

DE PERFECTE FORMULE VOOR UW GEZELSCHAP

Geschikt voor communies, lentefeesten, pensioen, jubileum en meer!

Receptie-opties:

- A. ½ uur receptie met twee hapjes - €5,00 per persoon
- B. 1 uur receptie met twee warme en twee koude hapjes - €10,00 per persoon
- C. 1,5 uur receptie met 6 koude en warme hapjes - €15,00 per persoon

Tafelwater, witte en rode wijn, frisdranken en gewone bieren zijn inbegrepen tijdens de maaltijd

Na de koffie: Dranken worden apart verrekend, tenzij u kiest voor een aanvullende drankenformule

SOEPEN

- Aspergeroomsoep van witte en groene asperges
- Witloofsoepje met Italiaanse ham
- Tomatensoep met balletjes
- Romige champignonsoep met gebakken spek
- Soepje van butternut met verse kervel
- Velouté van piepkruiken met julienne van prei en wortel

**€65,00 per persoon, tot einde koffie
+ de prijs van receptie A, B of C**

VOORGERECHTEN

- Slaatje 'Prosciutto di Parma' met cavaillon, Brugse kaaskroketjes, parmezaan en lookbroodje
- Carpaccio van rund met olijfolie, truffelmayonaise, parmezaan en kerstomaat
- Cocktail van zeevruchten: zalm, krab, grijze garnaal, scampi en cocktailsaus
- Ambachtelijke kaas- en garnaalkroketten met slaatje en dressing
- Gebakken zeebaars met venkelpuree en mousselinesaus
- Zeewolfhaasje op Thaise wijze met kokos, limoenblad en citroengras
- Scampi in rode curry met gebakken rijst en fijne groentjes

HOOFDGERECHTEN

- Borst van hoevekip met gebakken champignons, verse groentjes en kroketten
- Tournedos van kalkoen met peper- of champignonsaus, seizoensgroenten en keuze uit kroketten, puree of patatjes
- Filet pur van varken met spek, saus naar keuze, seizoensgroenten en knolselderpuree of kroketten
- Berkshire gebrad met bordelaisesaus, aardappelmousseline, knapperige groenten en gebakken aardappel
- Traag gegaarde kalfslende met knolselderstructuren, bospaddenstoelen, vleessaus en peterselieaardappelen of kroketten
- Chateaubriand van Belgisch blauw met bearnaise-, peper- of champignonsaus, rauwkost en frietjes OF warme groentjes met krielaardappeltjes
- Gelakte varkensrug met dragonsaus, gebakken aardappel met tijm en warme groentjes

Bijgerechten:

- Kies uit kroketten, gratin, gebakken aardappeltjes, frietjes of puree (bijv. selder, venkel, pastinaak of een combinatie).

DESSERTS: INCLUSIEF KOFFIE

- Koffie: Verwenbord (per 4 pers.) met profiteroles, boule de Berlin, macarons, pralines en koekjes
- Vers vanille-ijs 'Delicioso' met sabayon, vers fruit en geroosterde amandel
- Aardbeiencollis met vers ijs 'Delicioso', gebrande meringue en een krokant koekje
- Moelleux van chocolade met vers ijs en slagroom
- Dessert van de chef
- Dame Blanche

Stel zelf uw menu samen!

ALGEMENE VOORWAARDEN

PRAKTISCHE INFORMATIE

Zaalhuur: De huur van de zaal bedraagt **€300**, tenzij anders overeengekomen.

Dit bedrag is inclusief:

- Gebruik van linnen en servetten
- Bloemdecoratie
- Muziek
- Schoonmaakkosten

Confetti: Het gebruik van fijne confetti is niet toegestaan.

Faciliteiten: De zaal beschikt over airconditioning en het gehele gebouw is rookvrij.

Sluitingstijd: De zaal sluit om 5u00.

Toegankelijkheid: De locatie is rolstoeltoegankelijk en voorzien van aangepaste toiletten.

Dranken: Er wordt geen sterke drank geserveerd.

Reserveringen:

- Voor minder dan 50 personen op zaterdag worden reserveringen enkel in overleg geregeld.
- Reserveringen op vrijdag en zondag zijn altijd mogelijk.
- Prijzen van menu's zijn geldig bij een minimum van 30 personen. Voor minder personen wordt een toeslag van €5 per persoon gerekend.
- Vraag gerust naar onze speciale voorwaarden voor groepen, zoals OKRA en Ferm.

MUZIEK

Onze huis-DJ is beschikbaar vanaf €350.

Dit bedrag is inclusief een overleg met de DJ om uw wensen door te nemen.

Als u een eigen DJ wilt meenemen, rekenen wij €50 voor het gebruik van onze installatie.

VOORSCHOT

Uw reservering is pas definitief na betaling van een voorschot van €300.

De menu's worden ongeveer een maand voor de gereserveerde datum besproken.

Daarbij vragen wij een **voorschot van €20 per persoon.**

Het aantal gasten kan tot twee dagen voor het feest worden aangepast.

Het doorgegeven aantal personen wordt altijd in rekening gebracht.

AFREKENING

Betaling dient binnen 7 dagen na het feest te worden voldaan, contant of via overschrijving. Het rekeningnummer is **BE87 780 5504152 94**.

PRIJZEN EN GERECHTEN

De vermelde prijzen omvatten:

- Gebruik van servies
- Loonkosten van koks en bedienend personeel

Prijzen zijn per persoon, tenzij anders aangegeven.

Kinderen onder 12 jaar: 60% korting op gewone menu's.

Kinderen van 4 jaar en jonger: gratis.

Alle prijzen zijn inclusief BTW.

DRANKEN EN RECEPTIES

Formules met ALL-IN:

Inclusief:

- 1 uur receptie met 4 hapjes
- Alle dranken tijdens het eten
- Alle dranken na het eten (indien aangegeven)

Recepties buiten de ALL-IN formule:

Kies een van onderstaande opties:

A. 1/2 uur receptie met 2 hapjes: €5,00 per persoon

B. 1 uur receptie met 2 warme en 2 koude hapjes: €10,00 per persoon

C. 1,5 uur receptie met 6 hapjes (koud en warm): €15,00 per persoon

Drankenformules na het eten:

Deze formules omvatten water, frisdranken, bieren, zware bieren én bediening door kelners.

1 uur: €8,00 per persoon

2 uur: €13,00 per persoon

3,5 uur: €16,00 per persoon

Dranken per consumptie:

Pils: €2,50

Frisdranken: €2,50

Wijnen en cava: €4,00

Ename, Duvel, Karmeliet,.....: €4,00

Kelner: €30,00 per uur

Let op:

Bij de formule "tot einde koffie" worden zware bieren apart in rekening gebracht.