



den anker

bistro - restaurant

- Brochure -



restaurant – feesten – seminaries – vergaderingen
recepties – babyborrel - rouwmaaltijd – samenkomst
communie/lentefeest – meeting – jubileum

Inhoudstabel

Historie en inleiding.....	2
Waarom kiest u voor Restaurant Den Anker?.....	3
Onze zalen.....	4
Benedenzaal – 't Hoekhuis.....	4
Bovenzaal - Scheldezicht.....	5
Restaurant	6
Voorwaarden	7
Goed om te weten.....	7
Dranken bij maaltijd.....	8
Aperitief.....	8
Tijdens de maaltijd	8
Na de maaltijd.....	8
Keuze gerechten	9
Hapjesmogelijkheden.....	9
Koude voorgerechten.....	10
Soepen.....	10
Warme voorgerechten	10
Sorbet	11
Kindergerechten.....	11
Hoofdgerechten	11
Desserts.....	12
Snelle klassiekers	12
Hoofdgerechten.....	12
Desserts	12
Recepties	13
Formules	13
Dranken receptie	14
Vergaderingen.....	15
Rouwmaaltijd / koffietafel.....	16
Standaard	16
Notities & contact.....	17
Routebeschrijving en gegevens.....	18

Historie en inleiding

Voor de geschiedenis van restaurant Den anker gaan we al terug naar circa 1900.

waar we Herberg Den anker konden terug vinden in het hoekhuis en een opslagplaats van vlas en kolen in de bijhorende aanpalende gebouwen. Ook konden wij hier langs de schelde toen een kleine haven terugvinden. Deze gebouwen hebben een tijdje leeg gestaan tot ze in 1985 terug gerenoveerd werden. In 1988 zijn mijn ouders Luc en Anne-marie bij dit gebouw terecht gekomen in een zoektocht naar een eigen zaak en is taverne Den Anker ontstaan. Tien jaar later hebben ze de mogelijkheid gehad om deze gebouwen te kopen en deze verder te laten evolueren tot een bloeiende zaak. In 2004 ben ik, Sacha, na mijn schoolperiode in Spermalie, ook begonnen in de zaak. Nu, 15 jaar verder, hebben mijn ouders een stapje terug gezet en is het aan mij en onze equipe om dit familiebedrijf verder een mooi parcours te laten doorlopen.

Zo kan u bij ons terecht voor seizoensgebonden suggesties en menu's, à la carte gerechten, alsook voor onze klassiekers paling en kalfszwezeriken. Daarnaast beschikken wij over een gevarieerde en uitgebreide wijnkaart.

Naast het restaurant bieden wij u een mooi terras en feestzalen. Dit zowel voor een zakelijke lunch, een familiefeest als een gezellig diner.

Spring gerust eens binnen, onze equipe heet u van harte welkom.



Waarom kiest u voor Restaurant Den Anker?

- Restaurant Den Anker heeft een centrale ligging tussen Gent en Antwerpen, E17 ligt vlakbij en dus zijn we vlot bereikbaar.
- Grote parking (35 parkeerplaatsen)
- Rustige ligging vlak aan de Schelde in een authentiek kader
- Gratis wifi
- Voorzieningen voor vergadering zoals flipchart, projectiescherm, beamer
- Vlotte bediening en goede prijs/kwaliteitverhouding
- Uw feest op maat, waarbij we van begin tot einde bekijken wat jullie wensen zijn
- 34 jaar ervaring met restauratie en feesten
- Garantie van verse producten (volgens het seizoen) en dagverse bereidingen
- Uitgebreide keuze in verse à la carte/keuzemenu gerechten
- Uitgebreide wijnkelder (keuze uit meer dan 90 geselecteerde wijnen)



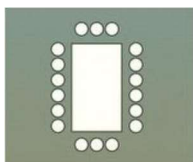
Onze zalen

Benedenzaal – 't Hoekhuis

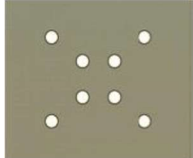
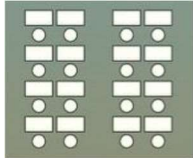
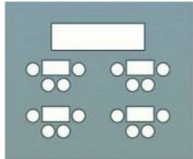
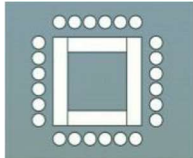
Hier zitten u en uw gezelschap in een gezellige huiselijke sfeer met een haardvuur in de winter. Deze zaal is ook op het gelijkvloers en is gemakkelijk toegankelijk voor mindervaliden.

