

# Groepsarrangementen 2019

## Restaurant De Volksbond

---

## Uw gastvrouw en gastheer

---

Na haar opleiding in hotelschool Spermalie, behaalde Saar een bachelor in het hotelmanagement. Ze deed ervaring op gedurende verschillende buitenlandse stages. Simon kreeg het koken met de paplepel ingegeven. Hij volgde zijn koksopleiding in het Sint-Niklaasinstituut te Kortrijk, het huidige Rhizo. Daarna deed hij ervaring op in feestzaal De Lissewal & restaurant Koklikoo. In avondonderwijs behaalde hij het diploma van biersommelier. Een droom werd werkelijkheid. Sedert maart 2016 baten Saar en Simon hun eigen restaurant uit: De Volksbond. Voor de ontvangst en bediening kunt u rekenen op Saar. Bespreking van uw menukeuze gebeurt met Simon. Hij staat eveneens aan het fornuis, waar hij bijgestaan wordt door zijn vader.

---

## Waar bier en gerecht samenkomen

---

Plant u binnenkort een feest, bijeenkomst, ... ?

In ons restaurant bieden wij u verschillende formules aan. U kan zelf uw menu samenstellen of u kan kiezen uit onze voorstellen. Zowel voor grote als kleine gezelschappen maken wij graag een voorstel op maat. Wij zitten graag vooraf met u samen na telefonisch contact om alles tot in de puntjes te bespreken. In ons historisch kader brengen wij bier en gerecht in harmonie. Voor wie dit wenst serveren wij ook passende wijnen. Bij zonnig weer kunt u het aperitief nuttigen op ons terras.

---

## Voor elk feest/gelegenheid een passende formule...

---

Uw gastvrouw en gastheer .....	1
Waar bier en gerecht samenkomen .....	1
Voor elk feest/gelegenheid een passende formule.....	2
Hapjes .....	3
Koude voorgerechten.....	4
Soepen .....	5
Warme voorgerechten .....	6
Hoofdgerechten - vis .....	7
Hoofdgerechten - vlees .....	8
Nagerechten .....	9
Kindergerechten (tot 12 jaar).....	10
Menu-voorstellen.....	11
Ontbijten .....	15



# Hapjes

## Individuele hapjes

Een koud of warm hapje	€ 1,8 / stuk
Luxe hapjes (bv.: Coquille, Oester, Foie gras, ...)	€ 2,9 / stuk

## Assortiment van hapjes:

6 stuks	€ 10 p.p.
9 stuks	€ 15 p.p.
12 stuks	€ 19,5 p.p.

## Knabbelplanken

Plankje kaas (Passendale & Orval kaas met brood) ± 4 pers.	€ 8
Plankje gemengd (Passendale & Orval kaas, lange vingers en brood) ± 5 pers.	€ 11
Plankje de luxe (Passendale & Orval kaas, boerenpaté, lange vingers en brood) ± 6 pers.	€ 16
Plankje met fijne vleeswaren ± 4 pers.	€ 20

## Verwenhapjes

Plankje de luxe	€ 10,5 p.p.
3 verzorgde hapjes	
Dipgroenten met cocktailsaus	

## Koude voorgerechten

Gazpaccio tomaat – komkommer – paprika – pepers	€ 6
Gandaham met meloen meloen – rucola	€ 14
Carpaccio van rund rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten	€ 14
Tomaat burrata Diverse tomaten – burrata-kaas – rucola	€14,5
Gerookte zalm toast – ui – peterselie	€ 14,5
Carpaccio van zalm bieslook – kruidenkaas	€ 15
Tartaar van zalm sjalot – bieslook – kruidenkaas	€ 15
Salade met gerookte Noordzeevis Forel – zalm – heilbot – salade	€ 15
Tartaar van zalm en coquille coquille – babyspinazie – kruidenroom	€ 16
Vitello Tonato Kalf - tonijnmayonaise – kappers – rucola	€ 16
Structuren van rund rucola – Zongedroogde tomaat – groene pesto	€ 16
Structuren van zalm salade – kruidenroom – bieslook – dille	€ 17
Tartaar van kalf ui – kappers – bieslook – rucola	€ 17
Carpaccio van coquille groene kruidenolie – zure room – jonge sla	€ 18





