



Feestzaal

De 5 Wegen, gelegen te Westrozebeke, is een prachtige locatie om een receptie te houden in de orangerie. We beschikken over een feestzaal waarin we 100 personen optimaal kunnen bedienen bij een staande receptie.

Bij mooi weer kunnen wij u ook onze afgesloten en kindvriendelijke tuin aanbieden. Indien gewenst voorzien wij voor de kinderen een springkasteel waarop ze zich volledig kunnen uitleven.

Wij houden rekening met uw allergie! Laat het ons weten, en wij zorgen voor aanpassingen aan het gerecht, of een aangenaam alternatief.

Onze accommodatie

Onze zaal is geschikt vanaf 30 personen tot 60 personen.

Minder dan 30 personen = + € 3,00 p.p.

Tafellinnen, zaalhuur, kaarsen, bediening en BTW zijn in de menuprijzen inbegrepen.

De kok aan het fornuis waarborgt natuurlijke dagverse kwaliteitsgrondstoffen.

Bij boeking van uw feest vragen wij een voorschot. Dit voorschot wordt integraal afgetrokken van de totale rekening.

De volledige rekening wordt de dag zelf afgerekend of maximum 2 dagen na het feest. (Zonder kortingen)

De zaal kan ook worden afgehuurd met verplichte drankafname.

Het bedrag om de zaal te huren is 150,00 euro.

(Gebruik van glazen, tafels en stoelen is inbegrepen)

Voor informatie of het bekijken van de feestzaak zien wij u graag op afspraak.

Bistro - Tearoom



Feestzaal - Traiteur

Recepties

Spa, cola en limonades	€ 2,30
Jupiler	€ 2,00
Speciale bieren of abdijbieren	Vanaf € 3,00
Fles fruitsap (1 liter)	€ 8,00
Fles Bru plat of spuit water (1 liter)	€ 6,50
Huiswijn Wit/Rood/Rosé	€ 16,00
Kwaliteitswijnen Wit/Rood/Rosé	€ 20,00
Fles schuimwijn van het huis (brut)	€ 20,00
Fels cava van het huis	€ 24,00
Fles Champagne van het huis	€ 55,00



Drank

Schuimwijn van het huis (brut) of fruitsap à volonté (2u)	€ 10,00
Schuimwijn van het huis (brut) of fruitsap à volonté (2u30)	€ 11,00
Schuimwijn van het huis (brut) of fruitsap à volonté (3u)	€ 12,00

Uitbreidingsmogelijkheden

Jupiler of frisdranken	+ € 1,50
Witte of rode huiswijn i.p.v. schuimwijn	+ € 1,50
Cava i.p.v. schuimwijn	+ € 2,00
Champagne i.p.v. schuimwijn	+ € 20,00
	Prijs p.p.

Kurkrecht

Champagne	€ 15,00
Likeuren	€ 16,00

*Wij beschikken over gekwalificeerde wijnen
en aanvaarden dan ook geen meegebrachte wijnen.*



Hapjes

Aperitiefschotels voor verticale no-seat tafels

Kaasjes	€ 1,50 p.p.
Sneukelbordje 'De5wegen' (Salami Royal, paté van het huis, koningsolijven, kaasjes)	€ 3,50 p.p.
Tapasschotel (Koningsolijven, zongedroogde tomaatjes, fêta, kaasjes, pur-porc salami)	€ 5,00 p.p.

Koude hapjes

Gegarneerde mini tortilla's	€ 1,20
Hapjes Canapes aperitief op van verschillende soorten brood, met verschillende soorten beleg (gerookte zalm en dille, gekonfijte tomaten, zalmtartaar...)	€ 1,50
Hartige macaron met witte truffel en hazelnoot	€ 1,80
Glaasje gevuld met zalm, zalm-tartaar en dillecrème	€ 2,70
Glaasje gevuld met tomaat, pasta en pesto	€ 2,70
Glaasje gevuld met Foie gras, appel en peperkoek	€ 2,90
Malicette boterham met gerookte zalm en foreleitjes op verse kaas met mierikswortel bestrooid met zwarte sesamzaad en dille	€ 4,20
Middellands glaasje (Boulogour, tuinbonen, gekonfijte tomaten, ricotta-basilicum)	€ 4,50
Linzen gerookte zalm glaasje (linzen, groentenbrunoise, mierikswortelmousse, gerookte zalm)	€ 5,20

