



FEEST

**BROCHURE
2024**

INHOUD

Het Bootshuis

Prijzen zaal

Pick & mix

- *Receptie*

- *Hoofdgerechten*

- *Desserts*

- *Ontbijt*

Drankenkaart

Kinderen



HET BOOTSHUIS

Het 'bootshuis' is sinds 2015 een zaal voor feestelijke gelegenheden in Oostende. De zaal werd oorspronkelijk gebruikt als opslagplaats voor onze oesters, touwen en boten. Toen we een nieuwe bestemming gaven aan deze loods kozen we voor de naam 'Bootshuis' in plaats van 'Oesterput' om verwarring met andere activiteiten te voorkomen. Toch kan je rekenen op hetzelfde enthousiaste team die al meer dan 25 jaar de 'Oesterput' runt.

Bij ons kan je terecht voor werkelijk iedere feestelijke gelegenheid. Van babyborrels tot jubilea en alles daartussen. De optimale zittende capaciteit bedraagt 60 personen, maar bij een staande receptie kan dit makkelijk tot 90 personen gaan.

Wie een feest bij ons geeft kan zelf beslissen hoe hij/zij de tafels schikt, liever ronde tafels, een U-vorm, uitsluitend receptietafels, enz.

Voor de decoratie en aankleding kan je op ons rekenen. We hebben doorheen de jaren al verschillende stijlen uitgewerkt zoals warm goud met eucalyptus, dino-thema, floral-boho stijl, enz. We bespreken graag onze mogelijkheden met je.

Tot binnenkort!

A young girl with long brown hair, wearing a colorful striped dress, is holding a large bunch of colorful balloons (pink, orange, blue, purple, yellow) against a bright, clear sky. The scene is outdoors with green foliage visible in the background.

“

**Great things in
business are never
done by one person.
They're done by a
team of people.**

Steve Job



PRIJZEN ZAAL

FEEST OVERDAG

Babyborrel-ontbijt, communie- en lentefesten, familiefeesten, ... deze feesten starten meestal in de loop van de voormiddag. Het laatste drankje wordt aangeboden om 19u00 om rond 20u00 te kunnen sluiten.

250 EURO

AVONDFEEST

Start jouw feest in de vooravond om tot in de vroege uurtjes te duren? Dan valt dit onder 'avondfeest'. Er is een vrije keuze van DJ, maar we geven je graag enkele aanbevelingen. Een avondfeest sluiten we af om 4u00.

350 EURO

HUWELIJKSFEEST

Huwelijksfeesten in onze zaal zijn uiteraard ook mogelijk. Eventueel met een ceremonie voorgaand aan de receptie.

600 EURO

**+ TENT
500 EURO**

PICK & MIX

We geven je op de volgende pagina's graag ons volledig aanbod. Stel je eigen menu samen, geen inspiratie wel een budget? Vraag gerust om raad.

Recepties

Sharing

Receptiehapjes

Amuse hapjes

Hoofdgerechten

Buffetten

Barbecues

Gerechten

Desserts

Ontbijt

RECEPTIES

De ideale manier om een feest te starten, je hebt de gelegenheid om iedereen te verwelkomen en overal een praatje te gaan doen. Na de receptie wordt meestal aan tafel gegaan maar soms wordt een receptie uitgebreid met een walking diner zodat het receptieconcept de hele avond wordt doorgetrokken.

SHARING


RECEPTIEBARS

AMUSE HAPJES

SHARING

Het 'sharing' concept is de laatste jaren heel populair geworden. Samen deel je één of meerdere schotels. Onderstaande sharings worden per receptietafel voorzien, dus één schotel is voor ongeveer 8 à 10 personen.

FRISSE GROENTEN

 Assortiment knapperige groentjes zoals wortel, komkommer, bloemkool, selder, tomaatjes,... met dipsausje.

x EURO

NACHO'S

Warme nacho's met cheddar kaas, zure room, tomaatjes.
Met pulled pork + 4 euro

xx EURO

GENIETERS

Assortiment fijne vleeswaren zoals chorizo, venkelsalami, manchego kaas, tête des moine, rilette, olijven, tapenades, grissini.

xx EURO

SNACK MIX

Frituurhapjes zoals garnaal- of bitterballetjes, calamares, kipnuggets, enz. Met de frituurhapjes gaan we rond zodat dit warm is voor iedereen.

xx EURO



RECEPTIEBARS

Al jaren een topper, onze receptiebars. Na de gasten te verwelkomen starten we met de receptiebar, hier kan iedereen aanschuiven en zijn bordje vullen. Iedereen kiest wat hij wil en hoeveel hij wil. Deze receptiebars zijn ruim & rijkelijk ideaal voor een uitgebreide receptie!

