

Lunch, Coffee & Sweets



KOKLIKOO

Culinaire
Folder
2025

Capaciteit tot 70 personen
Vanaf 20 personen
Van ontbijt tot menu

Familiefeesten
Jaarlijkse bijeenkomsten
Groepsuitstappen
Schoolgroepen
Vergaderingen
Rouwmaaltijden
(vraag naar onze aparte kaart)

Menubesprekingen gebeuren steeds na telefonische afspraak op 051 72 74 13

Receptie- Hapjes

Seizoenshapjes van de chef in de vorm van eenvoud

Koude hapjes	2.90/st.
Warme hapjes	3.50/st.

Seizoenshapjes van de chef door het oog van luxe

Koude hapjes	3.80/st.
Warme hapjes	4.20/st.

Hapjesvoorstel van de chef in de vorm van eenvoud

2 koude hapjes & 1 warm hapje	8.50
1 koud hapje & 2 warme hapjes	9.20

Hapjesvoorstel van de chef door het oog van luxe

2 koude hapjes & 1 warm hapje	10.50
1 koud hapje & 2 warme hapjes	11.20

Welkom in Koklikoo

Deze culinaire folder is een exemplaar die u wat wegwijs maakt in ons aanbod voor feesten of andere gelegenheden die in onze zolderzaal kan georganiseerd worden. Het omvat alle mogelijkheden die bij ons kunnen, niet enkel voor familiale gelegenheden, ook voor organisatie van bijeenkomsten en feesten van bedrijven en professionelen hebben wij de nodige 'know how'.

Samen met ons team bieden wij een waaier van mogelijkheden. Uw eigen menu samenstellen of kiest u liever voor een reeds uitgewerkt menu, bij ons is (bijna) alles mogelijk. Ieder feest wordt naar uw wensen ingekleed.

Laat ons er samen een onvergetelijke dag / moment van maken. Het gebruik van grondstoffen van eerste kwaliteit is bij ons een must, samen met een permanente controle van leveranciers en ons plichtbewust team dragen wij zorg voor de gezondheid van onze klanten en streven we naar een zo perfecte mogelijke verhouding prijs / kwaliteit.

Wij zijn er van overtuigd in combinatie met al deze factoren u en uw genodigden er een mooie herinnering zullen aan bewaren!

Hebt uw vragen? Wenst u wat meer info?
Steeds tot uw dienst!

Het Koklikoo team

**Deze prijzen zijn geldig
voor feesten in 2024
onder voorbehoud van
sterke prijsstijgingen of
uitputting van bepaalde
producten.**

**Prijzen in euro per
persoon, tenzij anders
vermeld.**

Afzonderlijke Hapjes

een greep uit ons aanbod

Koud hapje - Eenvoud 2.90 / st.

- Gerookte zalm | toast | ui | peterselie
- Italiaanse ham | mozzarella | tomaat
- Eendenborst | gerookt | meloenparel

Warm hapje - Eenvoud 3.50 / st.

- Kippenreepje | Toscaanse saus
- Gefruite tongreepjes | tartaarsausje
- Calamares "panko" | looksausje

Koud hapje - Luxe 3.80 / st.

- Ganzenlever | briochebrood | garnituur
- Licht gerookt zalmblokje | gepekeld groenten | zure room | toast
- Carpaccio | rund | garnituur

Warm hapje - Luxe vanaf 4.20 / st.

- Zeebaarsfilet | op vel gebakken | vissausje | garnituur
- Scampi | wijze van de chef | romige paprika-tomaat
- Coquille | gebakken | notenolie | garnituur 4.90 / st.

Knabbel & Babbel

met de leuke "sharing is caring"

Koude hapjes

- Bowl aardappelchips van het moment 4.00
- Een snede Hoevekaas | mosterd 14.00
- Bokaaltje "toontjes" salami 10.00
- Italia bowl | Italiaanse gerookte ham | zongedroogde tomaat 16.00
- Gerookte zalm snippers | toastjes | uitjes 19.00

Warme hapjes

- Tortilla's | salsa | guacamole 15.00
- Bowl kaaskroketjes | sausje chef (8 st.) 13.00
- Bowl chicken tenders | loempiadip 14.00
- Bowl garnaalkroketjes | cocktailsaus (8 st.) 16.00
- Bowl calamares "panko" | tartaarsaus 15.00
- Plankje mix warm (16 st.) 20.00
- Buikspek 14.00
- Lauwe camembert met 'toasted' brood 18.00
- Lookbrood 9.00
- Witte pens | mosterd 10.00

Tapas planken

Plank van de SLAGER(IN)

verschillende soorten charcuterie | crackers | tapenades | kaas | garnituur

7.50 / pp.

