

retro
restaurant

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 2026-2027

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

Offerte

Voorstel 1:

Cava "Montesquius" Brut, Sant Sadurni d'Anoia, método tradicional met seizoenproevertjes
*****
A la minute gerookte en gepekelde Ierse wilde zalm / Green Egg/ soepje van waterkers/ Italiaanse pasta (aanrader)
of
St-Jacobsoester/ blond gebakken/ zalf van bloemkool/ Pommery mosterd sausje/ 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 : 69,00 € per persoon(61.50 €/7.50 € apero en koffie)
Met 2 glazen wijnen : 79,50 € per persoon (61.50 €/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 paprika/ 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 : 74,00 € per persoon(66.50 €/7.50 € apero en koffie)
Met 2 glazen wijnen : 84,00 € per persoon (66.50 €/17.50 € apero, koffie en wijn)

Offerte

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 : 74,00 € per persoon (66.50 €/7.50 € apero en koffie)
Met 2 glazen wijnen : 84,00 € per persoon (66.50 €/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/ groenteprimeurtjes/ 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 : 69,50 € per persoon (62,00 €/7.50 € apero en koffie)
Met 2 glazen wijnen : 79,50 € per persoon (62,00 €/17,50 € apero,koffie en wijn)

offerte







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 bazielkruid (+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 : 74,00 € per persoon (66.50 €/7.50 € apero en koffie)
Met 2 glazen wijnen : 83,00 € per persoon (66,50 €/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 / wasabi
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/ Affillacress/ Retro-frietjes (suppl 5€)
******
Ijscreatie/ sorbet van fruit/ intense chocolade/ pipette van Coulis
*****
Mokka of Mighty Leaf thee/ zoetigheden

Menu : 77,00 € per persoon (69,50 €/7.50 € apero en koffie)
Met 2 glazen wijnen : 87,00 € per persoon (69,50 €/17,50 € apero,koffie en wijn)

(Passende wijnen = witte wijn bij voorgerecht, rode wijn bij het hoofdgerecht, bij het dessert serveren wij géén wijn, extra wijn per fles 38€, per glas 7,5€)

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€)
- Bouilabaisse/zoals te St-Tropez/ kaas/ rouille (4,50€)

Hoofdgerechten:(vervangend gerecht)

- Ossehaas/ Rossini/ seizoenweelde/ zalf van bospeen (suppl. 10,00€)
- Waaier van Kalfszweriken/ sausje van Spaanse Xéres/ kruidenaardappeltje (15,00 €)

Nagerechten:

Offerte

- 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.

(20 € dag voordien, de dag zelf afwezig rekenen wij de menu VOLLEDIG aan zonder dranken en wordt deze mee geserveerd aan tafel of mee gegeven naar huis toe.)



Offerte