

Huys 54

FEESTZAAL

Feestzaal met orangerie en binnentuin voor recepties, tot 60p (zittend) of 100p (rechtstaand).

De ideale locatie voor al uw feestgelegenheden!

Stel uw menu zelf samen.

Vragen?

Suggesties?

Wij helpen u graag verder!

Marktstraat 54
Lichtervelde
0472 636 100
info@huys54.be

WALKING DINNER

Sprankels met hapjes van de chef

Vitello tonnato

Vers gesneden carpaccio

Krokante scampi met pestodip

Roomsoepje van het seizoen

Gerookte eendenborst | mango

Tonijn | wasabi | wakame

Houtgerookte zalm | guacamole

Gedroogde ham | Charentais | Breydelhamkroketjes

Gegrilde zeebaars | groentenrijst | Hollandaise

Penne met scampi en rode pesto

Houtlands varkenshaasje | primeurgroentjes

Chateaubriand | peperroom | scoops

Duo van wit & bruin chocoladeschuim

Panna cotta | bosvruchten

Cheesecake mango | framboos

Brownie | rood fruit | vanille

Vanilleroom | chocolade

74,- /pp vanaf 30p
keuze uit 3 hapjes | 4 gerechtjes | 2 desserts
van apero tot en met de koffie

Marktstraat 54
Lichtervelde
0472 636 100
info@huys54.be

Huys 54

FEESTZAAL

HUYS 54 MENU

Sprankels met hapjes van de chef

Duo kroketjes van Oud Brugge en Breydelham
-
Spies van scampi's in lookroom
-
Op hout gerookte zalmfilet met guacamole

Gemarineerde rundspies 'Stroganoff'
-
Chateaubriand met 2 pepertjes
-
Visserspallet

Vergezeld van groententorentje en Huysgemaakte frietjes

Vanilleroomijs | chocolade
-
Crème brûlée
-
Panna cotta | bosvruchten
-
Chocolade op 3 wijzen

65,-/pp
van apero tot en met de koffie

BUFFET À VOLONTÉ

Sprankels met 4 verfijnde gerechtjes

Roomsoepje van seizoensgroenten
Krokante scampi met verse tartaar
Breydelhamkroketjes met gedroogde ham
Carpaccio Garnie
Tataki van tonijn met wakame en wasabi
Vitello tonnato

Buffet van hoofdgerechten

Tongrolletjes uit Oostende
Scampi's in appelcurry of rode pesto
Varkenshaasje uit het Houtland
Chateaubriand

Vergezeld van groentjes en aardappelbereiding

Desserttafel

Mix van dessertjes
Verse pannenkoekjes
Chocoladefontein & vers fruit

74,-/pp vanaf 40p
van apero tot en met de koffie

4 | 5 GANGEN KEUZEMENU

Sprankels met hapjes van de chef

Aspergeroomsoep met grijze garnalen
Wortelsoep met heilbotsnippers
Visserssoepje
Preiroomsoepje met zalm
Butternutsoepje met gedroogde ham

Heilbot | knolselder | groene asperge
Tongfilet | wortel | prei | citroenmousseline
Noorse zalmfilet - pestopuree
Tongrol | Parijse champignon | Noordzeegarnaal
Zeebaars op vel | tomatenconfijt | Hollandse saus
Vissersgratin

Houtlands varkenshaasje
Lamsfilet | rozemarijn
Parelhoenfilet | port | muscaatdruifjes
Wit van Mechelse koekoek | roze pepertjes
Gegrilde kalkoenspies | appelcurry
Chateaubriand van de chef

Primeurgroentjes volgens seizoen
Verse frietjes of Amandelkroketjes

Tarte tatin 'new style'
Vanilleroomijs | chocolade
Brownie | rood fruit | vanilleroomijs
Panna cotta | jus van bosvruchten
Dessertbordje
(chocolademousse | panna cotta |
speculoostaart | sorbet/ fruit) + 3,- pp
Feestgebak + 4,-/pp

71,- of 74,- /pp
van apero tot en met de koffie