Plank van de VISSER(ZEEMEER)IN

verschillende soorten vis | garnaal | kroketjes | toast | vissalade | garnituur

9.50 / pp.

TOPPER!

Hier scoor je zeker en vast mee!

Soepen

Romige soepen

Keuze uit (volgens seizoen):

tomaat | pompoen | tuingroenten |
bloemkool | broccoli | asperges |
witloof | prei | wortel | erwten |
rode paprika | courgette

Deze soepen worden geserveerd met
krokant gebakken brood.

- Eén enkele serveerbeurt 7.00
- Soep geserveerd met 2e beurt 8.50

Creatieve soepen

Keuze uit:

St. Germain

erwtensoup | spek | broodkorstjes

Pompoen

Griekse fetakaas | geroosterde
pijnboompitten

Venkelsoepje

kruidenkaas | toast | garnituur

Mulligatawny

romig | kip | kerrie | lente-ui

Deze soepen worden geserveerd met
krokant gebakken brood.

- Eén enkele serveerbeurt 9.00
- Soep geserveerd met 2e beurt 10.50

Gastronomische & rijke soepen

- Fijne kreeftensoep
met kervelroom 12.00
- Bisque van garnalen 15.00
- Noordzevisser
(met verse stukken vis) 18.00

Deze soepen worden in één enkele
beurt geserveerd.

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Tomaat-Burrata 20.00

carpaccio van tomaat | pesto | burrata | focaccia

Parmaham 17.00

meloen | frivool slaatje

Carpaccio 19.00

rund | parmezaan | rucola | garnituur

Gerookte zalm 20.00

klassiek | toast | slaatje

"Graved Lax" 23.00

eigenwijs | huisgemaakt | brioche | dille

Scampi 19.00

frivole salade | kort gebakken scampi (5 st.) | spek | appel

Garnalencocktail dagprijs

garnaaltjes | New Style | tomaat | ei |

garnituur | royal cocktailsaus

Warme voorgerechten

Kaaskroket 19.00

frivool slaatje | 2 st.

Garnaalkroket 22.00

frivool slaatje | 2 st.

Duo kroket 21.00

frivool slaatje | 1 kaaskroket | 1 garnaalkroket

Heilbot uit Groenland 22.00

zoutig spekkorstje | prei | wittewijnsaus

Kabeljauw 23.00

suggestie van de chef

Zalmfilet 23.00

gebakken zalm | salsa van tomaat

Zeebaars "Oosters" 23.00

op vel gebakken | krokante groentjes | kerrie-kokossausje

Gamba's 23.00

kruidenboter | tuinkruiden | 4 st.

Coquilles 25.00

gebakken | blanke boter | seizoensgroentjes

Scampi van de chef 23.00

romig | zachte paprika | tomaat

Hoofdgerechten

Uit de zee

<u>Suggestie</u>	
van de vissersvangst	dagprijs
<u>"Graved Lax"</u>	30.00
koud eigenwijs huisgemaakt brioche dille	
<u>Cordon bleu</u>	33.00
victoriabaars wok groentjes witte wijnsaus puree	
<u>Heilbotfilet</u>	35.00
zoutig spekborstje prei witte wijnsaus puree	
<u>Scampi van de chef</u>	29.00
romig zachte paprika tomaat witte wijn	
<u>Kabeljauw</u>	35.00
gebakken krokante groentjes garnalen "Noilly Prat" kriel	
<u>Zeebaars "Oosters"</u>	35.00
krokante groentjes kerrie-kokos sausje smeuïge preipuree	
<u>Visserspotje</u>	32.00
5 vis stukken velouté garnituur gegratineerd friet - puree	
<u>Zalm</u>	35.00
gebakken courgette tomaat salsa kriel	
<u>Koningskabeljauw</u>	35.00
"Zuiders" mozzarella tomaat puree	
<u>Gamba's</u>	dagprijs
à la plancha slaatje frietjes	