- Vanaf 14 tot 28 personen (zittend)

Tot maximum 18 personen in één blok



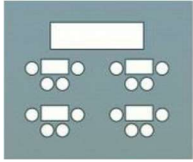
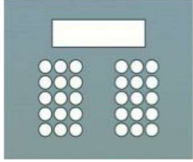
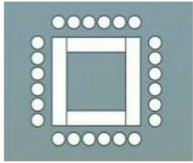
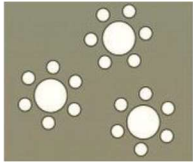
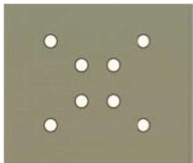
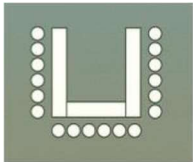
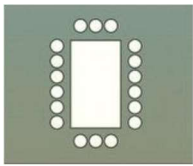
Tot 28 personen in twee tafels



Bovenzaal - Scheldezicht

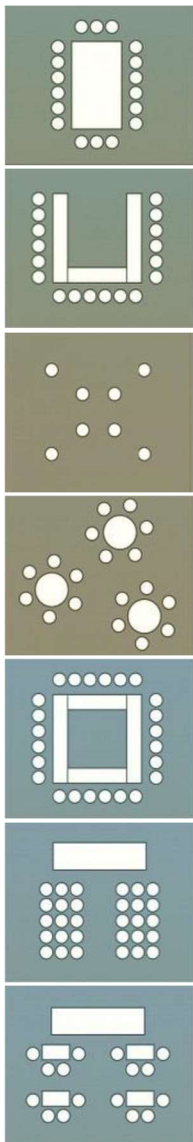
Deze ruime zaal met eigen receptieruimte en salon heeft een mooi uitzicht over de schelde. Deze zaal ligt op de eerste verdieping. Minder aan te raden indien er mensen moeilijk te been zijn. Sanitair ligt op het gelijkvloers.

- Vanaf 24 tot 42 personen (zittend)
- Tot maximum 24 personen in één blok



Restaurant

Ons restaurant is onze grootste zaal die je kan onderverdelen in 3 ruimtes, die gescheiden worden door een niveauverschil (klein trapje) en muurtjes voorzien van groen en seizoensgebonden decoratie. Deze ruimte die de authenticiteit van het gebouw helemaal weergeeft is ideaal voor grotere feesten of recepties. Het restaurant privé voor uw feest of evenement op zaterdagavond of zondag middag kan vanaf 95 personen (enkel menu).



Voorwaarden

In deze brochure kan een volledig menu samenstellen volgens uw wensen en budget.

- Dit is een korte samenvatting, check zeker onze uitgebreide voorwaarden.
- Alle vermelde prijzen zijn inclusief BTW. De prijzen van deze brochure zijn geldig tot en met 30 september 2024 onder voorbehoud van onvoorziene stijgingen van de prijzen voor voedingswaren, dranken en bijkomende taksen van grondstoffen of belastingen van alle aard.
- Vraag gerust ook naar onze seizoensgebonden menu's en suggesties, deze kan u ook op onze website terugvinden.
- Enkele aandachtspunten:
 - Deze menu's gelden vanaf min. 15 volwassen personen.
 - De afzonderlijke gerechten in deze brochure zijn geen à la carte gerechten en kunnen dus niet vrij gekozen worden.
 - Er is maar 1 menukeuze mogelijk per gezelschap. Aanpassingen mogelijk na overleg. (intolerantie, kinderen,...)
 - 10 dagen voor de datum wensen wij te beschikken over de nodige gegevens zoals samenstelling, menu, voorziene aantal,...
- Het aantal personen mag aangepast worden tot 2 dagen voor het feest. Afwezigen zonder een verwittiging worden aan de volledige prijs gefactureerd, we geven u de maaltijd wel mee als traiteur service.
- We werken niet met opties, enkel met reservatie.

Goed om te weten

- Muziek: in de zalen speelt rustige sfeermuziek (deze kan afgezet worden)
 - Eigen muziekinstallatie mag voorzien worden
 - Voor commerciële bijeenkomsten zien wij af van de SABAM/billijke vergoeding, de organisator is hiervoor verantwoordelijk.
- Wij voorzien standaard seizoens decoratie en kaarsen op tafel.
- Menukaarten of naamkaartjes is te voorzien door de organisator
- Bij goed weer kan eventueel het aperitief op ons tuinterras genuttigd worden (let op beschikbaarheid).
- Wij houden rekening met allergenen (gelieve dit tijdig door te geven), alles wordt vers bereid in onze keuken waardoor kruisbesmetting niet 100% is uit te sluiten.
- Vanaf middernacht wordt per 20 personen 1 kelner gerekend aan het tarief van €45,00/u.
- De gerechten kunnen ook in kinderporties geserveerd worden (tot en met 12 jaar).