## Soepen

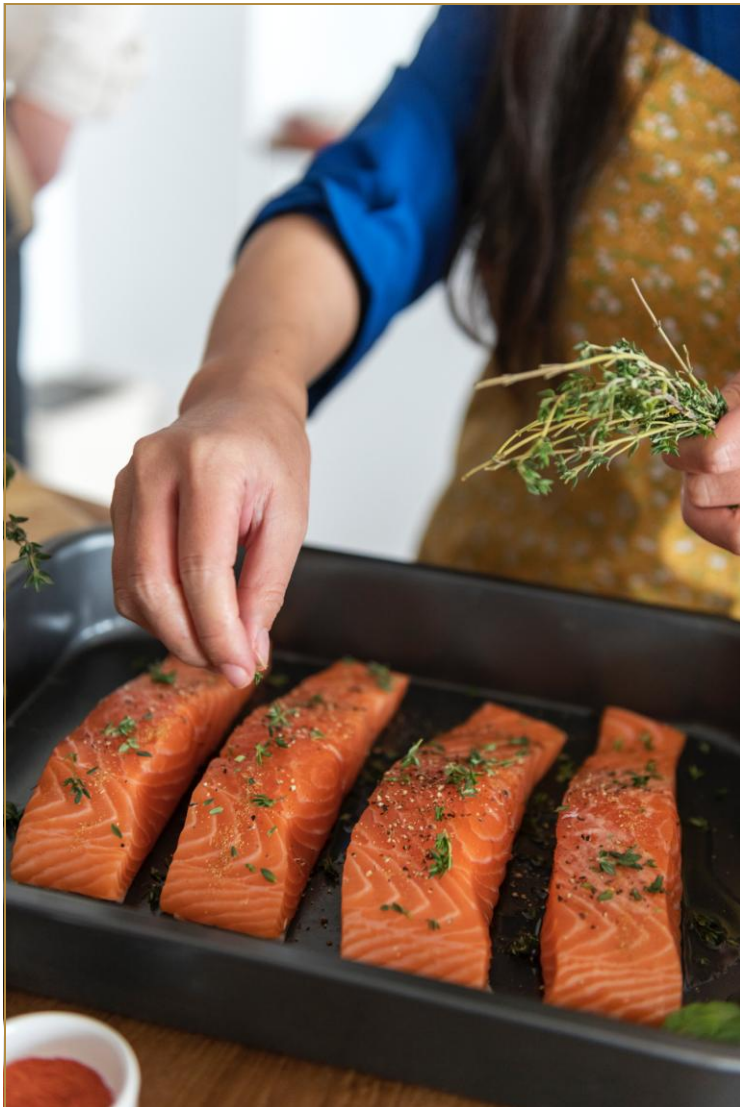
Groentesoepen	2x geserveerd
Aspergesoep	€ 5
Bloemkoolsoep met graantjesmosterd	€ 5
Broccolisoe	€ 5
Champignonsoep	€ 5
Erwtensoe	€ 5
Pompoensoep	€ 5
Preisoep	€ 5
Seizoensgroentensoe	€ 5
Spinaziesoe	€ 5
Tomaat-pompoensoep	€ 5
Tomatensoe	€ 5
Witloofsoep	€ 5
<b>Creatieve soepen</b>	
Aspergesoe met groene en witte aspergepunten	€ 6
Rode kerriesoe met stukjes kip	€ 6
Venkelsoep met gerookte zalm	€ 6,5
Uiensoep onder korst van bladerdeeg	€ 6,5
Consommé (heldere soep) met posteleinblaadjes	€ 7
Bisque van Noordzeegarnalen	€ 7
Bisque van kreeft met stukjes vis	€ 9
<b>Extra's bij de soep</b>	
Crouton/gebakken broodkorstjes	€ 0,5 p.p.
Gehaktballetjes	€ 0,6 p.p.



