



Meensestraat 159 8870 Izegem

tel. 051/300 306

info@restaurantretro.be

www.restaurantretro.be

Open van dinsdagmiddag t.e.m. zondagmiddag

Gesloten zondagavond en maandag

Zaterdagmiddag open voor groepjes vanaf 8 personen

Suggestie groepsmenu's 2024-2025

Geachte klant,

Hierbij vindt U onze uitgebreide suggestiemenu's voor Uw feestgelegenheid.

Deze offerte is inclusief wijnen, koffie en aperitief. (excl. waters, soft drinks, bieren).

Het restaurant biedt plaats aan groepen tot 60 personen. Tevens beschikken we voor kleinere groepjes over een apart zaaltje tot 20 personen. Ideaal voor een familiefeest, communie, bedrijfsfeest of vergadering.

Elke ruimte in de zaak geeft u een prachtig zicht op de tuin en de barruimte. In de tuin kunt u genieten van het aperitief, dessert en koffie indien het weer dit toelaat. Onze backyard is een oase van groen en rust waar het rond de vijver genieten is van huppelende konijntjes, sierlijke pauwen en eendjes. Het terras naast de wintertuin beschikt over verwarming. Het interieur is huiselijk klassiek met een moderne flamand-toets en steeds up-to-date gedecoreerd. Voor warme dagen is airco aanwezig!

Het Retro-team zal U gastronomisch verwennen! Elk menu wordt met de grootste zorg bereid, uiteraard met marktverse producten. De suggesties zijn volledig vrijblijvend en kunnen steeds gecombineerd worden met een ander suggestiemenu.

Let wel: Het is steeds de bedoeling dat het ganse tafelgezelschap dezelfde menu kiest. (voorbeeld zalm uit voorstel 3 / de kwartel uit voorstel 2 / het fruitgebakje uit voorstel 1).

Op deze manier kunnen wij U de optimale kwaliteit en service garanderen.

Uitzonderingen voor vegetarisch (groenteschotel, vis in plaats van vlees) zijn uiteraard geen enkel probleem indien dat op voorhand is afgesproken (supplement 5€ per wijziging). De gekozen groepsmenu dient ten laatste een week op voorhand doorgegeven te worden, omdat wij uitsluitend met dagverse producten werken.

Wij hopen u hiermee van dienst te kunnen zijn en kijken reeds vol verwachtingen uit naar uw komst en danken u reeds voor het vertrouwen die u in ons stelt.

Indien U dit wenst, kunt U steeds vrijblijvend en op afspraak langskomen om onze zaak te bezichtigen.

Meer inlichtingen? 051/300 306 of info@restaurantretro.be.

met vriendelijke gastro-groeten,

Guy, Mathieu en zijn team

Voorstel 1:

Cava "Montesquius" Brut, Sant Sadurni d'Anoia, método tradicional met seizoenproevertjes

A la minute gerookte en gepekeld Ierse wilde zalm / Green Egg/ soepje van waterkers/ Italiaanse pasta (aanrader)

of

St-Jacobsoester/ blond gebakken/ zalf van bloemkool/ jus van garnaal/ krokantje van pijlinktvis

(+5.00€)

Australische lamsmédaillon/ tijmroom/ mixed boarder van seizoengroentjes/ Affilacress

Of

'Duke of Birkshire' licht gepekeld/ explosie van groentjes/ kruidenkorst/ krielaardappel

Crème brûlée/ Old style/ Klassiek geserveerd

Mokka of Mighty Leaf thee/ zoetigheden

Menu : 64,00 € per persoon (56.50 € / 7.50 € apero en koffie)

Met aangepaste wijnen : 74,50 € per persoon (56.50 € / 17.50 € apero, koffie en wijn)

Voorstel 2:

Cava "Montesquius" Brut, Sant Sadurni d'Anoia, método tradicional met seizoensproevertjes

Op z'n vel gebakken zeebaars/ bedje van groententegeltjes/ gerookte zalmsliertjes/

Witte wijnsaus

Of

Royale kabeljauw/ op lage temperatuur gegaard/ seizoensstoemp/ witte wijnsaus/ kroepoek

