

St. Lambertusstraat 10

3730 Alt- Hoeselt

Rekeningnummer: BE83 0014 5829 9515

Mail: info@devrijevalk.be

www.devrijevalk.be

Vrijens Ilse

valkeners Dirk

0479/615184

0479/633824

Inhoud :

Algemene richtlijnen :	p 3,4
Receptie vooraf ?	p 5
Koud en warm buffet :	
1a.Traditioneel koud en warm buffet	p 6
1b. Modern koud en warm buffet	p 7
2. Diners aan tafel	p 8,9
Kindermenu	p 10
Budgetvriendelijke verrassingsmenu's	p 10
Topper van de diners	p 10
3.Landenbuffet met showcooking	p 11
3a) Budgetvriendelijk landenbuffet	p 11
3b1) Standaard formule 1	p 12
3b2) Standaard formule 1	p 13
3c) Culinaire wereldreis	p 14
4.Koud Buffet	
4a) Breugelbuffet	p 15
4b) Koud buffet	p 16
5.Italiaans buffet	p 17
6.BBQ en tuinfeesten	p 18,19,20
7.Speciaal buffet	p 21
8.Recepties - babyborrels	p 22
9. Broodjesmaaltijden en koffietafels	p 23
10. Dancing Dinner	
Formule 1	p 24
Formule 2	p 25

Wij, Ilse, Dirk en het hele team danken jullie alvast voor de interesse in onze feestzalen, en hopen van harte jullie feest te mogen verzorgen.
Hieronder volgen enkele algemene richtlijnen in verband met de feestzaal.

Alle prijzen (geldig in 2019) zijn inclusief BTW en bediening.

Voor het poetsen van de zaal, de normale standaard aankleding van de zaal (incl. tafelrokken en stoelhoezen, verse bloemen en kaarsjes bedraagt de huurprijs € 80 per zaal. Wenst u een volledige verdieping af te huren, dan betaal je hiervoor een supplement van € 50.

In bepaalde gevallen (Feesten met dj, pianist,...) zal het noodzakelijk zijn de volledige zaal met tuin af te huren. Voor de huur en de aankleding van de zaal (kaarsen, tafeldecoratie, bloemen, stoelhoezen, tafelrokken) , overnachting voor 3 x 2p -de muziekinstallatie, - de beamer, -de tuin, parking en binnenkoer vragen wij een forfait van € 950
(wenst u gepersonaliseerde tafeldecoratie en/of grotere bloemstukken, dan kan dat, uiteraard tegen een meerprijs)

Meerdere kluisen staan ter beschikking voor onze klanten en hun gasten, mits een waarborg voor de sleutel. (identiteitskaart)

Het vastleggen van de feestzaal kan cash met een voorschot van € 200 (minder dan 50 genodigden) , € 500 (tussen de 50 en de 100 genodigden) en € 1000 (voor feesten met meer dan 100 genodigden) of via overschrijving op het rekeningnummer BE 83 0014 5829 9515 met vermelding van naam en datum van het feest. Je reservatie is pas definitief na betaling van het voorschot.

Dit voorschot blijft verworven en zal behouden blijven ten titel van een schadevergoeding wegens contractbreuk. Het storten van dit voorschot houdt tevens in dat men zich akkoord verklaart met onze algemene voorwaarden zoals hier vermeld.

De definitieve afspraken omtrent menu, uurregeling en algemeen verloop bespreken we in de feestzaal minimaal 1 maand op voorhand.

Met alle all in menu's zijn de dranken (aangepaste wijnen, cristal, gewone frisdranken, aperitief en koffie) inbegrepen, tenzij anders staat aangegeven, en dit steeds tijdens het normale verloop van het menu. Bij huwelijken volgt er na het menu normaal een dansfeest. Ook hiervoor kan een drankenforfait opgemaakt worden.

De drankenforfait geldt meestal voor 5 uren, tenzij anders vermeld. Verlenging van de forfait kan uiteraard mits bijbetaling. De drankenforfait komt op € 6.00 pp per uur tot 01.00 u 's nachts en aan € 4.00 pp per uur na 01.00 u 's nachts.

De drankenforfait omvat steeds 4 soorten aangepaste wijn, Cristal van het vat, frisdranken, waters en de koffi corner. Verder kan u vooraf vragen om de drankenforfait uit te breiden met alcoholvrije wijnen en alcoholvrij bier en dit zonder meerprijs.

Dranken na de koffie/ all in worden extra aangerekend. (tenzij andere drankenforfait)
Sterke dranken zijn nooit inbegrepen in de prijs.

De definitieve aantallen moeten minimaal 10 dagen voor het feest bij ons bekend zijn, alsook indien nodig, de tafelschikking.

Na deze dag kunnen de aantallen niet meer gewijzigd worden.

Het aantal opgegeven gasten zullen volledig aangerekend worden.
Indien het feest in de week van het feest geannuleerd wordt zal er buiten het voorschot nog een extra schadevergoeding aangerekend worden. (+ 12 % per dag van de totale som).

Afrekening: Elk feest dient de dag van het feest zelf volledig te zijn afgerekend in verband met de witte kassa.

