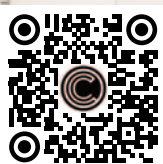
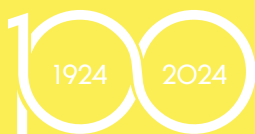




Claridge

Waterloo landmark sinds 2022

Menus banketten en seminars
Zomer 2024



Menu n°1

(2 gangen)

Aperitief:

1 glas kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of roze pompelmoes), of een glas champagne Maison Gimonnet 15 cl (mits suppl. van 6,00€), of een glas Prosecco (mits suppl. van 3,00€)

•
1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht Of 1 hoofdgerecht en 1 dessert



Dagsoep

of

Warme Durbuy geitenkaasje met honing, gemengde salade, croutons

of

Oostendse grijze garnalkrokot met gefrituurde peterselie en citroen (maximum 25 personen)

of

Parmezaanse kaasfondu, gefrituurde peterselie, citroen

•
Onze Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924 )

of

De heerlijke Vol-au-vent (hoevekip) met frietjes

of

Het Zeebrugse zeetongetje meunière, gekookte aardappelen (+- 200 gr per stuk)



Onze grote Caramelflan, huisbereid

of

Kleine Dame blanche, vanille-ijs met slagroom en een warme saus van Belgische chocolade

of

Kleine Sorbet van de dag, frambozencoulis



Koffie/thee – Koekjes



Wijnen

La Rosée de Provence, Gilardi, 2023 (● rosé), R. Van de Velde

of

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2023 (● wit), Picha

of

Bordeaux blanc sauvignon 2023 (● wit), N. Party

•

Bordeaux rouge Siozard 2022 (● rood), N. Party

of

Château Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2020 (● rood), Mannaerts-Dedobbeleer

of

Primitivo rosso di Manduria, Puglia 2020-21 (● rood)

of

Gamay de Touraine Marionnet M.D. 2022-23, J.-L. Moerman (● rood)

Voor de prijs van 60,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen

Menu n°2

(3 gangen)

Aperitief:

1 glas kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of roze pompelmoes), of een glas champagne
Maison Gimonnet 15 cl (mits suppl. van 6,00€€), of een glas Prosecco (mits suppl. van 3,00€)



Warme Durbuy geitenkaasjes met honing, gemengde salade, croutons

of

De kleine Tartaar van Rode Tonijn, in de stijl van Expo Osaka '70

of

Onze Oostendse grijze garnaalkroketten, citroen, gefrituurde peterselie (maximum 25 personen)

of

Verse zalmcarpaccio (Red Label), toast



Zalmsteak (Red Label), huisgemaakte Béarnaisesaus, Duchesse aardappeltjes

of

1/2 Spit-geroosterde kip, appelmoes, gekookte aardappeltjes

of

Onze Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924 )

of

Rode tonijn steak a la plancha, choron saus, Duchesse aardappeltjes



Onze Panna cotta met rood fruit

of

Dame blanche, vanille-ijs met slagroom en een warme saus van Belgische chocolade

of

De Smakelijke Mousse van Belgische chocolade 'Melba', geserveerd met een bol vanille-ijs



Koffie/thee – Koekjes



Wijnen

Bordeaux blanc sauvignon 2023 (● wit), N. Party

of

Bourgogne, Vieilles Vignes, Domaine Masse MD 2022 (● wit)

of

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2023 (● wit), Picha

of

La Rosée de Provence, Gilardi, 2023 (● rosé), R. Van de Velde



St-Nicolas de Bourgueil, Loire, MD 2020-21 (● rood)

of

Givry, Millebuis, Bourgogne 2019 (● rood)

of

Chiroubles, Dominique Piron 2022 (● rood)

of

L'Héritage de Chasse-Spleen, Haut-Médoc MO 2019 (● rood)

Voor de prijs van 70,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen

2

(Algemene verkoopvoorwaarden en info op p. 5)

Menu n°3

(4 gangen)

Aperitief:

Een glas champagne Maison Gimonnet 15 cl opgediend met mini kaas- en garnaalkroketjes



Sashimi van rode tonijn en/of zalm (Red Label), in de stijl van Expo Osaka '70

of

Onze Parmezaanse kaasfondus, gefrituurde peterselie, citroen

of

Kleine tartaar van rode tonijn, toasts

of

Kleine Salade van 'a la plancha' gebakken Gambas, avocado en mango

•

Zeebrasem met tomatenvinaigrette en olijven, gekookte aardappeltjes

of

1/2 Gebraden kip, morillesaus, gewone appels

of

Entrecote (Iers rundvlees) bereid met Gamay de Touraine wijn, gratin dauphinois

of

Kalfsentrecôte met Stilton saus en frietjes

•

Kaasassortiment (4 keuzes), kleine salade met walnotenolie, walnotenbrood



Meringue glacée: vanille-ijs, schuimpjes, slagroom, warme saus van Belgische chocolade (specialiteit)

of

Onze Panna cotta met rood fruit

of

Bordje Melba Belgische aardbeien en/of frambozen



Koffie/thee – Koekjes



Wijnen

Riesling d'Alsace, Cave de Cleebourg 2021-22 (● wit)

of

Tentation Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence 2022-23 (● rosé)

of

Sancerre blanc H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2022-23 (● wit)

of

Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre M.D. 2022-23 (● wit)

