



Feestzaal

De 5 Wegen, gelegen te Westrozebeke, is een prachtige locatie om een receptie te houden in de orangerie. We beschikken over een feestzaal waarin we 100 personen optimaal kunnen bedienen bij een staande receptie.

Bij mooi weer kunnen wij u ook onze afgesloten en kindvriendelijk tuin aanbieden. Indien gewenst voorzien wij voor de kinderen een sprinkasteel waarop ze zich volledig kunnen uitleven.

Wij houden rekening met uw allergie! Laat het ons weten, en wij zorgen voor aanpassingen aan het gerecht, of een aangenaam alternatief.

☎ 051 69 40 62 📞 0477 24 64 68

🌐 www.de5wegen.be ✉ info@de5wegen.be 📱 fb.com/de5wegen

📍 De5Wegen Westrozebeke - Ontmijnersstraat 2 - 8200 Westrozebeke (Staden)

Onze accommodatie

Onze zaal is geschikt vanaf 20 personen tot 60 personen.

Tafellinnen, zaalhuur, kaarsen, bediening en BTW zijn in de menuprijzen inbegrepen.

De kok aan het fornuis waarborgt natuurlijke dagverse kwaliteitsgrondstoffen.

Bij boeking van uw feest vragen wij een voorschot. Dit voorschot wordt integraal afgetrokken van de totale rekening.

De volledige rekening wordt de dag zelf afgerekend of max. 2 dagen na het feest.
(zonder kortingen)

De zaal kan ook worden afgehuurd met verplichte drankafname.

Het bedrag om de zaal te huren is € 150.00

(Gebruik van glazen, tafels en stoelen is inbegrepen)

Voor informatie of het bekijken van de feestzaal zien wij u graag op afspraak



Recepties

Spa, cola en limonades	€ 2.10
Jupiler	€ 2.00
Speciale bieren of abdijbieren vanaf	€ 3.00
Fles fruitsap Granini puur fruitsap (1 liter)	€ 8.00
Fles Val plat of spuit water (1 liter)	€ 6.50
Huiswijn Wit/Rood/Rosé & Zoet	€ 16.00
Geselecteerde huiswijn Wit/Rood/Rosé & Zoet	€ 20.00
Fles Schuimwijn van het huis (brut)	€ 20.00
Fles Cava van het huis	€ 24.00
Fles Prosecco van het huis	€ 24.00
Fles Champagne van het huis	€ 55.00

Drank

Schuimwijn van het huis (brut) of fruitsap à volonté (2u)	€ 10.00
Schuimwijn van het huis (brut) of fruitsap à volonté (2u30)	€ 11.00
Schuimwijn van het huis (brut) of fruitsap à volonté (3u)	€ 12.00

Uitbreidmogelijkheden

+ Jupiler en frisdranken:	€ 1.50
Witte of rode huiswijn i.p.v. schuimwijn	zelfde prijs
Cava i.p.v. schuimwijn	+ € 2.00
Prosecco i.p.v. Schuimwijn	+ € 2.00
Champagne i.p.v. schuimwijn	+ € 20.00

Kurkrecht

Champagne	€ 15.00
Likeuren	€ 16.00

Wij beschikken over gekwalificeerde wijnen en aanvaarden dan ook geen meegebrachte wijnen.



Hapjes

Aperitiefschotels voor verticale no-seat tafels

Kaasjes	€ 1.50
Sneukelbordje "De 5 wegen" (Salami Royal, paté van het huis, koningsolijven, kaasjes)	€ 3.50
Tapasschotel (koningsolijven, zongedroogde tomaatjes, fêta, kaasjes, pur-porc salami)	€ 5.00