Men mag hiervoor na afloop van het feest een deel cash betalen (max. € 2999, indien het totaalbedrag hoger is, dan max. 10 % van het totaal bedrag)

Indien u de rest liever niet met de kaart betaald(bv. om het limiet van de kaart niet te moeten verhogen) mag er uiteraard ook een deel op voorhand worden overgeschreven.

Feestzalen De Vrije Valk doet er alles aan om het zijn cliënteel zo aangenaam mogelijk te maken. In de zalen is er een totaal rookverbod.(KB 13 december 2005) Wel zijn er buiten ruimtes voorzien, om de rokers het zo aangenaam mogelijk te maken. Ook steken we veel energie in het onderhoud van de zalen en de tuin. We vragen u beleefd erop toe te zien dat dit ook door uw gasten en hun kinderen gerespecteerd zal worden. Vrijwillige vernielingen, worden helaas aan de organisator van het feest aangerekend

Dranken, indien geen forfait:

- Per fles:

- Champagne Laurent Perrier 1812 aan € 65 / fles
- Champagne Laurent Perrier Rosé 1812 aan € 80 / fles
- Schuimwijn aan € 22 / fles
- Cava MVSA aan € 27 / fles
- frisdranken en fruitsap € 10.00 / fles
- Karaf plat / bruis € 6 / karaf
- Bieren en sterke drank per consumptie .
- vraag naar onze uitgebreide wijnkaart
- eigen wijn meebrengen? stoppengeld aan € 9.00 / fles
- zie verder op onze drankenkaart

Muziek- ceremonie – animatie en overnachting

In onze zaal is er een professionele geluid en licht installatie aanwezig.

Verder zijn onze zalen uitgerust met een projectiescherm en beamer.

Handig voor powerpoint- presentaties of fotoreportages.

Indien je wenst gebruik te maken van jullie eigen dj, ben je verplicht onze geluidsinstallatie te gebruiken. Na afloop van het feest dient onze installatie in de originele staat gebracht te worden.

Eenvoudiger is het om te opteren voor gebruik te maken van onze huis dj.

DJ + installatie + Beamer = Prijs all-in € 450

Huwelijksceremonie: Bloemenboog met verse bloemen versiert, rode loper, sprekersgestoelte, actieve geluidsinstallatie met micro, tafel met een vers bloemstuk, stertent met 20 witte stoelen: Prijs: € 450

Dooptceremonie: Stertent met 20 witte stoelen, tafel voor de pastoor met een vers bloemstuk, actieve geluidinstallatie met micro: Prijs: € 150

Wij staan steeds open voor themafeesten. Bespreek uw wensen en onze mogelijkheden met ons en vraag vrijblijvend onze prijsofferte.

Vraag vrijblijvend naar de beschikbaarheid van de kamers voor je overnachting.

Voor de kinderen is er een speeltuin met adventure park en springkasteel (bij goed weer)
Verder hebben we een dierenpark met voornamelijk vogels en een ruime tuin met wandelpark.

Enkele Enkele feestmogelijkheden: feestmogelijkheden:

Receptie vooraf ?

Recepties gaan bij mooi weer door in de tuin.

* Receptie van een half uur aan € 7 pp (fruitsap, witte wijn en schuimwijn)

* Receptie van een uur aan € 10.50 pp (fruitsap, witte wijn en schuimwijn)

* Aperobar : keuze aan de bar uit : rode/witte porto –Martini Royal – Pineau des Charentes
– Aperol Spritz – alcoholvrije punch in bowl met fruit – schuimwijn

Prijs: 30 min : € 10.50 45 min : € 15.00

** aansluitend bij de aperobar kan je opteren voor een amusebar: hier serveren de koks je versgemaakte hapjes. Prijs : € 3.50 per amuse bij afname van min. 2 soorten. .

Bijvoorbeeld: zeeuwse creuse op ijs / toastje met ganzenlever / grijze garnalen met een warme truffelschuim/ gemarineerde kerstomaat met espuma van parmezaan en pesto/
gedroogde Italiaanse hesp met meloenballetjes/ ...

Hapjes:

* Assortiment van 4 warme hapjes (oven en frituurhapjes) : € 5.00 pp

* Assortiment van 3 lepelhapjes : € 6.00 pp

* Assortiment van 4 canapés (scampi – mini croque – belegde toast- krokant hapje van fyllodeeg): € 7.00 pp

*Feestelijk afgewerkte bordhapjes komen op € 3.00 per stuk (vb. salade van gerookte eend – mini carpaccio –soepje in een mokkatas - steakje van kangoeroe met pommes noisette...) Ons advies max. 2 bordhapjes voor een receptie van een half uur.

1a: Traditioneel warm en koud buffet

Terug van weggeweest !!!!

Minimum aantal personen is 50p !!!

In deze formule zijn altijd wijzigingen mogelijk, mits supplement.

