

Lokeren een landelijk stadje in het waasland.

Daar is het waar gastronomie ons dagelijks inspireert. Onder de zo typische, ruisende dennen en ceders kan men nog ten volle genieten van de natuur in al z'n pracht en glorie.

Het begon allemaal in het jaar 1988, met de start van restaurant Den Outer door mijn ouders.

Langs de provinciebaan Gent – Antwerpen restaureerden we een oude hoeve tot wat het nu geworden is met een rustiek restaurant waar het in de zomer heerlijk vertoeven is op het terras met ruime tuin, of in de winter aan het knetterende haardvuur. Een keuken waar iedereen z'n ogen de kost kan geven, hoe de chefs de verse producten in een mum van tijd omtoveren tot een niet te versmaden gerecht. Een zalencomplex voor feesten en seminarie.

Ze draagt de naam "den outer".

Eind maart 2005 beslissen mijn ouders om een stapje op zij te zetten zodat hun zoon de zaak kan verder zetten.

Ik heb van deze gelegenheid dan ook gretig gebruik gemaakt om een nieuwe verfrissende wind te laten waaien, met diverse wijzigingen. De naam "Den Outer" wordt veranderd in "DEN ORCHIDEE". Het interieur wordt omgevormd tot een landelijk cosy geheel waar het aangenaam tafelen is. De belangrijkste wijziging in de zaak is, de prijzen aanpassen opdat het voor iedereen toegankelijk wordt. Deze wijzigingen proberen we dan ook te vertalen in ons werk. Ingrediënten als natuur, persoonlijkheid en creativiteit kan je gewoon degusteren.

Samen met jullie bekijken we alle mogelijkheden voor de organisatie van jullie feest volgens JULLIE BUDGET en niet onbelangrijk, naar jullie wensen.

Ook de locatie is een belangrijk punt in de voorbereiding. Gaat jullie smaak eerder uit naar een modern interieur of kiezen jullie voor de natuur, een rustiek kader dat terug doet denken aan praal en pracht uit de oudheid. Of verkiezen jullie voor een luxe paviljoen ingericht naar jullie smaak en budget.

U ziet alles is mogelijk, maar dit moet zeker besproken worden en dit doen we dan bij een Belgisch biertje, een glaasje heerlijke wijn of een geurig kopje koffie of thee.

Wij, samen met ons team, zijn het die jullie een onvergetelijk moment van culinair genot willen laten beleven. Wij willen voor jullie een blijvende herinnering maken naar jullie wens.

Historiek van de reeds gerealiseerde aanpassingen

2005 Renoveren van het restaurant in samenspraak met interieur architect Peelman

Aanleggen van nieuw terras met parking vooraan, dit door tuinarchitect Lamers

2006 Aanleggen van receptieterras achter de feestzaal

2007 Totaalrenovatie van de feestzaal, in samenwerking van diverse interieur designers

De feestzalen zijn opdeelbaar met 3 open haarden

2008 Aanleg van een nieuw terras achter het restaurant

Aankoop van nieuw meubilair voor het restaurant

Aankoop van een transparant paviljoen van 220 m²

2009 Aankoop van nieuwe kandelaars

Verfraaiing van de zaak door het aankopen van diverse planten

2010 Aankoop 2 de paviljoen, dubbel dekstructuur

2011 Aanpassingswerken keuken

2011 Samenwerking met "HET PAVILJOENTJE" specialist in alles wat binnen – en buiten aankleding betreft.

Eind 2011-begin 2012 moderniseren van de keuken.

2012 Nieuw paviljoen van 100M² voor de organisaties van recepties.

APERITIEF OF RECEPTIE

De organisatie van een receptie en aperitief wordt georganiseerd in één van de sfeervol ingerichte feestruimtes of het transparante paviljoen. Bij mooi weer wordt gebruik gemaakt van de ruime terrassen achteraan. Recepties worden georganiseerd van 12 tot 1200 personen.

Formules per stukprijs (kelners worden verrekend per uur)

Champagne aan 55 euro per fles/75 cl

Champagne 1° cru 65 euro per fles/75 cl

Cava aan 39 euro per fles/75 cl

Vers fruitsap aan 17 euro per liter

Dranken door jullie meegebracht worden verrekend aan een schenkrecht van 13 euro per bestelde gast

Raadpleeg de ruime wijnkaart met tal van mogelijkheden, wanneer u opteert voor een receptie met witte en/of rode wijn.

De koude hapjes worden per stuk verrekend aan 2.00 euro per stuk.

Warme bereidingen koste 2,45 euro per stuk

Speciale hapjes met ganzenlever, kreeft en een ijskar zijn verkrijgbaar op aanvraag

Het hapjes pakket bij een receptie met een maximum duurtijd van 1 1/2 uur bestaande uit rijkversierde koude hapjes naar believen kost 14 euro per bestelde gast.

Er wordt 1 kelner voorzien per 10 genodigden aan €35,00/u/kelner vanaf aanvang receptie tot naamafroeping

Forfait prijzen:

Deze formules zijn met zorg samengesteld door onze chef en hebben voor de middagreceptie(niet avondgenodigden) een minimum duurtijd van 1 ½ uur, met een uitlooptijd van 30 minuten(hier worden geen dranken en hapjes geserveerd).

Voor de avondgenodigden duurt het aperitief 1 uur.

Receptie met cava en vers vruchtensap naar believen gedurende 1 ½ uur met een waaier van heerlijke koude lekkernijen 32 euro **inclusief kelners**

Uitbreiding tot een receptie van 2 uur: kostprijs 38,50 euro **inclusief kelners**

Aperitief met cava en vers vruchtensap naar believen gedurende 1 uur met 4 heerlijke koude lekkernijen 24 euro **inclusief kelners**

Aperitief met cava en vers vruchtensap naar believen gedurende 1 uur met een waaier van heerlijke koude lekkernijen naar believen aan 26 euro **inclusief kelners**

Warme bereidingen worden per stuk verrekend, op bestelling, en toegevoegd bij jullie gekozen pakket.

Wenst u enkel een receptie te organiseren zonder dat een feest volgt wordt er een vaste forfait van 250 euro gehanteerd voor het klaarzetten en aankleding van de locatie .

