

De Waterhoek

feestzalen - Restaurant

Orsmaelstraat 30 - 3450 Geetbets

0496/28 46 49

IBAN BE53 7340 2597 1353 • BIC KREDBEBB

info@dewaterhoek.be • www.dewaterhoek.be

Pinterest

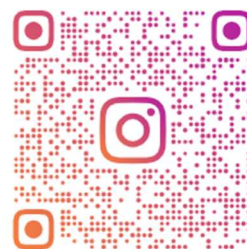


1. Open de -app
2. Ga naar de Q-balk
3. Tik op om te scannen

Facebook



Instagram



DEWATERHOEKGEETBETS

PRIJSLIJST 2025

Voor communiefeesten, verenigingen en bedrijfsevenementen beschikken we over een aparte brochure die u kan aanvragen via info@dewaterhoek.be

Afspraken via: <https://www.afsprakenagenda.be/844/de-waterhoek>
Of zie linksonder op onze website "maak een afspraak"

Versie 2: januari 2025

ALGEMENE VERKOOPSVORWAARDEN

1. Vorm van het contract

Deze prijslijst vernietigt en vervangt alle voorgaande en is geldig voor feesten in 2025. Voor 2026 worden de prijzen en menu's aangepast naar de marktvoorwaarden. Voorzie een jaarlijkse prijsverhoging van 5% tot 8%. Het contract is gesloten vanaf de uitdrukkelijke aanvaarding van de offerte of prijslijst door de klant. In geval van een schriftelijk contract dient De Waterhoek de datum te vermelden waarop de dienst(en) moet(en) worden verstrekt, samen met de overeengekomen prijs, de omschrijving van de overeengekomen diensten en de eventuele voorschotregeling.

2. Algemene verkoopsvorwaarden

Onderhavige algemene verkoopsvorwaarden maken integraal deel uit van de overeenkomst. Er kan alleen schriftelijk van worden afgeweken. Zij zijn van toepassing met uitsluiting van alle algemene verkoopsvorwaarden, voorkomend op de documenten uitgaande van de klant voor zover zij in strijd zijn met onderhavige algemene verkoopsvorwaarden.

3. Contractpartijen

Een persoon die van de diensten van Waterhoek geniet, is niet noodzakelijk een contractpartij: het contract kan in zijn naam door een derde worden afgesloten. Bij toepassing van onderhavige algemene verkoopsvorwaarden bedoelt men met de term: "Contractant": de fysieke of rechtspersoon, die een contract tot reservering afsluit en/of die gehouden is tot een betaling (als tegenprestatie); "Klant": de fysieke perso(o)nen die de bedoeling heeft (hebben) een dienst van De Waterhoek te volbrengen.

4. Plaats van de dienstprestaties

De dienstprestaties geschieden in De Waterhoek, Orsmaelstraat 30, 3450 Geetbets, behoudens andersluidende schriftelijke afspraken.

5. Klachtenregeling

Klachten betreffende de geleverde dienstprestaties worden uitsluitend aanvaard wanneer zij aangetekend of via email worden verstuurd aan De Waterhoek binnen de zeven kalenderdagen nadat de dienst is voltooid.

6. Prijs en contract

Alle menu- en drankenprijzen zijn uitgedrukt inclusief btw en staan per btw-percentage uitgesplitst op de offerte en eindfactuur. De prijs is deze zoals opgenomen in het contract/brochure, tenzij De Waterhoek zich genoodzaakt ziet de prijs aan te passen aan de evolutie van zijn vaste en/of variabele kosten. In overeenstemming met het contract, is De Waterhoek t.a.v. de klant gehouden tot het verstrekken van de overeengekomen diensten. De contractant is gehouden tot betaling van de overeengekomen prijs.

7. Verbreking van het contract

Elke zware of herhaalde inbreuk op de contractuele verplichtingen geeft de schadelijgende partij het recht tot onmiddellijke beëindiging van het contract zonder vooropzeg en zonder schadevergoeding.

8. Niet-uitvoering van het contract

Gehele of gedeeltelijke annulatie van een boeking is door beide partijen mogelijk.

Annulatie van het volledige feest – via aangetekend schrijven

- ❖ annulatie op meer dan 30 dagen voor het feest: het 1ste voorschot wordt niet terug gegeven – tenzij een nieuwe en evenwaardige reservatie uw reservatie vervangt. Het voorschot wordt dan gedeeltelijk teruggegeven mits afhouding van een schadevergoeding van 75,00euro
- ❖ annulatie op minder dan 30 dagen voor het feest: schadevergoeding van 25% van de overeengekomen prijs zonder drank x het aantal bestelde menu's. Indien er nog geen menu is overeengekomen wordt het bedrag van het reeds betaald voorschot aangezuiverd tot de waarde van de zaalhuur van de gereserveerde zaal.
- ❖ annulatie op minder dan 3 dagen voor het feest: schadevergoeding van 50% van de overeengekomen prijs zonder drank x het aantal bestelde menu's

9. Uitstel van het contract door de klant

Uitstel van het volledige feest – uiterlijk 3 maanden voor het feest

- ❖ 1ste uitstel: het 1ste voorschot wordt kosteloos mee overgedragen naar de volgende datum, maar de nieuwe prijzen van dat nieuwe jaar zijn van toepassing
- ❖ 2de uitstel: het voorschot vervalt en moet opnieuw worden betaald

Annulatie na 1ste of 2de uitstel: het 1ste voorschot wordt niet teruggegeven

10. Verantwoordelijkheid van De Waterhoek

De Waterhoek is niet verantwoordelijk voor de schade wanneer de schade voortkomt uit een gebeurtenis die De Waterhoek, ondanks de nodige voorzorgen, gezien de omstandigheden en de gevolgen, in de onmogelijkheid brachten deze te vermijden (overmacht). Evenzeer is De Waterhoek niet verantwoordelijk voor de schade die voortkomt uit de fout, zelfs gedeeltelijk, van de klant.

11. Verantwoordelijkheid en gedragingen van de klant/contractant

De klant, zijn genodigden en de contractant zijn solidair verantwoordelijk ten aanzien van De Waterhoek voor elke schade veroorzaakt aan personen, het gebouw, het meubilair of de uitrusting van De Waterhoek en de plaatsen dewelke toegankelijk zijn voor het publiek. De klant dient zich te gedragen naar de gebruiken en het reglement van De Waterhoek waar hij verblijft en dit reglement ligt ter inzage voor de klant. Iedere zware of herhaalde inbreuk op dit reglement geeft De Waterhoek het recht tot onmiddellijke beëindiging van het contract zonder vooropzeg en zonder schadevergoeding.

12. Laattijdige aankomst en No show

Laatkomers schuiven mee aan het gerecht dat op dat moment wordt geserveerd.

No show: Voor vermindering van het aantal personen de dag van het feest zelf wordt een compensatie van 100% van de overeengekomen prijs zonder drank x het aantal geannuleerde/niet opgedaagde personen aangerekend. Dit is niet van toepassing op receptie of dansfeestgasten. Deze worden volledig verrekend.

Bij vermeerdering van het aantal personen de dag van het feest zelf trachten we een evenwaardig gerecht te serveren.

13. Huisdieren

Honden/huisdieren zijn niet toegelaten. (uitgezonderd begeleidingsdieren)

14. Overmacht en buitensporige verzwarende van de verbintenis

Elk geval van overmacht bevrijdt een partij van rechtswege van om het even welke verbintenis, zonder dat de andere partij aanspraak kan maken op een schadevergoeding. Als overmacht geldt iedere gebeurtenis die een onoverkomelijk beletsel vormt voor het nakomen van een verbintenis, buiten de wil van de partij die er zich op beroept. Als gevallen van overmacht gelden de gevallen die gewoonlijk als zodanig worden erkend door het Hof van Cassatie. In ieder geval, doch niet limitatief, maken volgende situatie overmacht uit voor De Waterhoek :

- Ongevallen / Materiaalbreuk / Uitzonderlijke weeromstandigheden of natuurrampen / Brand / Werkstakingen / Oorlog en terrorisme / Diefstal / Pandemieën / Bevel door de overheid, waaronder het bevel tot verplichte sluiting, gedeeltelijke sluiting of uitbating onder strikte voorwaarden

De Waterhoek die zich beroept op overmacht, brengt dit zo snel mogelijk schriftelijk ter kennis van de klant. In geval van onvoorziene omstandigheden die ervoor zorgen dat de uitvoering van de overeenkomst buitensporig bezwarende is geworden, dermate dat de uitvoering ervan redelijkerwijze niet langer kan worden geëist, kan de overeenkomst en/of de prijs van de overeenkomst aangepast worden. De onvoorziene omstandigheid mag niet toerekenbaar zijn aan de contractant die zich erop beroept. In eerste instantie dienen partijen zelf het contract te heronderhandelen rekening houdend met de veranderde omstandigheden.