*receptie van 45 ' met bubbels, rosé wijn en fruitsap vergezeld van 2 hapjes aangepast aan het seizoen

* aan tafel

Koud buffet:

- gepocheerde zalm feestelijk afgewerkt met rivierkreeftjes
- halve tomaat gevuld met garnaalsalade
- gerookte forel met mieriksworteldressing
- eitjes gevuld met noordzeekrab
- vers gekookte Italiaanse schouderham met kruiden en asperges
- Gedroogde Spaanse ham
- Vitello Tonato
- Cesar salade
- Waldorfsalade Sauzen en brood
- Huzarensalade

Soep: één soep aan tafel opgediend naargelang het seizoen

Warm Buffet:

- Visfilet (catch of the day) met pommes duchesses en seizoensgroenten
- Varkenshaasje met champignonroomsaus, gratin, knolselderzalf, gevulde gourgette
- Scampi's op Oosterse wijze met Thaise curry en wokgroenten
- Lamsbout met zuiderse ratatouille en parelcouscous
- kroketten – frieten

Dessertenbuffet :

Chocomousse – panna cotta van Baileys - crème brûllée- soesjes en eclairs - donuts - tiramisu van speculoos en crumble van Oreo – bavarois in verschillende smaken – divers huisbereid ijs – gelegenheidsgebak op de fiets - vers fruit en koffie

Indien u een meer gepersonaliseerde bruidstaart wenst kan dit mits een supplement vanaf € 5.00 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak.

1b: Modern warm en koud buffet

Minimum aantal personen is 60p !!

Aperobar : keuze aan de bar bestaat bv. uit: Martini Royal - bubbels - fruitsap - rode porto - kruidengin tonic

Naast de aperobar staat de amusebar: hier serveert een kok je 2 seizoensgebonden versgemaakte hapjes. Bijvoorbeeld: zeeuwse creuse op ijs / toastje met ganzenlever/ grijze garnalen met een warme truffelschuim/ gemarineerde kerstomaat met espuma van parmezaan en pesto/ gedroogde Italiaanse hesp met meloenballetjes/ ...

20u30: Koud voorgerechten buffet:

- assortiment van Japanse sushi en sashimi
- Griekse salade met feta, tapenades, tzaziki en souvlaki
- Italiaanse charcuterie met olijven, zongedroogde tomaten en gegrilde scampi's met lookboter, Tomaat mozzarella
- Graved lax met aquavit, haringfilets, roggebrood.

Soep aan tafel opgediend:

- Zeewiersoepje met kip, glasnoedels en shi- take

Warm Buffet:

- Kip op Oosterse wijze met noedels
- Tajine van lams
- Pasta pescatore (met vis en zeevruchten)
- Biefstukjes (op de plaat gebakken) met friet, champignonroomsaus en salade.

Dessertenbuffet : Chocomousse – panna cotta van Baileys - crème brûllée-soesjes en eclairs - donuts - tiramisu van speculoos en crumble van Oreo – bavarois in verschillende smaken – divers huisbereid ijs – gelegenheidsgebak op de fiets - vers fruit en koffie

Indien u een meer gepersonaliseerde bruidstaart wenst kan dit mits een supplement vanaf € 5.00 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak.

Nachtelijke versnaperingen: Tortilla's met vlees, groenten, zure room en tomatensalsa

2: diner aan tafel

Indien je kiest voor de formule "all in" zit er steeds een receptie van een half uur met hapjes inbegrepen in de all in prijs!!!

Bij alle menu's voorziet de keuken een pauze voor het hoofdgerecht. Bij het hoofdgerecht zal er steeds een repas voorzien zijn van vlees / vis, groenten, saus en aardappelbereiding.

Alle gerechten worden door de kelner voorgesteld. Wij zelf voorzien geen menukaartjes.

Stel zelf je menu samen :

kies één van de 3 mogelijkheden:

*4-gangenmenu (Voorgerecht - soep - pauze - hoofdgerecht - dessert) gedurende een tijdspanne van minstens 4 uur

*5-gangenmenu (Soep - voorgerecht - sorbet - pauze - hoofdgerecht - dessert) gedurende een tijdspanne van minstens 4 en een half uur

*6-gangenmenu (Voorgerecht - soep - tussengerecht - sorbet - pauze - hoofdgerecht) gedurende een tijdspanne van minstens 5 uur

Volwassenen: één menu voor de hele groep, uitgezonderd vegetariërs!! (gelieve min. 10 dagen voor het feest door te geven indien er mensen met bepaalde allergenen zijn !)

Extra bedrag : Receptie van een half uur met hapjes, frisdranken, Cristal en waters tijdens de maaltijd en achteraf koffie met versnaperingen :
€ 15 pp steeds bijtellen per persoon !!

Voorgerechten: prijzen van de gerechten zijn incl. aangepaste wijn

- | | |
|---|------|
| - Tomaat Mozzarella | € 11 |
| - Vitello tonato (kalfsvlees met tonijnsaus) | € 13 |
| - Gegrilde zalm met asperges, vanillesaus en krokante knolselder | € 16 |
| - Quinoa- st; Jacobsnootje, rucola – krab – gerookte paling -limoen | € 19 |

Soep: prijzen van de gerechten zijn incl. aangepaste wijn

- Bouillon van soja met pijpajuin, wortel, courgette en tofu € 4
- Tomatensoep met room € 3
- Kruidensoep met slahartjes, zure room en snippers gerookte zalm € 5
- Aspergesoep met beenham en bieslook € 5

Tussengerechten: : prijzen van de gerechten zijn incl. aangepaste wijn

- Pasta met truffel en paddenstoelen € 9.50
- marmiet van schaal en schelpdieren € 15.00
- kwartel met dragon € 10.00
- zeebaars op de huid gebakken, zuiders geïnspireerd € 12.00
(olijven, tomaat, basilicum, aubergine)

