

Feestzaal Het Laar is de plaats voor al u privé en/of zakelijke afspraken, bijeenkomsten, (verjaardag)feestjes voor jong en oud, babyborrels / geboortefeestjes, communie- of lentefeesten, huwelijksrecepties of -feesten, jubileums, huldigingen, rouwmaaltijden en seminaries en vergaderingen.

Wij helpen u graag bij het zoeken naar de juiste formule:

- Groepen vanaf 20 personen
- Recepties en walking dinners tot 80 personen
- Feesten tot 65 personen
- ...

U beschikt over een grote parking (gelegen aan afrit van E34, afritnr 22), speelplein voor de kindjes en een heerlijk tuinterras.

In deze brochure vindt u een overzicht van enkele van onze mogelijkheden. Voor verdere vragen mag u ons altijd contacteren.

Brasserie - Feestzaal Het Laar
Beersebaan 136
BE-2275 Gierle

Tel: 014 55 60 91
Fax: 014 70 81 91
feestzaal@brasseriehetlaar.be

Menu's (prijzen per person)

Menu 1

- Tomatensoep
 - Kalkoenfilet met warme seizoensgroentjes - sausje naar keuze
 - Aardappelgerecht
 - Dame Blanche
- € 30 p.p.

Menu 2

- Duo van kroketjes
 - Tongrolletjes in witte wijnsaus met preisliertjes
 - Aardappelgerecht
 - Chocomousse
- € 32 p.p.

Menu 3

- Kaaskroketjes
 - Varkenskroontje met een zacht pickelsausje
 - Warme seizoensgroentjes
 - Aardappelgerecht
 - Parfait van Amaretto
- € 37 p.p.

Menu 4

- Carpaccio van filet 'd Anvers, rucolasla, zongedroogde tomaat, Parmesan en extra vierge olie
 - Mixed brochette van vis
 - sausje naar keuze
 - warme seizoengroentjes
 - aardappelgerecht
 - Soepje van rood fruit en bourbonijs
- € 41 p.p.

Menu 5 (winter)

- Scampibrochette met spek en banaan en een curry kokossausje
 - Pompoensoepje
 - Hertekalfilet met gebraseerd witloof en portsaus
 - Aardappelgerecht
 - Ijstaart
- € 41,50 p.p.

Menu 6

- Gefrituurde tongreepjes met gribichesaus
 - Agnes Sorelsoep
 - Kalkoenrollade en gewokte groentjes met veloutésaus
 - Aardappelgerecht
 - Tiramisu
- € 44,50 p.p.

Menu 7

- Cavaillon met Gandaham
 - Seizoenssoepje
 - Zalmsteak met gewokte groentjes en mousseline
 - Aardappelgerecht
 - Trifle van mascarpone en rode vruchten
- € 45,50 p.p.

Menu 8

- Carpaccio van tomaat, asperge en garnalen
 - Soepje pommodore en mozzarella
 - Trio van vlees - peperroom en champignonroom - warme groentjes
 - Aardappelgerecht
 - Tiramisu
- € 46,50 p.p.

Menu 9

- Koninginnehapje
- Tomatensoep met balletjes

- Varkenshaasje met groentenkrans
 - Peperroom, champignonroom en provençale
 - Aardappelgerecht
 - Dessertbuffet : rijstpap - chocomousse - vers fruit - diplomate bavaois - koekjestaart
- € 48,5 p.p.

Menu 10

- Garnaalcocktail
 - Tomatensoep met balletjes
 - Varkenshaasje met warme seizoensgroentjes
 - Champignonroomsaus
 - Aardappelgerecht
 - Dessertbordje bestaande uit 4 dessertjes
- € 51 p.p.

Menu Veggies

- Groente-pastacocktail
 - Veggiesoep
 - Groentenburger met wokgroentjes
 - Dessertbuffet
- € 40 p.p.

Menu Kids

- Tomatensoep met balletjes
 - 1/2 kipfilet met appelmoes of 1/2 rundsfilet of videe
 - Ijslammetje of kinderijsje
- € 21 p.p.

Buffetten (prijzen per person)

Belgisch buffet

- Assortiment koude groentjes
 - Tomaat garnaal
 - Hesperolletjes met asperges
 - Perzik met tonijn
 - Aardappelsla
 - Varkenshaasje met champignonroomsaus
 - Zalm in witte wijnsaus
 - Warme groentenmix
 - Kroketjes of gebakken aardappeltjes
 - Rijstpap op Vlaamse wijze
 - Chocolademousse
 - Verse fruitsla
- € 44 p.p.

Italiaans buffet

- Carpaccio van rund, zongedroogde tomaatjes, rucola en Parmesan
 - Meloen met Parmaham
 - Tomate Caprèse
 - Sardines gegrild
 - Pastasalade
 - Scampi's Italiaanse kruiden
 - Groentenlasagne
 - Vlees Saltimbocca
 - Pasta met kruiden
 - Ciabatta en Focaccia met zongedroogde tomaten
 - Panna cotta met vruchtencoulis - Tiramisu
 - Verse fruitsla
- € 46 p.p.