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

VOORGERECHTEN 1

GANDA HAM MET MELOEN EN GEBRANDE AMANDELSCHILFERS

BORD MET DRIE MOUSSES VAN GEROOKTE VISSOORTEN

HUISBEREIDE WILDPASTEI MET VEENBESJES EN EEN NOTENTOAST (seizoen)

GEROOKTE PARELHOEN IN FIJNE PLAKJES, GEMARINEERD MET AVIGNONESE OLIJFOLIE EN EEN BALSAMIENSE AZIJN VAN 6 JAAR OUD

MARINADE VAN KABELJAUW EN ZALM MET LIMOEN EN VERSE KORIANDER

NOORS KUSSENTJE VAN GEROOKTE ZALM MET KRAB

PASTEI VAN JONG KONIJN MET MARJOLEIN

SALADE VAN OSSENSTAART EN SCAMPI MET FRAMBOZENAZIJN

VERSE PASTA MET ZEEBARBEEL EN OLIJFOLIE UIT PIEMONTE (supplement 3 euro)

HUISBEREIDE DEEGWAREN MET ARDEENSE HAM, OUDE PARMEZAANSE KAAS EN CAVAILLON (seizoen)

EEN ZOMERS GERECHT VAN TOMATEN, GEPARFUMEERD MET DRAGON, GEBAKKEN MUL EN SELDERIESTRO

AARDAPPELSLA MET PRIMEURGROENTEN, SERANO HAM EN EEN KRUIDENDRESSING

EEN APPEL SELDER SALADE MET DE HOLLANDSE MAATJES (seizoen)

TARTAAR VAN MAKREEL EN JONGE RADIJS

ZUIDERSE SALADE VAN MOZZARELLA, TOMAAT EN EEN BONENKRUIDEN VINAIGRETTE

KOUDE BLADERTAART VAN GEMARINEERDE IERSE ZALM, LIMOEN EN SPINAZIE

BISCUIT VAN GEROOKTE FOREL GEWIKKELD IN ZALM EN EEN KRUIDENGELEI

ASPIC VAN JUMBO MOSSELEN MET PRIMEURGROENTEN EN EEN DILLE SAUS

PITTIGE KRUIDENSALADE MET ZOETE APPEL EN DUIF

TONIJN MET EEN TRUFFELVINAIGRETTE EN GEDROOGDE PREI

EEN SEIZOENSLAATJE MET GELAKTE PEKING EEND MET CIDER VINAIGRETTE

HUISBEREIDE HAM VAN OSSENHAAS OP EEN KONFITUUR VAN KERVEL KNOLLETJES

GEMARINEERDE ZALM of GEROOKTE IERSE ZALM

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

VOORGERECHTEN 2

TERRINE VAN TONG EN GRIJZE GARNAALTJES MET EEN KREEFTEN COULIS (supplement 5 euro)

PAKKETJE VAN GEROOKTE IERSE ZALM MET VENKEL EN GEROOKTE PALING

HUISBEREIDE GANZENLEVERPASTEI (supplement 8 euro)

BELGISCHE ASPERGES MET PARMAHAM EN EEN SLAATJE MET EEN TRUFFELVINAIGRETTE (seizoen)(supplement 4 euro)

TERRINE VAN PALING IN HET GROEN MET MIERIKSWORTELROOM (supplement 8 euro)

STER VAN TOMATEN MET GRIJZE GARNALEN UIT OOSTDUINKERKE

ROOS VAN SINT JAKOBSVRUCHTEN MET CHORIZO, APPEL EN BASILICUM (seizoen-supplement 4 euro)

GEPOCHEERDE APPEL MET EEN ZEEVRUCHTENSALADE

MECHELSE ASPERGES MET ROZE GARNALEN MET EEN BIESLOOKROOM (seizoen-supplement 4 euro)

GEROOKTE HEILBOT MET EEN VINAIGRETTE VAN SJALOT EN RADIJS

MOUSSE VAN EENDENLEVER MET MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

TERRINE VAN ZALM MET TRUFFEL EN EEN SALADE VAN GEROOKTE ZALM

ONTWERP VAN ASPERGES OP Z'N VLAAMS OP KOUDE WIJZE (seizoen)(4 euro supplement)

APPELTAARTJE MET ACACIAHONING EN EENDENLEVERPASTEI

TARTAAR VAN LANGOUSTINESTAARTJES MET EEN SAFFRAANROOM (8 euro supplement)

WAAIER VAN VERSCHILLENDE KOUDE GERECHTJES VOLGENS JULLIE KEUZE (supplement 5 euro)

SALADE VAN SCAMPI MET MELOEN (supplement 3 euro)

WARM GEITENKAASJE UIT EIGEN STREEK MET GEBAKKEN ZOETE APPEL

SINT-JAKOBSVRUCHTEN MET AARDAPPELSCHIJFJES IN PAPAVERROOM(supplement 8 euro)

TORRENTJE GEVULD MET EEN TARTAAR VAN GEROOKTE ZALM, KABELJAUW EN TONIJN BADEND IN EEN COULIS VAN DOORNKREEFT (supplement 4 euro)

SEIZOENSSALADE MET GEBAKKEN KALFSZWEZERIKEN EN GEFRITUURDE SCAMPI (supplement 8 euro)

MIGNONNETTE VAN RIVIERKREEFTJES MET GOLDEN, MANGO EN MERGPOMPOEN IN EEN VANILLESAU

MOZAIK VAN TARBOT EN ZALM MET WORTEL, PREI EN ERWTJES (supplement 10 euro)

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

SOEPEN (wij komen diverse malen met de soep)

TOMATENROOMSOEP MET KNAPPERIGE BROODKORSTJES EN STUKJES TOMAAT

PREI VELOUTE MET SNEETJES GEROOKTE ZALM EN TUINKRUIDEN (supplement 2 euro)

ASPERGEROOMSOEP MET FIJNE TUINKRUIDEN (seizoen)

KIKKERBILLETJESSOEP MET FLAGEOLETS EN KRUIDENROOM (supplement 4 euro)

KLARE KREEFTENBOUILLON MET GEVULDE RAVIOLI (supplement 5 euro)

KRABBETJESSOEP GEKRUID MET VERSE BASILICUM (supplement 5 euro)

KRUIDIGE VISBOUILLON MET ROZE GARNAALTJES EN TIJMBLOESEM

CONSOMME VAN KWARTEL MET EEN OUDE PORT (supplement 2 euro)

ROMIG WITLOF SOEPJE MET GANDA HAM

WORTELVELOUTE MET STUKJES GEROOKTE HEILBOT EN VERSE TUINKRUIDEN

HELDERE BOUILLON VAN WILDE PATRIJS (seizoen)(supplement 2 euro)

BISQUE VAN NOORSE KREEFT VERRIJKT MET WOLKJES ROOM (supplement 5 euro)