Van gerookte parika/ kruidenolie en basilicum (+3,00 €)

Kwarteltje opgevuld/ seizoengroen/ zalf van bospeen/ erwtscheut

Of

Waaier van eend/ groenteprimeurtjes/ dragonsausje/ scheutjes van crazy pea

Moëlleux van ambere chocolade/ houten ring geserveerd/ vanille-ijs/ roodblozende aardbei

Of

Warm appeltaartje volgens zusters Tattin/ vanilleroomijs

Mokka of Mighty Leaf thee/ zoetigheden

Menu : 64,00 € per persoon (56.50 € / 7.50 € apero en koffie)

Met aangepaste wijnen : 74,00 € per persoon (56.50 € / 17.50 € apero, koffie en wijn)

Voorstel 3

Cava "Montesquius" Brut, Sant Sadurni d'Anoia, método tradicional met seizoensproevertjes

Gebakken zeeduivel/ groene asperges uit Pertuis/ kroepoek van gerookte paprika/ droge Vermouth 'Nouilly Pratt'
Of

Halve Canadese kreeft/ boerenboter met tuinkruiden/ om te peuzelen (+7,50 €)

Of

Polderaardappel/ Oostendse grijze garnaal/karnemelkstampers met gerookt buikspek/ mousseline/ Rucola (+3,00€)

Het malse van rund/ Höllsteiner/ Seizoengroentjes/ Maldon gerookt zout/ choronsaus/
Retro-frietjes (+5,00€)

Of

Filet mignon/ à la plancha/ mixed boarder van groentjes/ Béarnaise/ Retro-frietjes

Creatie van ambere chocolade/ bodempje krokante boerenkaramel/ Fruiteilandje fris geserveerd

Mokka of Mighty Leaf thee/ zoetigheden

Menu : 69,00 € per persoon (61.50 €/7.50 € apero en koffie)

Met aangepaste wijnen : 79,00 € per persoon (61.50 €/17,50 € apero,koffie en wijn)

Voorstel 4

Cava "Montesquius" Brut, Sant Sadurni d'Anoia, método tradicional met seizoensproevertjes

Argentijnse Scampi/ slaatje van Belgisch grondwitlof/ Granny Smith's - appel/ Kerrie/
Kroepoek van gerookte Paprika (+2.00€)

Of

Carpaccio van rund/ extra vièrge olijfolie/ parmezaanse kaas/ krokant slaatje

Of

Vitello tonnato uit Piemonte/ een creatie van Peppe Giacomazza

Waaier van parelhoenfilet/ groentepriemertjes/ dragonsausje/ scheutjes van daslook

Of

Kipje uit Bresse/ romig tuinkruidenhartje/ groentenexplosie/ zalf van bospeen (+ 2.00€)

Of

Brasvar-varken/ Op lage temperatuur gegaard en gerookt/ Green Egg/ Roomsaus van Parijse Champignons/ kroketjes

Crème brûlée/ grootmoeders wijze/ "on fire" geserveerd

Of

Verrassend gebakje van Origine-chocolades/ krokantje van amandel/ bisquit

Mokka of Mighty Leaf thee/ zoetigheden

Menu : 64,50 € per persoon (57,00 €/7.50 € apero en koffie)

Met aangepaste wijnen : 74,50 € per persoon (57,00 €/17,50 € apero,koffie en wijn)



Voorstel 5 :

Cava "Montesquius" Brut, Sant Sadurni d'Anoia, método tradicional met drie tapas-hapjes

Twister van Nabashigarnaal / in de oven gegaarde zeetong/ witte wijnsaus/ dobbelsteenjes van pijpajuin en radijs
Of

Gebakken ganzenlever/ granny smith's appel/ gerookte paling/ crumble van parmesan/
Chutney/ toastie (+4,00  )

Filet d'Anvers van kalf/ seizoengroentjes/ zalf van bospeen/ kalfsjus

Of

Royale kabeljauw/ op lage temperatuur gegaard/ seizoensstoemp/ witte wijnsaus/ kroepoek
Van saffraan/ kruidenolie en bazi lkruid (+4,00  )

of

Filet pur/ Choronsaus/ seizoengroentjes/ Affillacress (+3,50  )