15. Verval toegekende voordelen

Elke rekening die het voorwerp uitmaakt van een prijsvermindering, een teruggave of een commissie, toegestaan door De Waterhoek vervalt ingeval van niet-betaling van de rekening op de vervaldag.

16. Verwerking persoonsgegevens

De Waterhoek zal de persoonsgegevens van de klant - natuurlijke persoon verwerken in overeenstemming met de Verordening (EU) 2016/679 van het Europees Parlement en de Raad (Algemene Verordening Gegevensbescherming) en de Wet van 30 juli 2018 betreffende de bescherming van natuurlijke personen met betrekking tot de verwerking van persoonsgegevens (B.S. 5 september 2018). Voor eventuele klachten met betrekking tot de verwerking van zijn persoonsgegevens kan de klant - natuurlijke persoon zich richten tot De Waterhoek (info@dewaterhoek.be). Voor zover dit niet tot het gewenste resultaat leidt, kan de klant - natuurlijke persoon zich richten tot de Gegevensbeschermingsautoriteit (www.gegevensbeschermingsautoriteit.be).

17. Toepasselijk recht en bevoegde rechtbank

Het contract wordt beheerst door het Belgisch recht. Alle betwistingen voortkomende uit deze overeenkomst worden beslecht voor de bevoegde rechtbank van de vestigingsplaats van De Waterhoek. Indien de klant een consument is in de zin van artikel I.1, 2° Wetboek Economisch Recht, laat deze bepaling de toepassing van artikel 624, 1°, 2° en 4° van het Gerechtelijk Wetboek onverlet.

18. Toegankelijkheid

De zalen en toiletten zijn toegankelijk voor andersvaliden en kinderwagens. Indien u gasten heeft met een mobiele beperking meldt u dit steeds bij reservatie.

ZAAL - AANTALLEN - VOORSCHOT

Exclusiviteit (= alleenrecht of privé gebruik) of zaalhuur

- ❖ Vrijdag: 750euro bij volledige exclusiviteit of geen zaalhuur
- ❖ Zaterdag:
 - Zaal appelgaard (grote zaal): 1500euro bij volledige exclusiviteit of 650euro bij zaalhuur (vanaf 2026: 750euro)
 - Zaal lavendelhofke: 1500euro bij volledige exclusiviteit of 250euro bij zaalhuur
- ❖ Zondag: 1500euro bij volledige exclusiviteit of geen zaalhuur
- ❖ Aangepaste formules die niet in deze brochure staan kunnen wel een zaalhuur bevatten

Factuur van de zaalhuur wordt verstuurd 1 tot 3 maanden voor het feest – niet terugbetaalbaar in geval van volledige annulatie

Minimumaantal voor een privéruimte met een formule uit deze brochure = 14p

Ander onkosten zoals tafellinnen, bestekken, glazen, kaarsen, bloemen, opruim, poets, water, elektriciteit en muziekrechten tijdens het diner zijn inbegrepen.

Zaalafspraken

Bij mooi weer voorzien we het aperitief in de tuin. Bij slecht weer voorzien we een alternatief binnen. In beide gevallen zijn er zit- en staanplaatsen.

Er zijn een speeltuin, springkussen en voetbaldoelen (ballen zelf mee te brengen) aanwezig.

Een optie kan genomen worden op 1 datum gedurende 1 week. Als tijdens deze week de zaal door iemand anders gereserveerd kan worden dient u onmiddellijk een beslissing te nemen

Aanwezige personen en voorschot

Het aantal aanwezige personen en tafelindeling moet via email worden meegedeeld 10 à 14 dagen voor het feest. Kleine aanpassingen kunnen nog tot de dag voor het feest uiterlijk 12uur 's middags. Aanpassingen na 12uur 's middags worden als NO-SHOW verrekend.

De voorschotten vertegenwoordigen een bedrag of een percentage van het totale bedrag:

- ❖ het 1ste voorschot van 350euro (of 250euro/125euro bij kleine groepen) dient betaald te worden bij reservatie. Dit factuur is uw bewijs van reservatie.
- ❖ het 2de voorschot vanaf 30personen bedraagt 70% en moet betaald zijn uiterlijk 14 dagen voor het feest. Dit kan in 1 bedrag of gespreid (3x).

Bij gebrek aan tijdige betaling, heeft De Waterhoek het recht de reservatie zonder vooropzeg en zonder schadevergoeding te annuleren.

MENU

Het vastleggen van het menu en tijdstippen gebeurt steeds in overleg met ons en dit voor de uitnodigingen worden gedrukt. (bij voorkeur voor Pasen) Indien er door tekorten/sterke prijsstijgingen op de markt (of visquota) bepaalde ingrediënten niet beschikbaar zijn voorzien we een volwaardig alternatief.

Er worden geen etensoverschotten of desserts van het dessertbuffet mee naar huis gegeven na het feest.

Indien u zelf een menu wenst samen te stellen kan dit a.d.h.v. de optelling van de eenheidsprijzen van de gerechten en drankenforfaits.

Om voedselverspilling tegen te gaan worden soep en hoofdgerecht standaard 1x aangeboden. (dwz geen repas)

- ❖ Kroketjes worden standaard bijgevuld
- ❖ Extra gratin of gebakken aardappels: supplement 2,00euro pp
- ❖ Saus apart of 2de saus: +2,50euro pp

Degustatie van verschillende gerechten door de keuken gepresenteerd is betalend tijdens het proefweekend.

Speciale aantal voorwaarden bij een warm/ontbijt/brunchbuffet

Bij onze buffetvormen worden speciale voorwaarden opgelegd voor het minimumaantal personen. Er wordt rekening gehouden met het uiteindelijk gefactureerd aantal personen.

Is het uiteindelijk aantal bevestigde personen te laag dan dient u een menu aan tafel te kiezen of een vaste kost te betalen – ook al is de offerte reeds opgemaakt.

Speciale aantal voorwaarden bij een dessertbuffet

Het dessertbuffet wordt steeds voor minimum 35personen gemaakt en verrekend. Indien u met minder bent wordt de volledige waarde van het dessertbuffet (17,00euro) extra verrekend tot 35personen. Er wordt rekening gehouden met het uiteindelijk gefactureerd aantal personen. ***Er mogen geen overschotten/potjes van dessertbuffet worden meegenomen naar huis. Bent u met minder dan 35p en wenst u een uitgebreider dessertassortiment, vraag dan naar onze gebakshotels.***

KINDERMENU

Kindermenu's 3 tem 11 jaar

Aperitief gedurende 1 uur met fruitsap of frisdrank en 3 hapjes geserveerd

- ❖ Kaaskroketpuntje of fish stick met tartaar
- ❖ Kopje soep idem volwassenen of tomatensoep met balletjes
- ❖ Schijfje vlees idem volwassenen, frietjes, ketchup en mayonaise of minivide met frietjes of warm buffet idem volwassenen
Graag met groentjes of appelmoes? +3,00euro
- ❖ Kinderijsje + popcorn of dessertbuffet

Volledig menu

- ❖ Menu all-in: 45,00euro zonder dansfeest of 50,00euro met dansfeest

Verkort menu zonder soep of zonder voorgerecht (bv voor 3/4/5 jarigen)

- ❖ Menu all-in: 42,25euro zonder dansfeest of 47,25euro met dansfeest

Jeugdmenu 12 tem 15jaar

Bij formules waar geen aparte prijs voor de jeugd is vermeld wordt dit individueel berekend.

- ❖ Prijs voeding idem volwassenen
- ❖ Prijs drank idem kind

Indien de volwassenen een langer aperitief nemen met extra hapjes wordt dit ook voor de kinderen/jeugd verrekend.

ALLERGENEN – SPECIALE MENU'S

Steeds op voorhand bestellen.