SOEPJE VAN RODE PEPER, VERAANGENAAMD MET BASILICUMKRUID

BOUILLON VAN PIJLINKTVIS

KOUDE ZOMERSMAKEN MET CITROENGRAS

BOUILLON VAN SCHELPDIEREN MET OLIJFOLIE, KNOFLOOK EN SALIE

PREI ROOMSOEP MET DOBBELSTEENTJES GEVOGELTE

BOUILLON VAN VERSE KRUIDEN MET PETITS-GRIS UIT NAMEN (supplement 2 euro)

CONSOMME VAN NIEROOGKREEFTJES MET OOSTENDSE GARNAALTJES (supplement 4 euro)

CONSOMME VAN BOSDUIF MET KRUIDENFLENSJES(supplement 2 euro)

MOSSELSOEPJE MET VENKEL IN EEN GEURIG AROMA VAN ANIJS

ROOMSOEP VAN ZEEKREEFTJES GEPARFUMEERD MET DILLE(supplement 5 euro)

BOUILLABAISSSE VAN SCHAALDIEREN MET KORAALBOTER (supplement 8 euro)

CONSOMME VAN KALFSSCHENKEL GEPARFUMEERD MET CITROENGERANIUM

KOUDE ASPERGE-EMULSIE MET WILDE MARJOLEIN

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

WARME VOORGERECHTEN

SCHOTSE ZALM MET GROENTEBOTER

VIJF GEBAKKEN SCAMPI'S MET EEN CURRY SAUS (supplement 2 euro)

MECHELSE ASPERGES OP NOORSE WIJZE MET MOUSSELINESAUS (seizoen)(supplement 4 euro)

BLANQUETTE VAN KABELJAUW EN ZEEDUIVEL MET LANGOUSTINE(supplement 6 euro)

GEBAKKEN SNOEKBAARS EN PIJLINKTVIS MET KNOFLOOK, KROKANTE GANDA HAM EN LENTEKRUIDEN (supplement 2 euro)

BLADERDEEGJE GEVULD MET GEROOKTE SCAMPI'S IN EEN KREEFTENSAUS(supplement 2 euro)

ROLLETJES VAN IERSE ZALM GEVULD MET PREI/WITLOF MET EEN BLANKE BOTERSAUS

TONGFILETS GEVULD MET SCAMPI IN EEN SAUSJE VAN SCHAALDIEREN (supplement 6 euro)

RUITJES VAN BELGISCHE ASPERGES OVERLAPT MET GEROOKTE ZWAARDVIS (supplement 4 euro)

KABELJAUWPAVE GEVULD MET DOBBELSTEENTJES CHAMPIGNONS, CHAMPAGNESAUS

TEMPURA VAN GRIJZE GARNALEN EN GEMARINEERDE PREI MET PAPRIKADRESSING

KREEFT OP DE WIJZE ZOALS U DIE WENST (dagprijs)

ROULADE VAN SCHARTONGFILETS

GEPOCHEERDE GRIET/TARBOT OP EEN COULIS VAN TROSTOMAAT (dagprijs)

SINT-JAKOBSVRUCHTEN NEERGEVLEID OP SEIZOENSNOEPERTJES (supplement 8 euro)

GEROOSTERDE ZALM IN EEN SABAYON VAN DUVEL MET EEN RAGOUT VAN GARNALEN

KROKANT GEBAKKEN ZEEBRASEM MET EEN SAFFRAANSAUSJE (Supplement 2 euro)

ASSORTIMENT VAN NOORDZEE VIS VOLGENS AANVOER

FLAN VAN SCHOTSE ZALM OP EEN KUSSENTJE VAN GELAKTE PREI OMRINGT MET EEN SPIEGELTJE WATERKERSSAUS

GEBAKKEN VICTORIABAARS MET GEFRITUURDE UIENRINGEN EN BROCCOLIROOM

OP EEN KUSSENTJE VAN GEFRUIT WITLOF DE GESTOOMDE LOTTEKAAKJES (supplement 5 euro)

GEBAKKEN MUL OP EEN BEDJE VAN ZEEKRAAL MET EEN KREEFTENSAUS

ZEEWOLF MET VERSE KORIANDER

DUIZENDBLAD GEVULD MET GEBAKKEN KALFSZWEZERIKEN, MOSTERDSAUS(supplement 8 euro)

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

VERFRISSENDE PAUZEGERECHTJES

JENEVER IJSGEKOELDE FILLIERS GRAANJENEVER CITROENJENEVER	3.50 EURO
SORBET VAN FRUIT AARDBEIEN, SINAASAPPEL, PEREN, ABRIKOOS, CITROEN, LIMOEN, CASSISBESSEN, PASSIEVRUCHTEN	3.00 EURO
SORBET VAN FRAMBOZEN SORBET VAN MANGO	3.25 EURO
SORBET VAN KOKOSNOOT SORBET VAN APPEL	3.50 EURO
SORBET VAN CHOCOLADE SORBET VAN CHOCOLADE "AMER" SORBET VAN "VALROHNA" CHOCOLADE SORBET VAN "JUANDUJA" CHOCOLADE	3.50 EURO
SORBET VAN BELGISCHE GROENTEN SORBET VAN TOMATEN GEPARFUMEERD MET ZWARTE PEPER SORBET VAN KOMKOMMER SORBET VAN JONGE WORTELTJES MET LAVAS	3.50 EURO
SORBET VAN TUINKRUIDEN SORBET VAN MOERASSPIREA (zomerkruid met een amandelgeur) SORBET VAN OREGANO SORBET VAN DRAGON	3.50 EURO
WATERIJS WATERIJS VAN MELOEN, WATERIJS VAN LIMOEN WATERIJS VAN SINAASAPPEL, WATERIJS VAN GRAPEFRUITS, WATERIJS VAN "juanduja"CHOCOLADE	3.75 EURO
HARTIGE SORBET ANSJOVISSORBET ASPERGESORBET PADDESTOELENSORBET	4.50 EURO
SORBET VAN DE BELGISCHE BIEREN	3.75 EURO

Bistro – Restaurant – Feestzaal "Den Orchidee"

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

HOOFDGERECHTEN 1 (wij komen nog diverse malen met groentjes en vlees)