•

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2019 (● rood)

of

Château Simard, St Emilion Grand Cru MC 2020 (● rood)

of

Sancerre rouge H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2019-20 (● rood)

of

Bourgogne Côte-d'Or Pinot noir, "Clos Margot" MD 2022 (● rood)

Voor de prijs van 80,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen



Kindermenu

(-10 jaar)



Kroket met Oostendse grijze garnalen, citroen, gefrituurde peterselie
of

Parmezaanse kaas fondu, citroen, gefrituurde peterselie



Entrecote, jus, verse frietjes

of

1 Zeebrugse solette meunière, gestoomde aardappelen (+- 200 gr)



Belgische chocolademousse, chocoladeschaafsel

of

Kleine Dame Blanche, slagroom, warme Belgische chocolade



Non-alcoholische drank naar keuze

Voor de prijs van 30€ per kind, BTW en dienst inbegrepen.



- Voor groepsreserveringen stellen we ook onze andere restaurants voor: "**Au Vieux Saint Martin**", (15-50 personen), 38 Grote Zavel, 1000 Brussel – www.auvieuxsaintmartin.be, of bij "**Au Savoy**" (15-30 personen), 35 Brugmannplein, 1050 Elsene – www.ausavoy.be of "**Au Grand Forestier**" (8-40 personnes), 2 Woudmeesterlaan, 1170 Watermaal-Bosvoorde – www.augrandforestier.be.
- Groepsreservaties worden beheerd door ons secretariaat. U kunt ons telefonisch bereiken op het nummer **+32 (0)2 513 49 17**, alle werkdagen (van maandag tot vrijdag) tussen 08u00 en 17u00.
- Een reservatie is geldig wanneer het voorschot is betaald.
- De prijzen worden vermeld inclusief btw en diensten (16% diensten, 12% btw op voeding en 21% op drank). Ze omvatten koude en warme dranken en het eten.
- De tarieven zijn van toepassing voor groepen van 15 tot 40 personen.
- De keuze van menu en gerechten **moet meegedeeld worden bij de reservatie ten laatste 5 werkdagen** (van maandag tot vrijdag) voor het banket.
- Het gekozen menu moet identiek zijn voor alle gasten, behalve in geval van allergieën of voedingsmiddelen die verboden zijn door bepaalde religies. Maximaal twee verschillende keuzes per dienst.
- Wij kunnen voor u gepersonaliseerde menu's uitprinten om op tafel te zetten. Deze dienst kost 4€ extra per menu.
- Elke bestelling van producten die niet inbegrepen zijn in het menu zal u aangerekend worden aan de prijs van ons restaurant Claridge.
- In de prijs inbegrepen: 1/3 fles witte wijn en 1/3 fles rode wijn per persoon. Fles Belgisch bruisend en plat water (of Bru) ter beschikking.
- Het aantal gasten moet **ten laatste 5 werkdagen** (van maandag tot vrijdag) voor het banket meegedeeld worden: dit aantal wordt gebruikt als basis om de eindfactuur op te stellen.
- Indien het aantal werkelijk aanwezige personen lager ligt dan het aantal personen waarvoor gereserveerd werd, zullen de kosten 50% bedragen van het verschil tussen het bevestigde aantal en het aantal dat werkelijk gereserveerd werd, op basis van het afgesproken menu.
- Tenzij anders vooraf overeengekomen, geldt een voorschot van 50% van de totale prijs als bevestiging van de reservatie. U kunt het bedrag overschrijven op onze rekening van ING **BE82363217942468 (BIC : BBRUBEBB)**.
- Voor het resterend bedrag aanvaarden wij contante betaling, Maestro kaart, kredietkaarten van Visa, Mastercard American Express of een bankoverschrijving op de dag van het event.
- Elke annulering die minder dan 72 uur voor de aankomst van de groep wordt gemeld, zal integraal worden aangerekend.
- Wij zijn niet verantwoordelijk voor verlies, diefstal of beschadiging van persoonlijke bezittingen van de klanten.
- Gratis wifi (40 connecties) en wifi retroprojector met afstandsbediening.
- Belichting met dimmer.
- Mogelijkheid om ontbijt te bestellen (broodjes, toasts, viennoiseries, warme drank en vers geperst fruitsap).
- Mogelijkheid om op bestek een animatie te bestellen (oenologielessen, clown, etc.) volgens uw interesse.

Het restaurant bevindt zich aan
Chaussée de Bruxelles 128A
1410 Waterloo

Tel +32 (0)2 315 12 00

info@leclaridge.be

www.leclaridge.be

Join us on

