



Restaurant Stirwen
Etterbeek - Brussels - European District



Madame, Monsieur,

Suite à votre requête, nous vous faisons parvenir nos différentes propositions de menus et vins 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 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. Personne d'autre que le groupe qui y mange n'y accède. Cette pièce est donc parfaitement privative.

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 possible de jouer de la musique (enceintes dans le faux-plafond), mais la pièce peut être gardée silencieuse si les discussions le requièrent.

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 de 8 à 25 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 de 750€ htva est requise.

Le restaurant peut également être entièrement privatisé, une dépense minimale de 2600€ htva est alors requise

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.

Music can be played (speakers in the ceiling), but the room can be kept silent if discussion requires it.

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 25 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 of 750€ vat excl. is required. You can also privatize the whole restaurant, a minimal expense of 2600 € vat excl is then required.





Les menus (les prix indiqués sont HTVA¹)

Menu 3 services prédéfini

70 € pp

Un menu 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, mais il est possible de proposer plusieurs choix à vos convives (supplément de 10€ par personnes). Choix du menu et confirmation du nombre d'invités min. 48 heures avant le repas. *(max 3 choix différents)*

Carte réduite

prix à la carte

Nous proposons à vos invités une carte de saison du restaurant réduite à 3 entrées, 2 ou 3 plats et 3 desserts ou fromages. Vos invités choisissent leur menu à table sur place.

Menus « Découverte gourmande de saison »

3 services

65 € pp

4 services

78 € pp

5 services

90 € 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 meilleures produits du marché

Confirmation du nombre d'invités min. 24 heures avant le repas.

Les boissons

Package "all-in"

30 € pp

Une coupe de cava à l'arrivée, une demi bouteille de vin, eau à volonté, un café ou thé. Deux vins différents sont servis à chacun, en accord avec les entrées et les plats choisis.

Package "prestige"

40 € pp

Une coupe de champagne à l'arrivée, une demi bouteille de vin, 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 autres boissons. Il est préférable de réserver à l'avance, certaines bouteilles sont en quantité limitée.

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

Seasonnal menus (prices indicated are excluding VAT²)

Menu 3 courses pre-set menu

70 € pp

A preset menu is set beforehand, chosen from the starters, mains and desserts hereunder. All the guests have the same menu. If more than one choice is made per course, an extra fee of 10 € pp is charged. Menu must be chosen and number of guests must be confirmed min. 48 hours previous the event. (*max. 3 different choices*)

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.

Menus « Seasonnal discovery »

3 courses

65 € pp

4 courses

78 € pp

5 courses

90 € 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

Drinks

Package "all-in"

30 € pp

One glass of Cava on arrival, 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, 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

All beverages can also be chosen *à la carte*. In this case, the restaurant charges all drinks that are consumed, on a regular way. Have a look at our wine list. Some bottles are only available in limited quantity ; it is better to reserve.

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

WINTER – MENU - HIVER 2022

Entrées

Veau limousin de Dordogne façon *vitello tonato*

En carpaccio, anchois de Collioures, mozzarella di buffala
ou

Maquereau travaillé à la flamme

Sashimi, céleri, huitres, citron d'Amalfi, algues
ou

Saumon label rouge d'Ecosse, mariné *gravlak*

Curry vert, avocat, coriandre
Ou

Asperges bio de Jurbise (+5€) (VEGE)

À la flamande
ou

Straciatella di buffala (VEGE)

Olives taggiasca, basilic, focaccia

Plats

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

[Poissons]

Poisson du jour de la marée de Boulogne

Beurre blanc aux moules bouchot de la baie du Mont-St-Michel
ou

Dos de cabillaud

Fumet 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

Carré d'agneau de Lozère (+5€)

Rôti, jus d'agneau tomate, haricot d'agneau
ou

Risotto carnaroli "*principe de Lucedia*" (VEGE)

Legumes et champignons de saison

Desserts

Mangue, passion, chocolat blanc

Ou

Chocolat Taïnor, noisette, caramel beurre salé

ou

L'assiette de Fromages affinés

Starters

Veal limousine from Dordogne as a *vitello tonato*

Finely sliced, Mozzarella *di buffala*, anchovy from Collioure
or

Mackerel "flammed"

sashimi, celery, cupped oysters, lemon from Amalfi, seaweed
or

Red label salmon from Scotland, as a *gravlak*

Green curry, avocado, coriander
Ou

Organic Asparagus from Jurbise (+5€)

Flemish Style
ou

Straciatella di buffala (VEGE)

Taggiasca olive, basilicum and focaccia

Mains

(Dishes are accompanied by seasonal vegetables)

[Fishes]

Line-caught fish from Boulogne

Beurre blanc sauce with mussels from le Mont-St-Michel
or

Codfish

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

French rack Lamb from Lozère (+5€)

Roasted, lamb sauce, stewed shoulder with tarbais beans
or

Risotto carnaroli "*principe de Lucedia*" (VEGE)

Seasonal vegetables and mushrooms

Desserts

Mango, passion, white chocolate

Or

Taïnor chocolate, hazelnut, salted butter caramel

or

The selected cheeses platter