



Restaurant Stirwen
Etterbeek - Brussels – European District



Madame, Monsieur,

Suite à votre requête, nous vous faisons parvenir nos différentes propositions de menus et services pour l'organisation de réceptions et/ou banquets de 8 à 65 personnes au restaurant Stirwen.

Nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire, visite des lieux et autres propositions personnalisées.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, nos sentiments distingués.

Dear Miss, Dear Sir,

As you have requested it, please find here the different menus and formulas that we serve at Stirwen restaurant for functions, from 8 to 65 persons.

For any further information, any special requests or to visit our venue, call us at +32 2 640 85 41 or write to info@stirwen.be.

Kind regards,

François-Xavier Lambory
Restaurant Stirwen



Stirwen

Le salon privé

Le salon privé se trouve au premier étage du restaurant. Cette pièce est parfaitement privative, seuls vos invités y ont accès.

La salle profite de la lumière du jour, d'une part depuis deux grandes portes vitrées et d'autre part via un puit de lumière dans le plafond.

Il est également possible de projeter une présentation ou un film sur un mur ou sur un écran. Le restaurant est équipé de rétroprojecteur et d'un écran ; il y a de la place pour l'installer. Sont également mis à disposition : multiprise, rallonge et connexion wifi.

Le salon privé convient à tout groupe jusque 26 personnes. Pour un groupe de plus grande taille, la salle principale du restaurant peut être privatisée. On peut y installer 45 personnes. En combinant les deux espaces, le restaurant peut donc accueillir jusqu'à 65 personnes confortablement.

Le salon privé peut également être réservé pour un groupe de plus petite taille, mais une dépense minimale est requise pour justifier l'usage du salon privé : 750€ htva le midi, 900€ htva le soir.

Le restaurant peut également être entièrement privatisé pour votre groupe, une dépense minimale est alors requise pour justifier la privatisation : 2400€ htva le midi , 2800€ htva le soir

The private dining room

The private dining room is located on the first storey of the restaurant. No one else than the group eating in it enters it. This room is perfectly private.

The room benefits from the day light through big windows and a skylight.

Films or presentations can be displayed on a wall or on a screen. There is a beamer and a big white screen at your disposal, as well as the wifi connection.

The private room fits up to 26 people. For a larger group than that, the main room of the restaurant can be privatized ; it fits up to 45 people. With the two room combined, the restaurant can comfortably welcome up to 65 people.

The private dining room can be booked for smaller groups as well, although a minimum expense is required : 750€ vat excl. lunch time, 900€ vat-excl on dinner time.

You can also privatize the whole restaurant, a minimal expense is required to justify the privatization : 2400€ vat excl on lunch time, 2800€ on dinner time.



Stirwen

Privatisation du restaurant

il est également possible de l'entièreté du restaurant pour votre groupe. Que ce soit pour organiser un événement privé ou professionnel, un mariage, une réunion de Lobby, un cocktail ou un repas d'entreprise, vous pouvez bénéficier de l'exclusivité du Stirwen en privatisant le restaurant.

Notre mot d'ordre est la flexibilité, nous construisons votre événement en fonction de vos attentes : vous pouvez, par exemple, organiser l'apéritif avec une présentation dans notre salon privé à l'étage, suivi du repas dans la salle principale.

Pour justifier la privatisation du restaurant, un montant minimum de dépenses est requis : 2400€ *htva* le midi / 2800€ *htva* le soir (3200€ *htva* vendredi et samedi soir)

Le restaurant est privatisable tous les jours de la semaine (du lundi au dimanche), selon la disponibilité. Et convient parfaitement jusqu'à 45 couverts dans la salle principale, 65 sur les 2 étages.

En privatisant le restaurant, vous disposerez d'une totale discrétion pour votre événement, puisque seuls vos invités ont accès au restaurant, et vous leur offrez par la même occasion une expérience exclusive, dans le cœur du quartier européen, à proximité immédiates des institutions européennes.

Privatization of the restaurant

Whether it is to organize a private or professional event, a wedding, a lobby meeting, a cocktail party or a company meal, you can benefit from the exclusivity of the Stirwen by privatizing the restaurant. Indeed, for better flexibility in the organization of your event, more comfort for your guests, it is possible to have the entire restaurant for your group.