## Warme voorgerechten

Buikspek Passendaler Marinade 'De Volksbond' – crème van wortel	€ 12
Toast champignon Toast – Boschchampignons – peterselie – ui	€ 14
Mergpijp Fleur de sel – hoevebrood – rucola	€ 14
Vol-au-vent op grootmoeders wijze Bladerdeeg – mousselinesaus	€ 14
+Supplement gebakken kalfszwezerik	€ 2
Tongschar À la meunière	€ 15
Tongschar Op Oostendse wijze	€ 15
Snoekbaars Boschchampignons – crème van knolselder	€ 15
Kabeljauw Groentebrounise – kruidenkrokantje van Orvalkaas en tuinkruiden	€ 16
Schelvis Courgette – bieslook – blanke botersaus	€ 16
Zalm Spinazie – Dijonaisesaus	€ 16
Duo van zalm en schartong Passendale kaas – witte wijnsaus	€ 16
Forel Orvalkaas – groentestoemp	€ 16
Zeebaars Julienne van prei – mousselinesaus	€ 16,5
Goudbrasem Risotto – venkel – sausje van tuinkers	€ 16,5
Beekridder Pasta – tomaat – basilicum	€ 17
Tarbot Groentestoemp – witte wijnsaus	€ 17,5
Griet Risotto – spek – butternutpompoe – hoeveboter	€ 17,5
Kalfsnierjes Kalfsnierjes – graantjesmosterd – aardappelrösti - Westmalle dubbelsaus	€ 17,5
Kalfszwezeriken Groenteslierten – Mousselinesaus	€ 19





## Hoofdgerechten - vis

Koolvisfilet aardappelpuree – julienne van prei - witte wijnsaus	€ 22
Tongschar À la meunière – frietjes – salade	€ 24
Tongschar Op Oostendse wijze – puree	€ 24
Snoekbaars Boschampignons – crème van knolselder – aardappelkroketten	€ 24
Witte heek Tagliatelle – kerriesaus – appel – paprika	€ 24
Roggeveugel kappers –frietjes – peterselie – hoeveboter	€ 24
Kabeljauw stoemp met seizoensgroenten – kruidenkrokantje van Orvalkaas en tuinkruiden	€ 25
Schelvis Courgette – bieslook – blanke botersaus – frietjes	€ 25
Zalm Groene en witte asperges – kruidige aardappelpartjes	€ 25
Duo van zalm en schartong Passendale kaas – witte wijnsaus – bieslookpuree	€ 25
Heilbot Spinazie – Dijonaisesaus – dauphin-aardappelen	€ 25
Forel Orvalkaas – groentestoemp – mousselinesaus met tuinkruiden	€ 25
Zeebaars Julienne van prei – puree – mousselinesaus	€ 26
Goudbrasem Risotto – venkel – sausje van tuinkers	€ 26
Beekridder Pasta – tomaat – basilicum – blanke botersaus	€ 26
Tarbot Groentestoemp – witte wijnsaus	€ 27
Griet Risotto – spek – butternutpompoe – hoeveboter	€ 27



## Hoofdgerechten - vlees

Kalkoenfilet aardappelkroketten – seizoensgroenten*	€ 17
Vol-au-vent frietjes – salade	€ 17
Varkensgebraad Passendaler aardappelkroketten – seizoensgroenten*	€ 17,5
Stoofvlees en vol-au-vent frietjes – salade	€ 17,5
Stoofvlees frietjes – salade	€ 18
Varkensribben frietjes – salade	€ 18,5
Orloffgebraad Passendaler aardappelkroketten – Orvalkaas - seizoensgroenten*	€ 18,5
Varkenshaasje kruidige aardappelpartjes – seizoensgroenten*	€ 19
Varkenswangetjes frietjes – salade – La Trappe dubbel-saus	€ 19
Basse-côte van Passendaler frietjes – salade*	€ 20
Kangoeroefilet dauphin-aardappelen – seizoensgroenten*	€ 20
Eendenborst aardappelgratin – seizoensgroenten*	€ 21
Konijnenbout aardappelgratin – Westmalle dubbelsaus met seizoensgroenten	€ 21
Parelhoenfilet aardappelkroketten – seizoensgroenten*	€ 22
Kwartelfilet aardappelkroketten – seizoensgroenten*	€ 22
Lamsbouthammetje aardappelgratin – rozemarijnsaus – seizoensgroenten	€ 22
Kalfsgebraad aardappelkroketten – seizoensgroenten*	€ 23
Côte à l'os frietjes – salade*	€ 25
Struisvogelfilet dauphin-aardappelen – seizoensgroenten*	€ 26
Kalfsfilet kruidige aardappelpartjes – seizoensgroenten*	€ 26
Ossenhaas frietjes – salade*	€ 26
Lamskroon aardappelgratin – seizoensgroenten*	€ 27