Sorbet : tijdens de sorbet wordt dezelfde wijn geschonken als de vorige

- huisbereide luchtige citroensorbet aan tafel overgoten met citroenjenever € 5

**Hoofdgerechten : incl. repas met extra vlees, groenten, saus en kroketten en
Prijzen van de gerechten zijn incl. aangepaste wijn**

- gevulde artisjok met gewokte groenten, krielaardappelen en saus van jonge spinazie € 22
- Mechelse koekoek met champignonroomsaus, seizoensgroenten en aardappelgratin € 20
- op lage temperatuur gegaard varkenshaasje met mosterdsaus, seizoensgroenten en aardappelgratin € 23
- diverse bereidingen van boterzacht kalfsvlees, met kalfsjus, seizoensgroenten en aardappelgratin € 26

Dessert: incl. glas dessertwijn

- fantasie van chocolade, modern gepresenteerd € 13
- vers fruit , framboensorbet en muntpesto € 9
- Tiramisu van het huis € 7

Geen zin om zelf een menu samen te stellen :

kies voor een 4 gangen verrassingsmenu aan € 59 pp all in
of kies voor een 5 gangen verrassingsmenu aan € 64 pp all in
Of kies voor een 6 gangen verrassingsmenu aan € 75 pp all-in

Voor de jongsten kan je ook een aangepast menu kiezen indien gewenst.

Kindermenu : € 30 per kind (van 2 tot 10 jaar) incl. frisdranken

Receptie met frisdrank en chickenfingers

Voorgerecht : een mini hamburger met rauwkostsalade

Soep : Tomatensoep met room en een eerlijk verdeeld aantal balletjes

Hoofdgerecht : 2 lange hamburgers met frietjes, appelmoes, sauzen

Dessert : Kinderijsje

Tienermenu : € 45 per tiener (van 10 tot 15 jaar) incl. frisdranken

Receptie met frisdrank en chickenfingers

Voorgerecht : een warme wrap met kip en rauwkostsalade

Soep : Tomatensoep met room en een eerlijk verdeeld aantal balletjes

Hoofdgerecht : spare-ribs met frietjes, appelmoes, sauzen

Dessert : chocoladeschuim met karamel, brownies en oreo

Topper onder de diners!!

Menu : diner aan tafel “all in” : voor een super geslaagd feest.

* Receptie van 45 ' met bubbels , rosé wijn en fruitsap met 2 seizoensgebonden luxe hapjes en een oesterbar !

* Aan tafel

- Voorgerecht: Kabeljauwhaasje met fijne groenten, citrus en citroengras

- Soep : bloemkool, nage van grijze garnaal en gegrilde nobashigarnaal

- Hoofdgerecht: Kalfsfilet met oesterzwammensaus, seizoensgroenten

- Dessertenbuffet : Chocomousse – panna cotta van Baileys - crème brûllée-soesjes en eclairs - donuts - tiramisu van speculoos en crumble van Oreo – bavarois in verschillende smaken – divers huisbereid ijs – gelegenheidsgebak op de fiets - vers fruit en koffie

Indien u een meer gepersonaliseerde bruidstaart wenst kan dit mits een supplement vanaf € 5.00 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak.

* Gin- degustatie (3 soorten gin) vergezeld met " snacks on a stick"

Mogelijk vanaf 45 volwassenen. Andere gerechten uiteraard mogelijk.

3. Landenbuffet

3a) Budgetvriendelijke formule Europa - vanaf 50 p -

(Aanpassingen in deze formule zijn mogelijk, mits supplement)

***Receptie** van 45 minuten met schuimwijn, rosé wijn, fruitsap, huisaperitief met tafelhapjes (brood, olijven, tzaziki en Italiaanse en Spaanse charcuterie)

***Aan tafel: (kies 4 standen/ landen)**

Belgische stand: steak-peperroom -friet - groene salade

Frans stand: piepkuiken met fijne groenten en krielaardappelen

Luxemburg : Forel met amandelen, natuuraardappelen en papilotte van groenten (courgette, tomaat, venkel, ajuin)

Duitsland : zuurkoolstampot met hammetje, rookworst en vleesribben

Oostenrijk: kalfsschnitzel met tartiflette, groene salade en mosterddressing

Italië: diverse pizza's OF diverse pasta's

Spanje: gegrilde sardientjes met patatas bravas en salsa verde

Griekenland : Moussaka, brood en Griekse salade

***Openingsdans**

***Dessert :** Gelegenheidsgebak op de fiets, diverse soorten ijs, warme pannenkoeken, chocolade, siroop, suiker, vers fruit

Indien u een meer gepersonaliseerde bruidstaart wenst kan dit mits een supplement vanaf € 5.00 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak.

3b1) Standaard formule - min. 80 p

Kleine porties die door de gasten aan de verschillende standen worden afgehaald.

Het is de bedoeling van deze formule dat de gasten aan elke stand minimum één tot zelfs twee maal een keuze maken (voorgerecht, soep en hoofdgerecht).

Eerst zal er aan elke stand de voorgerechten/ soep aangeboden worden vervolgens bereiden ze voor u de hoofdgerechten. De standen staan verspreid over de volledige ruimte van de feestzalen, en bij mooi weer zelfs buiten.