Our watchword is flexibility, we build your event according to your expectations: you can, for example, organize the aperitif with a presentation in our private lounge upstairs, followed by the meal in the main room.

To justify the privatization of the restaurant, a minimum amount of expenditure is required: 2400€ excl. VAT for lunch / 2800€ excl. VAT in the evening (3200€ excl. VAT on Friday and Saturday evenings). The restaurant can be privatized every day of the week (Monday to Sunday), depending on availability and fits perfectly up to 45 persons in the main room, 65 with both

By privatizing the restaurant, you will have total discretion for your event, since only your guests have access to the restaurant, and at the same time you offer them an exclusive experience, in the heart of the European district, in the immediate vicinity of the European institutions.



Stirwen

FR/ Les propositions de formules & menus

(les prix indiqués sont HTVA¹)

Menu unique 3 services prédéfini

80 € pp

Un menu unique est défini à l'avance, à choisir parmi les entrées, les plats et les desserts proposés ci-après. Tous les convives doivent prendre le même menu, Choix du menu et confirmation du nombre d'invités min. 48 heures avant le repas

Carte réduite

prix à la carte

Vos invités choisissent leur menu à table sur place

Nous proposons à vos invités une carte basée sur la carte de saison du restaurant réduite à 3 entrées, 3 plats et 3 desserts ou fromages.

Remarque : laisser choisir sur place induit indubitablement un délai d'attente plus grand. `

Menus « Découverte gourmande de saison »

2 services (uniquement le midi)

65 € pp

3 services

75 € pp

4 services

90 € pp

5 services

100 € pp

Découverte de la cuisine du chef François-Xavier Lambory autour d'un menu original réalisé avec les produits du jour. Le menu est composé par nos soins, avec les meilleurs produits du marché. Confirmation du nombre d'invités min. 24 heures avant le repas.

Formule « walking aperitive »

Pendant la réception apéritive, pour accompagner l'apéritif et vous faire découvrir notre cuisine, nous proposons une sélection de zakouskis, petits fours et mises en bouche, de saison, servies sur plateau, accompagnées de fingerfood.

- 5 pièces : 25 €
- 8 pièces : 32 €

¹ Taux de TVA applicable : 12% sur la nourriture, 21% sur les boissons et autres services



Stirwen

EN/ Seasonal menus

(prices are VAT-excluded²)

Menu 3 courses pre-set menu

80 € pp

A preset menu is set beforehand, chosen from the starters, mains and desserts hereunder. All the guests have the same menu. Menu must be chosen, and number of guests must be confirmed min. 48 hours previous the event.

Reduced Carte

« à la carte » prices

We proposed to your guests a reduced carte, selected from the carte of the restaurant, with choices between 3 starters, 3 main courses and 3 desserts or cheese. Your guests choose à la carte, on the spot.

Please note that choosing "à la carte" undoubtedly induces a longer waiting time

Menus « Seasonal discovery »

2 courses (only lunch time)

65 € pp

3 courses

75 € pp

4 courses

90 € pp

5 courses

100 € pp

Discovery of the chef François-Xavier Lambory's cuisine around an original menu including two starters, one main and one dessert. The menu is made of the best daily dishes, and it includes seafood, fish and meat, as varied as possible. Number of guests must be confirmed min. 24 hours previous the event

« walking aperitive » formulas

During the aperitif reception, to accompany the aperitif and introduce you to our cuisine, we offer a selection of seasonal zakouskis, petit fours and appetizers, served on a tray, accompanied by fingerfood.

- 5 pièces : 25 €
- 8 pièces : 32 €

² Belgian VAT rates : 12% on food, 21% on beverages and other services



Stirwen

Les boissons

(Les prix sont indiqués htva)

Package "all-in"

30 € pp

Une coupe de cava à l'arrivée (ou alternative sans alcool), une demi-bouteille de vin par personne, eau à volonté, un café ou thé. Deux vins différents (blanc et rouge) sont servis en accord avec les entrées et les plats choisis.

Package "prestige"

40 € pp

Une coupe de champagne à l'arrivée (ou alternative sans alcool), une demi-bouteille de vin par personne, eau à volonté, un café ou thé. Deux vins différents de qualité supérieure sont servis à chacun, en accord avec les entrées et les plats choisis.