SEAFOOD BAR

Voor de echte seafood lovers. Oostendse oesters worden vers voor je geopend, je kan je bordje verder vullen met ongepelde grijze garnalen, Schotse langoustines, koningsgarnalen, pittige wulken,

xx EURO/pp

SEAFOOD & FISH BAR

Bovenstaande seafoodbar wordt verder aangevuld met gebakken kibbeling, kreeftenbisque, gekarameliseerde zalm, maatjes (tijdens seizoen) of haringhapjes.

xx EURO/pp

SEAFOOD & MEAT BAR

Het beste uit de seafood & fish bar gecombineerd met fijne vleeswaren zoals Black Agnus kroketje, serranoham, coppa, en pastrami.

xx EURO/pp

AMUSE HAPJES

Amuse hapjes zijn kleine hapjes die tijdens de receptie worden aangeboden. Ze zijn een lekker voorsmaakje van wat nog volgt. Hierin hebben we geen 'vast' aanbod maar werken we volgens seizoen en marktaanbod. Enkele voorbeelden:

- ✓ Tartaar van zalm met granny smith
- ✓ Gegrilde st. Jakobsnootje met bloemkoolmousse & baconcrum-
- ✓ Scampi in kruidenkorst met currymayonaise
- ✓ Waterkerscrème met gerookte zalm
- ✓ Gemarineerde zalm met sevruga eitjes
- ✓ Broodkuijpe met pittige rundstartaar
- ✓ Foie gras mousse met appelcrumble & peperkoek

x EURO / hapje





HOOFDGERECHTEN

Na een leuke receptie is het tijd om aan tafel te gaan. Hier heb je ook weer verschillende keuzes, ga je voor één van onze buffetten waar iedereen kan kiezen wat en hoeveel hij wil. Of liever een twee- drie- of viergangenmenu?

BUFFETTEN

BARBECUES

GERECHTEN

BUFFETTEN

Het leuke aan een buffet is dat er voor iedereen wel iets tussen zit die hij/zij lekker vindt. Daarnaast kan er meerdere keren worden aangeschoven zodat ook de 'grote' eters goed hun buikje kunnen vullen.

BASIC BUFFET

Buffet met sneetjes gerookte zalm, grijze garnalen, haringfilets of maatjes, salade niçoise, zalmootjes, groentensoepje, serranoham, gemarineerde kippenboutjes, gesneden groentjes, kleurrijke salades & koude aardappelsalade.

xx EURO/pp

COMFORT BUFFET

Alles van het basic buffet aangevuld met sneetjes gerookte heilbot, grijze garnalen in een tomaat garnaal, koningsgarnalen, kalkoencarpaccio, pastrami & koude pastasalade.

xx EURO/pp

LUXE BUFFET

Basic & comfort buffet aangevuld met kreeftenbisque, oesters, langoustines, fijn gesneden rosbief, vitello tonnato.

xx EURO/pp

VOORGERECHT

Onze buffetten kunnen ook als voorgerecht verkregen worden, de hoeveelheden van het normaal buffet worden dan aangepast en zo dus ook de prijs.

BASIC
xx EURO/pp

COMFORT
xx EURO/pp

LUXE
xx EURO/pp

Daarna wordt een tweede (warm) gerecht als hoofdgerecht geserveerd. Onze suggesties vind je hier:

VARKENSHAASJE

*warme seizoensgroentjes, pommes duchesse
saus naar keuze*

+ xx EURO/pp

FILET PUR

*warme seizoensgroentjes, pommes duchesse
saus naar keuze*

+ xx EURO/pp

DUO VAN VIS

*warme seizoensgroentjes, pommes duchesse,
bijpassende saus.*

+ xx EURO/pp



GERECHTEN

Liever een klassiekere formule met twee-, drie- of viergangen-menu? Geen probleem. Hieronder heb je een volledige lijst van mogelijkheden, sommige gerechten in optie klein of groot. De kleine gerechten zijn ideaal als voor- of tussengerecht.