Voor het menu wordt hiermee rekening gehouden, voor de hapjes bij de receptie of dessert in beperkte mate. **Indien dit de dag zelf pas wordt medegedeeld wordt het voorziene gerecht op de tafel geplaatst en het nieuwe gerecht supplementair aan 18,00euro verrekend.**

Aangepaste menu's en allergenen

- ❖ Vegetarisch: geen vlees, geen vis, wel kazen
- ❖ Veganistisch: geen vlees, geen vis, geen kazen of producten van dierlijke afkomst
- ❖ Pescotarisch: geen vlees, WEL vis. Dit noemen we eenvoudig een vismenu
- ❖ Gluten, lactose, noten, vrij

Tip: Vermeld op uw uitnodiging als we met speciale voedingseisen moeten rekening houden

Met levensbedreigende allergenen kunnen owv kruisbesmetting tijdens bediening en door met andere gasten om te gaan geen verantwoordelijkheid nemen.

BEDIENING EN INBEGREPEN DRANKEN

Bediening binnen een “all-in” formule

Bediening/dienst is inbegrepen tot 1 uur na de drankenforfait – uiterlijk 04u (03u30 vanaf 2026)

Hierna geldt een personeelskost 30euro per uur per ober

Dranken buiten forfaituren worden steeds per verbruik genoteerd.

Bediening zonder een “all-in” formule

Dranken worden per verbruik genoteerd

Er geldt een personeelskost 30euro per uur per ober.

(uitgezonderd high tea en rouwtafels)

Dranken “all-in”

❖ Aperitief:

- Schuimwijn, appelsiensap en seizoensbier (en andere bieren/frisdranken zie hieronder)

❖ Dranken aan tafel en nachtdrank:

- Witte, rode en rosé huiswijn
- Frisdranken: Appelsiensap, cola, cola zero, bruis en plat water, fanta, ice tea, schweppes tonic, appelsap, fristi en chocomelk
- Vatbieren: Stella, Kriek Liefmans en La Chouffe blond
- Flesbieren: Duvel, Karmeliet en Mc Chouffe bruin
- Niet alcoholisch: witte, rode en rosé wijn, La Chouffe 0% en Stella 0%

Niet inbegrepen dranken

Cocktails, sterke dranken en speciale koffiebereidingen (uitgezonderd gewone koffie/thee)

Aperitief of wijnen wijzigen

U gebuikt de prijzen die verder in deze brochure staan vermeld. Schuimwijn en wijnen kunnen op de opendeurdagen worden geproefd of worden afgehaald aan ½ van de eenheidsprijs.

GELUID EN ANIMATIE

Geluid

In de zalen is achtergrondmuziek en WIFI aanwezig. Indien u opteert voor livemuziek of een dj, dient dit in samenspraak met ons te gebeuren. Het onaangekondigd meebrengen van eigen muziekinstallaties of livemuziek is niet toegestaan.

Na 22u is er in openlucht geen muziek toegestaan.

Verplicht gebruik geluidsinstallatie: discobar + lichten van De Waterhoek:

- ❖ Appelgaard: 200,00euro (inclusief micro bij speeches, niet voor zang. Live muziek zelf PA en geluid)
- ❖ Lavendelhofke: 125euro (inclusief micro bij speeches, niet voor zang. Live muziek zelf PA en geluid)

De klant regelt zelf een dj. Onze dj-referenties:

- ❖ Dj Guy Stulens: 0495-290364 of guystulens@live.be
- ❖ Dj Gregory 0477-171249 www.djgregory.be
- ❖ Dj Nico Vaes 0475-574064 of vaes.nico1@skynet.be
- ❖ Dj Carlo Van Eyck: 0475-746004
- ❖ Dj Steven Mousseau 0498-110902
- ❖ Live muziek: Rockoustix : Tom Grauwels 0494672074
- ❖ DJ Mike: uitsluitend Frans 0495621996

Mengpaneel + pc (of externe cd-spelers) mee te brengen door dj en aan te koppelen via

- ❖ XLR (3 pinnen) 
- ❖ RCA (wit/rood) 

Leveranciersmenu voor dj, video- en fotografen aan 28,00 euro pp (aantal op voorhand door te geven)

Animatie

Speeches, acts en voorstellingen moeten op voorhand worden aangekondigd en de inplanting hiervan wordt door ons bepaald. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertragingen hierdoor veroorzaakt. Het gevraagde didactisch materiaal hiervoor is voor rekening van de klant.

Huur scherm (20,00euro) en beamer (20,00euro) of mag ook zelf worden meegebracht. Laptop is steeds zelf mee te brengen.

Tip: Bart Nijs Mentalist – Hypnotiseur Vlaanderens meest gevreesde gedachtenlezer www.bartnijs.be

DEGUSTATIEMENU VAN 08/01/25 TOT EN MET 20/04/25

Hier kan u vrij kiezen om uw gasten een vaste zitplaats toe te kennen of niet. U kan het vergelijken met een walking dinner waar de gerechtjes worden geserveerd. Ideaal als u geen voorstander bent van een vaste tafelindeling maar een losse sfeer prefereert.

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
optie 3 hapjes: + 6euro pp

Sint-Jacobsschelp ~ gebrande appelsien ~ venkel

Dumpling van eend, andijvie puree en portosaus

Soepje van pastinaak en knolselder ~ knolselderblokjes ~ gerookte forel

Rode mul ~ kreeftensaus ~ krokante prei

Hertenfilet of kalfsribeye

Geprakte aardappel met rode kool ~ spruitje ~ gebakken ui

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Snickers 2.0 (chocola ~ caramel ~ apenootjes ~ toetsen van pinda) OF Peer ~ sablé
chocolade ~ perenmousse met perenlikeur ~ stukjes gekonfijte peer

Koffie met boterkoekjes

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in
gedurende 5uur van bv 13u-18u: 98,00euro (of 101,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in
gedurende 10uur van bv 17u-03u: 112,00euro (of 115,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dansfeestgasten met aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en
flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro

SUGGESTIEMENU VAN 08/01/25 TOT EN MET 20/04/25

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap en 3 hapjes geserveerd

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
Extra hapjes aan 2,00euro/stuk

Lauwe sint-Jacobsvrucht ~ gemarineerde zalm ~ kerstomaat ~ structuren van komkommer en wasabi OF Zeebaars ~ geprakte aardappel met Parmezaan ~ witlof ~ julienne van sjalot ~ sausje met citroengras

Soepje van pastinaak en knolselder ~ knolselderblokjes ~ gerookte forel

Optioneel sorbet van Gin tonic met komkommer +5euro

(dan starten met soep gevolgd door warm voorgerecht)

Hertenfilet OF Kalfsribeye OF Brasvarken

Wintergroentjes ~ saus aangepast per vleessoort ~ kroketjes

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Snickers 2.0 (chocola ~ caramel ~ apenootjes ~ toetsen van pinda)

Koffie ~ boterkoekjes

Met hertenfilet

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 94,50euro (of 97,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 108,50euro (of 111,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Met kalfsribeye

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 92,50euro (of 95,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 106,50euro (of 109,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Met brasvarken

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 88,50euro (of 91,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 102,50euro (of 105,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dansfeestgasten

Aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro

UITGEBREID SUGGESTIEMENU VAN 08/01/25 TOT EN MET 20/04/25

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap en 3 hapjes geserveerd

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
Extra hapjes aan 2,00euro/stuk

Lauwe sint-Jacobsvrucht ~ gemarineerde zalm ~ kerstomaat ~ structuren van komkommer en wasabi

Zeebaars ~ geprakte aardappel met Parmezaan ~ witlof ~ julienne van sjalot ~ sausje met citroengras

Sorbet van Gin tonic met komkommer

Hertenfilet OF Kalfsribeye OF Brasvarken

Wintergroentjes ~ saus aangepast per vleessoort ~ kroketjes

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Snickers 2.0 (chocola ~ caramel ~ apenootjes ~ toetsen van pinda)

Koffie ~ boterkoekjes

Met hertenfilet

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5 uur van bv 13u-18u: 110,00euro (of 113,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10 uur van bv 17u-03u: 124,00euro (of 127,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Met kalfsribeye

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5 uur van bv 13u-18u: 108,00euro (of 111,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10 uur van bv 17u-03u: 122,00euro (of 125,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Met brasvarken

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5 uur van bv 13u-18u: 104,00euro (of 107,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10 uur van bv 17u-03u: 118,00euro (of 121,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dansfeestgasten

Aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6 uur van bv 21u-03u: 47,50euro

À LA CARTE VAN 08/01/25 TOT EN MET 20/04/25

Voor- of tussen gerechten

Sint-Jacobsschelp ~ gebrande appelsien ~ venkel	17,50
Parelcouscous ~ avocadomousse ~ scampi	17,50
Vitello Tonato (traag gegaard kalfs) ~ tonijnmayonaise ~ koningskapper	18,50
Rundstartaar ~ champignonmousse ~ krokantje van zwarte look ~ kimchimayonaise ~ gefrituurd ei	18,50
Rode mul ~ koekje van scampi en krab ~ kreeftensaus ~ krokante prei	18,50
Zeebaars ~ geprakte aardappel met Parmezaan ~ witlof ~ julienne van sjalot ~ sausje met citroengras	17,50

Soepen

Soepje van pastinaak en knolselder ~ knolselderblokjes en gerookte forel	5,50
Soepje van zoete aardappel ~ cocos ~ groene curry	5,50
Traditionele wintersoepen (bv Soepje van knolselder, boschampignons,...)	5,50

Hoofdgerechten

Brasvarken	22,00
Parelhoenfilet	24,00
Kalfsribeye	26,00
Filet pur van rund	35,00
Hertenfilet uit Nieuw Zeeland	28,00

Desserten

Snickers 2.0 (chocola ~ caramel ~ apenootjes ~ toetsen van pinda)	10,00
Dame-Blanche ~ 2 bolletjes vanille-ijs ~ slagroom ~ chocoladesaus apart	10,00
Tiramisu met speculaas	10,00
Peer - sablé chocolade ~ perenmousse met perenlikeur ~ stukjes gekonfijte peer	10,00

Eenheidsprijs koffie na diner indien dessert aan tafel geserveerd

Koffie of thee ~ artisanale boterkoekjes	4,50
Eenvoudige gebaktaart ½ gastronom per 25p slagroom of boterroom	60,00
Gebakassortiment per 20stuks	50,00

Dessertbuffet na een volwaardig diner (min 35personen) 17,00

Tiramisu, bruine chocolademousse, soufflé van het huis, mousse citroen en munt, gemengde fruitsla, rijstpap, crème caramel, flensjes met chocoladesaus en rode vruchtensaus, kaasschotel, klein gebak, schepijs in 3 smaken, koffie- en theebuffet
In elk seizoen voorzien we nog een aantal extra seizoensgebonden desserts
Supplement ijstaart: 1,50euro pp

DEGUSTATIEMENU VAN 21/04/25 TOT EN MET 30/06/25

Hier kan u vrij kiezen om uw gasten een vaste zitplaats toe te kennen of niet. U kan het vergelijken met een walking dinner waar de gerechtjes worden geserveerd. Ideaal als u geen voorstander bent van een vaste tafelindeling maar een losse sfeer prefereert.

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
optie 3 hapjes: + 6euro pp

Asperges ~ gerookte paling ~ citrus ~ panacotta van witte bisque ~ crab

Tartaar van rode biet ~ feta ~ gerookte eend

Romig soepje van venkel ~ appel

Rog ~ pasta met noten ~ sausje van snijbonen

Duif ~ polenta ~ portosaus

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Pavlova ~ mascarpone ~ rode vruchten

Koffie met boterkoekjes

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 98,00euro (of 101,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 112,00euro (of 115,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dansfeestgasten met aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro

SUGGESTIEMENU VAN 21/04/25 TOT EN MET 30/06/25

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap en 3 hapjes geserveerd

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp

Extra hapjes aan 2,00euro/stuk

Asperges ~ gerookte paling ~ citrus ~ panacotta van witte bisque ~ crab

OF Rog ~ pasta met noten ~ sausje van snijbonen

OF supplement 7euro pp: Babykreeft ~ risotto met asperges ~ champagne beurre blanc

Romig soepje van venkel ~ appel OF Aspergesoep ~ stukjes groene asperge

Optioneel sorbet van passievrucht en vodka +5euro

(dan starten met soep gevolgd door warm voorgerecht)

Pluma van Iberico OF Lamsoester OF Parelhoen OF Mechelse koekoek met z'n kroketje

Lentegroentjes ~ saus aangepast per vleessoort ~ kroketjes

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Cheesecake ~ rabarber ~ framboos OF Ijs dame blanche

Koffie ~ boterkoekjes

Met pluma van Iberico

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 92,50euro (of 95,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 106,50euro (of 109,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Met parelhoen of lamsoester

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 90,50euro (of 93,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 104,50euro (of 107,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Met Mechelse koekoek

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 88,50euro (of 91,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 102,50euro (of 105,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dansfeestgasten

Aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro

UITGEBREID SUGGESTIEMENU VAN 21/04/25 TOT EN MET 30/06/25

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap en 3 hapjes geserveerd

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp

Extra hapjes aan 2,00euro/stuk

Asperges ~ gerookte paling ~ citrus ~ panacotta van witte bisque ~ crab

Rog ~ pasta met noten ~ sausje van snijbonen

OF supplement 7euro pp: Babykreeft ~ risotto met asperges ~ champagne beurre blanc

Sorbet van passievrucht en vodka

Pluma van Iberico OF Lamsoester OF Parelhoen OF Mechelse koekoek met z'n kroketje

Lentegroentjes ~ saus aangepast per vleessoort ~ kroketjes

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Cheesecake ~ rabarber ~ framboos OF Ijs dame blanche

Koffie ~ boterkoekjes

Met pluma van Iberico

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5 uur van bv 13u-18u: 108,00euro (of 111,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10 uur van bv 17u-03u: 122,00euro (of 125,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Met parelhoen of lamsoester

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5 uur van bv 13u-18u: 106,00euro (of 109,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10 uur van bv 17u-03u: 120,00euro (of 123,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Met Mechelse koekoek

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5 uur van bv 13u-18u: 104,00euro (of 107,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10 uur van bv 17u-03u: 118,00euro (of 123,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dansfeestgasten

Aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6 uur van bv 21u-03u: 47,50euro

À LA CARTE VAN 21/04/25 TOT EN MET 30/06/25

Voor- of tussen gerechten

Asperges ~ gerookte paling ~ citrus ~ panacotta van witte bisque ~ crab	17,50
Mascarpone in een hartige tiramisu ~ puree van look ~ huisgemarineerde gravlax met rode biet	17,50
Tartaar van rode biet ~ gerookte eend	17,50
Traag gegaard runds ~ zure groentjes ~ koningskapper ~ parmesan koekje ~ rucola ~ radijs ~ wasabimayonaise	18,50
Rog ~ pasta met noten ~ sausje van snijbonen	18,50
Babykreeft ~ risotto met asperges ~ champagne beurre blanc	25,00

Soepen

Romig soepje van venkel ~ appel	5,50
Romig soepje van asperges ~ stukjes groene asperge	5,50
Traditionele lentesoepen (bv tomatensoep met balletjes, ...)	5,50

Hoofdgerechten

Lamsoester	24,00
Mechelse koekoek met z'n kroketje	22,00
Lomo duroc (Iberisch varken)	26,00
Parelhoen	24,00
Kalfsfilet-pur (Kalfshaasje)	32,00

Desserten

Dame-Blanche ~ 2 bolletjes vanille-ijs ~ slagroom ~ chocoladesaus apart	10,00
Cheesecake ~ rabarber ~ framboos	10,00
Feuilletine van aardbei ~ witte chocolade ~ basilicum	10,00
Very cherry ~ chocolade ~ kers ~ namelaka vanille	10,00

Eenheidsprijs koffie na diner indien dessert aan tafel geserveerd

Koffie of thee ~ artisanale boterkoekjes	4,50
Eenvoudige gebaktaart ½ gastronorm per 25p slagroom of boterroom	60,00
Gebakassortiment per 20stuks	50,00

Dessertbuffet na een volwaardig diner (min 35personen) 17,00

Tiramisu, bruine chocolademousse, soufflé van het huis, mousse citroen en munt, gemengde fruitsla, rijstpap, crème caramel, flensjes met chocoladesaus en rode vruchtensaus, kaasschotel, klein gebak, schepijs in 3 smaken, koffie- en theebuffet
In elk seizoen voorzien we nog een aantal extra seizoensgebonden desserts
Supplement ijstaart: 1,50euro pp

DEGUSTATIEMENU VAN 01/07/25 TOT EN MET 28/09/25

Hier kan u vrij kiezen om uw gasten een vaste zitplaats toe te kennen of niet. U kan het vergelijken met een walking dinner waar de gerechtjes worden geserveerd. Ideaal als u geen voorstander bent van een vaste tafelindeling maar een losse sfeer prefereert.

