

Pateringmenu Ellenbee



ELLENBEE LUNCH & BUSINESS

UNIEK TERRAS | VERGADERRUIMTE | LOUNGE

Sint Elisabethstraat 38a | 2060 Antwerpen
T 03 270 16 95 | F 03 270 16 16
info@ellenbee.be | www.ellenbee.be

Keuken open op weekdays van 10.00 tot 21.00u
Zaterdag en zondag voor groepen op afspraak

Voorwoord

Beste gasten,

Alvast bedankt voor jullie interesse in onze cateringmogelijkheden.

Bieronder vindt u reeds een voorproefje van onze, met zorg geselecteerde formules met prijzen.

Uiteraard zijn wij steeds bereid om vanuit Uw wensen en/of budget andere mogelijkheden te bespreken.

Met beleefde groeten en tot binnenkort!

Angelo & Julie

Zaakvoerders Ellenbee

Inhoudstafel

1. Algemene informatie
2. Ontbijt
3. Receptie
4. Buffet
5. Barbecue
6. Fingerfood
7. Menu's
8. Dessertenbuffet
9. Drankenformules
10. Bereikbaarheid

informatie

- Klassevol restaurant met hedendaags interieur in gerenoveerde directeurswoning van begin vorige eeuw
- Vergaderzaal & rokersruimte aanwezig
- Uniek binnenterras (op speelplaats van voormalige school)
- Zakelijk geïnspireerde keuken met Italiaanse touch
- Gelegen op wandelafstand van Centraal Station en stadsbibliotheek het Permeke
- Ideaal voor feesten, recepties, vergaderingen, conferenties, diners, vergaderingen,...

Capaciteit

- | | | |
|--------------------------|---------|--|
| - Vergaderzaal | | + - 16 personen |
| - Gelijksvloerverdieping | Zittend | + - 40 personen aparte tafels
max 18 personen 1 tafel |
| | Staan | + - 70 personen |
| - 1ste verdieping | Zittend | + - 34 personen aparte tafels
max 20 personen 1 tafel |
| | Staan | + - 60 personen |
| - Terras | Zittend | + - 200 personen |
| | Staan | + - 500 personen |

Prijzen

- Excl. BTW (behalve 7.Menu's & 8. Drankenformules)
- uur vergaderzaal halve dag 50€ - ganse dag 85€ (meer informatie via info@noa.be)
- uur restaurant nihil tot 01u30 nadien 100€ per uur
- Incl. bediening, linnen, tafeldecoratie & Wi-Fi internet

2. Ontbijt

Op aanvraag

3. Recepties

Prijzen van onderstaande recepties zijn berekend voor 40 à 60 personen.

Voor meer of minder aantal gasten, gelieve contact op te nemen voor aangepaste prijzen.

Prijzen zijn berekend op basis van een **2 uur durende receptie, dranken inbegrepen** als volgt:

- Voor binnenkomst coupe Italiaanse schuimwijn of appelsiensap
- Adiën rode & witte huiswijn, waters, appelsiensap à volonté

Antipasto de la Casa 14.90€

- Italiaanse vleeswaren & kazen
- Gemarineerde olijven
- Zongedroogde tomaatjes
- Gemarineerde ansjovisfilets
- Artisjokkenharten in peterselievinaigrette (+ 30 pers)
- Verskillende soorten tapenades (+ 50 pers)
- Verskillende soorten brood & olijfolie

Crammezini buffet 20.00€

- Bruin en wit Italiaans brood (sneetjes)
- In de vorm van driehoeken
- Belegd met
 - Brie honing gebakken parmaham
 - Gerookte zalm roomkaas en bieslook
 - Houmous (kikkererwtenpasta) met gegrilde courgettes
 - Huisbereide tonijnsla met frisse groentjes
 - Ham kaas en mayonaise

Hapjes 15.50€

5 huisbereide hapjes volgens seizoen

5 porties pasta geserveerd in tasjes, lepeltjes & bordjes

A la carte

Hieronder een opsomming van onze aperitiefhapjes. De prijs van uw receptie zal afhangen van de keuze van de hapjes & de tijdsduur.