Het geheel wordt afgesloten met een dessertenbuffet.

* Receptie van 45' met bubbels, rosé wijn, fruitsap en tafelhapjes

* Aan tafel :

Griekse stand:

Voorgerecht: kalamaria (gebakken inktvisringen) met tzaziki,

Hoofdgerecht: souvlaki met horiátiki saláta

(vegetarische boerensalade met feta, olijven, tomaat en komkommer)

Bijgerecht: Grieks brood en Griekse rijst

Chinese stand:

Voorgerecht: gemarineerde kip met zoetzure saus en bami + kroepoek

Hoofdgerecht: gewokte scampi's met oesterzwammen, sojascheuten, ajuin,

paprika, sluismererwten, wortel en gele curry met kokosmelk. Bijgerecht : Nasi Goreng

Franse stand :

Soep: soepje van verse tuinkruiden met zure room

Voorgerecht: quiche loraine (preitaart met spekjes)

Hoofdgerecht: varkenshaasje met champignonroomsaus, gratin en seizoensgroenten.

Mexicaanse stand:

Voorgerecht : Taco's met kip

Hoofdgerecht : spare ribben (pittig) met Mexicaanse aardappelen

* Dessertenbuffet : Chocomousse – panna cotta van Baileys - crème brûllée- soesjes en eclairs - donuts - tiramisu van speculoos en crumble van Oreo – bavarois in verschillende smaken – divers huisbereid ijs – gelegenheidsgebak op de fiets - vers fruit en koffie

Indien u een meer gepersonaliseerde bruidstaart wenst kan dit mits een supplement vanaf € 5.00 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak.

Extra gasten arriveren vanaf het dessertenbuffet?

Aankomst om 22.00 u : receptie – dessertenbuffet – dansfeest met drankenforfait

Einde : 02.30 u prijs € 38.50 pp

3b2) Standaard formule - min. 80 p

zelfde systeem als 3b1

Noorse stand:

Een koud buffet van diverse vissoorten met oa. gepocheerde zalmfilet, tomaat garnaal, gravad lax, haring in azijn, gerookte makreelfilet en donker roggebrood.

Spaanse stand:

Soep: Sopa de ajo (Spaanse soep met omelet)

Voorgerecht: gevarieerde Spaanse tapas

Hoofdgerecht: paella (rijst met kip, zeevruchten en chorizo)

Marokaanse stand :

voorgerecht: Harira (maaltijdsoep van de Berbers met lams of rundvlees, kekererwten en linzen.)

Hoofdgerecht: tajine (typisch Marokaanse stoofpot) met kip of lamsvlees, en groenten

Bijgerecht: couscous

Australische stand : Voorgerecht: Australische salade met kipfilet, varkenshaasje en gepelde scampi geserveerd met ijsbergsalade, verse groentjes en een yoghurt dressing van honing/mosterd. Hoofdgerecht: Kangoeroe met mango en bieslookpuree

* Dessertenbuffet : Chocomousse – panna cotta van Baileys - crème brûllée- soesjes en eclairs - donuts - tiramisu van speculoos en crumble van Oreo – bavarois in verschillende smaken – divers huisbereid ijs – gelegenheidsgebak op de fiets - vers fruit en koffie

Indien u een meer gepersonaliseerde bruidstaart wenst kan dit mits een supplement vanaf € 5.00 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak.

Extra gasten arriveren vanaf het dessertenbuffet?

Aankomst om 22.00 u : receptie – dessertenbuffet – dansfeest met drankenforfait

Einde : 02.30 u prijs € 38.50 pp

Uitbreiding van de basisformule:

- Cocktailbar gedurende 1 uur aan € 10 pp
- Nachtelijke versnaperingen (soep – frieten – partysnacks ...) vanaf € 2.00 pp
- Luxe hapjes bij de receptie volgens aanbod van de markt : € 3.50 per stuk
- Ijskuip met feigling / flügel prijs otk
- Jägermeister van de tap: prijs otk
- Ijskuip gevuld met Carlsberg of Desporado (bier met tequilla) of Breezers vanaf € 3.00 per stuk

3c) Topper : Culinaire wereldreis met live cooking - min. 80 p

***Receptie van één uur met schuimwijn, rosé wijn, fruitsap, aperitief van het huis met 2 hapjes/ wraps met gerookte zalm en quiche loraine**

*** aan Tafel :**

Italiaanse stand:

Soep: Minestrone

Voorgerecht: Vitello Tonato (kalfsvlees met tonijn.