\*Deze gerechten worden geserveerd met een saus naar keuze bij bespreking.  
Vraag naar onze seizoensgebonden stoofpotjes.





## Nagerechten

Appeltaart met vanille-ijs	€ 5,5
3 mini gebakjes	€ 5,5
Diverse taarten (fruit-, banaan-, heksen-, bezem-, brezilienne-, St. honorétaart)	€ 5,5
Crème brûlée	€ 6
Chocolademousse	€ 6
Luxe cake met mousse van witte chocolade en pralinée van karamel	€ 6
Soufflée Glacée	€ 6
Ijsnougat	€ 6
Tiramisu	€ 6
Panna Cotta	€ 6
Diverse luxe taarten (biscuit natuur, biscuit fruit, biscuit advocaat, biscuit chocolade, cointreau, ivoir, crème au beurre, Frambozen bavarois, chocolade bavarois)	€ 6
Dame Blanche	€ 8
Verwenbord	€ 9
IJstaart	prijs op aanvraag
Kaasplank 4 personen	€ 21
Verwenplank 4 personen	€ 21
Verwenplank de luxe 4 personen (verfijndere gebakjes)	€ 32

## Kindergerechten (tot 12 jaar)

### Hapjes

Hapjesmannetje (per kind)	€ 3,5
Mini croque-monsieurs	€ 5
Krokante kipnuggets (10 stuks)	€ 6,5
Bitterballen	€ 6,5
Mini kaaskroketjes (10 stuks)	€ 6,5
Mini megamix (mix van gefrituurde snacks, 18 stuks)	€ 9

### Voorgerechten

Groentesoep	€ 3
Tomatensoep met balletjes	€ 4
Mini pizza's	€ 6
Gefrituurde visreepjes met tartaarsaus	€ 7
Kaaskroket	€ 7
Garnaalkroket	€ 8

### Kindermenu 1

Mini pizza's
Kipfilet met frietjes en appelmoes
IJsje
€ 17,5

### Hoofdgerechten met frietjes en appelmoes

1 frikadel	€ 6
2 frikadellen	€ 7,5
Spaghetti	€ 8
Gehaktburger	€ 8
Kipfilet	€ 9,5
Vol-au-vent	€ 12
Kaaskroket	€ 12
Stoofvlees	€ 12,5
Varkensribbetje	€ 13
Garnaalkroket	€ 14

### Nagerechten

IJsje	€ 4
Chocolademousse	€ 4,5

### Kindermenu 2

Hapjesmannetje (frikadel, bitterbal en kipnugget)
Tomatensoep met balletjes
Vol-au-vent of stoofvlees
Ijsje of chocolademousse
€ 21,5

# Menu-voorstellen

## Volks-menu

Soep van het moment  
2 x bediend

Stoofvlees en vol-au-vent  
À volonté met frietjes en salade

Koffie  
€ 21,5

## Bond-menu

- Het menu voor uw vereniging -

Carpaccio van rund  
Rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten  
Of