- lepeltje met tartaar van runds
- prikkertje tomaatmozzarella met basilicumpesto
- gazpacho met fijn gesneden groentjes
- sashimi van tonijn met sesamzaad
- ricotta & parmahamhapje
- parmaham met meloen
- cocktailglasje salade van het huis
- cocktailglasje carpaccio naar keuze (tonijn, zalm en/of rund)
- witloofblaadje met vitello tonato (kalfsgebraad met tonijnsaus)
- lepeltje yoghurtkommersalade met gegrilde scampi
- lepeltje met zalmmousse & bieslook
- lepeltje st jacobsnoot met citroenschilfers
- kipsatétje (3 soorten)
- parmarolletje met rucola, gedroogde tomaat & parmezaan
- scampi fritti (gepaneerde scampi) met huisbereide tartaar
- calamares romana (gepaneerde inktvisring) met huisbereide tartaar
- cocktailglasje met mediterrane pastasalade
- gehaktballetjes op Sardische wijze
-

4. Buffet

Lunch of voorgerechten buffet 1

16.00€

- pastasalade met pesto en olijven
- couscous met paprika, munt & bladpeterselie
- parmahamrolletjes meloen
- tartaar van gerookte en niet gerookte zalm met dille
- crostini met gorgonzola en halfgedroogde tomaat
- gemarineerde kippenspiesjes met chili dipsaus
- gemengde sla

Assortiment brood, olijfolie & gemarineerde olijven

Lunch of voorgerechten buffet 2

17.90€

- tomaat mozzarella met basilicumpesto
- komkommer en yoghurtсалade met kort gebakken scampi's
- parmarolletjes met rucola, gedroogde tomaat & parmezaanshilfers
- gerookte Schotse zalm met sjalotjes, kappertjes & citroen
- tortilla | aardappel-eikoek
- vitello tonnato | kalfsgebraad met tonijnkappertjessaus
- groene sla

Assortiment brood, olijfolie & gemarineerde olijven

Koud & warm buffet 3

24.90€

- salade van het huis (icebergsla, gegrilde courgettes, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, parmezaanshilfers & krokant gebakken spekjes met bieslookdressing)
- gemarineerde artisjokkenharten
- gebakken champignons met look en peterselie
- ravioli gevuld met vlees in een tomatenroomsaus
- tongrolletjes met preiroomsaus
- geroosterde aardappelen met rozemarijn

Assortiment brood, olijfolie & gemarineerde olijven

Koud & warm buffet 4

26.90€

- fetaslaatje met komkommer, tomaat en pijpajuintjes
- gegrilde auberginerolletjes met parmaham en mozzarella
- frittata di zucchini | eier - courgettekoek
- lasagna bolognese en/of canneloni met ricotta en spinazie
- Italiaans vispannetje
- geroosterde aardappelen met rozemarijn

Pastabuffet 5

19.90€

- lasagna bolognese
- canneloni gevuld met ricotta en spinazie
- ravioli gevuld met krab in een basilicumpesto saus
- penne 4 kazensaus (+ 30 pers)
- ravioli gevuld met champignons & truffels (+ 50 pers)
- optie: gemengd slaatje 2.5€ pp

Assortiment brood, olijfolie & gemarineerde olijven

5. Barbecue (vanaf 25 personen!)

Barbecue 1

16.00€

5 soorten vlees, ruime keuze aan onze saladbar, aardappelsalade en/of pastasalade, sausjes
Assortiment brood, olijfolie & gemarineerde olijven

Barbecue 2

20.50€

7 soorten vlees en vis, ruime keuze aan onze saladbar, aardappelsalade en/of pastasalade, sausjes
Assortiment brood, olijfolie & gemarineerde olijven

6. Fingerfood (vergaderzaal!)

Deze rubriek werd speciaal uitgewerkt voor mensen die onze vergaderzaal benutten.
Hou Uw werkruimte vrij (zonder grote borden en/of bestek). Lunch & break worden geserveerd op grote schalen en in het midden van de vergadertafel gezet.

Natuurlijk hoeft U niet in de vergaderzaal te zitten om deze te bestellen!

Hieronder een overzicht van de mogelijke schalen. Prijs naar gelang aantal personen.

Uiteraard zijn we steeds bereid om Uw specifieke wensen te bespreken.

- Schaal met assortiment belegde broodjes
- Schaal met assortiment Italiaanse vleeswaren en/of kazen
- Schaal met assortiment bruschetta (tomaat, tapenade, ..)
- Schaal met assortiment satéstokjes (kip, tomaat mozzarella, scampi, ...)
- Schaal met grissini omringd met Parmaham, Salami of andere
- Schaal met tasjes met assortiment carpaccio's
- Schaal met cocktailglasjes met assortiment slaatjes
- Schaal met cocktailpeltjes met assortiment hapjes
- Schaal met mini porties pasta's
- Schaal met vers fruitspiesjes
-

7. Menu's

Prijzen incl BTW!