GEROOKTE PARELHOEN FILET MET EEN ZOETZURE SAUS EN PRIMEUR GROENTEN
BLANQUETTE VAN MELKLAM GEPARFUMEERD MET VERSE LAVENDEL BLAADJES
FILET VAN MELKKALF MET ZACHTE MOSTERD, SALIE EN MUNT (supplement 8 euro)
LAMSSCHOUDE MET EEN SAUSJE GEPARFUMEERD MET ROZEMARIJN
HAZENPEPER OP DE WIJZE VAN DE CHEF (seizoen)
HAMMETJE VAN HET SPEENVARKEN BESTOOKT MET EEN PROVENÇAALS BOEKET
KIPFILET NEERGEVLEID OP EEN CONFITS VAN SEIZOENSGROEN EN DRAGON SAUS
KALFSCARRE MET THIERENTEYN MOSTERD (supplement 5 euro)
NAVARIN VAN HET LAM
PARELHOEN MET EEN SAUSJE ZOALS IN DE PERIGORD (met truffelsap verrijkt)
KALKOENFILET BESTOKEN MET GEROOKT SPEK EN ROZEMARIJN, SALIE SAUSJE
RAGOUT VAN REEBOK (seizoen)
PLAKJES GEVOGELTEWIT MET EEN WAAIER VAN CHAMPIGNONS
LAMSBOUT OP EEN BEDJE VAN PREI MET EEN KRUIDENSAUS VERSTERKT MET LOOK
HET VOOR U GEFILEERDE HOUTDUIFJE(supplement 4 euro)
GEVULDE KWATELTJES NEERGEVLEID OP EEN BEDJE VAN SEIZOEN SNOEPERTJES
GEROOSTERD RUNDERHAASJE MET SEIZOENSIMPRESSIE (supplement 8 euro)
JONG HAANTJE OP EEN KRUIDENDRESSING MET AARDAPPEL KROKETJES
GEGRILDE RUG VAN JONG KONIJN UIT DE MAASVALLEI (supplement 5euro)
SUPREME VAN MECHELSE KOEKOEK MET PREI EN EEN SAUSJE MET 3 PEPERS (supplement 6 euro)
TUSSENRIJBSTUK MET GROENTEKRANS EN EEN RODE WIJNSAUS (supplement 5 euro)
GEGRILDE IERSE ZALM OP EEN BEDJE VAN SEIZOENSNOEPERTJES
PAVE VAN KABELJAUW MET EEN GRAANTJES MOSTERDSAUS
PAKKETJE VAN SCHARTONG MET PREI EN EEN BLANKE BOTERSAUS
GEBAKKEN ZEEWOLF MET EEN MOUSSELINESAUS

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

HOOFDGERECHTEN 2 (wij komen nog diverse malen met groentjes en vlees)

KALFSMEDAILLON MET LUIKSE STROOP (supplement 3 euro)

SUPREME VAN EEND UIT CHALANS MET APPEL EN EEN SABAYON VAN DUVEL

GEBAKKEN VARKENSHAASJE MET EEN SAUSJE OP BASIS VAN BELGISCH ABDIJBIER

SCHOTS LAMSBOUTJE, GEPARFUMEERD MET ROZEMARIJN EN EEN GROENTECONFITS

LENDENGEBRAAD GEBAKKEN EN IN TOURNEDOS VERSNEDEN, RODE WIJNSAUS(supplement 5 euro)

REEKOTELETJES MET GEKONFIJTE GROENTJES EN EEN POIVRADE SAUS (seizoen)(supplement 8 euro)

TAMME EEND GEKARAMELISEERD MET KRUIDEN UIT EIGEN TUIN

LAMSKROON MET EEN LASAGNE VAN GROENTEN (supplement 3 euro)

RISOTTO VAN KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIEN (supplement 8 euro)

FAZANTENBORST MET GESTOOFD WITLOOF (supplement 5 euro)

GEBAKKEN MALSE EENDENBORSTFILET, MET HONING EN Z'N TWEE PEPERS

KALFSCARRE, ZOALS IN DE BOURGOGNE, IN HARMONIE MET FIJNE GROENTJES (supplement 5 euro)

FILET VAN JONG ZWIJN MET EEN SAUSJE VAN FRAMBOOS BIER

GEPOCHEERDE MECHELSE KOEKOEK EN TRUFFELSAUS UIT DE PERIGORD (supplement 5 euro)

KREEFT MET EEN KREEFTENSAUS (dagprijs)

RUNDERHAASJE (wit - blauw ras) MET EEN PORTOSAUS (supplement 8 euro)

MAGRET DE CANARD IN EEN SAUSJE GEMAAKT MET LUIKSE SIROOP

LAMSRUG IN NOOTJES GESNEDEN, MET EEN SAUSJE VAN TUINKRUIDEN(supplement 5 euro)

KALKOENLAPJES MET EEN MOSTERDROOM EN BELGISCHE ASPERGES (seizoen)

SCHOTSE FILET UIT ABERDEEN MET ROZEMARIJNPARFUM EN JONGE GROENTJES(supplement 5 euro)

TOURNEDOS VAN BELGISCHE RUNDERFILET MET EEN ARCHIDUCSAUS (supplement 8 euro)

AGNUS BEEF IN TOURNEDOS GESNEDEN MET GANZENLEVER, PORTOSAUS (supplement 15 euro)

KROKANT GEBAKKEN TARBOTFILET, OP EEN BEDJE GEKONFIJT WITLOF (dagprijs)

DUET VAN STAARTVIS EN ZALM, MET EEN CHAMPAGNESAUS(supplement 2 euro)

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

NAGERECHTEN

BRUIDSIJS GESERVEERD MET VERSE VRUCHTEN EN VRUCHTENCOULIS (supplement 4 euro)

BLADERDEEGJE MET RODE VRUCHTJES EN CHOCOLADEFANTASIE (supplement 6 euro)

CHOCOLADEMOUSSE MET EEN VANILLES AUS

GEKONFIJTE APPEL MET CITRUSFRUIT, APPELIJS EN EEN COULIS VAN CALVADOS

OMGEKEERDE FLAN MET GEKONFIJTE KUMQUATS EN MANDARINE NAPOLEON

SALADE VAN SINAASAPPEL “oriëntale”

CHOCOLADETAART “trinitarios”

ASSORTIMENT VAN SORBETS, OMRINGD DOOR VERSE VRUCHTEN

PARFAIT VAN SINAAS GEPARFUMEERD MET GRAND MARNIER

GEKARAMELISEERD BLADERDEEG MET PEREN OP EEN SPIEGEL VAN CHOCOLADESAUS

BAVAROIS VAN MANGO IN EEN SAUSJE MET BITTERE CHOCOLADE

SYMFONIE VAN AARDBEIEN (seizoen)

EXQUISE APPELTAART MET KANEEL EN CALVADOSIJS

IJSGEKOELDE NOGA MET GEKONFIJT FRUIT EN BITTERE SINAASAPPELSAUS

IJSGEKOELDE FRUITTHEE MET LAVENDEL, VERS FRUIT EN HONINGIJS

GLAASJE VERS FRUIT OVERGOTEN MET EEN COGNACSCHUIM

MOUSSE VAN KASTANJES GEPRESENTEERD OP EEN SPIEGELTJE KARAMELSAUS

STUKJE “miserabel” IN SCHOONZICHT (supplement van 3 euro)

