEL

RÖSTI-AARDAPPELTJES



NAGERECHTEN

AMBACHTELIJKE IJSVERRASSING <i>vers seizoensfruit – frambozencoulis</i>	8,00
DAME ARIANE 20.20 <i>ijsgekoelde vanille – warme chocolade</i>	8,00
HUISBEREIDE TARTE TATIN <i>kaneelijs – ricottaroom – gezouten karamel</i>	8,00
KROKANT CITROENTAARTJE <i>gebrand eiwit – sorbet van mango – witte chocoladesaus</i>	8,00
MËLLEUX VAN CHOCOLADE <i>sorbet van mandarijn – speculooskaramel – hazelnoot</i>	8,00
CHOCOLADEMOUSSE VAN HET HUIS <i>rood fruit – duindoornbes – pecannoot</i>	8,00
EXOTISCHE MILLEFEUILLE <i>banaan – passievrucht – mango</i>	8,00
GRATIN VAN CITRUSVRUCHTEN <i>sabayon van Rookopbier – pistache</i>	8,00
CARPACCIO VAN ANANAS <i>frambozensorbet – crumble van kokos – ahornsiroop</i>	8,00
FANTASIE VAN ROOD FRUIT <i>ijs van amandelmelk – rode crunch – citroengras</i>	8,00
IJSGEKOELDE ARABICA <i>parfait – brownie – mousse ui equador</i>	8,00
VEGAN SURPRICE <i>ananas – lychee – kokos – citrus</i>	8,00
GROOT NAGERECHTENBORD	+ 2,00



KINDERMENU

→ VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP MET BALLETTJES	3,00
KAASKROKETJE	7,00
GARNAALKROKETJE	8,00
MINI TOMAAT-GARNAAL	10,0

→ HOOFDGERECHTEN

KIPPENBORST MET APPELMOES EN KROKETJES	10,0
VOGELNESTJE MET TOMATENSAUS EN PUREE	10,0
GEPANEERD MINIVISJE MET PUREE	10,0
SPAGHETTI BOLOGNAISE OF MACARONI CARBONARA	10,0
KINDERBIEFSTUK MET FRIS SLAATJE EN FRIETJES	10,0

→ NAGERECHTEN

KINDERIJSJE OF AMBACHTELIJKE IJSVERRASSING	5,00
CHOCOLADEMOUSSE	5,00

stap 3.

dranken

DRANKENARRANGEMENT BIJ 1 GERECHT

9,00

- Witte of rode huiswijn bij hoofdgerecht met 1x bijschenk
- ... of lichte bieren (*) en frisdranken naar keuze (max. 1 st.)
- Plat en bruisend water op tafel

DRANKENARRANGEMENT BIJ 2 GERECHTEN

11,0

- Witte of rode huiswijn bij voor- en hoofdgerecht met telkens 1x bijschenk
- ... of lichte bieren (*) en frisdranken naar keuze (max. 2 st.)
- Plat en bruisend water op tafel

DRANKENARRANGEMENT BIJ 3 GERECHTEN

13,5

- Witte of rode huiswijn bij voor- en hoofdgerecht met telkens 1x bijschenk
- ... of lichte bieren (*) en frisdranken naar keuze (max. 3 st.)
- Plat en bruisend water op tafel

Het drankenarrangement eindigt wanneer we het hoofdgerecht afruimen. Water kan gratis worden bijbesteld. Alle verdere extra dranken worden aangerekend per glas of per fles. Sterke dranken worden enkel geserveerd na goedkeuring van de gastvrouw en / of gastheer.

Soep tellen wij niet als een gerecht, we serveren wel al water.

(*) lichte bieren: Stella Artois, Leffe Blond, Hoegaarden, Hommelbier

DRANKEN PER FLES (75CL)

HUISWIJN	25,0
<i>Wit - Rood - Rosé</i>	
<i>Côteaux de Narbonne 'Domaine Lalaurie'</i>	
WATER	4,00
<i>plat of bruisend</i>	

KOFFIE / THEE

KOFFIE / THEE	2,00
<i>zonder bijschenk</i>	
KOFFIE / THEE	4,00
<i>met bijschenk en huisbereide versnaperingen</i>	

Thee of deca-koffie zijn te verkrijgen zonder meerprijs

Andere aangepaste wijnen of bieren kunnen samen met onze sommelier worden geselecteerd en worden altijd per fles aangerekend.

Omdat wij beschikken over een ruim assortiment kwaliteitswijnen durven wij u vragen om ons daar in te vertrouwen en zelf geen wijnen mee te brengen ... waarvoor dank.

Ons kurkrecht bedraagt 15,00 per fles.

**DON'T EAT ALONE
DO EAT IN COMPANY
OF OTHERS...
WITHOUT A PHONE**

stap 4.

praktisch

Alle formules in deze brochure zijn geschikt vanaf 10 personen.
Kies een beschikbare datum en neem eventueel een optie

TEN LAATSTE 4 WEKEN OP VOORHAND ...

Bevestig uw optie met het vermoedelijk aantal genodigden
en maak een afspraak voor uw menubespreking.

TEN LAATSTE 2 WEKEN VOOR UW FEEST ... ONZE CHECKLIST

- Bevestig uw menukeuze.
- Moet de chef rekening houden met bepaalde diëten of allergenen?
- Zijn er vegetariërs, pescotariërs of veganisten in het gezelschap?
- Zijn er speeches of projecties voorzien, en indien ja ...wanneer?
- Komen er persoonlijke decoraties op tafel?
- Maken wij uw menukaartjes (gratis) of maakt u die liever zelf?
- Meld ons eventuele andere details ...



TEN LAATSTE 1 WEEK VOOR UW FEEST ...

Bevestig het exacte aantal gasten en het uur van aankomst.
Om voedselverspilling tegen te gaan wordt dit aantal ook voorzien en aangerekend.

**GOEDE AFSPRAKEN ...
MAKEN GOEDE VRIENDEN**

extra.

weetjes

- Alle soepen en voorgerechten zijn altijd vergezeld van boter en huisgebakken tafelbroodjes.
- Alle extra bieren, frisdranken en sterke dranken worden op de rekening van de gastvrouw of gastheer gezet, tenzij u daar anders over beslist. Gelieve ons dit op voorhand te melden om onaangename verrassingen te vermijden.
- Om de rust van onze hotelgasten te respecteren laten we geen feesten met discobar toe. Er wordt altijd achtergrondmuziek voorzien.
- We beschikken over een ruime privé-parking. Ons hotel geniet -vooral in het weekend- een hogere bezetting, daardoor kan onze parking volzet zijn. In de buurt van het hotel zijn er veel alternatieve gratis parkeermogelijkheden: het plein vóór de hotel-ingang, het Minneplein en de parking van de sporthal "Atheneum".
- 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 voorzien.
- Om de nachtrust van onze gasten te respecteren ronden we 's avonds af om 24.00 u.
- Banketten op zaterdagmiddag worden afgerond om 17.00 u., zodat we ons restaurant kunnen klaarmaken voor de avondservice.
- Omdat wij beschikken over een ruim assortiment kwaliteitswijnen durven wij u vragen om ons daar in te vertrouwen en zelf geen wijnen mee te brengen ... waarvoor dank. Als u toch uw eigen wijn prefereert bedraagt ons kurkrecht 15,00 per fles.

***GREAT FOOD SERVED
BY AND FOR GREAT PEOPLE***