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
optie 3 hapjes: + 6euro pp

Panacotta van bisque ~ tomaat ~ bloemkool

Traag gegaard kalfs ~ tonijnmayonaise ~ koningskapper

Linzensoepje met Oosterse kruiden

Schelvis ~ couscous met venkel ~ hollandaisesaus met sinaas

Kalfsrug ~ aardappelwafeltje ~ provençaalse groentjes

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Feuilletine van aardbei ~ witte chocolade ~ basilicum

Koffie met boterkoekjes

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 98,00euro (of 101,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 112,00euro (of 115,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dansfeestgasten met aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro

SUGGESTIEMENU VAN 01/07/25 TOT EN MET 28/09/25

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap en 3 hapjes geserveerd

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
Extra hapjes aan 2,00euro/stuk

Tataki van zalm ~ crème van suikersnaps ~ tartaar van zalm ~ dille ~ groene appel
OF Schelvis ~ venkel ~ couscous ~ hollandaisesaus met sinaas

Velouté van selder met makreel of Linzensoepje met Oosterse kruiden

Optioneel sorbet van bruine rum ~ citroen ~ gedroogde gember +5,00euro
(dan starten met soep gevolgd door warm voorgerecht)

Pluma van Iberico OF Parelhoen OF Brasvarken

Zomergroentjes ~ saus aangepast per vleessoort ~ kroketjes

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Parfait van ananas ~ chocolade OF Ijs dame blanche

Koffie ~ boterkoekjes

Met pluma van Iberico

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5 uur van bv 13u-18u: 92,50euro (of 95,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10 uur van bv 17u-03u: 106,50euro (of 109,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Met parelhoen

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5 uur van bv 13u-18u: 90,50euro (of 93,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10 uur van bv 17u-03u: 104,50euro (of 107,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Met Brasvarken

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5 uur van bv 13u-18u: 88,50euro (of 91,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10 uur van bv 17u-03u: 102,50euro (of 105,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dansfeestgasten

Aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6 uur van bv 21u-03u: 47,50euro

UITGEBREID SUGGESTIEMENU VAN 01/07/25 tot en met 28/09/25

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap en 3 hapjes geserveerd

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
Extra hapjes aan 2,00euro/stuk

Tataki van zalm ~ crème van suikersnaps ~ tartaar van zalm ~ dille ~ groene appel

Schelvis ~ venkel ~ couscous ~ hollandaisesaus met sinaas

Sorbet van bruine rum ~ citroen ~ gedroogde gember

Pluma van Iberico OF Parelhoen OF Brasvarken

Zomergroentjes ~ saus aangepast per vleessoort ~ kroketjes

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Parfait van ananas ~ chocolade OF Ijs dame blanche

Koffie ~ boterkoekjes

Met pluma van Iberico

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 108,00euro (of 111,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 122,00euro (of 125,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Met parelhoen

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 106,00euro (of 109,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 120,00euro (of 123,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Met brasvarken

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 104,00euro (of 107,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 118,00euro (of 121,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dansfeestgasten

Aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro

À LA CARTE 01/07/25 TOT EN MET 28/09/25

Voor- of tussen gerechten

Tataki van zalm ~ crème van suikersnaps ~ tartaar van zalm ~ dille ~ groene appel	17,50
Carpachio van ronds ~ parmesaans krukkel ~ rucola	17,50
Bulgur met groene kruiden en boontjes ~ tartaar van tonijn ~ misomayonaise ~ olie van daslook en erwten ~ makreel	18,50
Tartaar van kalfs ~ zongedroogde tomaten ~ mini frietjes ~ zuurtjes	18,50
Schelvis ~ venkel ~ couscous ~ hollandaisesaus met sinaas	18,50
Zeekat (calamares) gevuld met scampi en tomaat ~ sausje met burrata	18,50

Soepen

Velouté van selder met makreel	5,50
Linzensoepje met Oosterse kruiden	5,50
Traditionele zomer soepen (bv tomatensoep met balletjes, aspergesoep,...)	5,50

Hoofdgerechten

Pluma van Iberico	26,00
Parelhoen	24,00
Kalfsfilet-pur (Kalfshaasje)	32,00
Brasvarken	22,00

Desserten

Dame-Blanche ~ 2 bolletjes vanille-ijs ~ slagroom ~ chocoladesaus apart	10,00
Parfait van ananas ~ chocolade	10,00
Feuilletine van aardbei ~ witte chocolade ~ basilicum	10,00
Snicky Peanut (zanddeeg ~ karamel ~ melkchocoladeganache)	10,00

Eenheidsprijs koffie na diner indien dessert aan tafel geserveerd

Koffie of thee ~ artisanale boterkoekjes	4,50
Eenvoudige gebaktaart ½ gastronom per 25p slagroom of boterroom	60,00
Gebakassortiment per 20stuks	50,00

Dessertbuffet na een volwaardig diner (min 35personen) 17,00

Tiramisu, bruine chocolademousse, soufflé van het huis, mousse citroen en munt, gemengde fruitsla, rijstpap, crème caramel, flensjes met chocoladesaus en rode vruchtensaus, kaasschotel, klein gebak, schepijs in 3 smaken, koffie- en theebuffet
In elk seizoen voorzien we nog een aantal extra seizoensgebonden desserts
Supplement ijstaart: 1,50euro pp

DEGUSTATIEMENU VAN 29/09/25 TOT EN MET 30/12/25

Hier kan u vrij kiezen om uw gasten een vaste zitplaats toe te kennen of niet. U kan het vergelijken met een walking dinner waar de gerechtjes worden geserveerd. Ideaal als u geen voorstander bent van een vaste tafelindeling maar een losse sfeer prefereert.

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
optie 3 hapjes: + 6euro pp

Coquille ~ buikspek ~ groene asperges

Rundstartaar ~ burrata ~ zongedroogde tomaten ~ zuurtjes ~ mini frietjes

Soepje van zoete aardappel ~ kikkererwt ~ harissa

Zeeduivel ~ sausje van pompoencurry ~ pasta met beukenzwam

Hertenfilet ~ herfstgarnituur

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Millefeuille van vijg ~ vanille-ijs met toetsen van thijm

Koffie met boterkoekjes

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 98,00euro (of 101,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 112,00euro (of 115,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dansfeestgasten met aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro

SUGGESTIEMENU VAN 29/09/25 TOT EN MET 30/12/25

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap en 3 hapjes geserveerd

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
Extra hapjes aan 2,00euro/stuk

Huisgemaakte klassieker: Garnaalkroketjes ~ krokante peterselie ~ citroen
OF Lengfilet ~ sausje van pompoencurry ~ pasta met beukenzwam

Optioneel sorbet van appel ~ selder +5,00euro
(dan starten met soep gevolgd door warm voorgerecht)

Hertenfilet OF Eendenfilet met mandarijn en kumquats OF Brasvarken
Herfstgroentjes ~ saus aangepast per vleessoort ~ kroketjes

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Millefeuille van vijg ~ vanille-ijs met toetsen van thijm OF Chocolate & citrus

Koffie ~ boterkoekjes

Met hertenfilet

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 94,50euro (of 97,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 108,50euro (of 111,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Met eendenfilet

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 90,50euro (of 93,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 104,50euro (of 107,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Met brasvarken

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 88,50euro (of 91,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 102,50euro (of 105,50euro met dessertbuffet-min 35p)

Dansfeestgasten

Aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro

UITGEBREID SUGGESTIEMENU VAN 29/09/25 TOT EN MET 30/12/25

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap en 3 hapjes geserveerd

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp

Extra hapjes aan 2,00euro/stuk

Huisgemaakte klassieker: Garnaalkroketjes ~ krokante peterselie ~ citroen

Lengfilet ~ sausje van pompoencurry ~ pasta met beukenzwam

Sorbet van appel ~ selder

Hertenfilet OF Eendenfilet met mandarijn en kumquats OF Brasvarken

Herfstgroentjes ~ saus aangepast per vleessoort ~ kroketjes

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Millefeuille van vijg ~ vanille-ijs met toetsen van thijm OF Chocolade & citrus

