

COLMAR, WAAR SAMEN GENIETEN BEGINT

Of je nu met familie,
vrienden, je vereniging, club
of bedrijf komt: onze
groepsformules maken elk
samenzijn extra
ontspannen en smakelijk. Jij
geniet van het moment —
wij zorgen voor de rest.



COLMAR

RESTAURANT & BUFFET

BIJ COLMAR VOELT IEDEREEN ZICH THUIS.

U geniet van een warme ontvangst, een gezellige sfeer en royale buffetten die zijn samengesteld om alle smaken en leeftijden te plezieren. Met smakelijke gerechten, een ruime keuze, toegankelijke prijzen en het drankenbuffet altijd inbegrepen, is alles aanwezig om samen te genieten van een ontspannen, smaakvol en ongedwongen moment.

Of het nu gaat om een uitstapje met het gezin of vrienden, een maaltijd na een ceremonie, een tussenstop tijdens een reis of een speciale gelegenheid, ons team staat klaar om u met zorg te begeleiden... en u een ervaring te bieden die aan uw verwachtingen voldoet.



VOORWAARDEN

- Formules beschikbaar vanaf 12 personen (tenzij anders overeengekomen).
- Eén formule per groep.
- Aanbevolen maximum: 4 verschillende hoofdgerechten per groep.
- Reservatie minstens 3 dagen op voorhand, telefonisch.



ONZE TROEVEN VOOR GROEPSMAALTIJDEN :

- Toegankelijkheid & gemak: 15 restaurants in Frankrijk (Crocodile) en 5 in België (Colmar), dicht bij belangrijke verkeersaders, met parkeergelegenheid voor groepen.
- Gezellige sfeer en gastvrije omgeving: een rustige en aangename setting, geschikt voor alle soorten groepen.
- Flexibiliteit: mogelijkheid tot het reserveren van een privéruimte (afhankelijk van beschikbaarheid). Aanpasbare uren op aanvraag.
- Gevarieerde menu's: formules op maat van uw budget, met dranken à volonté, gerechten voor jong en oud, vegetarische opties, enz.
- Snelle en vriendelijke service: een team dat altijd voor u klaarstaat – met de glimlach.
- Eenvoudige reservatie: één vast aanspreekpunt voor een vlotte organisatie van uw bezoek, zelfs last minute (afhankelijk van beschikbaarheid).
- Specifieke voordelen: gratis menu voor de chauffeur en begeleider van toeristische groepen.

CONTACTEER ONS COMMERCIEEL TEAM

Plant u een groepsuitstap, een maaltijd na een ceremonie of een tussenstop tijdens een reis? Ons team staat klaar om u te begeleiden: sales@colmar.be

We helpen u graag bij het samenstellen van een formule op maat en zorgen voor een perfect georganiseerd bezoek.

www.colmar.be

ONZE BARFAVORIETEN

(IDEAAL BIJ HET APERITIEF OF TUSSENDOOR)

Cocktail Colmar – 8

Fris met pit! Deze huiscocktail met rum brengt meteen de juiste vibes.

Mocktail Colmar – 8

Ons beroemde, originele huisrecept op basis van sinaasappel- en passievruchtensap, afgewerkt met een romige citroenmousse.

Love Potion – 8

Een frisse en pittige mocktail met rode bessen, afgewerkt met een romig citroenschuim.

Aperol Spritz – 9

De Italiaanse klassieker: Aperol, bubbels, bruiswater en sinaasappel. Heerlijk verfrissend.

Mojito / Virgin Mojito – 9

De Cubaanse klassieker met limoen, munt en rietsuiker. Al dan niet met rum.

Mojito Aardbei / Virgin Mojito Aardbei – 9

Extra fruitige twist: munt, limoen en aardbei. Zomers tot de laatste slok.

Kir – 5

Witte wijn met een scheutje crème de cassis. Tijdloos, zacht en elegant fruitig.

Campari – 5 / Campari orange – 9

Bitterzoete klassieker met kruidige citrustonen. Puur of met sinaasappelsap.