Hoofdgerecht: Farfalle met truffel, paddenstoelen en parmezaan

Zuid-Frankrijk: Schaal en schelpdierenstand:

een ijspalet met oesters, tapijtshelven , grijze ongepelde garnalen, krabbenpoten, kreukels, rivierkreeften, gamba's en langoustines

Amerikaanse stand : BBQ

Voorgerecht: Scampi's met warme lookboter

Hoofdgerecht: uitgebreid assortiment met oa. gemarineerde spiering, black angus burger, sweet chicken, spareribs

ceasersalad, warme en koude sauzen - aardappel in de schil – lookboter – cornbread

Japanse stand::

Voorgerecht: Sushi – rolletjes met wasabi en soja en gemarineerde gember

Hoofdgerecht: geflambeerde agnus beef (entrecote) met oesterzwammen, pijpajuin en paksoi

Bijgerechten : nasi en bami - Kroepoek - sojasaus – zoet-zure saus

Uitgebreid dessertenbuffet:

* Dessertenbuffet : Chocomousse – panna cotta van Baileys - crème brûllée- soesjes en eclairs - donuts - tiramisu van speculoos en crumble van Oreo – bavarois in verschillende smaken – divers huisbereid ijs – gelegenheidsgebak op de fiets - vers fruit en koffie

Indien u een meer gepersonaliseerde bruidstaart wenst kan dit mits een supplement vanaf € 5.00 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak.

Nachtelijke versnapering : frietjes in puntzakken

Cocktailbar van een uur met verschillende cocktails

Uitbreiding: luxe hapjes volgens aanbod van de markt bij de receptie: € 3.50 per stuk

Extra gasten arriveren vanaf het dessertenbuffet?

Aankomst om 22.00 u : receptie – dessertenbuffet – dansfeest met drankenforfait
Einde : 02.30 u prijs € 49.00 pp

4. Koude Buffetten

a) Breugelbuffet vanaf min. 40 p

* Receptie van 1/2 u met bubbels en fruitsap /degustatie van 3 soorten paté.

* aan tafel / opening buffetten

koud

* vleesribben

* kippenboutjes

* Spek

* vers gekookte schouderham met kruiden

* rode en witte worst

* kip kap (grijs en rood) met diverse broodsoorten, opgelegde ajuintjes en augurkjes, *sauzen, appelmoes en saladebar met verse groenten

warm

*soep naar keuze : vb. ajuinsoep, erwtensoep, goulashsoep...

*speenvarken filet

*runderstoofpotje

*bouletten (gehaktballen) op grootmoeders wijze

*konijn met pruimen

*savooi stampot/ wortelpuree

Breugel dessertenbuffet

Diverse vlaaien en taarten, rijstpap, chocoladeschuim, pudding, soezen en gebakjes, warme appeltaart met kaneelijs ,fruit en vanille-ijs, ter plaatse gebakken pannenkoekjes, warme wafel en koffie

Breugelbuffet all in : gedurende 5 uren incl. receptie, drankforfait aangevuld met donkere Grimbergen

4b) Koud buffet vanaf min. 40 p:

* Receptie van 1/2 u met bubbels en fruitsap en hapje graved lax (gemarineerde zalm met citroenjenever en dille)

* aan tafel / opening buffet

- gepocheerde zalm met rivierkreeftjes
- gerookte zalm /forel/ makreel
- tomaat met grijze garnalen
- varkenshaasje in deegkorst
- Italiaanse hesp met meloen
- Kippenbout
- Kalkoenfilet met kruidenvulling
- Salade met geitenkaas
- Toastjes met kruidenkaas en graved lax
- Salade caprese (tomaat mozarella)
- Griekse salade met tzaziki
 - sauzen
 - diverse broodsoorten
 - aardappelsalade, pastasalade, gevulde eitjes met Noordzeekrab

Dessertenbuffet :Chocomousse – panna cotta van Baileys - crème brûllée-soesjes en eclairs - donuts - tiramisu van speculoos en crumble van Oreo – bavarois in verschillende smaken – divers huisbereid ijs – gelegenheidsgebak op de fiets - vers fruit en koffie

Indien u een meer gepersonaliseerde bruidstaart wenst kan dit mits een supplement vanaf € 5.00 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak.

mogelijke aanvullingen:

- runderrolletjes met vleessalade: € 1.00 pp
- gerookte paling en gerookte heilbot € 2.50 pp
- lamsbout met muntsaus : € 1.20 pp
- assortiment van schaal-/schelpdieren (oesters – kreeft - vongolés –krab
- gamba's –langoustines – ongepelde grijze garnalen -pandalus) : vanaf € 12 pp

5. Italiaans Buffet

- Vanaf 45 p - Receptie van 45 minuten met Martini Royal , Aperol Spritz en fruitsap met welkomsthapje : olijvenbootjes met Italiaanse charcuterie

voorgerecht:

- ✓ Italiaanse prosciutto (hesp) met gemarineerde meloen
- ✓ Bruschetta (brood) met tomaten en mozzarella
- ✓ Inktvis à la Romana
- ✓ Carpaccio van ronds
- ✓ Vitello Tonato

Soep: Minestrone

Hoofdgerechten:

- ✓ Linguine pescatore (zeevruchten)
- ✓ Lasagna "al forno"
- ✓ Osso Bucco
- ✓ Farfalle carbonara (spek / room/ mosterd)
- ✓ Vegetarische pasta met pesto

Dessert:

Tiramisu

Koffie met amaretti's

6. BBQ en tuinfeesten

Voorstel 1: Budgetvriendelijke bbq (vanaf 50 p)

Vlees : gemarineerde spiering, chipolata, spek, kippenonderbout.
Uitgebreide saladebar - brood - koude sauzen
Dessert: Moulleux met huisgemaakt vanille ijs

Voorstel 2: (vanaf 40 p)