Uit de weide

<u>Vol au vent</u>	26.00
klassieker velouté van kip slaatje frietjes	
<u>Stoofpotje</u>	26.00
klassieker varkensstoofvlees slaatje frietjes	
<u>Kalkoen</u>	26.00
3 warme groenten romige saus kroketten	
<u>Parelhoenborst</u>	30.00
3 warme groenten romige Sherry kroketten	
<u>Varkenshaasje</u>	
- natuur seizoen groenten champignonsaus kroketten	26.00
- gegrild seizoen groenten dragonsausje kroketten	28.00
<u>Steak</u>	30.00
'Belgisch Wit-Blauw' saus assortiment slaatje frietjes	
<u>Dunne Lende</u>	34.00
'Belgisch Wit-Blauw' saus assortiment slaatje frietjes	
<u>Côte à l'os</u>	36.00
'Belgisch Wit-Blauw' saus assortiment slaatje frietjes	
<u>Kalf</u>	36.00
medaillon jus gepofte tomaat paddenstoelen amandelkroket	
<u>Lamskroontje</u>	36.00
bonenmix paddenstoelen zachte mosterd krielaardappelen	

Veggie - Vegan

<u>Burrata</u>	27.00
carpaccio tomaat rucola balsamico garnituur toast	
<u>Halloumi</u>	26.00
frivole salade quinoa garnituur	
<u>Kruidenballetjes</u>	26.00
tomatensaus paddenstoelen frietjes	
<u>Oosterse wokschotel</u>	27.00
diverse groenten zoet-zuur rijst	
<u>Seizoensstoofpotje</u>	27.00
suggestie van het moment	

Kleine extraatjes

Amandelkroketten (ter vervanging)	+ 1.50
Gratin aardappelen (ter vervanging)	+ 2.00
Warme groenten (ter vervanging sla)	+ 3.00
Warme groenten (extra bij slaatje)	+ 5.75

Kids

Voorgerechten *(zonder slaatje)*

Soeje van tomaat	5.00
Kaaskroket 1 st.	10.00
Kaaskroket 2 st.	12.00
Garnaalkroket 1 st.	12.00
Garnaalkroket 2 st.	14.00

Hoofgerechten

<u>Kaaskroket</u>	14.50 16.50
1 of 2 st. salade frietjes	
<u>Garnaalkroket</u>	16.00 18.00
1 of 2 st. salade frietjes	
<u>Chicken Tenders</u>	15.00
frietjes appelmoes of salade	
<u>Vol-au-vent</u>	16.00
frietjes appelmoes of salade	
<u>Steak natuur</u>	17.00
frietjes appelmoes of salade roomsaus	

Desserts

<u>Kinderijsje</u>	6.00
2 bollen ijs naar smaak	
<u>Kids chocolademousse</u>	7.00
<u>Wafel met suiker</u>	6.00

Koffie & Thee

Koffie (met bijserveren)	6.00
Thee	6.00

Voorzien van krokantjes en snoep.
Extra: zeevruchten of pralines + 1.50

2x serveerbeurt van koffie & thee

Nagerechten

<u>Appeltaart</u>	6.00
koud geserveerd	
<u>Biscuit</u>	7.00
fruit en slagroom	
<u>Feestelijk gebak</u>	dagprijs
verschillende soorten - vraag ernaar	
<u>Crème Brûlée</u>	10.00
“classic style”	
<u>Ijstaart</u>	11.00
vers fruit warme chocoladesaus of coulis	
<u>Chocolademousse</u>	10.00
melk chocolade vruchten fantasie	
<u>Bladerdeeg</u>	10.50
warm appelgebakje ijs “van het moment”	
<u>Coupe Aardbei (seizoen)</u>	14.00
vanille-ijs aardbeien-ijs rode vruchten slagroom	
<u>Dame blanche</u>	10.00
vanille-ijs verse warme chocoladesaus slagroom	
<u>Assortiment mini-gebakjes</u>	9.00
3 mini gebakjes fruit afwerking	
<u>Nagerechtenpalet</u>	14.00
2-tal zoetigheden 2 mini gebakjes 1 ijsje afwerking met fruit	