Menu 1

21.00€

Voorgerechten

Tomatensaus
Brocollisoep

Hoofdgerechten

Kip op Italiaanse wijze | met Parmaham, gegratineerd in de oven
Heekfilet met tomaat basilicum

Dessert

Tiramisu
Panna cotta | gekookte room met vanillestokje en coulis van aardbeien

Menu 2

25.00€

Voorgerechten

Salade met tomaat mozzarella
Salade met Parmaham

Hoofdgerechten

Ravioli gevuld met krab in roomsaus
Ravioli gevuld met asperges in tomatenroomsaus
Ravioli gevuld met vlees in tomatensaus

Dessert

Tartufo nero | Italiaanse chocolade ijsbol met een hart van sabayonijs omringd door cacao poeder
Tiramisu

Ménu 3

30.00€

Voorgerecht

Antipasto van het huis | assortiment Italiaanse kazen en vleeswaren, halfgedroogde tomaten, olijfjes & gemarineerde ansjovisfilets

Hoofdgerechten

Ossobuco a la milanese | kalfsschenkel in tomatengroentensaus | met spag in tomatensaus
Kabeljauwfilet op Italiaanse wijze | in tomatensaus met kappertjes, olijven & ansjovisfilets | met spag pesto

Desserten

Coupe straciatella
Dame Blanche

Ménu 4

32.00€

Voorgerechten

Carpaccio van zalm | afgewerkt met kappertjes, ui & citroen
Carpaccio van rundvlees | afgewerkt met notensla, parmezaanschilfers balsamicocrème

Hoofdgerechten

Roodbaarsfilet met Provençalse saus | met rijst
Escalope a la parmigiana | Kalfslapje met aubergine & parmezaan & tomatensaus | met spag tomatensaus
Risotto met scampi & courgette

Desserten

Cassata | Italiaanse ijstaart met gekonfijt fruit
Tiramisu

Menu 5

34.00€

Soepen

Verse groentesoep
Tortellini in brodo | deegzakjes in een heldere vleesbouillon

Voorgerechten

Melanzane alla parmigiana | gegratineerde auberginelaagjes, tomatensaus en kaas
Funghi trifolati | gebakken champignons met look wordt geserveerd met sla

Hoofdgerechten

Escalope a la milanese | kalfslapje met tomatensaus en mozzarella
Salmone al basilico | zalmfilet met basilicumsausje
Fagotini al porcini | deegzakjes gevuld met ricotta & champignons

Desserten

Panna cotta | gekookte room met vanille en karamelsaus
Chocolademousse met Amaretto Di Saronno

Menu 6

45.00€

Voorgerechten

Kort gebakken st jacobsvruchten op een bedje van verse groentjes
Scampi lookroom met notensla

Pasta's

Penne a l'arrabiatta | penne met pikante tomatensaus
Spaghetti tomaat basilicumsaus
Spaghetti met huisbereide pesto

Hoofdgerechten

Ossenhaas al pepe verde | met groene peper | met gebakken aardappelen
Gamba's op wijze van de chef | pittige lookolie | met rijst

Desserten

Sabayon
Sorbetijs met fruit

8. rankenformules

Geldigheid: Tijdens de maaltijd
Enkel voor het ganse gezelschap | uitzonderingen mog.
Prijzen incl BTW

rankenformule 1

21.00€

Glaasje Prosecco Manzoni Ponte de Piave – Veneto – Italië

Een heerlijke licht parelende wijn uit Italië. Gebaseerd op 60 % Manzoni bianco druif en 40% prosecco. De pareling is toegebracht via de charmat methode (cuve close). Groen/gele kleur met frisse zomerse aroma's. Zachte levendige aanzet met subtiele pareling. Droge afdronk.

Rood wit rosé huiswijn ½ fles per persoon

WIT Memo Trebbiano – Abruzzo – Italië

Frisse fruitige wijn met evenwichtige zuren

ROOD Memo Sangiovese – Abruzzo – Italië

Medium body donker rode wijn met veel fruit in de mond en een lichte houttoets in de afdronk.

ROSE Firriato Branciforti Rosato – Sicilië – Italië

De vrolijke geuren van kersen en framboos springen het glas uit.

Prachtig ondersteund door mediterrane kruiden en ondersteunende, elegante zuren. De smaak is tamelijk vol, warm en zwoel.

Water Chaudfontaine bruisend | licht bruisend | plat ½ fles per persoon

Optie: frisdranken + 1.00€

Tasje Illy koffie of Pure Tea

Limoncello | Italiaanse digestief op basis van citroenen

Glaasje Prosecco Manzoni Ponte de Piave – Veneto – Italië

Een heerlijke licht parelende wijn uit Italië. Gebaseerd op 60 % Manzoni bianco druif en 40% prosecco. De pareling is toegebracht via de charmat methode (cuve close). Groen/gele kleur met frisse zomerse aroma's. Zachte levendige aanzet met subtiele pareling. Droge afdronk.

Rood wit rosé huiswijn ½ fles per persoon

WIT *Memo Trebbiano – Abruzzo – Italië*

Frisse fruitige wijn met evenwichtige zuren

ROOD *Memo Sangiovese – Abruzzo – Italië*

Medium body donker rode wijn met veel fruit in de mond en een lichte houttoets in de afdronk.