Warme hapjes

Mini ham-kaas croque	€ 1,00
Mini camembert kroketje vergezeld van bijpassend sausje	€ 1,20
Krokante escargot Bourgogne	€ 1,20
Mini flammekueche (mini pizza hapje)	€ 1,20
Mini gevogelte brochette	€ 1,50
Knapperige mini camembert	€ 1,60
Garnaalbeignet vergezeld van een verse tartaarsaus	€ 1,50
Mini kip champignon vol au vent bouches	€ 2,20
Mini panini sandwich gedroogde ham mozzarella	€ 3,10



Gefrituurde hapjes

Breydelhamkroketje	€ 1,50
Mini kaaskroketje	€ 1,50
Mini garnaalkroketje	€ 1,50
Kabeljauwballetjes met verse tartaar	€ 1,80
Garnaal in aardappeljasje met zoetzuur sausje	€ 2,00
Garnaalbeignet met cocktailsausje	€ 1,50

Pakkethapjes

Standaardpakket	
2 koude hapjes, 2 warme hapjes	€ 6,00
Pakket 1: "Variatie"	
4 koude hapjes, 3 warme hapjes	€ 10,50
Pakket 2: "Rijke receptie"	
Koude en warme hapjes (9 stuks)	€ 13,50
Pakket 3: "Luxe receptie"	
Koude en warme hapjes (14 stuks)	€ 22,00
Indien u de receptie wenst af te sluiten met iets zoets, gebakjes en petit-fours	Vanaf € 3,00

Al onze hapjes zijn van zeer fijne kwaliteit.

Er is een ruim assortiment door u zelf te kiezen! De hapjes veranderen van seizoen naar seizoen.

Er is ook nog een ruime keuze traditionele hapjes en een ruim aanbod naar ieders persoonlijke smaak!

Bistro - Tearoom



Feestzaal - Traiteur

Aperitieven

Kirr	€ 5,00
Picon maison	€ 6,00
Maison (op basis van Gin en abrikozen)	€ 6,50
Versgeperst fruitsap	€ 5,00
Aanvulling fruitsap per liter	€ 8,00
Aanvulling kirr per liter	€ 30,00
Aanvulling picon maison per liter	€ 32,50
Aanvulling maison per liter	€ 34,00



Voorgerechten

Koude voorgerechten

Gerookte schotse zalm met toast	€ 12,00
Zeebrugse garnalen met krokante groentjes en licht cocktailsausje	Dagprijs
Parmaham met meloen van cruditeiten	€ 11,50
Carpaccio van rundsvlees gearfumeerd met basilicum en olijfolie	€ 12,00
Fijnproeversbordje met Noordzeespecialiteiten	€ 14,00
Duo van gerookte eendenborst en eendenleverpastei	€ 15,00
Slaatje van de chef	€ 16,00
(gerookte eendeborst, ganzenleverpastei, gebakken scampi en gerookte zalm)	
Huisgemaakte ganzenleverpastei met gekonfijte appeltjes en uienconfituur	€ 18,00

Warme voorgerechten

Torentje van pladijsfilet met tomatenblokjes gearfumeerd met dille	€ 13,00
Huwelijk van scampi's en Sint-Jacobsnoten met lichte curryroomsaus	€ 14,80
Gekorste Grietfilet op een bedje van gekonfijt witloof en sausje van hoeveboter	€ 13,80
Gebakken kabeljauwhaasje met puree van knolselder en jus van garnalen	€ 14,50
Gastronomisch visserspotje	€ 14,00
Gegratineerde Sint-Jacobsnootjes	€ 16,00
Gebakken zalmfilet met getomateerde bearnaisesaus	€ 13,00
Tongfilets op bedje van prei en een botersausje	Dagprijs
Vis volgens seizoen/marktaanbod met aangepaste saus	Dagprijs

De visgerechten in voorgerecht kunnen als hoofdgerecht genomen worden mits meerprijs.



Sorbet

Sorbet van het huis naar keuze volgens seizoen

Vanaf € 2,00 / bol

(smaken: aardbei, framboos, groene appel, passievrucht, limoen, meloen...)

Soepen (2x maal bediend)

Tomatensoep	€ 5,00
Bloemkoolsoep	€ 5,00
Champignonroomsoep	€ 5,00
Franse uiensoep met korstjes	€ 5,00
Pompensoep (enkel van okt. tot jan.)	€ 5,50
Witloofsoep met gebakken scampi's	€ 5,50
Aspergeroomsoep	€ 5,50
Vissersroomsoep	€ 6,50
Knolseldersoep met gebakken coquilles	€ 7,00
Bisque van garnalen geflambeerd met armagnac en bieslookroom	€ 8,00