Zoete parade

12.00

zoetigheid van het moment
op leuke manier gebracht

Dessertbuffet

vanaf 25 personen | exclusief dranken

<u>Standaard</u>	16.00
5 soorten taart fruit creatie chocolade ijs	
<u>Deluxe</u>	21.00
7 soorten taart fruit creatie chocolade ijs 4 zoete zondes	

Dranken

Apéro & Bubbels voor recepties

Cava Fanatic  Penedès	30.00 /fles
Brut / Macabeo, Xarello, Parellada / frisse starter	Nu 28,-
Entre deux Monts Wiscoutre  Heuvelland	38.00 /fles
Brut / Chardonnay, Kerner / zijn we fier op!	Nu 35,-
Champagne Mailly Grand cru  Champagne	65.00 /fles
Brut reserve / Pinot Noir / Chardonnay	Nu 62,-
Fruitsap	10.00 /karaf
Mocktails (diverse soorten)	7.00 - 10.00 /glas
Non alcoholische bubbels	27.00 /fles
Kidi Bull appel	15.00/fles

Wijnen aan tafel / stand na meetings

WIT Huiswijn Ordalia  Bergerac	26.00 /fles
100% Sauvignon / citrus aroma's en tropisch fruit	Nu 24,-
ROOD Huiswijn L'Oppidum  Terre du midi	26.00 /fles
Verwezen naar archeologische plaats / Syrah / Cabernet, Petit Verdot, Merlot / karaktervol, soepele wijn	Nu 24,-
ROSÉ Huiswijn Terre des Anges  Pays d'Oc	26.00 /fles
100% Syrah / zijn rondheid in de mond en zijn balans geven het een hebzuchtig karakter	Nu 24,-
Non-alcoholische wijn	24.00 /fles
wit of rood	

Andere wijnen van onze wijnkaart zijn mogelijk.
Prijzen op maat.

Waters & Frisdranken

Chaudfontaine (niet-)bruisend	9.50 /liter
Coca Cola / Coca Cola zero / Fanta / Ice Tea	12.00 /liter

Andere Frisdranken mogelijk aan de kaart.
Prijzen op maat.

Bieren

Verschillende bieren op voorraad. Andere keuzes zijn mogelijk (vrij van bouwer). Wat je wenst, zullen we voorzien.

Prijzen op maat.

Formule 1 - 22.00

Cava (2x)
Wijnen bij 1 gerecht (2x)
Waters tot aan de koffie

Formule 2 - 25.00

Cava (3x)
Wijnen bij 1 gerecht (2x)
Waters tot aan de koffie

Formule 3 - 27.00

Cava (3x)
Wijnen, frisdrank en reguliere bieren bij 1 gerecht (2x)
Waters tot aan de koffie

Formule 4 - 26.00

Cava (2x)
Wijnen bij 2 gerechten (2x)
Waters tot aan de koffie

Formule 5 - 29.00

Cava (3x)
Wijnen bij 2 gerechten (2x)
Waters tot aan de koffie

Formule 6 - 31.00

Cava (3x)
Wijnen, frisdrank en reguliere bieren bij 2 gerechten (2x)
Waters tot aan de koffie

Bij alle formules kan ook niet alcoholisch apero en wijn voorzien worden.
Afwijkingen van de formules worden dranken apart à la carte prijs aangerekend.