GERECHT	KLEIN	GROOT
----------------	--------------	--------------

Pittige vissoep		
-----------------	--	--

Garnalenbisque		
----------------	--	--

Romige kreeftenbisque		
-----------------------	--	--

Pastinaaksoep met peterselieolie		
----------------------------------	--	--

Vitello Tonnato		
-----------------	--	--

Trio van zalm		
---------------	--	--

<i>Gerookt, gekarameliseerd, gravad lax</i>		
---	--	--

Scampi's kruidenboter		
-----------------------	--	--

<i>Groententagliatelle</i>		
----------------------------	--	--

Carpaccio van rund		
--------------------	--	--

<i>Rucola & parmezaan</i>		
-------------------------------	--	--

Scampi van de chef		
--------------------	--	--

<i>Risotto of groententagliatelle</i>		
---------------------------------------	--	--

Gegrilde gamba's		
------------------	--	--

<i>met pittig dipsausje & bijgerecht</i>		
--	--	--

Pastasalade kip		
-----------------	--	--

<i>Koud of warme variant te krijgen</i>		
---	--	--

Home made burger		
------------------	--	--

<i>Knapperige pistolet met burger, saus & rauwkost.</i>		
---	--	--

SEIZOENSGERECHTEN

Volgende gerechten passen we volledig aan volgens seizoen. Kabeljauw op een zomers huwelijk of tijdens een feest in november zorgt voor andere groenten op het bord.

De prijzen zijn ook onderhevig aan schommelingen doorheen het jaar, daarom kiezen we bewust om hier geen prijzen bij te vermelden. Bij de opmaak offerte kunnen we echter wel prijzen geven.

ST. JAKOBSNOOTJES GEBAKKEN saison

bv. met asperges of butternut.

GARNALENSCOCKTAIL

Afgewerkt volgens seizoen

PARELHOEN saison

Met seizoensgroentjes, saus naar keuze & pommes duchesse.

ZALMHAASJE saison

Met seizoensgroentjes, saus naar keuze & pommes duchesse.

KABELJAUWHAASJE saison

Met seizoensgroentjes, saus naar keuze & pommes duchesse.

BOUILLABAISSE

Heerlijke vissoep met stukken vis van het seizoen, rouille, toast, kaas.

FILET PUR saison

Met seizoensgroentjes, saus naar keuze & pommes duchesse.

KREEFT 'BELLE VUE'

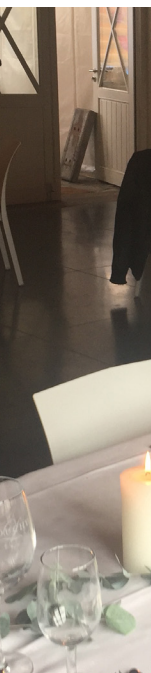
Volledige of halve kreeft puur met slaatje & verse cocktailsaus.

KREEFT 'KRUIDENBOTER'

Volledige of halve kreeft met kruidenboter, bijgerecht naar keuze.

KREEFT van de chef

Volledige of halve kreeft met romatomaatjes & basilicumboter, bijgerecht naar







BARBECUES

Onze barbecues zijn steeds voorzien van een assortiment knapperige groentjes zoals: gesneden tomaat, komkommer, wortelen, combi-salades zoals knolselder-appel, brocolli-radijs, bietensalade, griekse pastasalade, klassieke pastasalade, salade met fruit, krielaardappelen met rozemarijn. Hieronder tonen we de opties van vlees/vis op de barbecue.

COM-

Barbecueworst

Kippenpylon

Zalmmootje met bearnaisesaus

xx EURO

MEATLOVER

Hamburger incl. broodje & side dishes

Ribbetjes

Sneetjes filet pur met saus naar keuze

xx EURO

FISH LOVER

Duo van vis in papillot met saus naar keuze

3 x Gemarineerde gamba's

Schelpenpapillot

xx EURO



FISH & MEAT

Barbecueworst

Ribbetjes

Zalmfilet

3 x Gemarineerde gamba's

xx EURO

LUXE FISH & MEAT

Duo van vis in papillot

3 x Gemarineerde gamba's

Barbecueworst

Sneetjes filet pur met saus naar keuze

xx EURO

KIDS BARBECUE

Barbecueworst

Ribbetjes

OF

Hamburger

xx EURO

DESSERTS

IJSTA-

Als afsluiter een stukje verse ijstaart. De taart wordt volledig naar wens gecreëerd met eventueel een fantasietje erop zoals bijvoorbeeld een gouden 50-taart. Smaken zijn volledig zelf te kiezen.

x EURO/pp

BORD

Inspiratie van de chef. Enkele voorbeelden: Quennelle chocomousse met rode vruchten, aardbei-munt met witte chocolade, citroen-mascarpone, griekse yoghurt aardbei bowl, dame blanche bowl.

xx EURO/pp

DESSERT TOREN

Mini dessertjes zoals eclairs, soesjes, snoepjes, chocolaatjes, chocomousse, macarons, mini taartjes (aardbei, appel, tarte tatin,...). Er wordt steeds een variatie aan minidessertjes voorzien volgens seizoen om de etagere mooi te vullen. Taartjes ong. 4 per persoon.

xx EURO/pp

DESSERT BUFFET

Het buffet bestaat uit grote taarten zoals appeltaart, breselienne, aardbeientaart, biscuit, chocoladetaart,... aangevuld met kleine mini taartjes, chocomousse, mini eclairs, soezen, creme brûlée, tarte tartins, schepijs, fruitsalade, poffertjes,...

xx EURO/pp

ONTBIJT

Een formule die steeds populairder wordt zijn onze ontbijten.