Koude hapjes

Lepeltje met gerookte zalm en mierikswortelsausje	€ 1.50
Lepeltje met heilbot, zongedroogde tomaatjes en bieslook	€ 1.50
Borrelglasje met grijze garnaal	€ 1.50
Lepeltje met zalmousse en dille	€ 1.50
Borrelglasje met mozzarella bolletje en guacamole (op basis van rijpe avocado's)	€ 1.50
Lepeltje met Gandaham en meloenballetje	€ 1.50
Aperitiefschaaltje met carpaccio van rundsfilet en schilfertjes Parmezaanse kaas	€ 1.50
Belegde mini pistolets	€ 1.40
Glasje gevuld met zalm Zalmtartaar Dillecrème	€ 2.70
Glasje gevuld met Foie gras Appel Peperkoek	€ 2.90
Glasje gevuld met Tomaat Pasta met pesto	€ 2.70
Glasje Tzatziki (Griekse yoghurt, Guacamole	€ 2.80
Glasje gevuld met noedels en garnalen	€ 3.30
Glasje gevuld met rivierkreeftjes	€ 3.60
Paletino hapje (brood op peperkoek wijze, amandelkrokantje, foie gras blokje)	€ 3.90
Stukje brood vergezeld van kaasmousse, spekblokjes, gerookte zalm, foreleitjes, Bayonne ham, tomaten tartaar	€ 1.90
Provençaals broodje belegd met fijne charcuterie	€ 1.50
Gekleurd broodje (tomaat, basilicum, curcuma, kleurstof)uitleg broodjes belegd met verse salades	€ 1.50
Tentation assortiment hapjes op basis van mousses en donker brood	€ 2.00
Mini pannen koekjes op basis van ganalen, ...	€ 2.00
Paletino hapje brood op peperkoek wijze amandelkrokantje, foie gras blokje	€ 3.90
Doosjes: Sint Jacobsnootjes, rivierkreeftje gember, krab, roodbaars, foie gras	€ 3.00
Vierkant Noors verrassingsbrood	€ 1.50

Warme hapjes

Bladerdeeghapje cocktail	€ 1.50
Mini kip champignon vol au vent ovenhapje	€ 2.10
Mini pastei ham en kaas ovenhapje	€ 1.50
Burger cocktail op basis van eend	€ 3.50
Hartige mini muffins assortiment (gevulde cakes)	€ 1.50
Garnaal in aardappelasje vergezeld van zoet zuur sausje	€ 2.00
Garnaalbeiget met cocktailsausje	€ 1.50
Kabeljauwballetjes (2 stuks) met verse tartaar saus	€ 1.50
Aziatisch cocktail assortiment op basis van varkensvlees en rundsvlees	€ 1.50
Mini moelleux op basis van escargot	€ 1.70
Mini stokbrood op italiaanse wijze	€ 2.60
Broodjes: (4 stuks per persoon)	€ 7.20
Belegde broodjes met krabsalade, prépare, jonge kaas, gekookte ham en gerookte ham, asperge-gerookte zalm salade, gerookte zalm, seizoenspaté	€ 1.80
Warm soepje	
Soepje naar keuze	€ 2.00
Bisquesoepje + garnaltjes	€ 2.50

Gefrituurde hapjes

Breydelhamkroketje	€ 1.50
Mini kaaskroketje	€ 1.50
Mini garnaalkroketje	€ 1.50
Kabeljauwballetjes met verse tartaar	€ 1.80
Garnaal in aardappelasje met zoet zuur sausje	€ 2.00
Garnaalbeignet met cocktailsausje	€ 1.50



Pakkethapjes

Standaardpakket	€ 6.00
2 koude hapjes, 2 warme hapjes	
<i>pakket 1: " Variatie "</i>	
4 koude hapjes, 3 warme hapjes	€ 10.50
<i>pakket 2: " Rijke receptie "</i>	
koude hapjes, 4 warme hapjes, broodje met huisgemaakte vissalade, vissoepje (9 stuks)	€ 13.50
<i>pakket 3: "Luxe receptie "</i>	
koude hapjes, 4 warme hapjes, briochain foie gras, bordje carpaccio, verrassingsbrood, vissoep, quiche, gebakken scampi, broodje met gerookte zalm, mini dessert (14 stuks)	€ 22.00
Indien u de receptie wenst af te sluiten met iets zoets, gebakjes en petit-fours	€ 3.00

Al onze hapjes zijn van zeer fijne kwaliteit

Er is een ruim assortiment door u zelf te kiezen! De hapjes veranderen van seizoen naar seizoen!

Er is ook nog een ruime keuze traditionele hapjes en een ruim aanbod naar ieders persoonlijke smaak !