AMANDELKORFJE GEVULD MET AARDSE HEERLIJKHEDEN, YOGHURTIJS EN COULIS

TRIO IJSOORTEN NAAR UW EIGEN SMAAK

GRATIN VAN BOSKOOP MET KANEEL, HAZELNOTEN EN AMANDELEN

IJSGEKOELDE PARFAIT VAN RODE APPELEN MET EEN SAUSJE VAN VIJGEN

RIJSTPUDDING UIT GROOTMOEDERS TIJD

WAAIER VAN NAGERECHTEN IN EEN KLEURRIJK STILLEVEN (supplement 6 euro)

NAGERECHTENBUFFET (supplement 12 euro)

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

HOE BEREKEN IK DE KOSTPRIJS VAN HET MENU

STAP 1: kies een aperitief.

De hapjes die geserveerd worden bij de receptie bestaan uit een waaier van verschillende soorten, allen in eigen huis bereid, en bestaan uit koude toasten. Warme hapjes, soepjes, schaaltes met koude en warme bereidingen, gefrituurde hapjes, bladerdeegjes, kleine nagerechtjes en als afsluiter de mokka.(afhankelijk van het gekozen pakket)

In die volgorde worden de hapjes geserveerd zodanig dat wij een menu creëren met verschillende gangen. Voor de mensen die blijven eten voorzien wij geen nagerechtjes en geen koffie.

Het aperitief bestaat uit een waaier van verschillende in eigen huis bereide creaties.

Het aperitief en/of receptie kan bij goed weer doorgaan in de ruime tuin of in het paviljoen.

De tuin of receptie ruimte worden steeds sfeervol aangekleed.

Standaard worden enkel koude hapjes voorzien.

Speciale hapjes zoals oesters, hapjes met kreeft, ganzenlever, een ijssalon worden steeds voorzien na uitdrukkelijke bestelling. Prijs per stuk volgens dagprijs.

STAP 2: stel jullie menu samen.

Stel uw menu samen aan de hand van het menuraster welke staat op de volgende pagina.

Afkorting:

Voorgerechten 1	VG 1
Voorgerechten 2	VG 2
Soep	SOEP
Warm voorgerecht	WARM VG
Hoofdgerecht 1	HG 1
Hoofdgerecht 2	HG 2
Dessert	DESSERT

IN DE LAATSTE KOLOM STAAT DE PRIJS PER PERSOON ZONDER DE DRANKEN

Wanneer u een gerecht gekozen heeft met een supplement hoeft u dat supplement bij de totale menuprijs te voegen.

Er bestaat bovendien de mogelijkheid om elk menu uit te breiden met een sorbet naar keuze als verfrissend pauzegerecht en ter vervolmaking van het menu.

Ijs en sorbet geven de maag de kans tot rust te komen.

STAP 3: maak de keuze uit de verschillende drank formules.

De dranken kunnen per stuk genomen worden of u neemt een pakket.

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

PRIJSBEREKENING

VG 1	HG 1	DESSERT				28 EURO
SOEP	HG 1	DESSERT				28 EURO
VG 1	SOEP	HG 1	DESSERT			32 EURO
SOEP	HG 2	DESSERT				33 EURO
VG 2	HG 1	DESSERT				32 EURO
VG 1	HG 2	DESSERT				33 EURO
WARM VG	HG 1	DESSERT				35 EURO
VG 2	SOEP	HG 1	DESSERT			35 EURO
VG 1	SOEP	HG 2	DESSERT			36 EURO
WARM VG	SOEP	HG 1	DESSERT			35 EURO
VG 1	VG 2	HG 1	DESSERT			36 EURO
VG 2	HG 2	DESSERT				37 EURO
WARM VG	HG 2	DESSERT				37 EURO
VG 1	WARM VG	HG 1	DESSERT			38 EURO
VG 1	SOEP	VG 2	HG 1	DESSERT		39 EURO
WARM VG	SOEP	HG 2	DESSERT			39 EURO
VG 1	SOEP	VG 2	HG 1	DESSERT		39 EURO
VG 1	SOEP	WARM VG	HG 1	DESSERT		39 EURO
VG 2	SOEP	HG 2	DESSERT			39 EURO
VG 2	WARM VG	HG 1	DESSERT			42 EURO
VG 1	VG 2	HG 2	DESSERT			42 EURO
VG 1	SOEP	VG 2	HG 2	DESSERT		44 EURO
VG 1	SOEP	WARM VG	HG 2	DESSERT		44 EURO
VG 1	VG 2	WARM VG	HG 1	DESSERT		47 EURO
VG 2	SOEP	WARM VG	HG 1	DESSERT		48 EURO
VG 1	VG 2	SOEP	WARM VG	HG 1	DESSERT	51 EURO
VG 1	VG 2	SOEP	WARM VG	HG 2	DESSERT	55 EURO

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

WIJNEN EN DRANKEN TIJDENS DE MAALTIJD EN TIJDENS HET FEEST

U KUNT KIEZEN TUSSEN DE DRANKEN PER STUK TE VERREKENEN OF
MET FORFAITAIRE DRANKEN ARRANGEMENTEN.

Drank per stukprijs (hierbij worden de kelners steeds per uur verrekend)

Frisdranken en gewone bieren tegen de prijs van 2.25 euro per consumptie

Grote flessen water voor aan tafel tijdens de maaltijd tegen de prijs van 10 euro per fles

Zware bieren tegen de prijs van 4.25 euro per consumptie

Wijn per glas tegen de prijs van 4.25 euro

Wanneer u opteert voor de dranken per stukprijs te nemen, worden de kelners (1 kelner per 10 personen) per uur verrekend aan 35 euro per uur.

Wij hebben een ruim assortiment van mooie wijnen aan een zeer goede prijs/kwaliteitsverhouding.

Naast deze wijnen hebben wij ook nog een ruimer aanbod van op het kasteel gebottelde wijnen aan een correcte kwaliteit/prijsverhouding.(u kunt de wijnkaart downloaden via het internet zie website)

Drankarrangementen tijdens de maaltijd(inclusief bediening)

DRANKENFORMULE CATEGORIE 1:

Huiswijn wit en rood of frisdranken of bieren naar believen gedurende de maaltijd
18.00 euro per persoon

Plat – en spuitwater bij de maaltijd worden verrekend aan 10 euro per fles.