Balkje van ijs/ sorbet van fruit/ intense chocolade/ bodempje van krokant

Mokka of Mighty Leaf thee/ zoetigheden

Menu : 69,00   per persoon (61.50  /7.50   apero en koffie)

Met aangepaste wijnen : 79,00   per persoon (61,50  /17,50   apero,koffie en wijn)

LET WEL! Het is steeds de bedoeling dat het ganse tafelgezelschap dezelfde menu kiest

(voorbeeld zalm uit voorstel 3, de kwartel uit voorstel 2 het fruitgebakje uit voorstel 1)

Voorstel 6 :

Cava "Montesquius" Brut, Sant Sadurni d'Anoia, método tradicional met 3 tapas-hapjes

Tartare van Ierse wilde zalm/ structuren van Agoursis-komkommer/ fleur de sel met nori/
wafeltje van zeealgen

Of

Grijze garnaal anders/ Carpaccio van Coeur de Boeuf/ huisgemaakt garnaalkroketje van hand gepeld/
Oostendse vissoep/ espuma van room (+4,00 €)

Lamsribstukje 'Nieuw Zeeland' / kruidenkorst/ zalf van bospeen/ tijmroom/ Krielaardappel

Of

Skrei in de oven gegaard/ Mediterraanse stoemp/ witte wijnsaus/ kruidenkorst crostini
of

Filet pur/ Stroganoff/ seizoengroentjes/ Affilacress/ Retro-frietjes (suppl 5€)

Ijscreatie/ sorbet van fruit/ intense chocolade/ pipette van Coulis

Mokka of Mighty Leaf thee/ zoetigheden

Menu : 72,00 € per persoon (64,50 €/7.50 € apero en koffie)

Met aangepaste wijnen : 82,00 € per persoon (64,50 €/17,50 € apero,koffie en wijn)

(Passende wijnen = witte wijn met 1 herbediening bij voorgerecht, rode wijn met 1 herbediening bij het hoofdgerecht, bij het dessert serveren wij géén wijn)

Nog enkele bijkomende suggesties:

Soepen als extra voorgerecht: (met herbediening)

Cappuccino van roodblozende tomaat (11,00 €)

Cappuccino van prei (11,00 €)

Soepje van grijze Oostendse garnalen/ rouille/ gegratineerd kaastoastje (15.00€)

Voorgerechten: (vervangend gerecht)

- In het huis gemaakte garnaalkroketjes | krokant slaatje | citroen
- Gegratineerde warme Zeeuwse oesters (8st)/ Champagnesaus/ hemels geserveerd (3,00€)
- Bouillabaisse/zoals te St-Tropez/ kaas/ rouille (2,50€)

Hoofdgerechten:(vervangend gerecht)

- Ossehaas/ Rossini/ seizoenweelde/ zalf van bospeen (suppl. 10,00€)
- Waaier van Kalfszweriken/ sausje van Spaanse Xéres/ kruidenaardappeltje (12,00 €)

Nagerechten:

- Warme nagerechten zoals warme appeltaart en Moëlleux kunnen in een ander suggestiemenu opgenomen worden mits supplement van 2 €
- Dame Blanche/ Klassieker/ Chocoladesaus/ in het huis gedraaid vanilleroomijs

Wij danken u reeds voor uw vertrouwen en kijken alvast uit naar uw komst!

met vriendelijke gastro-groeten,

Guy, Mathieu en zijn team

Betaalvoorwaarden:

Deze menu's zijn enkel geldig bij betaling op de dag zelf. (Dit kan: contant of bancontact)

Bij afwezigheden of wijziging aantal:

Bij annulatie vanaf 1 dag voor reservatiedatum zijn we genoodzaakt een mise-en-place aan te rekenen.

(15 € dag voordien, de dag zelf voor 10 uur 25 €, bij afwezig zonder door te geven vooraf rekenen wij de menu VOLLEDIG aan zonder dranken en wordt deze mee geserveerd aan tafel of mee gegeven naar huis toe.)