Dranken bij maaltijd

Aperitief

zonder formule per fles

Schuimwijn "Dumatrey Brut"	28,00	Looza appelsiensap 1L	17,00
Cava "MVSA" brut reserve	30,00	Vers fruitsap 1L	22,00
Premier Cru Champagne Brugnon brut	68,00	Water	8,00
Champagne "Theodore Rodrigues"	80,00	Wijn (wit,rosé,rood)	24,00

Standaard wordt door ons gratis 1 warm en 1 koud hapje voorzien bij het nemen van een menu (vg/soep/hoofdschotel/dessert)

Tijdens de maaltijd

Forfait 1	Forfait 2	Eigen selectie
Frisdrank Pils Huiswijn Water	Frisdrank Pils en sterke bieren Geselecteerde wijnen Water	Keuze uit 94 wijnen uit onze wijnkelder
€25,00 per persoon	€30,00 per persoon	prijs per fles
Extra gang + € 4,00	Extra gang + € 5,00	

De forfaitaire prijzen zijn gebaseerd op menu (voorgerecht – soep - hoofdgerecht)

U kunt kiezen voor een maaltijd zonder formule dan worden de prijzen per fles gerekend.

Na de maaltijd

2x koffie of thee schenken (incl. 2 koffie gebakjes) 4,80

Bij de koffie	p.p		p.p
Kokosrotsjes	2,00	Mini-éclairs	2,30
Brownie	2,00	Praline (2 stuks/persoon)	4,00
Chocoladecake	2,00	Macarons	2,80

Keuze gerechten

Hapjesmogelijkheden

Op tafel

Chips	0,50
Rauwkost	0,70
Nootjes	0,60
Focaccia / hummus	1,00

Koude hapjes

Mini-carpaccio	3,60
Fijne ham / meloen	2,50
Ganzenlever / chutney abrikozen	5,00
Gerookte zalm / lavendelroom	3,80
Gazpacho	2,50
Tomaat / Mozzarella / basilicum	2,50
Wrap kruidenkaas / ham	
gedroogde ajuin	2,50
Creuse met citroen	4,00

Warme hapjes

Dagsoepje	2,00
Mini croque deluxe (Mozzarella/fijne ham/gerookte zalm)	3,80
Gevulde champignons / geitenkaas	3,00
Witte pens / appelmoes	2,30
Scampi fritti / tartaar	3,00
Breydelham / mosterdsaus	2,50
Kaaskroketje	2,30
Gebakken ganzenlever / calvados	5,00
Roereitje grijze garnalen mousselinesaus	4,30

Zoete hapjes

Chocolademousse	2,50
Gevulde pannenkoek met banketbakkersroom	2,50
Mini-crèmebrulée	2,50

Kinderhapjes (per stuk)(enkel voor kinderen)

Vleeskroketten	2,00
Mini-loempia's	2,20
Mini-hamburger	3,60

Mini vitello-tonnato	3,80
Toast huisbereide tartaar (rund, zalm of tonijn)	3,00
Toast mousse ham	2,80
Grijze Noordzee garnalen met Guacamole/tomaat	3,50
Haring / currydressing	2,80

Mini croque (Mozzarella/fijne ham)	3,00
Cappucino garnalen	3,50
Kippenboutjes sweet chilly	2,80
Pizza	2,80
Quiche / prei / ham	2,80
Kibbeling / currytartaar	2,60
Worstenbroodje	2,80
Garnaalkroketje	3,00
Gebakken oester / champagnesaus	4,50

Slagroomsoesje met chocoladesaus	3,00
Macarons	2,50
Tiramisu	3,50
Cake	2,30
Mini dame blanche	3,50

Koude voorgerechten

Vitello tonato	tonijnsaus / rucola	16,00
Rundscarpaccio	balsamico / Parmezaan / rucola	16,50
Gerookte zalm	lavendelroom / toast	18,00
Carpaccio Sint-Jacobs vrucht	truffel vinaigrette / bloemkool	18,00
Salade kreeft	mango / sinaasappel	dagprijs
Terrine van ganzenlever	notenbroodje / chutney appel / Calvadossaus	20,00
Cocktail grijze garnalen	tomaat / guacamole	dagprijs
Tartaar van zalm	dille / yoghurt	18,00
Gerookte eendenborst	rode Porto vinaigrette / venkel / sesam granaatappel	17,00