DRANKENFORMULE CATEGORIE 2:

Kasteelwijn wit en rood of frisdranken of bieren naar believen gedurende de maaltijd
20 euro per persoon

Plat – en spuitwater bij de maaltijd worden verrekend aan 10 euro per fles.

DRANKENFORMULE CATEGORIE 3:

Alle bieren, frisdranken, plat en bruisend water en door ons geselecteerde wijnen gedurende de maaltijd

23 euro per persoon

Mokka of thee naar believen:

6 euro per bestelde gast

Forfait drankenarrangement na de maaltijd tot einde feest

Forfait van frisdranken en gewone bieren, zware bieren en wijnen tot einde feest.

21 euro per bestelde gast

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

"HET GASTRONOMISCH ALL IN MENU"

samen te stellen volgens uw verlangens en wensen

Dit is een kwaliteits- en klassevol **totaal evenement** met inclusief aperitiefreceptie in combinatie met het voorgerecht, soep aan tafel geserveerd en een rijkelijk verzorgd hoofdgerecht. Hierbij serveren wij de door ons geselecteerde wijnen, frisdranken en bieren naar believen. .

Een nagerecht naar keuze gevolgd door vers gezette Arabica koffie of thee.

Na de mokka zijn frisdranken, bieren, zware bieren en wijnen inbegrepen tot einde feest.

PRIJS : 61 euro voor alle kinderen tot 10 jaar

***** 108 euro voor de volwassenen

Aperitief : combinatie van aperitief en voorgerecht

- Aperitief met witte wijn en vers fruitsap

- Waaier van koude hapjes

- Een wandeling doorheen een culinair paradijs met drie voorgerechten(walking dinner)
(bij dit concept hanteren wij een maximum van 140 gasten, vanwege de duurtijd)

SOEP : Gevogellevelouté verrijkt met tuinkruiden

Wij voorzien voor alle gasten de mogelijkheid tot het nemen van extra soep

HOOFDGERECHT:

Maak een keuze uit hoofdgerechten 1

Hier serveren wij wijnen of frisdranken naar believen

Water wordt steeds per grote fles op tafel geplaatst(inbegrepen in de prijs)

DESSERT : voor de zoete levensgenieter

Praalijstaart (wordt met de nodige show gepresenteerd)

Nagerechtenbuffet (supplement 12 euro)

MOKKA: geurige vers gezette Arabica koffie voor de levensgenieter

Frisdranken, pils, palm, hoegaarden, kriek, geuze, zware bieren en wijnen inbegrepen tot einde feest.

N.B. Afhankelijk van het weer kunnen er gerechten wijzigen

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

"HET GASTRONOMISCH ALL IN MENU"

samen te stellen volgens uw verlangens en wensen

Dit is een kwaliteits- en klassevol **totaal evenement** met inclusief aperitiefreceptie in combinatie met het voorgerecht, soep aan tafel geserveerd en een rijkelijk verzorgd vlees- of visgerecht. Hierbij serveren wij de door ons geselecteerde wijnen, frisdranken en bieren naar believen.

Een nagerecht naar keuze gevolgd door vers gezette Arabica koffie of thee.

Na de mokka zijn frisdranken, bieren, zware bieren en wijnen inbegrepen tot einde feest.

PRIJS : 63 euro voor alle kinderen tot 10 jaar

***** 112,75 euro voor de volwassenen

Aperitief : combinatie van aperitief en voorgerecht gedurende 1 uur

- Aperitiefstand met witte wijn en vers fruitsap
- Waaier van koude hapjes
- Een wandeling doorheen een culinair paradijs met drie voorgerechten (walking dinner) (bij dit concept hanteren wij een maximum van 140 gasten, vanwege de duurtijd)

SOEP: Heldere runderbouillon veraangenaamd met tuinkruiden

Wij voorzien voor alle gasten de mogelijkheid tot het nemen van extra soep

HOOFDGERECHT

Maak een keuze uit hoofdgerechten 2

Wij serveren wijnen en frisdranken naar believen

Water wordt steeds per grote fles op tafel geplaatst(inbegrepen in de prijs)

DESSERT : voor de zoete levensgenieter

Praalijstaart (wordt met de nodige show gepresenteerd)

Nagerechtenbuffet (supplement 12 euro)

MOKKA: geurige vers gezette Arabica koffie voor de levensgenieter

DRANKENFORFAIT

Frisdranken, pils, palm, hoegaarden, kriek, geuze, wijnen en zware bieren inbegrepen tot einde feest.

N.B. Afhankelijk van het weer kunnen er gerechten wijzigen

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

ORGANISEER EENS EEN FUIF ALS FEEST

Als ontvangst van de gasten wordt wijn of vers vruchtensap met diverse koude hapjes gedurende 2 uur aangeboden naar believen. Dit event kan enkel op vrijdagavond of volgens beschikbaarheid.

Deze receptieformule kan aanschouwd worden als een ruim aperitief. Gedurende deze periode worden een waaier van verschillende hapjes geserveerd, waaronder tal van kleine gerechtjes op diverse kleine schaaltes (minimum 50 personen)

Prijs: 38,50 euro per bestelde gast.

Na de receptie worden alle dranken per consumptie verrekend volgens de regeling drank per stukprijs.(personeel per uur) of er wordt een forfait besproken

Extra mogelijkheden ter uitbreiding:

- * Gedurende de nacht wordt er een verrassingsbrood gevuld met 100 boterhammetjes geoffreerd
- * Een frietkraam

Dit is een totaal concept waarbij de zaal ingericht wordt in een passend decor en een lossere sfeer met voor iedereen een zitplaats, en een ruime dansvloer. Voor het klaarzetten van de zaal of zalen wordt er een vaste forfait van 250 euro verrekend per zaal.

Vóór de fuif is er eventueel mogelijkheid om in intieme sfeer met de naaste familieleden een maaltijd te gebruiken in ons rustiek restaurant, volgens beschikbaarheid.

ORGANISEER EEN WALKING DINNER

Er wordt in samenspraak met jullie een concept uitgewerkt waarbij verschillende culinaire creaties op bord worden gepresenteerd. In harmonie van een assortiment van dranken waaruit de genodigden kiezen Prijs volgens jullie budget

ORGANISEER EEN MAALTIJD IN BARBECUE STIJL

Barbecue formules worden volledig op maat uitgewerkt volgens de wensen en budget van de klant.

Zelfs bij slecht weer bereiden wij dit alles in de keuken op speciaal ontworpen barbecues.

ORGANISEER EEN FEEST MET VEGETARISCHE SCHOTELS

De chef werkt samen met u een creatief geheel uit met alle producten die jullie verkiezen.