ROSE *Firriato Branciforti Rosato – Sicilië – Italië*

De vrolijke geuren van kersen en framboos springen het glas uit.

Prachtig ondersteund door mediterrane kruiden en ondersteunende, elegante zuren. De smaak is tamelijk vol, warm en zwoel.

Water Chaudfontaine bruisend | licht bruisend | plat ½ fles per persoon

Optie: frisdranken +1.00€

Tasje Illy koffie of Pure Tea**Rood wit rosé huiswijn ½ fles per persoon**

WIT *Memo Trebbiano – Abruzzo – Italië*

Frisse fruitige wijn met evenwichtige zuren

ROOD *Memo Sangiovese – Abruzzo – Italië*

Medium body donker rode wijn met veel fruit in de mond en een lichte houttoets in de afdronk.

ROSE *Firriato Branciforti Rosato – Sicilië – Italië*

De vrolijke geuren van kersen en framboos springen het glas uit.

Prachtig ondersteund door mediterrane kruiden en ondersteunende, elegante zuren. De smaak is tamelijk vol, warm en zwoel.

Water Chaudfontaine bruisend | licht bruisend | plat ½ fles per persoon

Optie: frisdranken +1.00€

Tasje Illy koffie of Pure Tea

9. Dessertenbuffet

Panna cotta met karamelsaus
Panna cotta met aardbeicoulis
Huisbereide tiramisu
Assortiment Italiaanse taart
Nacatoli | huisbereide Italiaanse koekjes met poedersuiker
Seizoensgebonden fruitspiesjes

Prijs per persoon 8.00€ excl BTW

Facultatief aan te vullen met

Roomsoesjes met chocoladesaus
Mousse van chocolade geparfumeerd met Amaretto
Italiaans kaaspalet
Witte chocolademousse
Tartufo nero | Italiaanse chocolade ijsbol met een hart van sabayonijs omringd door cacaopoeder

Prijs per bijkomend dessert 1.00€ excl BTW

Het dessertsbuffet kan ook vervangen of aangevuld worden met een **ijsstand** | vanaf 20 personen

Chocolade-, vanille, aardbei & straciatella ijs
Verschillende soorten toppings
Slagroom
Chocolade-, karamel & aardbeisau
Koekjes

Prijs ijsstand 7.00€ excl BTW

Combinatie dessertsbuffet & ijsstand 14.00€ excl BTW

ELLENBEE LUNCH & BUSINESS

Sint Elisabethstraat 38a | 2060 Antwerpen
T 03 270 16 95 | F 03 270 16 16
info@ellenbee.be | www.ellenbee.be

10. Bereikbaarheid

Restaurant Ellenbee is uitstekend bereikbaar met het openbaar vervoer en met de auto.

Met de trein

Station Antwerpen-Centraal, op 10 minuten wandelafstand

Met de tram

Lijn 2: Hoboken-Linkeroever, premetrostation Diamant

Lijn 3: Merksem-Zwijndrecht, premetrostation Sint Elisabeth

Lijn 5: Deurne Wim Saerensplein-Linkeroever, premetrostation Sint Elisabeth

Lijn 10: Deurne-Melkmarkt, halte Ommeganckstraat

Lijn 11: Eksterlaar-Melkmarkt, halte Ommeganckstraat

Lijn 12: Sportpaleis-Bolivarplaats, halte Gemeentestraat

Lijn 15: Mortsel-Linkeroever, premetrostation Diamant

Lijn 24: Silsburg-Zuidstation, halte Ommeganckstraat

Alle op 5 minuten wandelafstand

Met de bus

Stadslijnen 16-17-18-23-27-31-32 en streeklijnen 41-42-68 stoppen aan het Astridplein/Centraal station/Quellinstraat op 5 minuten wandelafstand

stadslijnen 1-19-20-28-35-36-37 en streeklijnen 50-60-61-64-65-66-72-73-76-77-290-295-297 stoppen op de Franklin Rooseveltplaats, op 10 minuten wandelafstand

Info op +32 3 218 14 06 of www.delijn.be en antwerp@delijn.be

Met DE AUTO | Parkeerroute Centraal Station-Zoo-Diamantwijk

Overdekte parking **Nova** in de Van Schoonhovestraat 25-27

Overdekte Parking Astridplein

Parking **FIROEL**, Congresstraat

Parking **Franklin Rooseveltplaats 12**

Overdekte parking **Breidel** in de Breidelstraat 15-17

Overdekte parking **Empire** in de Appelmansstraat 25

Parking **De Keyser**, Van Ertbornstraat 13

Overdekte parking **Sint-Jansplein**

P+R parking Melsele aan Krijgsbaan, overstappen op tram 3

P+R parking Linkeroever aan Katwilgweg, overstappen op tram 2-3-5-15