Buffet Het Laar 1

- Gevuld eitje
 - Gerookte zalm
 - Gerookte heilbot
 - Meloen met Gandaham
 - Tomaat garnaal
 - Hesperolletjes met asperges
 - Pastasalade
 - Aardappelsalade
 - Slagarnituur
 - Groentengarnituur
 - Broodgarnituur
 - Tomatenroomsoep
 - Mixed grill : kip - varkenshaasje - runds
 - Gemengde warme groentjes
 - 2 sausjes
 - Aardappelgerecht
 - Chocomousse
 - Rijstpap –
 - Verse fruitsla
 - Tiramisu
- € 49,50 p.p.

Buffet Het Laar 2

- Pastasalade
- Aardappelsla
- Koude groentjes
- Gevuld eitje
- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gerookte forel
- Serranoham
- Gekookte ham
- Chorizo
- Broodgarnituur

Editie DECEMBER 2018

- Aspergesoep
 - Kalkoenfilet met champignonroomsaus
 - Tongrolletjes met witte wijnsaus
 - Mix van warme groentjes
 - Aardappelgerecht
 - Bavarois
 - Chocomousse
 - Rijstpap
 - Koekjestaart
 - Verse fruitsla
- € 52,50 p.p.

Walking Dinner (prijzen per person)

- Rundscarpaccio met zongedroogde tomaten en extra vierge olie
 - Garnalencocktail "new style"
 - Soepje van groene asperges en gerookte zalm
 - Mexican scampi's
 - Farfalle, St Jacobsnoot en beurre blanc
 - Zalmspies met kruidenroom en aardappelchips
 - Varkensribstuk, savooi-spekpuree en kruidenmosterd
 - Dessertenbuffet :
 - Panna Cotta met kokos en vruchtencoulis
 - Chocomousse
 - Vruchtenbavarois
 - Crème Bruleé
 - Vlaamse rijstpap met saffraan
 - Vers fruit
- € 62,50 p.p.

Breugeltafel (prijzen per person)

Breugeltafel in buffetvorm

- Frikadellen met krieken
 - Witte pensen met abrikozenmoes
 - Zwarte pensen met appelmoes
 - Slagarnituur
 - Broodgarnituur
 - Vlaai
- € 26,50 p.p.

Ontbijten (prijzen per person) + zaalsupplement*

*zaalsupplement bij deze formules: €120 excl. btw

Klassiek ontbijt

Een glaasje vers fruitsap

Koffie of thee tijdens ontbijt

Assortiment van brood - croissant en koffiekoek

Assortiment van zoet en hartig belge

Eitje naar keuze

prijs per persoon € 15,50

Ontbijt Het Laar

Een glaasje vers fruitsap en een glaasje Cava

Koffie of thee tijdens ontbijt

Assortiment van brood - croissant en koffiekoek

Assortiment van zoet en hartig beleg

Eitje naar keuze

Gerookte zalm en grijze garnalen

3 soorten kaas

Vers fruit

Als afsluiter kan U kiezen uit 2 heerlijke desserts

Prijs per persoon € 24,50

Ontbijt Het Laar zonder dessert

prijs per persoon € 20,50

Veggie ontbijt

Een glaasje vers fruitsap

Koffie of thee tijdens ontbijt

Assortiment van brood - croissant en koffiekoek

Assortiment van zoet beleg

Yoghurt - muesli en vers fruit

Eitje naar keuze

Kinderontbijt (tot 11 jaar)

Een glaasje vers fruitsap

Warme of koude chocolademelk of melk

2 pistolets of 2 sandwiches met zoet en hartig beleg

Eitje naar keuze

Prijs per kind € 9,50

Drankenformules

Drankenformules om uw feest te vervolledigen !

Formule 1

Gedurende 4 uur witte en rode huiswijn - alle bieren - frisdranken - warme dranken (uitgezonderd speciale koffies)

Prijs per persoon € 22

Formule 2

Gedurende 6 uur witte en rode huiswijn - alle bieren - frisdranken - warme dranken (uitgezonderd speciale koffies)

Prijs per persoon € 26

Formule 3

Gedurende 4 uur Cava - witte en rode huiswijn - alle bieren - frisdranken - warme dranken (uitgezonderd speciale koffies)

Prijs per persoon € 29

Formule 4

Gedurende 6 uur Cava - witte en rode huiswijn - alle bieren - frisdranken - warme dranken (uitgezonderd speciale koffies)

Prijs per persoon € 35

Bij formules 1 tot 4 : indien maaltijd zaal gratis - indien geen maaltijd extra zaal 120€ excl btw

Klassiek

Gedurende een half uur serveren wij U witte wijn - porto - sherry en fruitsap

1 aperitiefhapje

Tijdens het feestmaal waters (bruis en plat) op tafel

Koffie of thee met versnaperingen om af te ronden

Prijs per persoon € 13,50

Het Laar

Gedurende een half uur serveren wij U Cava - witte wijn en fruitsap

2 aperitiefhapjes

Tijdens het feestmaal waters (bruis en plat) op tafel

Koffie of thee met versnaperingen om af te ronden

Prijs per persoon € 15

Prestige

Gedurende een half uur serveren wij U onze huischampagne - witte wijn en fruitsap

2 aperitiefhapjes

Tijdens het feestmaal waters (bruis en plat) op tafel

Koffie of thee met versnaperingen om af te ronden

Prijs per persoon € 21

Brasserie - Feestzaal Het Laar

Beersebaan 136

BE-2275 Gierle

Tel: 014 55 60 91

Fax: 014 70 81 91

feestzaal@brasseriehetlaar.be