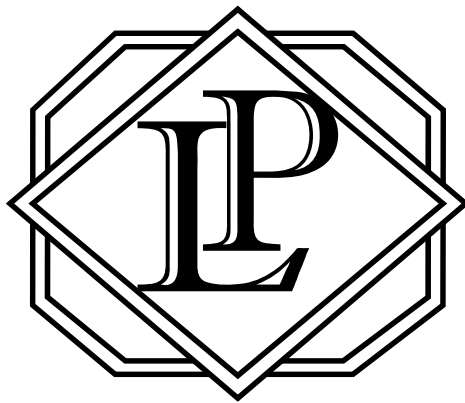


Page Holder



Netelei 26 - 2570 Duffel

GSM 0495/57 73 31



Taverne – Restaurant – Feestzaal

LAGE POLDER
Netelei 26
2570 Duffel

Geachte Mevrouw, Mijnheer,

Wij danken U allereerst voor Uw interesse in onze zaak. Het is dankzij U dat wij zijn kunnen uitgroeien tot wat het nu is. Reeds 9 jaar zijn wij actief bezig in onze taverne – restaurant – feestzaal “Lage Polder” en groeien nog steeds ... zodat ons aanbod ruimer wordt.

Wij staan garant voor een professionele aanpak van al Uw feesten en dit in de ruimste zin van het woord. Onze kwaliteit overtreft onze prijs.

Onze jarenlange ervaring heeft ons ertoe gebracht een hoogstaand culinair feest, aangepast aan uw wensen en aan de sfeer van de gelegenheid, aan te bieden.

Wij wensen eveneens te melden dat U in onze taverne, ... ons hoofdhuis met feestzaal te Duffel, aangenaam ontvangen zal worden.

Om U al meer kennis te laten maken met onze gerechten, vindt U in deze brochure reeds een overzicht van de mogelijkheden die wij U graag verder toelichten in een persoonlijk gesprek.

Met vriendelijke groeten,

Jan Crols
Zaakvoerder Lage Polder

Tel.: 015 – 32 14 78

Gsm: 0495 – 57 73 31

Email: lage.polder@skynet.be

Web: www.lagepolder.be

Voorgerechten

– Zalm lapje met zurkelsaus met spiesje van scampi	€12,20
– Zeevruchtengratin in de schelp	€13,10
– Komkommertonnetje gevuld met verse geitenkaas en crème van gerookte zalm	€10,20
– Gerookte zalm op traditionele wijze	€13,10
– Ardeense ham met meloen	€12,60
– Garnalen cocktail	€13,60
– Krab cocktail	€15,80
– Duo van kaas en garnaalkroketjes	€12,10
– Zeebarbeelfilet gebakken op lauw slaatje afgewerkt met een coulis van rode paprika	€13,40
– Slaatje van gerookte eendenborst, scampi en een gebakken kwarteleitje met citroenvinaigrette	€13,70
– Tonijn “ Yellow Fin “ op Japanse wijze: tartaar, sashimi, tataki en sushi	€16,20
– ½ kreeft “ Belle vue “	dagprijs
– 6 Zeeuwse oesters	dagprijs
– Asperge op Vlaamse wijze	€14,00
– Pateitje van kip en champignons	€10,20
– Sint-Jakobsschelp	€14,00
– Tongrollentjes met zalm en witte wijnsaus	€16,50
– Staartvis vergezeld van groentejulienne en saffraan	€17,50

Soepen

- | | |
|---|-------|
| – Aspergeroom | €3,50 |
| – Tomatenroom met balletjes | €3,50 |
| – Bisque d’Homnard | €5,50 |
| – Consommé van ossenstaart | €3,70 |
| – Verse kippenbouillon met lentegroentjes | €3,50 |
| – Tomaten groentesoep | €3,50 |
| – Waterzooi van kreeft en fijne groenten | €7,40 |

Hoofdgerechten

Visgerechten

- Lotte met roze pepersaus €17,50
- Kabeljauw op bedje van prei €16,80
- Zalmfilet met bearnaise €17,20
- Filet van jonge tarbot gegratineerd op Gentse wijze, crème van jonge groentjes en penne €21,80
- Roodbaarsfilet niçoise, met paprika en jus van notensla, tagliatelli €22,30
- Tongrollentjes op normandische wijze €21,70

Gevogelte

- Parelhoen gevuld met groene asperge puntjes lichte madrascurrey, rijst met groentjes €18,10
- Eendenborst “ Fine champagne €17,20
- Kipfilet met saus naar keuze €15,30

Hoofdgerechten

Vlees

- Gebraden lamscarré met graanmosterd en peterselie
aardappelgratin, groetenboeket met jus van porto €20,60
- Lichtgezouten speenvarkens rug, jus van koffie, crème van
erwtjes en worteltjes en kroketten €18,30
- Gebakken ossenhaas, markt verse groentjes, ganzenlever
en jus van mandeira €21,30
- Melkkalfszadel gegrild met gebakken asperges en
jus van parmezaan €19,80
- Ossobucco di agnello gestoofd met groentjes en risotto €17,60
- Varkens en rosbeef gebrad met zijn groentjes ,
jus naturel en kroketjes €17,00
- Chateaubriand met een kransje van verse marktgroentjes,
een pittige vleesjus en kroketjes €21,70

Nagerechten

- Verse roomijs naar keuze €5,00
- IJspronkstuk (ijslam- ijstaart) €7,00
- Gevarieerd dessertpalet van de chef €7,20
- Huisgemaakte tiramisu €6,00
- Huisgemaakte bisquit met slagroom en vers fruit €7,50
- Tarte tatin €7,00
- Biscuit gekarameliseerd met aardbeien op coulis van rode vruchten €7,60
- Yoghurt bavarois met bosvruchten €6,30
- Gebakken ananas met vanillesaus en sorbet van roze vruchten €6,00
- Warm chocoladetaartje met vanille-ijs €6,00
- Pannacotta €6,00

Algemene voorwaarden

- Onze all-in prijzen, zijn inclusief B.T.W. bovendien zijn inbegrepen bloemstukjes tafellinnen-, bestek- glaswerk- en porselein en bediening.
- Door het gebruik van uitsluitend verse producten kan het voorkomen dat sommige grondstoffen niet voorradig zijn (seizoen , aanvoer , marktaanbod). Deze zullen eventueel vervangen worden door gelijkwaardige producten van dezelfde kwaliteit en prijs .
- De prijzen in onze informatiemap gelden voor een minimum van 10 personen en een maximum van 40 personen.
- Kinderen van 3 tot 10 jaar betalen de halve prijs of kunnen een keuze maken uit onze restaurantkaart.
- U kan zelf ook een menu samenstellen uit onze restaurantkaart .
- Er wordt een voorschot van 250,00 euro gevraagd bij de intekening van de overeenkomst .
- Annulatie van een reservering is alleen mogelijk als er sprake is van overmacht, of uiterlijk 14 dagen voor de reservatiedatum , deze allebei met verlies van voorschot . In alle andere gevallen zal er een schadeclaim opgesteld worden .
- Gezien de gunstige voorwaarden die wij voorstellen, dient de betaling te gebeuren na de manifestatie in contanten .
- Wij wensen U nog een feestelijk verblijf toe in onze taverne en smakelijk want ,

HET IS OLDERDEBBOLDER ALTIJD FEEST IN DE LAGE POLDER

Lokatie

Netelei 26
2570 Duffel