Voorgerecht : Scampi's met kruidenboter
Vlees/ vis: assortiment van bv: gemarineerde spieringkotelet-
kippenonderdij- diverse worsten– kiptournedos- - gemarineerd spek -
zalmfilet
Uitgebreide saladebar - brood - koude sauzen
Dessert: Frambozendessert

Voorstel 3 :(vanaf 30 p)

Voorgerecht: zalm met een witte wijnsaus
Tussengerecht: gemarineerde kip met geroerbakte rijst en groenten
Hoofdgerecht : kangoeroefilet – lamskotelet - gemarineerde spare-
ribben.
Uitgebreide saladebar – brood – koude sauzen
Warme groenten: pakketje met wokgroenten.
Warme saus: Provençaalse saus
Bijgerechten : aardappel in de schil met lookboter

Dessert: Dessert ven de chef
(crème brûlée – panacotta – chocomousse en tiramisu)

Voorstel 4: (vanaf 30 p)

Voorgerecht : papillotte met kabeljauw met witte wijnsaus en groenterijst
Tussengerecht: 2 gegrilde gamba's met lookboter en stokbrood
vergezeld van een griekse salade (tomaat – feta – komkommer- olijven)

Hoofdgerecht:lamskotelet, gemarineerde biefstuk en kipbrochette met een
couscoussalade , BBQ salade, pastasalade - groenten en koude sauzen.

Dessert: beursje van exotisch fruit met vanille-ijs

Voorstel 5: (Japan – Mediterraans) (vanaf 30 p)

Voorgerecht: rechtstreeks op de Teppanyaki bereidt de kok voor u de lekkerste
inktvis, zalm en gamba's die u ooit proefde. Hierbij wordt een traditionele
sojasaus en een zoetzure saus gepresenteerd, met nasi en kroepoek.

Hoofdgerecht: een mediterrane BBQ

Op de bbq krijg je een assortiment van lamskroon – gemarineerde kipfilet
en Côte a Los .

Groentenbuffet met olijven – zongedoogde tomaat – parmezaan – Griekse
boerensalade – pasta 's en couscoussalade en een warme groenteratouille.

Dessert: Dessertbuffet met ijs, bavarois – vers fruit – chocomousse – soezen –
gebak, donuts, brownies, cheesecake..

Voorstel 6: BBQ voor een huwelijksfeest (Vanaf 60 p)

Aanvang : 19 uur :

Receptie van 45 min. met bubbels, rosé wijn, fruitsap en een punchbowl met 3 hapjes : bv.: gepekeld zalm met zure room, paté van kwartel met ajuinconfi, roomkaas met kruiden en ramanas

Aan tafel om 19u45:

Kies voor het hele gezelschap 1 van volgende voorgerechten:

Ceasersalad (kip) of Vitello Tonato (kalfs en tonijn) of Carpaccio van runds

BBQ:

Met oa.: speenvarken, buikspek, bierkip, rosbeef, lamsbout met Mexicaanse aardappelen, ratatouille, mosterdsaus, griekse salade aardappelsalade met spekjes en koude koolsla

Dessert: Marshmallow met advocaat en een soepje van aardbeien met een muntpesto

Nachtelijke versnapering : Hot-Dogs in zelfbediening

7. speciaal Buffet

Vanaf 40 p

Aanvang: 19 uur

Receptie van 45 minuten met cava, martini royal en een mocktail met 2 hapjes, aangepast aan het seizoen.

Het voorgerecht en de soep worden opgediend aan tafel

Het hoofdgerecht, dessert en koffie zijn in buffetvorm

Aan tafel:

- Voorgerecht : liefdesduo van zalm (gerookt en tartaar)
- Soep : Bouillonsoepje met scampi, ei, zeewier en glasnoedels
- Hoofdgerechten in buffetvorm :
 - Kabeljauw met broccolisaus
 - Scampi's met Thaise curry
 - Entrecôte (op de bakplaat aan het buffet) met pepersaus
 - Ibericofilet met champignonroomsaus
 - Seizoensgroenten – en aardappelbereidingen

- Dessertenbuffet : Gelegenheidsgebak op de fiets –ijs– diverse bavarois – vers fruit –zwartewoudgebak – crème brullée – soezen – éclairs – chocoladeschuim , donuts, brownies, panacotta van baileys en koffie

Indien u een meer gepersonaliseerde bruidstaart wenst kan dit mits een supplement vanaf € 5.00 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak.

01.00 u: Carlsberg en Carlsberg 0/0 in een ijsskuip

Eveneens heel de avond inbegrepen : 4 soorten aangepaste wijn, Cristal, waters, gewone frisdranken en koffie.

02.00 u einde all in .

8. Recepties en babyborrels

Basisformule

receptie van één uur

schuimwijn, witte wijn, fruitsap

3 verzorgde bordhapjes

vanaf € 17.00 pp.

Receptie van 2 uren vanaf € 25.00 pp

Schuimwijn, witte wijn, fruitsap, gewone frisdranken en cristal
Steeds 4 mooie afgewerkte hapjes en een zoet afsluitertje volgens de
inspiratie van de chef.

a) Receptie van 2 uren met dessertenbuffet vanaf € 27.00 pp

Schuimwijn, witte wijn, fruitsap, gewone frisdranken, cristal en koffie

Met uitgebreid dessertenbuffet naar keuze.

b) Receptie van 3 uren “Onze topper”

Formule 3: € 39.00 pp

Schuimwijn, witte wijn, fruitsap, gewone frisdranken en Cristal

Steeds 5 mooie afgewerkte hapjes volgens de inspiratie van de chef, gevolgd
door een uitgebreid dessertenbuffet.