Aperitieven

Kirr	€ 5.00
Picon Maison	€ 6.00
Maison (op basis van Gin en abrikozen)	€ 6.50
Pils, waters, frisdranken en fruitsap	€ 2.10
Vers geperst fruitsap	€ 5.00
Aanvulling fruitsap per liter	€ 8.00
Aanvulling kirr per liter	€ 17.00
Aanvulling picon maison per liter	€ 27.00
Aanvulling maison per liter	€ 25.00



Voorgerechten

Koude voorgerechten

Gerookte schotse zalm met toast	€ 12.00
Zeebrugse garnalen met krokante groentjes en licht cocktailsausje	dagprijs
Parmaham met meloen en cruditeiten	€ 11.50
Carpaccio van rundsvlees geparfumeerd met basilicum en olijfolie	€ 12.00
Visterrine met z'n garnituur	€ 12.00
Fijnproeversbordje met Noordzeespecialiteiten	€ 13.00
Waaier van gerookte eendenborst, eendenleverpastei en witte chocoladedressing	€ 14.50
Carpaccio van Sint-jacobsnootjes geparfumeerd met olijfolie	€ 14.00
Slaatje van de chef (gerookte eendenborst, ganzenleverpastei, gebakken scampi, gerookte zalm,)	€ 16.00
Huisgemaakte ganzenleverpastei met gekonfijte appeltjes en uienconfituur	€ 16.00

Warme voorgerechten

Huisgemaakte kaaskroketten (2 st)	€ 14.00
Huisgemaakte garnaalkroketten (2 st)	dagprijs
Duo van huisgemaakte kaas en garnaalkroketten (2 st)	dagprijs
Gandaham kroketten met fris slaatje (2 st)	€ 14.00
Torentje van pladijsfilet met tomatenblokjes geparfumeerd met dille	€ 13.00
Huwelijk van scampi's en Sint-Jacobsnoten met lichte curryroomsaus	€ 14.80
Gekorste Grieffilet op een bedje van gekonfijt witloof en sausje van hoeveboter	€ 13.80
Gebakken kabeljauwhaasje met puree van knolselder en jus van garnalen	€ 14.50
Gastronomisch visserspotje	€ 12.00
Gegratineerde Sint – Jacobsnootjes	€ 14.00
Gebakken zalmfilet met getomateerde bearnaisesaus	€ 13.00
Tongfilets op bedje van prei en een botersausje	dagprijs
Vis volgens seizoen/marktaanbod met aangepaste saus	dagprijs

De visgerechten in voorgerecht kunnen als hoofdgerecht genomen worden mits meerprijs

Sorbet

Sorbet van het huis naar keuze volgens seizoen (smaken: aardbei, framboos, groene appel, passievrucht, limoen, meloen, ...)	vanaf € 4.00
--	--------------

Soepen (2 x maal bediend)

Tomatenroomsoep	€ 5.00
Getomateerde groentebouillon	€ 5.00
Bloemkoolsoep	€ 5.00
Champignonroomsoep	€ 5.00
Franse uiensoep met korstjes	€ 5.00
Pompoensoep (enkel in seizoen van Okt. tot Jan.)	€ 5.50
Witloofsoep met gebakken scampi's	€ 5.50
Aspergeroomsoep	€ 5.50
Vissersroomsoep	€ 6.50
Bisque van garnalen geflambeerd met armagnac en bieslookroom	€ 8.00

Hoofdgerechten

Gebraseerde ham met verse bearnaisesaus	€ 15.00
Varkensgebraad met mosterdsaus	€ 15.50
Mosterdgebraad met bruine saus	€ 15.50
Kruidengebraad in lookroomsausje	€ 15.50
Duivelsgebraad met portosaus	€ 15.50
Napolitaans gebrad in roomsaus	€ 16.00
Ardeens gebrad met oesterzwammensaus	€ 15.50
Orlofgebraad in champignonroomsaus met cognac	€ 16.00
Varkenshaasje in archiducsaus	€ 16.50
Varkenshaasje met Boursin en Parmaham	€ 16.50
Gemarineerd varkenshaasje met sherrysaus	€ 16.50
Kalkoentournedos met een bourgondische saus	€ 16.50
Het beste van parelhoen met sinaasappelsausje	€ 18.00
Eendenborst met roze pepersaus	€ 17.00
Steaks van Belgisch wit blauw met saus naar keuze	€ 20.00
Lendenstuk van Belgisch wit blauw in boter gebakken met verse bearnaisesaus	€ 22.00
Gebakken filet-pur met fijne kruiden in eigen jus	€ 24.00
Kalfsgebraad met een fluweelzacht graanmosterdsausje	€ 26.00
Lamsfilet met sausje van de chef of naar keuze	€ 28.00

Deze hoofdgerechten worden geserveerd met groentekrans volgens seizoen en huisbereide kroketjes of andere aardappelbereidingen.