Hoofdgerechten

Gebraiseerde ham met verse bearnaisesaus	€ 15,00
Varkensgebraad met mosterdsaus	€ 15,50
Mosterdgebraad met bruine saus	€ 15,50
Kruidengebraad in lookroomsausje	€ 15,50
Duivelsgebraad met portosaus	€ 15,50
Napolitaans gebraad in roomsaus	€ 16,00
Ardeens gebraad met oesterzwammensaus	€ 15,50
Orlofgebraad in champignonroomssaus met cognac	€ 16,00
Varkenshaasje in archiducsaus	€ 16,50
Varkenshaasje met Boursin en parmaham	€ 16,50
Gemarineerd varkenshaasje met sherrysaus	€ 16,50
Kalkoentournedos met een bourgondische saus	€ 16,50
Het beste van parelhoen met sinaasappelsausje	€ 18,00
Eendenborst met roze pepersaus	€ 17,00
Steaks van Belgisch wit blauw met saus naar keuze	€ 22,00
Entrecote van de dunne lende in boter gebakken met verse bearnaisesaus	€ 24,00
Gebakken filet-pur met fijne kruiden in eigen jus	€ 27,00
Kalfsgebraad met een fluweelzacht graanmosterdsausje	€ 26,00
Lamsfilet met sausje van de chef of naar keuze	€ 28,00

De hoofdgerechten worden geserveerd met groentekrans volgens seizoen en huisbereide kroketjes of andere aardappelbereidingen. Ook saus verkrijgbaar naar keuze.

Tijdens het jachtseizoen worden er ok wildgerechten geserveerd!

We beschikken iedere maand ook over een maandmenu!



Dessert

Stuk vacherin framboos-vanille (ijstaart met meringue en framboos)	€ 4,70
Vanille chocolade en vanille aardbei ijstaart	€ 5,00
Thema dessert volgens seizoen	Vanaf € 5,00
Luxe banketgebak naar keuze of volgens seizoen	Vanaf € 3,60
Huisgemaakte chocolademousse	€ 6,00
Warme appeltaart met slagroom en vanille roomijs	€ 6,50
Moelleux van chocolade vergezeld van 1 bolletje roomijs	€ 4,50
Tarte tatin (warme gekarameliseerde appeltaart) vergezeld van 1 bolletje roomijs	€ 4,50
Stuk tiramisu	€ 4,70
Koffie of thee (2x bediend):	
· Koffie of thee met zoetigheden	€ 3,50
· Koffie of thee met verse appelcake (huisgemaakt)	€ 4,50
· Koffie of thee met fijne pralines	€ 6,00
· Koffie of thee met petit-fours	€ 6,00
· Koffie of thee met fijne koekjes (huisgemaakt)	€ 7,00
Rijkelijk dessertbuffet	
· Trio van chocolade: mango karamel, framboos-amandelmelk, chocolade- praliné	€ 3,60
· Mini glaasje huisgemaakte chocolademousse	€ 1,50
· Mini gebakjes: zwaantjes, banaan krokant, banaan sous, framboos schuimtaartje, chocoladestreepje, hazelnoot taartje, javanaistaartje, fruittaartje, aardbeientaartje	€ 2,20
· Stukje tiramisu	€ 1,30
· Stukje rijsttaart	€ 1,20
· Mini éclair, tompousse, confituurtaartje, frangipannetaartje	€ 1,70
· Mini soesjes slagroom met stuk fruit	€ 1,10
· Mini soesjes met pudding	€ 1,30
· Mini Misérable	€ 1,30
· Bavarois taartjes op basis van passievruchten, framboise, aardbei	€ 2,30
· Mini pannenkoekje	€ 1,00
· Mini bananentaartje	€ 1,60
· Bolletje roomijs	€ 1,50
· Mini potje advocaat met slagroom	€ 2,50
· Potje fruitsalade	€ 2,00
· Potje verse aardbeien	€ 2,20
· Mini chocolade moelleux met framboos	€ 1,00



Kindergerechten

Vooraf

Soep	€ 2,50
Kaaskroket (1 stuk)	€ 5,00
Garnaalkroket (1 stuk)	Dagprijs

Hoofdgerechten (met frietjes en appelmoes)

Nuggets	€ 8,00
Portie kippenboutjes (5 stuks)	€ 7,50
Kaaskroketten (2 stuks)	€ 13,50
Garnaalkroketten (2 stuks)	Dagprijs
Kindersteak met saus naar keuze	€ 12,00
Frikandel 1 stuk	€ 5,00
Frikandel 2 stuks	€ 6,50
Vol au vent	€ 10,50

Kinderdessert

Kinderijsje (1 bolletje naar keuze)	€ 1,50
Kinderpannenkoek met suiker	€ 2,00
Kinderpannenkoek met roomijs	€ 3,50
Kinderpannenkoek met warme chocoladesaus	€ 2,50
Kinderchocolademousse	€ 3,00