Drankformules

Menu's

prijs per persoon | menu's exclusief dranken

MENU 1

57.00

- Scampi op wijze van de chef
- Steak | friet | 3 sausjes | frivole salade
- Dame Blanche

MENU 2

59.00

- Gerookte zalm | toast | garnituur
- Gegrild varkenshaasje | dragon of champignonsaus | kroketten | seizoensgroenten
- Gebakje van de Pâtissier

MENU 3

61.00

- Zeebaarsfilet | Kerrie-kokos | Oosterse groentjes
- Parelhoen | Sherry saus | kroketten | seizoensgroenten
- Taartje | chocolade | crème brûlée | rode vruchten

MENU 4

64.00

- Slaatje met scampi en gerookte zalm
- Côte à l'os | gebakken krieltjes met rozemarijn | 3 sausjes | salade
- Warme appeltaart | vanille roomijs

MENU 5

62.00

- Tapa's plank van de slager en de visser
- Gamba's | kruidenboter | tuinkruiden
of Medaillon van kalf | jus van gepofte tomaat | amandelkroket | seizoensgroenten
- Tiramisu

KIDS MENU 1

25.00

- 1 appelsap of Kidi Bull (€ 2 opleg) + chips
- Tomatensoep *of* 1st kaaskroket (€ 5 opleg)
- Vol au vent | friet | appelmoes *of* steak | friet | appelmoes
- Kinderijsje of wafel

KIDS MENU 2

28.00

- 1 appelsap of Kidi Bull (€ 2 opleg) + chips + gefrituurde hapjes
- Tomatensoep *of* 1st kaaskroket (€ 5 opleg)
- Vol au vent | friet | appelmoes *of* steak | friet | appelmoes
- Kinderijsje of wafel

Keuzemenu's

prijs per persoon | menu's exclusief dranken

KEUZE MENU 1

59.00

- Voorgerecht: Italiaanse ham | meloen | ganintuur *of*
Slaatje met scampi en gerookte zalm
- Hoofdgerecht: Visvangst van de dag 'bereiding van het moment' *of*
Varkenshaasje | champignonroomsaus | kroketten | seizoen groenten
- Nagerecht: Trio dessert | chocolade | fruit *of*
Gebak van de dag

KEUZE MENU 2

62.00

- Voorgerecht: Carpaccio | rund | garnituur *of*
Scampi van de Chef
- Hoofdgerecht: Zeebaarsfilet | oosterse groentjes | kerrie-kokos | puree *of*
Steak | Belgisch Wit-Blauw | 3 sausjes | frietjes | slaatje
- Nagerecht: Mini dame blanche *of*
Warme appeltaart | bladerdeeg | vanille roomijs

KEUZE MENU 3

69.00

- Aperitief: Knabbel op tafel – hapje van de chef
- Voorgerecht: Gamba's – kruidenboter – tuinkruiden *of*
Zeebaars – op vel gebakken – Noilly Prat
- Hoofdgerecht: Kabeljauw – jus van kreeft – rivierkreeft - pappardelle *of*
Dunne lende – gegrild – béarnaise – friet – salade
- Nagerecht: Dessert van het moment *of*
Tiramisu – mascarpone – koffie – rode vruchten

Ontbijt

EENVOUDIG vanaf 20 personen

Koffie (2x serveren of 1x kannetje thee)
2 pistolets + 1 koffiekoek
ham, salami
snede kaas, smeerkaas
confituur, nutella, boter
sinaassap, water

€ 24.00 per persoon

LUXE VAN A TOT Z vanaf 30 personen

À volonté: koffie, thee, chocomelk, waters
3 soorten sappen
granen & cornflakes, cake, speculaas
verschillende zoete & krokantje broodjes
2 soorten speciaal brood, stokbrood
koffiekoeken assortiment
zoete zonddes, eitjes met spek, pannenkoekjes
5 soorten vlees, 4 soorten kaas, gerookte zalm
yoghurt, vers fruit

€ 35.00 per persoon € 38.00 cava inclusief

Menu

Communie - Vormsel - Lentefeest 2024

APERITIEF

Tapas koud en warm van de chef volgens seizoen en marktaanbod

of 4 individuele hapjes van de chef (€ 4 opleg)

VOORGERECHT

Carpaccio van rund | zongedroogde tomaat | rucola | Parmezaan | krokantje

of Scampi op wijze van de chef | paprika | tomaat

of Op vel gebakken zeebaarsfilet | Oosterse groentjes | kerrie-kokos sausje (€ 2 opleg)

HOOFDGERECHT

Kabeljauw | gebakken | Noilly Prat sausje | knapperige groentjes | tuinkruidenpuree

of Dunne lende | 3 warme sausjes | frisse groentjes | verse friet

of Medaillon van kalf | jus van gepofte tomaat | seizoen groenten | amandelkroket (€ 2 opleg)