*Tijdens het jachtseizoen worden er ook wildgerechten geserveerd!
We beschikken iedere maand ook over een maandmenu!*

Dessert

Thema ijsstart op ambachtelijke wijze	€ 4.50
Thema dessert volgens seizoen	Vanaf € 5.00
Rijkelijk dessertbuffet (ZIE KEUZES PAGINA 11)	€ 15.00
Luxe banketgebak naar keuze of volgens seizoen	Vanaf € 3.50
Huisgemaakte chocolademousse	€ 5.00
Warme appeltaart met slagroom, vanille roomijs	€ 5.70
Koffie:(2 x bediend)	
Koffie of thee met zoetigheden	€ 3.00
Koffie met verse appelcake (huisgemaakt)	€ 3.50
Koffie met fijne pralines	€ 5.50
Koffie met petit-fours	€ 5.50
Koffie met fijne koekjes (huisgemaakt)	€ 6.00

Geestrijke dranken

Grand Marnier	€ 5.50
Amaretto	€ 5.50
Baileys	€ 5.50
Cointreau	€ 5.50
Limoncello	€ 6.00
Frangelico	€ 6.00
Poire Williams	€ 6.00
Grappa	€ 6.00
<i>Whisky:</i>	
Jameson Irish Whisky	€ 5.00
Glen Deveron Whisky – 10 jaar	€ 9.00
The Glenlivet Single Whisky – 15 jaar	€ 10.00
<i>Calvados en Cognac:</i>	
Calvados VSOP	€ 7.50
Calvados 15 jaar	€ 9.50
Cognac	€ 6.50

Kindergerechten

Vooraf

Soep	€ 2.50
Kaaskroket	€ 5.00
Garnaalkroket	€ 6.00

Hoofdgerechtes (met frietjes en appelmoes)

Nuggets	€ 8.00
Kaaskrokette (2 stuks)	€ 12.00
Garnaalkrokette (2 stuks)	€ 14.00
Kindersteak met saus naar keuze	€ 9.00
Frikandel 1 stuk	€ 4.00
Frikandel 2 stuks	€ 5.00

Dessertjes

Kinderijsje (1 bolletje naar keuze)	€ 1.50
Kinderpannenkoekje met suiker	€ 1.60
Kinderpannenkoekje met roomijs	€ 2.00
Kinderpannenkoekje met warme chocoladesaus	€ 2.00
Kinderchocolademousse	€ 3.00
Olaf chocoladeijs	€ 5.00



Dessertbuffet

Assortiment mini de dessertjes

(trio van chocolade, mango-caramel, framboos-amandelmelk, chocolade-praliné)	€ 3.60
Mini glaasje huisgemaakte chocolademousse	€ 1.50
Mini gebakjes: zwaantjes, banaan krokant, banaan sous, framboos schuimtaartje, chocoladestreepje, hazelnoot taartje, javanaistaartje, fruittaartje, aardbeientaartje	€ 2.20
Stukje Tiramisu	€ 1.30
Stukje rijsttaart	€ 1.20
Mini éclair, tompousse, confituurtaartje, frangipanetaartje	€ 1.70
Mini soesjes slagroom met stuk fruit	€ 1.10
Mini soesjes met pudding	€ 1.30
Mini Misérable	€ 1.30
Bavarios taartjes op basis van passievruchten, framboise, aardbei	€ 2.30
Mini pannenkoekje	€ 1.00
Mini bananentaartje	€ 1.60
Bolletje roomijs	€ 1.50
Mini potje advocaat met slagroom	€ 2.50
Potje fruitsalade	€ 2.00
Potje verse aardbeien	€ 2.20.
Mini chocolademoeleux met framboos	€ 1.00





De 5 Wegen Westrozebeke
Huyze Decock-Stols bij Frederik en Griet
Ontmijnersstraat 2
8840 Westrozebeke-Vijfwegen (Staden)

051/69.40.62
0477/24.64.68
info@de5wegen.be
www.de5wegen.be

