

ARRANGEMENTEN
Hof ter Hille



Geachte,

Koksijde Golf ter Hille is een "open golf" waar ook niet-leden of golfers van andere golfclubs evenzeer welkom zijn in de Brasserie of het Restaurant "Hof ter Hille". U kan dus culinair genieten van onze gezellige brasseriekeuken, maar ook van verfijnde gastronomie in ons stijlvol restaurant met uitgebreide wijnkaart.

Onze accommodatie is bijzonder geschikt voor talrijke events in een stijlvolle omgeving. Een feest, productvoorstelling, seminarie of intensieve vergadering (*), gekoppeld aan een golfinitiatie, met nadien aperitief of receptie op onze terrassen, evenals lunch of aangepaste menu, het zijn enkele van de vele mogelijkheden die u met ons kan bespreken.

In bijlage reeds een catalogoog met enkele van onze arrangementen. Na afspraak kunnen wij met u een pakket samenstellen volledig naar uw wensen.

Tot binnenkort,

P & Q Culinaire nv

P & Q Invest nv
Gedelegeerd Bestuurder
Katy Nuytten - De Busschere
Vast Vertegenwoordiger

Jeroen Nuytten
Gedelegeerd Bestuurder
Chef "P&Q Culinaire"

Wesley Parmentier
Gedelegeerd Bestuurder
Chef "P&Q Culinaire"

Anne-Sophie Nuytten
Gedelegeerd Bestuurder
Sommelier "P&Q Culinaire"

(*) bij reservatie voor arrangement kan u volgens beschikbaarheid beroep doen op afzonderlijke vergaderzaal waar alle moderne voorzieningen aanwezig zijn.



Brasserie/Restaurant "Hof ter Hille"
Hof ter Hillestraat 2
8670 Oostduinkerke (Koksijde)

058/59.39.59
mail@restohofferhille.be
www.restohofferhille.be

ONTBIJTBUFFETTEN

VANAF 25 PERSONEN

1 Verschillende broodjes, kaas, hesp, fruit, yoghurt, ontbijtgranen, fruitsappen, koffie, thee

2 Chocoladebroodje, croissant, ronde suisse, verschillende broodjes, charcuterie en kaas, fruit, yoghurt, ontbijtgranen, fruitsappen, koffie, thee

3 Chocoladebroodje, croissant, ronde suisse, verschillende broodjes, roerei met spek, charcuterie en kaas, fruit, yoghurt, ontbijtgranen, cava, fruitsappen, koffie, thee

LUNCHPAKKETTEN

VANAF 25 PERSONEN

1 1 belegd broodje, stuk fruit, snoepreep, frisdrankje

2 2 belegde broodjes, 2 stukken fruit, snoepreep, frisdrankje

LUNCHBUFFETTEN

VANAF 25 PERSONEN

1

KOUD VLEESBUFFET

Gebakken rosbief, Parmaham met meloen, paté "De Veurn' Ambachtse", Chorizo Iberico, carpaccio van rund, variatie van rauwkost, begeleidende sausjes, brood

2

KOUD VISBUFFET

Gerookte visvariëteiten, tomaat garnaal, scampi, oester, variatie van rauwkost, begeleidende sausjes, brood

3

KOUD VLEES- EN VISBUFFET

Gerookte visvariëteiten, tomaat garnaal, scampi, oester, gebakken rosbief, Parmaham met meloen, paté "De Veurn' Ambachtse", Chorizo Iberico, carpaccio van rund, variatie van rauwkost, begeleidende sausjes-brood

4

KOUD LUXE VLEES- EN VISBUFFET

Gerookte visvariëteiten, tomaat garnaal, scampi, oester, halve kreeft, langoustine, gebakken rosbief, Parmaham met meloen, paté "De Veurn' Ambachtse", Chorizo Iberico, carpaccio van rund, terrine van ganzenlever, variatie van rauwkost, begeleidende sausjes, brood

5

WARM VISBUFFET

Tongrolletjes met Nouillypratsausje, gebakken zalm met béarnaise, gepocheerde kabeljauwrug met mousselinesaus, aardappelen en bijpassende garnituren

6

WARM VLEESBUFFET

Varkenshaasje met wortelpuree, lamskotletjes met gratinaardappelen, Châteaubriand met frietjes, bijpassende sauzen