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

ACCOMMODATIE EN ALGEMENE VERKOOPSVOORWAARDEN

1 DECORATIE

De tafels worden steeds voorzien van champagnekleurig linnen met champagnekleurige linnen servetten. De tafels zijn voorzien van tafelrokken. De feestruimtes worden decoratief aangekleed.

2 TAFELSCHIKKING EN INRICHTING VAN DE ZAAL

Een sfeervolle inrichting van de zaal met op de tafels kandelaars met een mooi bijpassend bloemstuk en veel thee lichtjes.

Op basis van het aantal opgegeven personen kunnen wij u verschillende tafelschikkingen voorstellen. Wijzigingen hierover dienen ons vooraf voorgelegd te worden, ten einde ze naar uw wensen realiseerbaar te kunnen maken.

tafels

Ronde tafels van 4 tot 6 personen

Ronde tafels van 6 tot 8 personen

Ronde tafel van 8 tot 10 personen

Ronde tafel van 10 tot 12 personen

Ronde tafels van 12 tot 14 personen

rechthoekige tafels zonder aantal beperking

Bij de recepties en walking diners in de feestzaal voorzien van verhoogde, met linnen beklede receptietafels. Naast 2 naast elkaar liggende zalen voorzien wij ook een transparant "PAVILJOEN" van 220 M2 (ongeveer 70 zitplaatsen). en een ruime tuin. (ongeveer 120 zitplaatsen) Aan de tafels worden stoelen geplaatst met stoelhoezen voorzien van een verse orchidee aan 4,25 euro per bestelde gast(vaste aankleding zaal)

3 INRICHTEN VAN DE ZALEN

Belief te noteren dat bij het inrichten van evenementen "DEN ORCHIDEE" niet verantwoordelijk is voor het ten toon gestelde materiaal en/of producten.

Bij feesten dient de inrichter er over te waken dat er NOOIT gebruik gemaakt wordt van rijst, confetti of andere uitstrooimaterialen. Wanneer dit het geval is wordt er een forfait van 75 euro gehanteerd om deze materialen te verwijderen.

4 MUZIEK

De zalen, terrassen en tuin zijn voorzien van achtergrond muziek

Indien u een DJ of orkest nodig heeft, kunnen wij u enkele voorstellen doen. Zij zorgen voor een volledige installaties met inbegrip van tafels. Voor de dj wordt steeds een vaste forfait van 45 euro verrekend (verbruik dranken)

5 PARKEERRUIMTE

Onze parkeerruimte staat gratis ter beschikking voor u en uw gasten, maar op eigen risico, en biedt plaats voor 90 wagens. Met de naastliggende parkings is er een capaciteit van 800 wagens.

"Den Orchidee" kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor diefstal, of beschadigingen te wijten aan een vreemde oorzaak.

6 HUUR VAN DE ZALEN

Er wordt geen huur van zalen aangerekend. Volgens het event wordt in samenspraak met de klant besproken of er een vaste kost dient te worden verrekend voor het door hem georganiseerd event. Alle gerechten worden steeds door ons geleverd. De prijzen zijn berekend op een minimum van 100 personen. Voor feesten met minder dan honderd personen dient een herberekening te gebeuren, op basis van de marktprijzen van dat moment. De prijzen in de ze brochure zijn berekend vanaf 20u.(Of volgens overeenkomst)

Indien u zelf wenst in te staan voor de levering van de wijnen, dient u dit vooraf met ons te bespreken en wordt er een schenkrecht aangerekend.

Bistro – Restaurant – Feestzaal "Den Orchidee"

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be

VERVOLG ACCOMMODATIE EN ALGEMENE VERKOOPSVOORWAARDEN

7 KELNERS

De bediening van de maaltijden is inbegrepen in onze tarieven. Wij voorzien één kelner per 10 genodigden. Er worden GEEN extra personeelskosten aangerekend of u koos voor zaken waar het personeel per uur wordt verrekend.

De discobar mag muziek draaien tot 5 uur. De bar sluit om 4 u 30 doch ten laatste om 6 uur wordt er verwacht dat jullie de zaak verlaten. Na 6 uur wordt het personeel automatisch verrekend aan 55 euro per uur.

8 VOOR DE VEGETARIËR, VEGANIST, DIABEET ,GLUTEN VRIJ enz.

In onze brochure werd voor hen geen speciaal onderwerp gebruikt om de brochure overzichtelijk te houden.

Wanneer u ons dat meldt voorzien wij een evenwaardig menu voor hen.

Zo kunnen wij ook voor hen evenveel gerechten bereiden als voor u en uw gasten.

Voor een totaal vegetarisch feest worden alle wensen ingewilligd door de chef. Dit alles wordt tot in detail uitgewerkt met de chef. Op dat vlak is de chef niet aan zijn proefstuk toe.

9 VOORSCHOTTEN EN BETALINGEN

Bij reservering vragen wij als bevestiging een voorschot van 1000 euro.

Zes maanden voor de huwelijksdag vragen wij een tweede voorschot van 1000 euro.

Een maand voor het feest wordt 2500 euro gevraagd.(tijdstip van menu bespreking)

Een week voor het feest dient 90 % van het offertebedrag betaald te zijn.(Tijdstip van definitieve aantallen en tafelschikking)

Het saldo dient vereffend te worden onmiddellijk na het beëindigen van het feest.

Voor de voorschotten en eindafrekening aanvaarden wij enkel baar geld.

10 PRAKTISCHE INFORMATIE

De directie is niet verantwoordelijk voor het zoekraken van voorwerpen in en rond de zaak, alsook voor gebeurlijke ongevallen op de volledige site.

Eventuele schade aan tuin, meubilair, de feestzaal zullen verhaald worden op de organisator van het evenement.

Voor reservering van de zaal kan een optie genomen worden van 1 week beginnend op de dag van aanvraag.

De reservering staat definitief vast bij het betalen van het eerste voorschot.

In geval van annulering blijft het voorschot eigendom van “Den Orchidee”.

Deze prijzen worden gehanteerd vanaf 25/10/2011 en vervangen alle vroegere brochures.