Gin & tonic

Bombay Sapphire met Royal Bliss tonic – 11
Hendrick's met Royal Bliss tonic – 12

Cava L'Arboç 1919 Brut (glas) – 7 / (75 cl) – 25
Fris en feestelijk. Met fijne bubbels en aroma's van bloemen en citrus.

Sinaasappelsap – 4**Witte Martini – 5****Tawny Offley porto – 5****William Lawson's whisky – 6****Karmeliet (33 cl) – 4,5**

Complex tripelbier, gebrouwen met drie granen. Zacht, kruidig en licht fruitig.

Karmeliet 0.0 (33 cl) – 4,5

Alle kenmerken van een Karmeliet, maar dan zonder alcohol.

Duvel (33 cl) – 4,5

Sterk blond bier met een droge smaak, fijne bitterheid en stevige schuimkraag.

La Chouffe (33 cl) – 4,5

Blond bier met fruitige toetsen, lichte kruidigheid en een subtiel hoparoma.

Omer (33 cl) – 4,5

Evenwichtig blond bier met volmoutige body, lichte fruitigheid en edele hopbitterheid.

Oude Kaap (75 cl) – 14

Chenin Blanc, witte wijn uit Zuid-Afrika.

Château Plaisance-Branne (75 cl) – 20

Montagne-Saint-Émilion, Franse rode wijn.

ONZE FORMULES

(Slim genieten zonder zorgen)

2 Gangen

2-gangenmenu
naar keuze

Seizoensbuffet
of Dessertenbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Drankenbuffet

29

Exclusief supplementen

3 Gangen

3-gangenmenu
naar keuze

Seizoensbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Dessertenbuffet
Drankenbuffet

33

Exclusief supplementen

All-in

Alles erop en eraan – voor
de echte genietters

Aperitief naar keuze
Seizoensbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Dessertenbuffet
Koffie of Thee
Drankenbuffet

43

Exclusief supplementen

Kids

Voor kleine eters
met grote honger
(én goesting in dessert!)

Hoofdgerecht naar keuze
Kipfilet gepaneerd met cornflakes
Cheeseburger
Balletjes in tomatensaus (7 stuks)
Gepaneerde visfilets
Juniorportie spareribs
Seizoensbuffet als hoofdgerecht
Dessertenbuffet
Drankenbuffet
Geschenk

12

Tot 12 jaar

ONZE COLMAR-KLASSIEKERS

(Drankenbuffet altijd inbegrepen)

Spareribs Colmar à volonté – 26

Zeg niet zomaar ribs – deze zijn à volonté. En Colmar-style. Natuur of met onze Colmar BBQ-saus.

Rundsteak (180 gr) – 27

Sappig stukje Belgisch witblauw rundsvlees, vol natuurlijke smaak. Geserveerd met een saus naar keuze – puur, klassiek en altijd vers van de grill.

Carpaccio van rund – 24

Ter plaatse vers gesneden, royaal belegd met rucola, pestodressing en schilfers van Grana Padano. Een echte klassieker – fris, fijn en vol smaak.

Colmar Burger (rund of krokante kip) – 21

Ga voor een sappige rundsburger (met krokante bacon en gesmolten cheddar), of kies onze crunchy chicken burger (malse kipfilet gepaneerd met cornflakes). Beide geserveerd met rucola, tomaat, rode ui en onze huisgemaakte Colmar burgersaus. Liever XXL? Voeg een extra burger toe voor +4.

Maredsous Burger – 21

Sappige rundsburger met romige Maredsouskaas, krokante bacon en huisgemaakte burgersaus. Een echte Belgische favoriet.

Gegratineerd witloof met ham en kaassaus – 25

Malse witlooffrolletjes met ham, gratineerd in een romige kaassaus. Een heerlijke Belgische klassieker.

Stoverij van varkenswangen – 24

Zacht, smeuïg en vol smaak. Onze varkenswangetjes worden traag gestoofd in een Leffe-saus zoals alleen onze keukens die maakt. Thuiskomen, op een bord.