Koffie ~ boterkoekjes

Met hertenfilet

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 110,00euro (of 113,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 124,00euro (of 127,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Met eendenfilet

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 106,00euro (of 109,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 120,00euro (of 123,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Met brasvarken

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 104,00euro (of 107,00euro met dessertbuffet-min 35p)

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 118,00euro (of 121,00euro met dessertbuffet-min 35p°)

Dansfeestgasten

Aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro

À LA CARTE VAN 29/09/25 TOT EN MET 30/12/25

Voor- of tussen gerechten

Huisgemaakte klassieker: Garnaalkroketjes ~ krokante peterselie ~ citroen	18,50
Pastei van wild ~ wildkroketje ~ veenbessen	17,50
Lengfilet ~ sausje van pompoencurry ~ pasta met beukenzwam	17,50
Rundstartaar ~ champignonmousse ~ krokantje van zwarte look ~ kimchimayonaise ~ gefrituurd ei	18,50
Rode mul ~ koekje van scampi en krab ~ kreeftensaus ~ krokante prei	18,50
Coquille ~ buikspek ~ groene asperges	18,50

Soepen

Bloemkoolsoep met een crumble van beuling ~ Sint-Jacobsvrucht	6,50
Soepje van zoete aardappel ~ kikkererwt ~ harissa	5,50
Traditionele wintersoepen (bv boschampignonnen, witlof,...)	5,50

Hoofdgerechten

Filet pur van rund	35,00
Hertenfilet uit Nieuw Zeeland	28,00
Eendenfilet	24,00
Brasvarken	22,00
Hazenfilet	34,00

Desserten

Dame-Blanche ~ 2 bolletjes vanille-ijs ~ slagroom ~ chocoladesaus apart	10,00
La belle Hélène (geconfijte peer ~ ijs ~ chocoladesaus ~ amandelschilfers)	10,00
Millefeuille van vijg ~ vanille-ijs met toetsen van thijm	10,00
Chocolade & citrus	10,00

Eenheidsprijs koffie na diner indien dessert aan tafel geserveerd

Koffie of thee ~ artisanale boterkoekjes	4,50
Eenvoudige gebaktaart ½ gastronom per 25p slagroom of boterroom	60,00
Gebakassortiment per 20stuks	50,00

Dessertbuffet na een volwaardig diner (min 35personen) 17,00

Tiramisu, bruine chocolademousse, soufflé van het huis, mousse citroen en munt, gemengde fruitsla, rijstpap, crème caramel, flensjes met chocoladesaus en rode vruchtensaus, kaasschotel, klein gebak, schepijs in 3 smaken, koffie- en theebuffet
In elk seizoen voorzien we nog een aantal extra seizoensgebonden desserts
Supplement ijstaart: 1,50euro pp

VOORGERECHTBUFFET ~ WARM BUFFET ~ DESSERTBUFFET

Tussen 50p en 74p vaste kost 300euro - Vanaf 75p geen vaste kost

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap en 3 hapjes geserveerd

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
Extra hapjes aan 2,00euro/stuk

Koud buffet van individuele voorgerechten **(4 op voorhand te kiezen)**

- ❖ Sint-Jacobsschelp ~ gebrande appelsien ~ venkel
- ❖ Panacotta van bisque ~ tomaat ~ bloemkool
- ❖ Parelcouscous ~ avocadomousse ~ scampi
- ❖ Duo van Ibericoham en Iberico kroketjes ~ gemarineerde kerstomaat
- ❖ Rundstartaar ~ champignonmousse ~ krokantje van zwarte look ~ kimchimayonaise
- ❖ Traag gegaard runds ~ zure groentjes ~ koningskapper ~ parmesankoekje ~ rucola ~ radijs ~ wasabimayonaise

Warm buffet van individuele hoofdgerechten **(bij wei en erf moet u nog een keuze maken)**

- ❖ Aan de grill: Rundsentrecote ~ groentjes volgens seizoen ~ aardappelkroketjes ~ oesterzwammensaus en béarnaisesaus
- ❖ Van het weiland: Lamssteak met thijmsaus OF brasvarken met pickles (supplement pluma 3euro pp) ~ groene boontjes ~ aardappels ~ spek
- ❖ Van het erf: Eendenborst met portosaus ~ sluimererwt ~ sugersnaps ~ aardappelgratin OF kip in pancko ~ soya ~ sluimererwt ~ noedels ~ gele curry ~ gedroogde ui
- ❖ Vis & veggie: Tagliatelli met groenten en een scampiduo ~ sausje van zoete aardappel ~ cocos EN Groentengyros ~ rode paprika ~ oesterzwammen ~ ui ~ tandoori ~ flatbread

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Dessert- en koffiebuffet

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 107,50euro

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 121,50euro

Dansfeestgasten met aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro pp

VOORGERECHT ~ WARM BUFFET ~ DESSERTBUFFET

Tussen 50p en 74p vaste kost 300euro - Vanaf 75p geen vaste kost

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap en 3 hapjes geserveerd

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
Extra hapjes aan 2,00euro/stuk

Voorgerecht of soep te kiezen uit lijst à la cartelijst van het seizoen (prijs reeds inbegrepen)

Warm buffet van individuele hoofdgerechten (**bij wei en erf moet u nog een keuze maken**)

- ❖ Aan de grill: Rundsentrecote ~ groentjes volgens seizoen ~ aardappelkroketjes ~ oesterzwammensaus en béarnaisesaus
- ❖ Van het weiland: Lamssteak met thijmsaus OF brasvarken met pickles (supplement pluma 3euro pp) ~ groene boontjes ~ aardappels ~ spek
- ❖ Van het erf: Eendenborst met portosaus ~ sluimererwt ~ sugersnaps ~ aardappelgratin OF kip in pancko ~ soya ~ sluimererwt ~ noedels ~ gele curry ~ gedroogde ui
- ❖ Vis & veggie: Tagliatelli met groenten en een scampiduo ~ sausje van zoete aardappel ~ cocos EN Groentengyros ~ rode paprika ~ oesterzwammen ~ ui ~ tandoori ~ flatbread

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Dessert- en koffiebuffet

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 98,50euro

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 112,50euro

Dansfeestgasten met aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro pp

BARBECUE ~ DESSERTBUFFET

Tussen 50p en 74p vaste kost 300euro - Vanaf 75p geen vaste kost

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap en 3 hapjes geserveerd

Schuimwijn vervangen door Cava Cabaret brut reserva (11,50%alc): + 2,50euro pp
Extra hapjes aan 2,00euro/stuk

Surf en turf van gamba en spek ~ risotto

OF Zeekat (calamares) gevuld met scampi en tomaat ~ sausje met burrata

Barbecue op houtskool voorgebakken

- ❖ Entrecote 21dagen gerijpt (of tomahawk supplement 5euro pp)
- ❖ Lamskroon
- ❖ Kippensouvlaki
- ❖ Black Agnus burger
- ❖ Griekse wildzwijnworst
- ❖ Vegetarische falafel
- ❖ Aardappels gevuld met zure room
- ❖ Oesterzwammensaus en béarnaisesaus

Saladebar

Gemarineerde trostomaatjes, komkommer en radijzen ~ rode biet ~

kruidige taboulé met citroen ~ waldorfsla (selder/appel/noot) ~

aardappelsla met spek ~ krokante bladsalades ~ vlinderpastasalade ~

verse boontjes met ui ~ salade van witte kool ~ caesardressing ~ tzaziki ~ mayonaise ~

cocktailsaus ~ zuurtjes

Ontvangst dansfeestgasten om 21u indien van toepassing

Dessert- en koffiebuffet

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 5uur van bv 13u-18u: 93,50euro

Dinergasten met aperitief, menu , witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 10uur van bv 17u-03u: 107,50euro

Dansfeestgasten met aperitief, dessertbuffet, witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 47,50euro pp

HIGH TEA – NACHTHAPJES - ROUWTADEL

Vintage high teabuffet aan statafels en salons (1uur)

Assortiment van 3 canapés (= mini broodsoort) en 3 zoete hapjes (1/2 chocoladestrik, ½ wafeltje, 1 muffin en 1 gebakje)

Prijs inclusief koffie of thee gedurende 1uur: 20,00euro (volwassenen/kind)