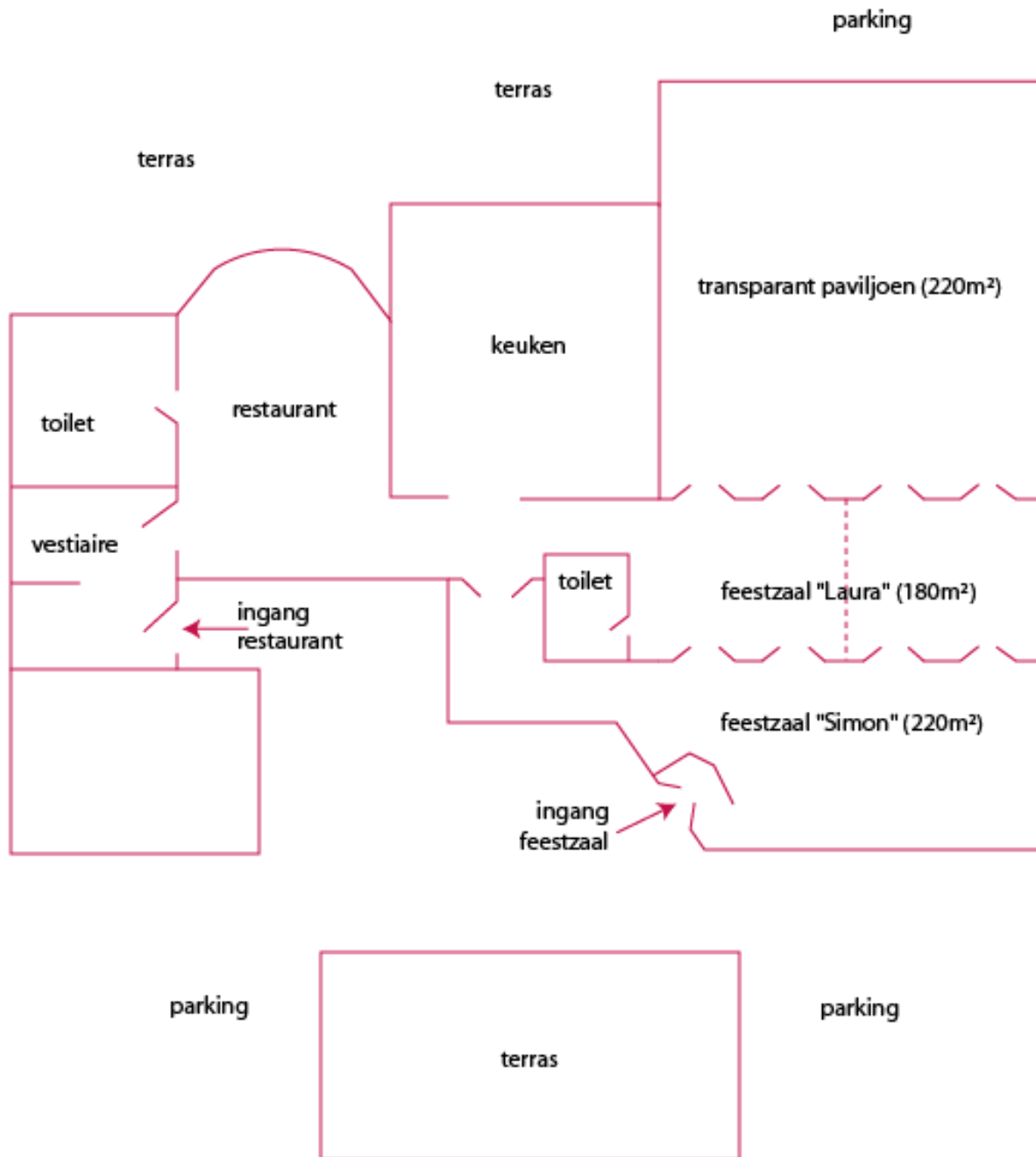
Vanaf 1/01/2012 worden deze prijzen automatisch met 2% verhoogd.

Hebt u vragen, contacteer ons.

Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

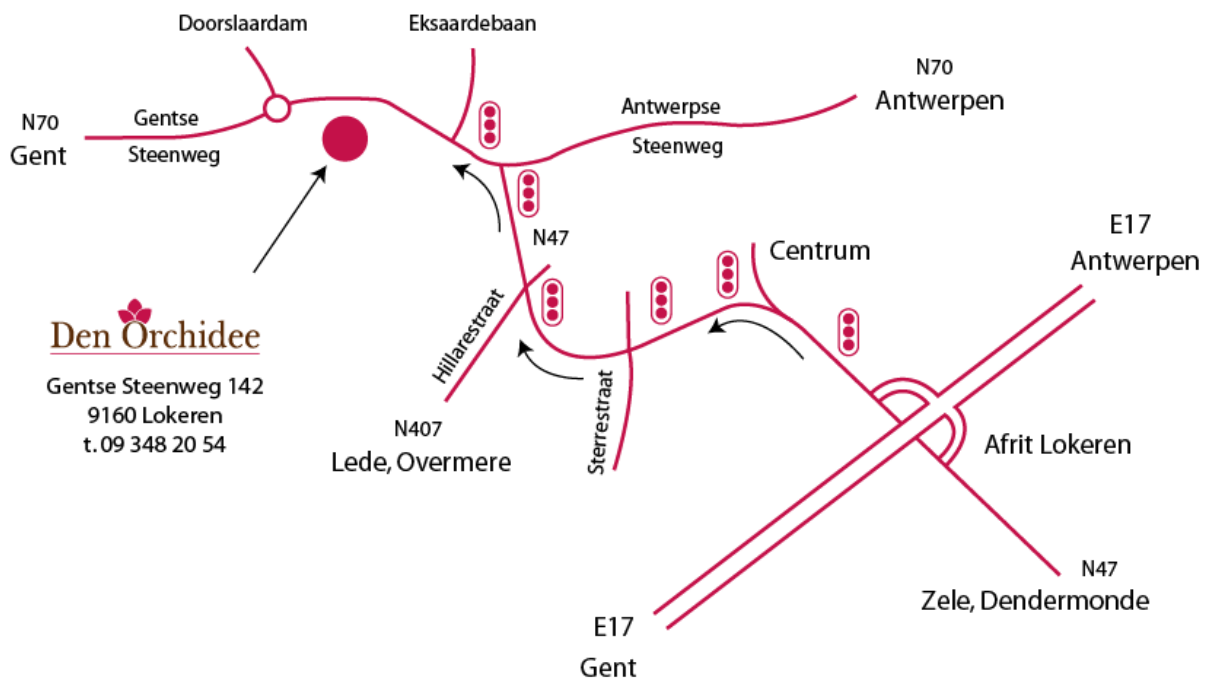
www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be



Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be



Bistro – Restaurant – Feestzaal “Den Orchidee”

Gentse Steenweg 142 9160 Lokeren Tel: 09/348.20.54 Fax: 09/348.18.08

www.denorchidee.be
feesten@denorchidee.be