

BRUILOFT | ALL-IN

Op deze bijzondere dag streven we ernaar om samen met u een onvergetelijk huwelijksfeest te creëren.

Met onze adembenemende locatie en een zorgvuldig samengesteld menu belooft het een dag te worden die u voor altijd zult herinneren.

We hebben bewust gekozen voor een all-in concept, zodat uw trouwfeest tot in de puntjes verzorgd is.

Dit all-in pakket omvat een receptie van 1,5 uur met cava, fruitsap en zes gevarieerde hapjes per persoon.

Ook de service van ons personeel, tafelwater, wijnen en alle andere dranken voor een duur van 8,5 uur zijn inbegrepen (bijvoorbeeld 18u00 - 02u30). Een ijs- of biscuittaart is eveneens voorzien



BRUILOFT ENKEL RECEPTIE

- 2 uur dranken (personen enkel aanwezig voor de receptie)
- Receptie met cava en fruitsap
- 8 hapjes (koud en warm)

PRIJS: €25,00 per persoon

BRUILOFT: AVONDFEEST MET RECEPTIE

- 1 uur receptie (personen die aansluiten bij het avondfeest)
- 6 hapjes (koud en warm)
- Ze drinken nog mee gedurende 5 uur, inclusief de receptie (bijvoorbeeld 22u00 tot 03u00)
- Kaasbuffet en belegde broodjes

PRIJS: €25,00 per persoon



V.A. 1994

ENSOR

FEESTZAAL

BRUILOFT | ALL-IN

STEL UW BRUILOFT MENU SAMEN MET DE VOLGENDE MOGELIJKHEDEN

SOEPEN

- Romig soepje van kwartel met garnituur van gerookte eendenborst
- Soepje van groene en witte asperges
- Bisque van kreeft met armagnac
- Romig soepje van tomaten, afgewerkt met Philadelphia en bieslook

VOORGERECHTEN

- Mixed slaatje met Parmaham, cavaillon, artisanale Brugse kaaskroketjes, parmezaan
- Carpaccio van rund met geparfumeerde olijfolie, truffelmayonaise, parmezaan en kerstomaat
- Duo van scampi en hazelnootgebakken coquille, met een sausje van grijze garnaal en verse kervel
- Groenlandse heilbot met mousselinesaus, rivierkreeftje en pommes duchesse met bieslook
- Gebakken zeeduivel met puree van groene kool en crumble van Italiaanse ham
- Scampi met rode curry op Thaise wijze, met gebakken rijst en fijne groentjes
- Op vel gebakken kabeljauwhaasje met Chablissausje en gestampte aardappel
- Lengfilet met groene curry op Thaise wijze, met limoenblad en citroengras

HOOFDGERECHTEN

- Berkshire gebrad 'sweet chili', met krokante groentjes
- Chateaubriand van Belgisch blauw met saus naar keuze en aangepaste groentjes
- Rugfilet van speenvarken met rozemarijn en krokante groentjes
- Krokant gebakken parelhoenfilet 'fine champagne' met geglaceerde groenten en spek
- Filet pur van varken gemarineerd in rode wijn met groentekrans
- Eendenborst met sinaasappelsaus en fijne garnituur
- Ossenhaas met bearnaise-, champignon- of pepersaus en aangepaste groenten
- Tournedos van kalf met pepersaus en seizoensgroenten

Keuze uit bijgerechten:

Gevulde aardappel, frietjes, puree, kroketten, krokant gebakken aardappel met tijm, aardappelgratin of pommes duchesse (kan gecombineerd worden)

DESSERT (INBEGREPEN)

- Ijstaart of biscuittaart (huwelijk)
- Koffie met verwenbord
- Kaasbuffet en belegde broodjes

Optioneel: Dessertenbuffet + €10,00 per persoon

PRIJS: €110,00 per persoon

V.A. 1994

ENSOR

F E E S T Z A A L

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.