NAGERECHT

Lammetje of ijstaart (met naam) | fruit of aardbeien | chocoladesaus of jus van rode vruchten

of Zoete parade | zoetheid van het moment op leuke manier gebracht (€ 4 opleg)

of Warme appeltaart | vanille roomijs

of Trio van dessertjes

(Taarten met foto of volgens thema zijn mogelijk mits supplement)

€ 68,00

prijs per persoon | exclusief dranken

Praktisch

*goede afspraken,
goede vrienden*

Bespreking van uw feest of evenement

Besprekingen vinden bij voorkeur plaats op:

- woensdagvoormiddag 10:00 – 11:30, woensdagnamiddag 16:30 – 18:30
- donderdagnamiddag 16:30 – 18:30, uitzonderingen kunnen besproken worden.

Deze vinden plaats in Koklikoo, na vast leggen van datum en tijdstip (via telefoon of mail).
Graag het afgesproken moment – tijdstip te respecteren.

Bloemen en/of decoratie

Op onze tafels zijn tijdens uw feest, bijeenkomst altijd 'een eenvoud siert' bloempje voorzien.

Liever bloemstukjes, of in een bepaald thema uw tafels aangekleed zien? Dan kan en mag dat door eigen smaak gebeuren of laten voorzien en uitvoeren door ons, dit volledig op maat, in samenspraak. Prijzen hiervoor worden op maat uitgewerkt naar wens van de klant.

Receptie in het kasteelpark, bij mooi weer?

Dat kan voorzien worden door ons, hiervoor zitten we graag samen om dit op maat te bespreken, hiervoor kan een meerprijs van tel zijn.

Voorschot op de offerte/afrekening?

Deze prijs zal worden vastgelegd tijdens de bespreking van uw feest of evenement. Dit bedrag dient 30 kalenderdagen voor aanvang van het feest of evenement op onze rekening te staan. Alvast bedankt voor uw stiptheid.

De afrekening zelf, kan plaatsvinden op de dag van het feest, of na overleg, in de week volgend na het feest.

Privaat of niet?

Feesten vanaf 40 personen kunnen privé plaatsvinden in onze zolderzaal. Feesten onder de 40 personen hebben een gedeelde feestruimte. Toch liever de ganse ruimte voor uw gezelschap alleen? Dat kan, vraag naar deze prijzen.

Muziek of entertainment

In onze zolder zaal, in het restaurant en op het terras hebben wij een BOSE systeem die zorgt voor de nodige achtergrondmuziek. Wil je hier voor iets anders opteren, dan kan dit na overleg Vb.: een muziekbandje, muzikant, dj, muzikaal talent onder uw gezelschap.

Voorwaarden bij het afronden of einde van het feest-event

Wij zijn niet gejaagd en genieten van ieder moment in het leven, laten we dat ook doen met uw gezelschap op uw feest of event. Dit gaat gepaard met wat afspraken, alles zal/kan worden besproken bij de feestbespreking.

Een feest die doorgaat op een weekdag s' middags Het feest start ten vroegste vanaf 11:30 en ronden we graag af tegen 18:00, ieder uur erna kan, maar dan komt een meerprijs bij van 30 euro per kelner, per gestart uur.

Een feest die doorgaat op vrijdag en,- of zaterdagavond Het feest start is ten vroegste vanaf 18:30 en ronden we graag af tegen 01:00, ieder uur erna kan, maar dan komt een meerprijs bij van 30 euro per kelner, per gestart uur.

Een feest die doorgaat op een zaterdag en ,- of zondag middag Het feest start ten vroegste vanaf 11:30 en ronden we graag af tegen 18:00, ieder uur erna kan, maar dan komt een meerprijs bij van 30 euro per kelner, per gestart uur.

Een pauze in het feest omwille van een voorstelling, speech, entertainment, groepsfoto of andere kiekjes waarbij wij onze dienst moeten onderbreken tolereren we met een maximum van 30 minuten, alles langer dan een half uur kan een meerprijs hebben van 30 euro per kelner, per gestart uur.