Soepen

Rivierkreeftstaartenbisque	Rivierkreeftstaarten / room / Cognac	11,00
Rundscosommé		11,00
Tomaten	balletjes / basilicum / rozemarijnpesto	6,00
Mosselsoep	curry / mosseltjes / koriander	8,00
Witlof	Rivierkreeftstaarten / bieslook / croutons	8,00
Champignons	room / gebakken champignons / pijpajuin	7,00

Warme voorgerechten

Duo kaas & vol au ventkrokete	Gruyère / tartaar	17,00
Gebakken gamba's	rode pesto / salsa	18,00
Gebakken kwartel	Portosaus / appeltjes	19,00
Zeebaars	spinazie / witte wijnsaus	18,00
Gebakken scampi	currysaus / venkelsalade	18,00
Gebakken zalm	puree venkel / limoenboter	18,00
Rog	kappertjesboter	19,00
Gebakken ganzenlever	Calvadossausje / gekarameliseerde appel	22,00
Tongrolletjes	Normandisch	Dagprijs
Portobello geitenkaas	walnoot / tijm	17,00

Sorbet

(zonder alcoholisch drank = - €1,00)

Passievrucht		3,00
Blauwe druiven	triple sec	4,00
Limoen	Cava	4,00
Frambozen	eau-de-vie framboise	4,50
Champagne		5,00

Kindergerechten

Kipfilet	appelmoes	15,00
Balletjes	tomatensaus	14,00
Koninginnenhapje	slaasje	15,00

Hoofdgerechten

Eendenborst	tijm / honing / boontjes / gebakken krieltjes	27,00
Mechelse Koekoek	jus / seizoens groenten / truffelpuree	27,00
Kalfshaas	schelperwten / wortel / dragon gebakken aardappel	29,00
Lamsfilet	rozemarijn / wortel / gratin	30,00
Ibericohaas "Blackwell"	Pickles / seizoen groenten	27,00
Kabeljauw	witte wijn / tomaatblokjes / seizoens groenten / puree	30,00
Gebakken zalm	seizoen groenten / saffraansaus / pasta	29,00
Scampi	groene curry / kokosroom / Basmati rijst	27,00
Grietfilet	waterkerssaus / kruidenpuree / groentenbrunoise	30,00
Vegetarische wok	seizoens groenten / curry	25,00

Desserts

Dame blanche	crumble / warme Callebaut chocoladesaus / slagroom	8,50
Crème brullée	klassiek of sinaasappel	8,00
Tiramisu		9,00
Chocolade moelleux	donkere chocolade / vanilleijs	12,00
Panna cotta	rode vruchten / coulis	8,00
Tarte tatin	vanille ijs	9,00
Biscuittaart	volgens gelegenheid (communie, huwelijk, etc...)	8,00
Ijstaart	volgens gelegenheid (communie, huwelijk, etc...)	8,00
Kaasplank (4 kazen)	noten / druiven / gedroogde vruchten / notenbrood	12,00
Sabayon	vanille ijs vers fruit	11,00

Snelle klassiekers

Als het snel mag gaan, niet verkrijgbaar op vrijdag en zaterdagavond en zondagmiddag

Hoofdgerechten

Stoverij	Slaatje / frieten	24,00
Koninginnenhapje	Slaatje / frieten	24,00
Fricandon	krieken	23,00
Beenham	zoete witte wijnsaus / kroketten	23,00
Varkenswangetjes	erwten / wortelen / kroketten	24,00
Kalfgehaktballetjes	De Donder bier / frieten	25,00
Mechelse koekoek	Dragonsaus / kroketten	25,00

Desserts

Dame blanche	warme Callebaut chocoladesaus / slagroom	8,50
Tiramisu		9,00
Chocomousse		9,00
Crème Brulèe		8,00

Recepties

- Opstelling mogelijk met hoge en lage tafels
- Verschillende formules mogelijk
- Prijs à la carte ook mogelijk
- Bij goed weer mogelijkheid buiten
- Bovenzaal beschikt over aparte receptieruimte met salon
- Ons terras beschikt over verstelbare warmtebronnen



Formules

Standaard	Comfort	Luxe
⌚ 1u.	⌚ 1u30	⌚ 2u.
🍴 4 hapjes	🍴 8 hapjes	🍴 10 hapjes
🍷 Cava "MVSA" Brut reserve	🍷 Cava "MVSA" Brut reserve	🍷 Premier Cru Champagne Brugnion brut
Looza sinaasappelsap	Vers sinaasappelsap	Vers sinaasappelsap
€34,00/per persoon	€46,00/per persoon	€67,00/per persoon

Restaurant Den Anker zorgt voor de samenstelling van de hapjes in de verschillende formules.