Andere drank per verbruik: Schuimwijn of cava op buffet, bieren en frisdrank

Goude oude – koud

Geen meerprijs ivm tijdstip

Kaasschotel: 80euro/kg met brood, nootjes, rozijnen, boter en confituur

Fijne vleeswaren (Ardeense ham, gegrilde ham, gebrad en paté): 50euro/kg met brood

Eyecatchers

Premixed cocktails: 125,00euro per 3Liter (bv Pornstar Martini, Ipanema 0%)
in afgewerkte glaasjes

Candybar 3,50kg: 65,00euro (assortiment zoet/zuur)

Nachthapjes - warm

Nachthapjes tot en met 23u geen meerprijs – na 23u en voor 01u vaste kost 100euro

Borrelmaatjes mini curryworst, bitterballen, ...- min 50stuks 1,25euro/stuk

Ajuinsoep met gemalen kaas en stokbrood 5,50euro

Klein frietbakje met ketchup en mayonaise - min 50stuks 5,00euro

Rouwtafel

Standaard rouwtafel

1 Sandwich en 2 pistolets uit assortiment wit/grijs/meergranen, kaas, ham, salami, 2
gemengde salades en americain

Taartenbuffet met 1 stuk taart pp (of gebak mits supplement)

Prijs inclusief koffie of thee: 23,00 euro pp (volwassenen = kinderen)

- ❖ Andere dranken dan koffie of thee worden apart verrekend
- ❖ Tomatensoep met balletjes: +5,50euro pp

Uitgebreide rouwtafel all-in

Aperitief met een glaasje cava en fruitsap

Tomatensoep met balletjes

1 Sandwich en 2 pistolets uit assortiment wit/grijs/meergranen, kaas, ham, salami, 2
gemengde salades en americain

Taartenbuffet met 1 stuk taart pp

Inclusief frisdrank, bieren en wijnen gedurende max 3uur: 35,00euro pp

APERITIEF - RECEPTIE

Aperitief - forfaitprijzen

Inclusief frisdrank, vat- en flesbieren = “all-in”

Aantal hapjes nog apart te kiezen aan 2euro/stuk

Soort schuimwijn of champagne	Gedurende 1uur	Gedurende 1,5uur
Schuimwijn Marquis de Longchamp Sec	8,50	11,75
Cava Cabaret brut réserva	11,00	15,00
Crémant de Limoux Paul Mas	13,50	20,00
Champagne Bernard Remi Carte Blanche	23,00	30,00

Receptie gedurende 2uur en 8 hapjes

Inclusief frisdrank, vat- en flesbieren = “all-in”

Inclusief hapjes

Soort schuimwijn	Gedurende 2uur en 8 hapjes
Schuimwijn Marquis de Longchamp Sec	30,50euro
Cava Cabaret brut réserva	34,25euro

Aperitief – eenheidsprijzen (+ personeelskost)

Aantal hapjes nog apart te kiezen aan 2euro/stuk

Schuimwijn Marquis de Longchamp	22,00	Vers sinaasappelsap 1L	16,00
Cava Cabaret brut réserva	28,00	Sinaasappelsap 1L	8,00
Crémant de Limoux Paul Mas	40,00	Kinderschuimwijn 75cl	8,00
Champagne Bernard Remi Carte	60,00	Cocktail NA 1L	22,00
Blanche		Schuimwijn NA	22,00

Schenkrecht

Stopgeld zelf meegebrachte wijnen of champagne 75cl: 14,00euro/fles. Frisdranken, fles- en vatbieren worden apart verrekend of in forfait. Forfait “all-in” andere drank bij stopgeld

- ❖ tijdens receptie of aperitief: 4,00euro/uur
- ❖ tijdens diner aan tafel: 2,50euro/uur

DRANKEN AAN TAFEL EN NACHTDRANK

Dranken aan tafel – forfait

Inclusief, zoet, rosé, frisdrank, vat- en flesbieren = “all-in”

Drankenforfait 1: inbegrepen in een all-in formule

Barbusse Chardonnay	Barbusse Merlot
---------------------	-----------------

Drankenforfait 2: +3euro pp

Sauvignon blanc Les Anges Pinot blanc Signature Wolfberger	Feudi 125 Primitivo del Salento Cepas Viejas Bobal
---	---

Drankenforfait 3: +6euro pp

Chardonnay, viognier Vignes de Nicole Pinot grigio I Gadi	Bordeaux supérieur Château Tayet Montepulciano d’abruzzo Ulisse
--	--

Nachtdrank (na diner) – forfait

! Verlenging van 1 uur: vraag de drankenforfait te verlengen

2uur: 9,00euro	3uur: 11,50euro	4uur: 13,00euro
----------------	-----------------	-----------------

Indien u tijdens het dansfeest de huiswijnen wenst te vervangen voor een andere wijn wordt het prijsverschil per geopende fles verrekend. (idem voor Cava)

Wijnen per fles (+ personeelskost)

Witte en rosé wijnen

Frankrijk	Vin de pays d’oc	Chardonnay	Barbusse	22,00
	Loire	Sauvignon blanc	Les Anges	25,50
	Elzas	Pinot Blanc	Signature Wolfberger	25,50
	Vin de pays d’oc	Chardonnay, viognier	Vignes de Nicole	30,00
	Chablis	Chardonnay	Séguinot-Bordet	40,00
Italië	Venetie	Pinot grigio	I Gadi	30,00
Rosé	Vin de pays d’oc	Grenache	Barbusse	22,00

Rode wijnen

Frankrijk	Vin de pays d’oc	Merlot	Barbusse	22,00
	Bordeaux	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	Bordeaux supérieur Château Tayet	30,00
	Saint Emilion	Merlot, cab sauvignon en cabernet franc	Baron de Boutisse Saint- Emilion Grand Cru	48,00
Italië	Puglia	Primitivo	Feudi 125 Primitivo del Salento	26,00
	Abruzzo	Montepulciano d’abruzzo	Ulisse	30,00
Spanje	Utiel-requena	Bobal	Cepas Viejas Bobal	26,50

BABYBORREL – VERJAARDAGEN VOOR JONG EN MINDER JONG

Doopplechtigheden (alles in huur – ook bloemen)

Standaardpakket van 100 euro

Het klaarzetten van de stoelen (max 25p) en altaartafel, 1 vaas met zijde bloemen, korte witte loper

Tafeldoek voor altaartafel en/of lezenaar + eventueel doopkom met lauw water

Kleine muziekinstallatie met 1 micro en kort statief

Zoete borrel / babyborrel vanaf 35 personen

(geen standaard opgedekte tafels, enkel salons en statafels)

Ontvangst van 14u-14u30 met schuimwijn (8,5%alc), Seizoensbier en fruitsap

Zoet en hartig buffet van 14u30-17u

Assortiment hartige canapés (2pp)

Tiramisu, bruine chocolademousse, soufflé van het huis, mousse citroen en munt, gemengde fruitsla, rijstpap, crème caramel, flensjes met chocoladesaus en rode vruchtensaus, klein gebak, schepijs in 3 smaken, koffie- en theebuffet

In elk seizoen voorzien we nog een aantal extra seizoensgebonden desserts

Aan te vullen met kaasschotel: 80euro/kg met brood, nootjes, rozijnen, boter en confituur

En/of fijne vleeswaren (Ardeense ham, gegrilde ham, gebraad en paté): 50euro/kg met brood

Wijnbuffet: Witte, rosé en rode huiswijn

Frisdrank, vat- en flesbieren

Volwassenen “All-in” van 14u-17u 35,00euro	Kinderen (3 tem 11jr) “All-in” Van 14u-17u 20,00euro	Jeugd (12 tem 15jr) “All-in” Van 14u-17u 29,00euro
--	--	--

Dessertbuffet met dansfeest en nachthapje

(geen standaard opgedekte tafels, enkel salons en statafels)

Ontvangst van 21u-21u30 met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap

Dessertbuffet: Tiramisu, bruine chocolademousse, soufflé van het huis, mousse citroen en munt, gemengde fruitsla, rijstpap, crème caramel, flensjes met chocoladesaus en rode vruchtensaus, klein gebak, schepijs in 3 smaken, koffie- en theebuffet

In elk seizoen voorzien we nog een aantal extra seizoensgebonden desserts

24u Frietjes

Witte, rosé en rode huiswijn, frisdrank, vat- en flesbieren all-in gedurende 6uur van bv 21u-03u: 53,00euro pp