Huisgemaakte vol-au-vent – 24

Onze klassieke vol-au-vent is rijk gevuld met kip, balletjes en champignons. Met liefde bereid volgens familiecept.

Zalm uit de oven met champagne en bieslooksaus – 25

Perfect gegaarde zalm uit de oven met een romige champagne-bieslooksaus, geserveerd met een smeuïge stoemp van knolselder en pompoen.

Quiche met prei, gekonfijte pompoen, geitenkaas en walnoten

Huisgemaakte quiche, geserveerd met een frisse salade. Een vegetarisch gerecht vol herfstmaken.

Seizoensbuffet à volonté – 22

Zin in véél lekkers? Kies voor ons seizoensbuffet als hoofdgerecht en combineer naar smaak met een bijgerecht voor dat tikkeltje extra.

Kies je inbegrepen side dish

Frietjes • Kroketjes • Aardappel in de schil • Puree van het seizoen
(Extra portie + 1)

Kies je saus

Béarnaise • Peperroom • Champignonsaus • Sjalottensaus
Huisgemaakt met liefde, volgens familiecept • (Extra portie +2)



ONZE BARFAVORIETEN

(Ideaal bij het aperitief of tussendoor)

Cocktail Colmar – 8

Fris met pit! Deze huiscocktail met rum brengt meteen de juiste vibes.

Mocktail Colmar – 8

Ons beroemde, originele huisrecept op basis van sinaasappel- en passievruchtensap, afgewerkt met een romige citroenmousse.

Love Potion – 8

Een frisse en pittige mocktail met rode bessen, afgewerkt met een romig citroenschuim.

Aperol Spritz – 9

De Italiaanse klassieker: Aperol, bubbels, bruiswater en sinaasappel. Heerlijk verfrissend.

Mojito / Virgin Mojito – 9

De Cubaanse klassieker met limoen, munt en rietsuiker. Al dan niet met rum.

Mojito Aardbei / Virgin Mojito Aardbei – 9

Extra fruitige twist: munt, limoen en aardbei. Zomers tot de laatste slok.

Kir – 5

Witte wijn met een scheutje crème de cassis. Tijdloos, zacht en elegant fruitig.

Campari – 5 / Campari orange – 9

Bitterzoete klassieker met kruidige citrustonen. Puur of met sinaasappelsap.

Gin & tonic

Bombay Sapphire met Royal Bliss tonic – 11
Hendrick's met Royal Bliss tonic – 12

Cava L'Arboç 1919 Brut (glas) – 7 / (75 cl) – 25

Fris en feestelijk. Met fijne bubbels en aroma's van bloemen en citrus.

Sinaasappelsap – 4

Witte Martini – 5

Tawny Offley porto – 5

William Lawson's whisky – 6

Karmeliet (33 cl) – 4,5

Complex tripelbier, gebrouwen met drie granen. Zacht, kruidig en licht fruitig.

Karmeliet 0.0 (33 cl) – 4,5

Alle kenmerken van een Karmeliet, maar dan zonder alcohol.

Duvel (33 cl) – 4,5

Sterk blond bier met een droge smaak, fijne bitterheid en stevige schuimkraag.

La Chouffe (33 cl) – 4,5

Blond bier met fruitige toetsen, lichte kruidigheid en een subtiel hoparoma.

Omer (33 cl) – 4,5

Evenwichtig blond bier met volmoutige body, lichte fruitigheid en edele hopbitterheid.

Oude Kaap (75 cl) – 14

Chenin Blanc, witte wijn uit Zuid-Afrika.

Château Plaisance-Branne (75 cl) – 20

Montagne-Saint-Émilion, Franse rode wijn.

ONZE FORMULES

(Slim genieten zonder zorgen)

2 Gangen

2-gangenmenu
naar keuze

Seizoensbuffet
of Dessertenbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Drankenbuffet

31

Exclusief supplementen

3 Gangen

3-gangenmenu
naar keuze

Seizoensbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Dessertenbuffet
Drankenbuffet

35

Exclusief supplementen

All-in

Alles erop en eraan – voor
de echte genietters

Aperitief naar keuze
Seizoensbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Dessertenbuffet
Koffie of Thee
Drankenbuffet

45

Exclusief supplementen

Kids

Voor kleine eters
met grote honger
(én goesting in dessert!)