*Een leuk concept die vaak wordt aangeboden als
babyborrel, jubileum of huwelijksbrunch.*

Het ontbijt wordt voorzien van:

Verse boterkoeken & pistolets van de warme bakker

Assortiment borden, meergranen, wit, rozijnen,...

Assortiment vleeswaren zoals natuurham, kalkoenfilet

Sneetjes gerookte zalm

Assortiment kaas zowel sneetjes als een kaasplankje voor de liefhebbers

Verse fruitsalade, yoghurt, granola

Roereitjes met spek

Zoet beleg

Voor de kinderen hebben we nog:

Donuts

Poffertjes

Cornflakes & choco pops

Vruchtensappen (appel-, sinaas-, multisaap)

Koffie of thee, melk, chocomelk

xx EURO/pp

DRANKENKAART



BIEREN

Jupiler / Stella	€ 2,80
Lindemans.....	€ 3,00
Jupiler 0,0 %.....	€ 2,80
Saison Ostendaise 5%.....	€ 3,50
Oostende Bonsoir 8,4%.....	€ 3,50
Gie Zie Mie Zèèkapiting 7,5%.....	€ 3,50
Seaking Zilt of Zeewier	€ 4,50
Brugse Zot Blond	€ 3,50
Duvel.....	€ 4,50
Betsy Tripel	€ 4,50

FRISDRANKEN

Coca-cola	€ 2,50
Coca-cola zero	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Ice Tea.....	€ 2,50
Spa fruit Orange of citron	€ 2,50
Bru bruiseind / plat 1 LITER.....	€ 9,00

WIJNEN & BUBBELS

PASQUA: Chardonnay	€ 18,00
PAQUA: Rosé	€ 18,00
PASQUA: Passimento	€ 20,00
CECLIA BERRETTA: Spumante Bianco	€ 22,00
CECILIA BERRETTA: Spumante Rosato.....	€ 22,00
DOMAINE DE BICHERON: Cremant de Bourgogne	€ 32,00
CHAMPAGNE: D De Florence.....	€ 38,00

COCKTAILS

Cocktails kunnen aangeboden worden tijdens de receptie, we raden aan om maximaal twee cocktails aan te bieden om iedereen vlot te kunnen bedienen.

LAZY RED CHEEKS <i>Vodka, framboos, violet, limoen, rietsuiker</i>	€ 8,00
SAILOR SPICE <i>Gekruide rum, limoen, hazelnoot, chili, amandelen & ginger beer!</i>	€ 8,00
PORNSTAR MARTINI <i>Vodka, passievrucht, vanille & limoen</i>	€ 8,00
N.A. AMBROISA <i>Guava, cranberries, framboos, citrus</i>	€ 7,00

WARME DRANKEN

Koffie of thee	€ 1,50
----------------------	--------

DRANKENFORFAITS

Bij elk feest kan desgewenst een drankenforfait genomen worden.

De prijzen zijn hieronder te vinden en zijn per persoon per uur. Het drankenforfait gaat in vanaf de start van het feest. We raden aan het forfait te laten lopen tot maximaal 1u 's nachts.

BASIC <i>Frisdranken, bieren (Jupiler, Stella, Kriek), huiswijn, cecilia, koffie/thee</i>	€
8,00	
LUXE <i>Frisdranken, alle bieren, huiswijn, cecilia, koffie/ thee</i>	€ 10,00
ALL-IN <i>Frisdranken, alle bieren, huiswijn, cecilia, koffie/thee</i>	€ 15,00

KINDEREN

ZELFDE MENU

Indien de kinderen hetzelfde menu eten als de volwassenen gelden volgende prijzen:

Tot 3 jaar GRATIS

Tot 12 jaar 1/2 PRIJS VOLW.

Vanaf 12 jaar ZELFDE PRIJS VOLW.

KINDERMENU

Het is mogelijk om een aangepast menu voor de kinderen te vragen.

Hiervoor laten we meestal de keuze aan jullie die het feest geven want jullie kennen de genodigde kinderen het best.

Voor hen is het ook feest dus kies iets wat ze het liefste eten.

Van hamburgers, balletjes in tomatensaus tot schapenkoteletjes, ondertussen heeft onze keuken al alles klaargemaakt.