Gerookte zalm  
Toast – ui – peterselie

Varkenswangetjes  
Frietjes – salade – La Trappe dubbel-saus  
Of

Koolvisfilet (rug)  
Preistoemp – witte wijnsaus

Heksentaart  
€ 35

## Menu-Passendaler

- Van boer naar bord -

Fijne vleeswaren Passendaler  
Breughelplank om van te sneukelen

Buikspek Passendaler  
Marinade 'De Volksbond' – wortelcrème

Basse-côte van Passendaler  
Frietjes – Salade – Blackwellsaus

Koffie  
€ 35

## Menu-VB

Culinair hapje

Pladijsfilet  
Krokante groentjes – bieslooksaus

Kalfsgebraad  
Kruidige aardappelpartjes – seizoensgroenten

Dessert-verwenplank  
Diverse kleine gebakjes  
€ 41

## Menu-Klassiek

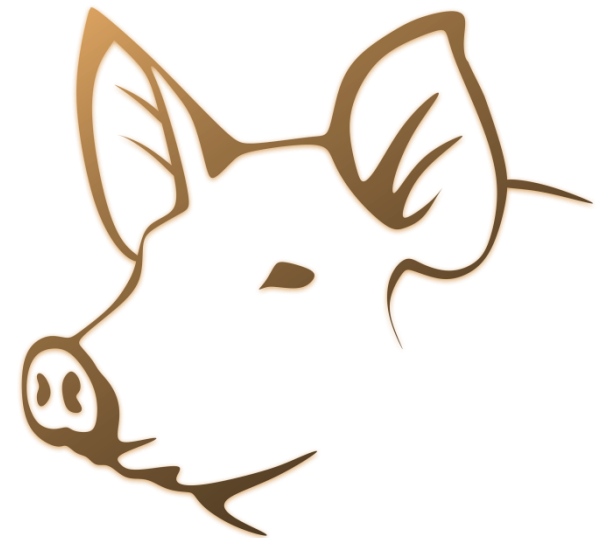
3 verzorgde hapjes  
Seizoensgebonden

Kabeljauw  
Krokante seizoensgroenten

Varkenshaasje  
Aardappelkroketten – seizoensgroenten

Chocolademousse

€ 37,5



## Menu-Bella

### Carpaccio van rund

Rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten

### Côte à l'os

Frietjes – salade – béarnaisesaus

### Belgische kazen

koemelkkazen

€ 41



## Menu-Surf & turf

### Vitello tonato

Kalf – tonijnmayonaise – kappers – rucola

### Witte heek & Gandaham

Preistoemp – witte wijnsaus

### Luxe cake

Mousse van witte chocolade en pralinée van karamel

€ 39

## Menu-Noordzee

### Tartaar van zalm

Sjalot – bieslook – kruidenkaas

### Zeebaars

Julienne van prei – aardappelpuree – mousselinesaus

### 3 mini gebakjes

€ 38



## Menu "d'Orval"

### Forel

Mousseline van Orval – groenteslierten

### Orloffgebraad Passendaler

Aardappelkroketten – Orvalkaas – seizoensgroenten

### Speculoosijs met Orval

Lotuskoekje - slagroom

€ 36



## Menu ~~1926~~ 2016

Trio van Noordzeevis  
Zalm – Tongschar – Schelvis

Ossenhaas  
Frietjes – Salade – Vleesjus

Crème brûlée

€ 42,5

## Wild-menu - Enkel in het wild-seizoen -

Carpaccio van hertenkalf  
Rucola – kappers

Gekonfijt boutje van fazant  
Pasta met butternutpompoe – boschampionns

Stoofpotje van everzwijn  
Aardappelgratin – seizoensgroenten

Soufflée Glacée  
Sinaasappel

€ 45

## Degustatie-menu

4 hapjes

Tartaar van kalf  
Tuinkruiden – jonge spinazieblaadjes – zure room

Coquilles  
Crème van wortel – hazelnootboter

Kangoeroefilet  
Seizoensgroenten – dauphinaardappelen

Sabayon van Westmalle dubbel  
Vanille-ijs – rood fruit

Koffie of thee

€ 59

## Fijnproevers-menu

Fijne vleeswaren  
Plank als sharing bij het aperitief

Structuren van zalm  
Gravlax – gerookt – kort gebakken – tartaar

Grietfilet  
Risotto – butternutpompoe

Gazpaccio  
Tomaat – komkommer – paprika – pepers

Kwartelfilet  
Aardappelkroketten - seizoensgroenten

Appeltaart 'New Style – glas'  
Crumble – vanille-ijs – appel – banketbakkersroom