+ *Nachthapjes tot en met 23u geen meerprijs – na 23u en voor 01u vaste kost 100euro*

ONTBIJTEN OP ZONDAG OF FEESTDAG

Op vooropgestelde data (zie hieronder) of privé vanaf 45personen

- ❖ Zondag 30/03/25
- ❖ Zondag 20/07/25: openluchtontbijt
- ❖ Zondag 24/08/25: openluchtontbijt
- ❖ Zondag 28/09/25

DE ZAAL IS BESCHIKBAAR TOT 12u

Ontvangst van 9u30 - 10u met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap

Koud ontbijtbuffet

Deense ontbijtkoekjes ~ mini croissants ~ mini chocoladekoeken ~ grijs boerenbrood ~ stokbrood ~ pistolets ~ mini-sandwiches ~ mini donuts

Spek en eieren ~ mozzarellabolletjes met kers- en zongedroogde tomaat ~ meloen met Bayonne ham ~ opera van zalm ~ gerookte zalm met ui ~ salamischiifjes ~ vers fruit ~ fetablokjes met olijfjes ~ dressings ~ 5 huisgemaakte groentesalades ~ vissla ~ krabsla ~ brie- en chimaypuntjes ~ yoghurt met vruchtencoulis en crumble

Choco ~ kaas ~ ham ~ confituur ~ koffie ~ thee ~ cécémel ~ diverse vruchtensappen
+ American pancakes met licht geklopte room en chocoladesaus

Volwassenen "All-in" van 9u30-12u 35,00euro	Kinderen (3 tem 11jr) "All-in" Van 9u30-12u 22,00euro	Jeugd (12 tem 15jr) "All-in" Van 9u30-12u 27,00euro
---	---	---

BRUNCHEN OP ZONDAG OF FEESTDAG

Op vooropgestelde data (zie hieronder) of privé vanaf 45 personen

- ❖ Zondag 16/03/25
- ❖ Zondag 20/04/25
- ❖ Maandag 21/04/25
- ❖ Geen brunch tijdens
communieperiode
- ❖ Zondag 29/06/25
- ❖ Zondag 07/09/25
- ❖ Zondag 26/10/25
- ❖ Zondag 30/11/25
- ❖ Zondag 14/12/25
- ❖ Extra data worden via de website aangekondigd

Ontvangst van 10u30-11u met schuimwijn (8,5%alc), seizoensbier en fruitsap

Koud ontbijtbuffet

Deense ontbijtkoekjes ~ mini croissants ~ mini chocoladekoeken ~ grijs boerenbrood ~ stokbrood ~ pistolets ~ mini-sandwiches ~ mini donuts

Spek en eieren ~ mozzarellabolletjes met kers- en zongedroogde tomaat ~ meloen met Bayonne ham ~ opera van zalm ~ gerookte zalm met ui ~ salamischijfjes ~ vers fruit ~ fetablokjes met olijfjes ~ dressings ~ 5 huisgemaakte groentesalades ~ vissla ~ krabsla ~ brie- en chimaypuntjes ~ yoghurt met vruchtencoulis en crumble

Choco ~ kaas ~ ham ~ confituur ~ koffie ~ thee ~ cécémel ~ diverse vruchtensappen

Warm brunchbuffet

Dagsoep ~ 1 warm visgerecht ~ 2 warme vleesgerechten ~ pasta of stoofpotje (door keuken bepaald) ~ warme groentenduo ~ 2 aardappelbereidingen naar dagaanbod

Dessertbuffet (geen kaasschotel meer)

Tiramisu, bruine chocolademousse, soufflé van het huis, mousse citroen en munt, gemengde fruitsla, rijstpap, crème caramel, flensjes met chocoladesaus en rode vruchtensaus, klein gebak, schepijs in 3 smaken, koffie- en theebuffet

In elk seizoen voorzien we nog een aantal extra seizoensgebonden desserts

Volwassenen	Van 10u30-16u "All-in" 75,00euro	Van 10u30-15u "All-in" 73,00euro
Kinderen (3 tem 11jaar)	Van 10u30-16u "All-in" 34,00euro	Van 10u30-15u "All-in" 32,50euro
Jeugd (12 tem 15 jaar)	Van 10u30-16u "All-in" 58,00euro	Van 10u30-15u "All-in" 56,50euro

VERDERE VERLOOP VAN UW FEEST – TAFELINDELING – MAG DA?

Bewaring van uw enveloppen

Geldton, koffer, wijnavat of envelopkooi is inbegrepen. Na het aperitief bergen we deze op in een kluis. Bij het verlaten van de zaal na het feest dient de klant alle geschenken en bloemen mee te nemen en de kluis leeg te maken.

Tafelversiering en indeling

Ronde tafels van 6 tot 10/11/12 personen (of lange eretafel max 16p/18p)

Standaard bloemversiering op receptie- en dinertafels is inbegrepen

Standaard kaarsenversiering op receptie- en dinertafels is inbegrepen (1 kaars of theelicht per tafel)

Zilver kandelaars inclusief kaarsen: 12euro/stuk

Kleurrijke tafeldecoraties

Werkt u graag in een bepaald thema dan bespreken wij dit graag met u. (tussen 1,50euro en 3,00euro pp)

Alle mogelijkheden zie opendeurdagen.

Drukwerken en ballonnen

Menukaarten inclusief drukwerk: € 1,90 per kaart

Naamkaartjes: 0,35euro/stuk of binnen decoratiepakket

Ballonnen: bestelling en afrekening gebeurt rechtstreeks met uw leverancier. Zelf meegebrachte ballonnen dient u zelf op te blazen.

B&B, vakantiewoningen en taxi

- ❖ B&B De zevenslaper: 0485 78 79 50 of www.dezevenslaper.be
- ❖ B&B Entre nous: 0474 68 68 02 of www.bb-entre-nous.be
- ❖ Vakantiehuis Bed en Bets: 0476 03 69 83 of info@bedenbets.be
- ❖ Logies Terhaegen: www.logiesterhaegen.be 0494649346
- ❖ Taxi Jackie – Sint-Truiden: 011-694646
- ❖ Taxi Uno – Sint-Truiden: 0468-228555 of 011-966090
- ❖ V-Cab – Hageland en West Limburg: 0488-070959
- ❖ Tpomphuys3440@gmail.com

Verboden (brandveiligheid / gemeentelijke verordening / schade / vervuiling)

Glitter/vuurwerkstokjes binnen

Confetti of piñata buiten

Buitenvuurwerk (uitgezonderd professioneel grondvuurwerk) en Chinese lampionnen

HUWELIJKSPLECHTIGHEDEN

Standaard inbegrepen 625euro (alles in huur – met zijdebloemen):

- ❖ Het klaarzetten van 60 weddingchairs en 20p op bankjes met kussens
- ❖ Lezenaarstafel, verdelen misboekjes en plaatsaanduidingen stoelen
- ❖ Witte loper
- ❖ Bruidsboog
- ❖ 2 bloemenvazen en verhoogde kaarsenhoek
- ❖ Draagitems voor de kinderen naar keuze
 - Koffer “ring security”
 - Stokpaardje meisje / jongen
- ❖ Geluidsversterking met 2 micro's
- ❖ Ontvangst van uw gasten, opstellen en begeleiding van suite
- ❖ Afhalen en begeleiding van uw gasten naar de receptieruimte na de plechtigheid
(Prijs zonder bloemen: 500euro)

Concrete afspraken bij plechtigheid:

Aanvang plechtigheid:..... Einde plechtigheid:.....

Bruid: wordt afgezonderd of blijft bij de suite

De persoon die u voorziet voor de muziekbediening zit op plaats 1 naam =

Suitevorming (vrouwen staan rechts):

Voornamen koppel 1:

Voornamen koppel 2:

Mama bruid (.....) + papa bruidegom (.....)

Bruidegom (.....) + moeder (.....)

Bruidskindje 1 (.....) + Bruidskindje 2 (.....)

Bruid (.....) + vader (.....)

Voorganger (voorbeeld):

- www.irisovergangsrutuelen.be
- www.rentapriest.be
- www.demens.nu
- www.littledestiny.be
- www.fiannaceremonies.be
- Andere: of bv vriend / familielid

Vragen - berekening

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....