Hoofdgerecht naar keuze
Kipfilet gepaneerd met cornflakes
Cheeseburger
Balletjes in tomatensaus (7 stuks)
Gepaneerde visfilets
Juniorportie spareribs
Seizoensbuffet als hoofdgerecht
Dessertenbuffet
Drankenbuffet
Geschenk

12

Tot 12 jaar

ONZE COLMAR-KLASSIEKERS

(Drankenbuffet altijd inbegrepen)

Spareribs Colmar à volonté – 27

Zeg niet zomaar ribs – deze zijn à volonté. En Colmar-style. Natuur of met onze Colmar BBQ-saus.

Rundsteak (180 gr) – 28

Sappig stukje Belgisch witblauw rundsvlees, vol natuurlijke smaak. Geserveerd met een saus naar keuze – puur, klassiek en altijd vers van de grill.

Carpaccio van rund – 25

Ter plaatse vers gesneden, royaal belegd met rucola, pestodressing en schilfers van Grana Padano. Een echte klassieker – fris, fijn en vol smaak.

Colmar Burger (rund of krokante kip) – 22

Ga voor een sappige rundsburger (met krokante bacon en gesmolten cheddar), of kies onze crunchy chicken burger (malse kipfilet gepaneerd met cornflakes). Beide geserveerd met rucola, tomaat, rode ui en onze huisgemaakte Colmar burgersaus. Liever XXL? Voeg een extra burger toe voor +4.

Maredsous Burger – 22

Sappige rundsburger met romige Maredsouskaas, krokante bacon en huisgemaakte burgersaus. Een echte Belgische favoriet.

Kies je inbegrepen side dish

Frietjes • Kroketjes • Aardappel in de schil • Linguine
(Extra portie + 1)

Gegratineerd witloof met ham en kaassaus – 26

Malse witloofrolletjes met ham, gratineerd in een romige kaassaus. Een heerlijke Belgische klassieker.

Stoverij van varkenswangen – 25

Zacht, smeugig en vol smaak. Onze varkenswangetjes worden traag gestoofd in een Leffe-saus zoals alleen onze keuken die maakt. Thuiskomen, op een bord.

Huisgemaakte vol-au-vent – 25

Onze klassieke vol-au-vent is rijk gevuld met kip, balletjes en champignons. Met liefde bereid volgens familierecept.

Zalm uit de oven met champagne en bieslooksaus – 26

Perfect gegaarde zalm uit de oven met een romige champagne-bieslooksaus, geserveerd met een smeugige stoemp van knolselder en pompoen.

Quiche met prei, gekonfijte pompoen, geitenkaas en walnoten – 21

Huisgemaakte quiche, geserveerd met een frisse salade. Een vegetarisch gerecht vol herfstsmaken.

Seizoensbuffet à volonté – 23

Zin in véél lekkers? Kies voor ons seizoensbuffet als hoofdgerecht en combineer naar smaak met een bijgerecht voor dat tikkeltje extra.

Kies je saus

Béarnaise • Pepperroom • Champignonsaus • Sjalottensaus
Huisgemaakt met liefde, volgens familierecept • (Extra portie +2)





COLMAR RESTAURANTS IN JE BUURT

GROOT-BIJGAARDEN

Alfons Gossetlaan 18
1702 Groot-Bijgaarden (Brussel)
T 02/466.00.02

KORTRIJK

Doorniksesteenweg 212
8500 Kortrijk
T 056/20.17.73

OOSTAKKER

Antwerpsesteenweg 1104
9041 Oostakker (Gent)
T 09/355.93.55

SINT-DENIJS-WESTREM

Kortrijksesteenweg 1073
9051 Sint-Denijs-Westrem (Gent)
T 09/221.66.47

WEZENBERG

Gerard Le Grellelaan 2
2018 Wezenberg (Antwerpen)
T 03/237.96.07