€ 62





# Dranken

## Huiswijn, bier van 't vat of frisdrank (1 glas per gang)

1 gang	€ 4
2 gangen	€ 8
3 gangen	€ 11,5
4 gangen	€ 15

*Deze formules zijn inclusief karaffen water tijdens de maaltijd tot het dessert.*

## Passend bier of wijn (1 glas per gang, passend bij uw gerecht)

1 gang	€ 4,5
2 gangen	€ 9
3 gangen	€ 13
4 gangen	€ 17

*Deze formules zijn inclusief karaffen water tijdens de maaltijd tot het dessert.*

*Hierbij wordt telkens een passende wijn of passend bier voorgesteld bij ieder gerecht.*

## Wijnen per fles (75 cl)

### Huiswijn

Belle Epine Blanc, rouge of rosé	€ 19
----------------------------------	------

### Wijnkaart

Casa Rivas Varietal, Chardonnay (Chili)	€ 23
Chablis vieilles Vignes 'Dampt Frères', Chardonnay (Fr.)	€ 36
Elise 'Le Blanc du Château Le Pey', Sauvignon (Fr.)	€ 41
Vega Real Roble 2017 (Spanje)	€ 25
Château Belles Eaux 'Les Coteaux', Grenach et Syrah (Fr.)	€ 26
'òtre' teanum Primitivo, (Italië)	€ 42
Luigi Bosca, malbec (Argentinië)	€ 39

Bierdegustatie

## Aperitieven

Cava	€ 6,5
Cava + 1 x bijschenk	€ 11
Cava + 2 x bijschenk	€ 15

Kirr	€ 6
Kirr royale	€ 7
Martini wit/rood	€ 6
Picon met bier	€ 7
Picon met witte wijn	€ 7,5
Gin Tonic	€ 7,5
Ricard	€ 6

## Alcoholvrij

Sinaasappelsap	€ 2,2
Sinaasappelsap + 1 x bijschenk	€ 3,8
Sinaasappelsap + 2 x bijschenk	€ 5,5
Shrekje (40 cl)	€ 5
Roodkapje (40 cl)	€ 5

## Waters

Val bruisend (75 cl)	€ 5
Val natuur (75 cl)	€ 5

## Mousserende wijnen

Cava Fanatic Brut	€ 25,5
-------------------	--------

## Champagne

Champagne Assailly-Leclair, Chardonnay (Fr.)	€ 46
--	------

# Ontbijten

- Om de dag met een stralende lach en een goedgevulde maag te beginnen...-

## Ontbijtkoek

Chocoladebol	€ 1,6 / stuk
Croissant, boterkoek, chocoladekoek	€ 2 / stuk
Luxe koeken (suisse, acht, crèmekoek)	€ 2,2 / stuk
Mes + boter	€ 0,5 / p.p.

1 koffie	€ 2,4
Koffie + 1 x bijschenk	€ 3,7
Koffie + 2 x bijschenk	€ 4
Thee (300 ml)	€ 3,5
Glas cava	€ 6,5

## Basisontbijt

Brood (wit en bruin), confituur, choco, boter

€ 7

## Basis plus ontbijt

Brood (wit en bruin), Passendale kaas, gekookte ham, confituur, choco, boter

€ 8,5

## Klassiek ontbijt

Brood (wit en bruin), pistolets, vleeswaren, kazen, confituur, choco, koffie, thee en fruitsap

€ 14

## Premium Ontbijt

Brood (wit en bruin), pistolets, ontbijtkoeken, ontbijtgranen, roerei, vleeswaren, kazen, choco, confituur, koffie, thee en fruitsap

€ 16,5

## Luxe ontbijt

Brood (wit en bruin), pistolets, ontbijtkoeken, ontbijtgranen, roerei, vleeswaren, kazen, confituur, choco, gerookte zalm, garnaltjes, koffie, thee en fruitsap

€ 19

## Ontbijt met alles erop en eraan (min. 30 personen)

Diverse broden, pistolets, ontbijtkoeken, ontbijtgranen, diverse ei-bereidingen,

€ 21



Kinderen tot 12 jaar krijgen een korting  
van 35% op de ontbijtformules  
(niet op ontbijtkoeken)

Wordt vervolgd...