Choisir toutes les boissons à la carte

Il est également possible de choisir toutes les boissons à la carte. Elles sont alors facturées à la consommation, de manière classique. Consultez notre carte des vins et demandez nous conseil. (il est recommandé de réserver à l'avance car certaines bouteilles de vins sont en quantité limitée, afin que nous puissions également mettre au frais les bouteilles commandées suffisamment à l'avance)

Drinks

(prices are VAT-excluded³)

Package "all-in"

30 € pp

One glass of Cava on arrival (or alcohol-free alternative), half a bottle of wine, unlimited water, one coffee or tea. Two different wines are served, chosen to match with the given menu.

Package "prestige"

40 € pp

One glass of Champagne on arrival (or alcohol-free alternative), half a bottle of wine, unlimited water, one coffee or tea. Two different high-quality wines are served, chosen to match with the given menu.

All beverages with the order

It is also possible to choose all drinks à la carte. They are then billed on consumption, in the traditional way. Consult our wine list and ask us for advice. (it is recommended to book in advance because some bottles of wine are in limited quantity, so that we can also cool the bottles ordered sufficiently in advance)

³ Belgian VAT rates : 12% on food, 21% on beverages and other services

PRINTEMPS – MENU - SPRING 2023

Entrées

Veau limousin de Dordogne façon *Vitello Tonato*

Câpres, mozzarella di buffala, anchois de Cettara

ou

Saumon label rouge d’Ecosse, mariné *gravlak*

Céleri, Isigny, herbes fraîches, noisettes

Ou

Tomates de Provence d’Aurélien Ricaud (VEGE)

Straciarella di buffala campana, basilic

Ou

Crabe tourteau et araignée de mer (+5€)

Curry vert, avocat, coriandre

ou

Risotto carnaroli « *acquarello* » (VEGE)

Légumes et champignons de saison, parmesan

Plats

(Les plats sont accompagnés de féculents et légumes de saison)

[Poissons]

Dos de Cabillaud

Mousseline aux herbes fraîche

ou

Pêche du jour de la marée de Boulogne

Fumet d’arêtes crémé au Parmigiano reggiano

[Viandes]

Veau limousin de Dordogne

Cuit en basse température et rôti

ou

Volaille jaune fermière des Landes

Multicolore de légumes de saison

ou

Canette de Challans

Rôti, jus de canard au miso

ou

Carré d’Agneau d’Irlande (+ 5€ pp)

confit en basse température, jus d’agneau façon Navarrin

ou

Risotto carnaroli “*principe de Lucedia*” (VEGE)

Légumes et champignons de saison

Desserts

Pêches de Corse, menthe, sorbet Bellini

Ou

Chocolat Taïnorì, noisette, caramel beurre salé

ou

L’assiette de Fromages affinés

Starters

Veal limousine from Dordogne as a *Vitello tonato*

Capers, mozzarella di buffala, anchovy from Cettara

or

Red label salmon from Scotland, as a *gravlak*

Celery, Isigny, fresh herbs, hazelnuts

Ou

Tomatoes from Provence by Aurélien Ricaud (VEG)

Straciarella di buffalo campana, basil

Ou

Crab & spider crab (+5€)

Curry vert, avocado, coriander

ou

Risotto Carnaroli “*acquarello*” (VEGE)

Seasonal vegetables and mushrooms , parmigiano

Mains

(Dishes are accompanied by seasonal vegetables)

[Fishes]

Codfish filet

Mousseline sauce with fresh herbs

or

Line-caught fish from Boulogne

Cremy fumet sauce with parmigiano reggiano

[Meat]

Veal limousine from Dordogne

Low temperature roasted, seasonal mushrooms and vegetables

or

Poultry “*pattes noires de Bourgogne*”

Spring vegetables rainbow

or

Duck from Challans

Roasted, duck sauce with miso

or

Irish Lamb French rack (+5€ pp)

Slowly cooked , lamb sauce navarin-style

or

Risotto carnaroli “*principe de Lucedia*” (VEGE)

Seasonal vegetables and mushrooms

Desserts

Peach from Corsica, mint, Bellini Sorbet

Or

Taïnorì chocolate, hazelnut, salted butter caramel

or

The selected cheeses platter