9. Broodjesmaaltijd en koffietafels

Broodjesmaaltijd: anderhalf uur aan € 22.00 pp.

Luxe belegde broodjes

(sandwiches en pistolets met Italiaanse ham met zongedroogde tomaten - krabsalade – smos – amercaïn - cesaersaladebroodje) gevolgd door een luchtig gebak met fruit en slagroom incl. waters, koffie, thee, gewone frisdranken, cristal en jupiler 0/0

Koffietafel 1 : 2 uur prijs € 15.00 pp (vanaf 40p)

Soep - belegde broodjes

(sandwiches en pistolets met kaas – hesp en salami) met waters, koffie, thee, gewone frisdranken, cristal en jupiler 0/0 gevolgd door diverse taarten met en zonder slagroom.

Koffietafel 2 : 2 uur prijs € 20.00 pp (vanaf 40p)

Soep – Luxe belegde broodjes

(sandwiches en pistolets met Italiaanse ham met zongedroogde tomaten - krabsalade – smos – amercaïn - cesaersaladebroodje) met waters, koffie, thee, gewone frisdranken, cristal en jupiler 0/0 gevolgd door diverse taarten met en zonder slagroom.

10. Dancing Dinner

Formule 1: een budgetvriendelijk feest met veel ambiance en lekker eten!! Min 110 p !!

19.30 u (vast aanvangsuur) receptie met bubbels, roséwijn en fruitsap
tafelhapjes op de statafels : brood, olijven, Italiaanse en Spaanse
charcuterie

20.30 u - 23.00 u

Food & Beverage & music

1) **de cocktailbar** gaat open met keuze uit Martini Royal, Cuba Libre,
Mojito, Pisang orange, Cristal, Cola, Schuimwijn en fruitsap

2) Andere dranken kunnen verkregen worden aan de **binnentoog** :
frisdranken, waters, Cristal.

3) In de veranda staat de **wijnbar** met 4 soorten wijn naar keuze.

4) hiernaast staat de **koffiestand**.

5) In het kookatelier bereiden de koks voor u en uw gasten eerst heerlijke
gefrituurde inktvis met tzaziki

6) ook staat er een **pastastand** met lasagna en een vegetarische pasta

7) nadien is er een **Belgische stand** : Stoofvlees /friet

8) en opent de **BBQ stand** : diverse stukken vlees van op de bbq (
spareribben, chipolata, mergeuze, souvlakis met seizoensgroenten, brood
en sauzen

23.00 u de diverse standen sluiten, enkel de wijnbar, koffiestand en de
binnentoog blijven open.

23.30 u divers ijsbuffet met warme pancakes, siroop, suiker, chocolade
en vers fruit.

Bruidstaart supplement vanaf €5 pp.

01.00u Partypan gevuld met diverse partysnacks(vb gehaktballetjes,
kippendijtjes, worstjes en spiesjes)

02.00 u einde all in formule.

Omwille van het speciale karakter van deze formule zijn enkel wijzigingen
mogelijk mits het betalen van een vooraf afgesproken supplement. Wij voorzien
beneden een 60 tal zitplaatsen.

Formule 2: een budgetvriendelijk feest met veel ambiance en lekker eten!! Min 110 p !!

19.30 u (vast aanvangsuur) receptie met cava of mocktail (alcoholvrije
cocktail) tafelhapjes op de statafels : warme dimsum met chilisaus

20.30 u - 23.00 u

Food & Beverage & music

- 1) **de Ginstand** : gindegustatie met 3 soorten gin en tonics.
 - 2) Andere dranken kunnen verkregen worden aan de **binnentoog** : **cava**, frisdranken, waters , Cristal.
 - 3) In de veranda staat de **wijnbar** met keuze uit 4 soorten wijn
 - 4) Ernaast staat de **koffiestand**.
 - 5) In het kookatelier presenteren de koks voor u en uw gasten een heerlijk **koud buffet**
 - 6) aan de **pastastand** kan je terecht voor een penne Arrabiata.
 - 7) ondertussen grillen ze een **speenvarkentje aan het spit**, geserveerd met aardappelgratin en seizoensgroenten.
 - 8) en serveren ze een stukje **kabeljauw op z'n Oosters** met noedels, wokgroenten en een Thaise curry
- 23.00 u de diverse standen sluiten, enkel de wijnbar, koffiestand en de binnentoog blijven open.
- 23.30 u divers ijsbuffet met warme pancakes, siroop, suiker, chocolade en vers fruit
- Bruidstaart mogelijk mits supplement vanaf €5.00 pp

01.00u De **partypan** wordt gevuld met diverse partysnacks (gehaktballetjes, kippendijtjes, worstjes en spiesjes)

02.00 u einde all in formule.

Omwille van het speciale karakter van deze formule zijn enkel wijzigingen mogelijk mits het betalen van een vooraf afgesproken supplement. Wij voorzien beneden een 60 tal zitplaatsen.