Dranken receptie

U kan uw hapjes zelf selecteren op p.9.

Prijzen per fles:

Schuimwijn "Dumatrey Brut"	28,00	Looza appelsiensap 1L	17,00
Cava "MVSA" brut reserve	30,00	Vers fruitsap 1L	22,00
Premier Cru Champagne Brugnon brut	68,00	Water	8,00
Champagne "Theodore Rodrigues"	80,00	Wijn (wit,rosé,rood)	24,00

Forfait 1	Forfait 2	Forfait 3
Cava "MVSA" brut reserve Kinderbubbels Looza appelsiensap Frisdrank Pils Huiswijn	Cava "MVSA" brut reserve Kinderbubbels Vers appelsiensap Frisdrank Pils en sterke bieren Huiswijn	Champagne "Premier cru Brugnon brut " Kinderbubbels Vers appelsiensap Frisdrank Pils en sterke bieren Huiswijn
Flessen water		
Groenten dips met sausjes		
<i>U kan de forfaits verlengen naar wens per uur</i>		
1 ^{ste} u. €25/per persoon	1 ^{ste} u. €30/per persoon	1 ^{ste} u. €40/per persoon
extra u. + €10,00	extra u. + €12,00	extra u. + €18,00

Kurkrecht: eigen wijnen 20,00 per fles.

Vergaderingen

- Aanvang mogelijk vanaf ochtend (buiten openingsuren) .
- Wij voorzien papier en balpen voor elke deelnemer.
- Aanwezig: Wifi / projectiescherm

Flipchart = €10,00 huur

Beamer = €30,00 huur

Vergadering €18,00 per persoon:

- Duur: voormiddag (4u.)
- Ontvangst met koffie, thee en versnaperingen
- Fruit of gebak als tussendoortje
- Water op tafel

Ontbijtvergadering €30,00 per persoon:

- Buffet: beleg, yoghurt, vers sinaasappelsap en per persoon: boterkoek, sandwich en pistolet.
- Duur: voormiddag (4u.)
- Ontvangst met koffie, thee en versnaperingen
- Fruit of gebak als tussendoortje
- Water op tafel



Huur zaal : €100 / 4u.

Rouwmaaltijd / koffietafel

Bij het verlies van een dierbare is er naast verdriet en rouw ook veel te regelen.

Restaurant Den Anker staat U graag bij, bij de organisatie van de maaltijd.

Wij stellen U onze koffietafels en eenvoudige/sobere, doch verzorgde maaltijden voor.

U kunt ook uw menu zelf samen stellen.

Standaard €22,00 per persoon

- 2 sandwiches per persoon
- 1 pistolet per persoon
- Assortiment beleg
(kaas/hesp/american préparé)
- 3 Mini koffiekoek per persoon
- Koffie en thee tijdens maaltijd (1,5u.)



Wij voorzien standaard brood en beleg apart op tafel

Extra per persoon:

Klassiek keuze aperitief met hapje (Kirr, Porto, Cava, witte wijn of sinaasappelsap)	9,00		
Pistolet	1,90	Krabsalade of vleessalade	1,70
Sandwich	1,90	Salami of Italiaanse ham	1,70
Dagsoep	7,00	Choco of speculaas pasta	0,90
Assortiment mini taartjes (carré confituur, rijsttaart of kriekentaart)	7,00	Confituur	0,90

Notities & contact

Telefoon: 052/44.69.19

E-mail: info@restaurantdenanker.be

Vermeld steeds uw naam en datum van feest bij correspondentie.

Routebeschrijving en gegevens

Dijkstraat 54

9240 Zele

Tel. 052 44 69 19

info@restaurantdenanker.be

BTW nr.:

BE 0821 861 402



5 km vanaf E17

6,5 km vanaf Dendermonde

Vanuit Gent / Antwerpen neemt u afslag Lokeren/Dendermonde/Zele op de E17 vervolgens, volgt u de N47 richting Zele/Dendermonde. Wanneer u aan de derde rotonde bent neemt u de tweede afslag. Dan bent u in de Pieter Gorusstraat, u rijdt deze straat volledig tot op het einde vervolgens slaat u rechts af, aan de rechterkant bevindt zich Restaurant Den Anker.