



Hotel & Restaurant De Oude Brouwerij



ANNO 1782
DE OUDE BROUWERIJ
HOTEL RESTAURANT

Menusuggesties 2019

Alle vorige prijsopgaven zijn hiermee vervallen, voor openingstijden kijk op www.deoudebrouwerij.nl

Gewaardeerde gasten,

Hartelijk dank voor uw interesse in onze zaak en uw belangstelling voor een diner in ons restaurant. Hierbij tonen wij u een overzicht van een aantal van onze menusuggesties. Naast deze menu's serveren wij ook wisselende gerechten en menu's, afgestemd op het seizoen en het aanbod op de versmarkt. Bekijk daarom ook ons actueel 3-gangen Keuzemenu De Oude Brouwerij voor € 34,50 in de seizoenskaart op onze website.

Voor een diner tot en met 12 personen is 'a la carte' uitzoeken van de gerechten geen bezwaar voor ons. Voor een groter gezelschap zouden wij u echter dringend willen verzoeken om uw keuze op **één gezamenlijk menu voor de hele groep** te laten vallen. Onderstaande prijzen gelden alleen wanneer u kiest voor één gezamenlijk (keuze)menu voor het hele gezelschap.

<u>Menu</u>	<u>Voorbeeld:</u>	<u>Keuze-menu</u>
Voorgerecht ***		Keuze tussen 2 voorgerechten ***
evt. Soep / Bouillon ***		evt. gezamenlijk 1 Soep / Bouillon ***
Hoofdgerecht ***		Keuze tussen 2 hoofdgerechten bijv: vis- + vleesgerecht ***
Dessert		1 Gezamenlijk dessert

Prijs per couvert is afhankelijk van uw keuze(s) en/of eventuele uitbreidingen/meer gangen.

Indien wij niet geheel aan uw wensen tegemoet komen kunt u altijd geheel vrijblijvend contact met ons opnemen. Wij kunnen dan in onderling overleg één gezamenlijk menu voor u samenstellen geheel volgens uw eigen wens(en) en budget. Wij verzoeken u, indien u hiervoor onze zaak wenst te bezoeken, even vooraf een telefonische afspraak te maken met Arsène van Houtem of Noël van Houtem. Wij kunnen dan rustig de tijd voor u nemen om het een en ander onder het genot van een drankje te bespreken.

Wij hopen u hiermee voldoende geïnformeerd te hebben en verblijven in afwachting van uw eventuele reservering en met vriendelijke groet,

Familie van Houtem.

<u>Menu 1</u>	<u>Menu 2</u>	<u>Menu 3</u>
Gegratineerde grotchampignons in een kruidenroomsaus ***	Seizoenssoep van de Chef ***	Salade van gerookte zalm met kruidensaus ***
Eendenborstfilet met een frisse Perziksous en roze pepers	Varkenshaasje met Limburgse mosterdsaus Groente- en aardappelgarnituur ***	Biefstuk van de zijlende met 2 verschillende sauzen
Groente- en aardappelgarnituur ***	Charlotte van vanille en kersen met roomijs en koude kaneelsabayon	Groente- en aardappelgarnituur ***
Banaan-Chocoladeparfait met gemarineerde ananas		Vanilleroomijs met warme kersen en slagroom
Prijs per couvert € 38,-	Prijs per couvert € 33,50	Prijs per couvert € 40,-



Hotel & Restaurant De Oude Brouwerij



ANNO 1782
DE OUDE BROUWERIJ
HOTEL RESTAURANT

Menu 4

Zachte roomsoep van bloemkool
en chili met gerookte zalm en
scampi

Verfrissende vruchtensorbet

Gegrild medaillon van
'Heuveland Kloostervarken'
met honing-tijmsaus
Groente- en aardappelgarnituur

Schwarzwalderkirsch- Panna Cotta
met vanilleroomijs

Prijs per couvert € 38,-

Menu 7

Salade van verse zalm
en Hollandse garnalen
(min. 5 pers.)

Gebakken kalfsentrecote met
zachte basilicumsaus

Groente- en aardappelgarnituur

Vanille-Panna Cotta met compote
van rode vruchten

Prijs per couvert € 44,-

Menu 10

Oosterse mango-kerriesoep met
een spiesje van gebakken
maïskip en scampi

Eendenbout uit oma's kookboek
met een sausje van Aubelse stroop
en een vleugje anijs

Groente- en aardappelgarnituur

Crème Brulée met vanilleroomijs

Prijs per couvert € 34,50

Menu 5

Duet van gerookte forel en
gerookte zalm met zachte
Limburgse mosterdcrème

Heldere groentebouillon

Filet van Bommeriger hoevekip in
rozemarijn-Serranohamjasje met
marsalasaus

Groente- en aardappelgarnituur

Tiramisu met vanilleroomijs
en slagroom

Prijs per couvert € 42,-

Menu 8

Zachte kalfsrosbief met
tonijn-crème en kruidencroutons

Verfrissende vruchtensorbet

Roodbaarsfilet mediterranée

Groente- en aardappelgarnituur

Charlotte van verse aardbeien
met vanilleroomijs (Seizoen)

Prijs per couvert € 39,-

Menu 11

Salade van Valdieu-kaas met
amandel-honingdressing en
pijnboompitjes

"Steak du Chef"
met klassieke stroganoffsaus

Groente- en aardappelgarnituur

Surprisedessert van het huis

Prijs per couvert € 40,-

Menu 6

Salade van Serranoham met
gemarineerde tomaatjes en
Old Amsterdam kaas

Visserspalet van de Chef
(min. 5 pers.)

Groente- en aardappelgarnituur

Vanilleroomijs met
warme kersen en slagroom

Prijs per couvert € 42,-

Menu 9

Rundercarpaccio van het Pasveld
met balsamico-dressing

Heldere kruidenbouillon met
knapperige groenten

Zalmfilet met witte
wijn-bieslooksous
Groente- en aardappelgarnituur

Surprisedessert van het huis

Prijs per couvert € 44,-

Menu 12

Salade van gemarineerde zalm
en scampi met
Limburgse mosterd dressing

Lamsmedaillons met
honing-saliesaus

Groente- en aardappelgarnituur

'Mechelse-snuutzerei van der Chef'

Prijs per couvert € 41,-

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende groente- en aardappelgarnituur, afgestemd op het seizoen.

- Betaling: á contant, Pin of met Maestro, met creditcards kunt U bij ons helaas niet betalen. Wij vragen voor uw begrip.
- Op alle door ons aangegane overeenkomsten zijn van toepassing de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH). Deze liggen bij ons ter inzage en worden op verzoek toegezonden. De UVH zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruik maakt. De UVH zijn uitdrukkelijk van toepassing.

Hoofdstraat 53 - 6281 BB Mechelen NL - T. +31 (0)43 4 55 1636 - info@deoudebrouwerij.nl

www.deoudebrouwerij.nl