7

WARM VLEES- EN VISBUFFET

Tongrolletjes met Nouillypratsausje, gebakken zalm met béarnaise, gepocheerde kabeljauwrug met mousselinesaus, aardappelen en bijpassende garnituren, varkenshaasje met wortelpuree, lamskotletjes met gratinaardappelen, Châteaubriand met frietjes, bijpassende sauzen

8

DESSERTBUFFET

Crémé brulée, tiramisu, mousse van melkchocolade, De Veurnse Meringuetaart, fruitsalade

LUNCHMENU'S

1

Carpaccio van rund met parmezaan

Oostduinkerkse Viswaterzooi

Koffie

2

Witloofsoepje met gerookte zalm

Varkenshaasje wortelpuree & peperroomsaus

Koffie

3

Bloemkoolroomsoep met garnalen

Huisbereide américain met frietjes

Koffie

4

Kervelsoep

2 gebakken zeetongen met frietjes

Koffie

5

Spaanse paprikasoep

Zalm van het huis

Koffie

RECEPTIES

WIJNEN

MOUSSEREND

Cava MVSA

Champagne Mailly Grand Cru

WIT

P&Q Culinair Classique Chardonnay

Cuvée P&Q Culinair "Réserve" Chardonnay

Enrique Mendoza Chardonnay Fermentado Barrica

ROOD

P&Q Culinair Classique Merlot

Cuvée P&Q Culinair "Réserve" Cabernet Sauvignon

Enrique Mendoza Pinot Noir

Enrique Mendoza Merlot

Enrique Mendoza Cabernet Sauvignon

Enrique Mendoza Petit Verdot

Enrique Mendoza Syrah

Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva

Enrique Mendoza Estrecho

HAPJES

KOUD

Spiesje van meloen en Parmoham

Kerstomaat opgevuld met garnalen

Spiesje van meloen en Mangalicoham

Zalm gemarineerd in soja en tandori

Gemarineerde scampi met verse koriander

Tartaar van gerookte makreel

Carpaccio van rund met parmezaan

Mini Sherry trostomaat opgevuld met garnalen

Bloemkoolmousse met Noordzeegarnalen

Praline van ganzenlever met speculoos

Carpaccio van tonijn met wasabi mayonaise

Zeeuwse oester

Zeeuwse oester met kruidenvinaigrette

WARM

Mini-Pizza

Mini-Quiche Lorraine

Wafeltje met gerookte zalm

Seldersoepje met truffelroom

Cappucino van garnalen

Zeeuwse oester "Fine Champagne"

Op vel gebakken zeebaars met zachte tomaat en kerrie

Gebakken ganzenlever met gekarameliseerd witloof

ZOET

Macaron

Crème brûlée

Tiramisu

Mousse van melkchocolade

Koude sabayon "Poire William", crème van chocolade

QUALITY ARRANGEMENT (keuze uit 4 onderstaande hapjes)

KOUD

Spiesje van meloen en Parmaham

Kerstomaat opgevuld met garnalen

Zalm gemarineerd in soja en tandori

Gemarineerde scampi met verse koriander

Tartaar van gerookte makreel

Carpaccio van rund met parmezaan

WARM

Mini-pizza

Mini-Quiche Lorraine

Wafeltje met gerookte zalm

Seldersoepje met truffelroom

ZOET

Macaron

Crème brûlée

LUXE ARRANGEMENT (keuze uit 4 onderstaande hapjes)

KOUD

Spiesje van meloen en Mangalicaham

Mini Sherry tomatomaat opgevuld met garnalen

Bloemkoolmousse met Noordzeegarnalen

Praline van ganzenlever met speculoos

Carpaccio van tonijn met wasabi mayonaise

Zeeuwse oester

Zeeuwse oester met kruidenvinaigrette

WARM

Cappucino van garnalen

Zeeuwse oester "Fine Champagne"

Op vel gebakken zeebaars met zachte tomaat en kerrie

Gebakken ganzenlever met gekarameliseerd witloof

ZOET

Tiramisu

Koude sabayon "Poire William", crème van chocolade

MENU'S

1

Polderaardappel met handgepelde garnalen

Châteaubriand met seizoensgebonden groenten en Choronsaus

Gebrande room met steranijs

Koffie

2

Gegrilde gamba's met tartaarsaus

Lamskroontje met lookpuree

Huisgemaakte Nougat glacé met frambozen

Koffie

3

Aardappelbouillon met gepocheerd hoeve ei en gerookte zalm

Poldersteak Bordelaise

Sabayon met vers fruit

Koffie



