



PRIJSLIJST 2026

BV DE VRIJE VALK

Wij, Ilse, Dirk en het hele team danken jullie alvast voor de interesse in onze feestzalen en verheugen ons erop om jullie feest te mogen verzorgen.

Recepties en aperitief

Recepties gaan bij mooi weer door in de tuin. Bij privé-feesten kan dit eventueel ook op de binnenkoer.

Receptie van een half uur aan € 9 pp (fruitsap, Aperol Spritz en cava)

Aperobar: keuze aan de bar uit: gin-tonic - aperitief van het huis - rode/witte porto

–Martini Royal – Pineau des Charentes – Aperol Spritz – alcoholvrije mocktail – cava. Prijs: 30 min.: € 13,50 pp 45 min.: € 19,00 pp

Aansluitend bij de aperobar kan je opteren voor een amusebar. Hier serveren de koks je vers gemaakte hapjes. Prijs: vanaf € 4.00 per amuse bij afname van minstens 2 stuks

Dranken na de receptie/broodjesmaaltijd tot aan het begin van het avondfeest worden supplementair aangerekend, alsook het nodige personeel aan € 30.00 per uur, per personeelslid.

Receptie hapjes:

Assortiment van 6 warme hapjes (oven en frituurhapjes): € 10,00 pp

Assortiment van 3 lepelhapjes: € 9,00 pp

Assortiment van 4 canapés (scampi – mini croque – belegde toast- krokant hapje van filodeeg): € 12,00 pp

Feestelijk afgewerkte bordhapjes vanaf € 4.00 per stuk

Dranken, indien je geen drankforfait kiest:

Per fles:

• Champagne aan € 65/ fles

Champagne Laurent Perrier 1812 aan € 85/fles

cava aan € 35/fles

frisdranken en fruitsap € 12,00/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

alle prijzen van andere dranken staan op onze drankenkaart

Diner aan tafel

Alle diners aan tafel beginnen gebruikelijk met een receptie.

Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis.

Verder mag u 2 leuke hapjes verwachten om vervolgens 45 minuten later aan tafel te gaan. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner. Vanaf 12 personen is het drankenforfait verplicht te nemen.

De ruimte waarin jullie feest zal plaatsvinden kan omwille van diverse factoren verschillen met de ruimte die jullie in optie hadden. (Sommige groepen worden groter, andere kleiner, we dienen rekening te houden met de mobiliteit van de gasten enz.)

Bij alle menu's voorziet de keuken een pauze van ongeveer een half uur en dit net voor het hoofdgerecht. Tijdens de pauze kunnen jullie gasten een wandeling maken in de tuin. Dranken tijdens de pauze zijn ook inbegrepen, maar we vragen wel om deze zelf aan de toog te komen afhalen.

Bij het hoofdgerecht zal er steeds een extra aardappelbereiding voorzien worden.

Alle gerechten/ wijnen worden door de kelner voorgesteld. Wij zelf voorzien geen menukaartjes. Het staat u uiteraard vrij om deze zelf te voorzien.

Verrassingsmenu 3 - gangen:

2 seizoensgebonden hapjes bij het aperitief als trendsetter

Voorgerecht met vis van de dag in de hoofdrol (warm of koud afhankelijk van het seizoen)

Hoofdgerecht: vb trio van vlees (kip/ kalfs en duroc) met een kleurrijk groentepalet, aardappelbereiding en saus. repas met kroketten

Dessert: vb 4 zoete zonden op 1 bord (vb crème brûlée, chocomousse, fruitig gebakje en ijs).

Laatste knipoog alvorens af te sluiten

In de all-informule zijn een receptie van 45 minuten en 2 hapjes inbegrepen. Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner. All-in bij een 3-gangenmenu gedurende 3,5 uur.

Prijs van het menu all-in: € 90 pp (excl. huur zaal)

Verrassingsmenu 4 – gangen

2 seizoensgebonden hapjes bij het aperitief als trendsetter

Voorgerecht met vis van de dag in de hoofdrol (warm of koud afhankelijk van het seizoen)

Soep: een heerlijk seizoensgebonden soepje met aangepaste garnituur

Hoofdgerecht: vb trio van vlees (kip/ kalfs en duroc) met een kleurrijk groentepalet, aardappelbereiding en saus. repas met kroketten

Dessert: vb 4 zoete zonden op 1 bord (vb crème brûlée, chocomousse, fruitig gebakje en ijs)

Laatste knipoog alvorens af te sluiten

In de all-informule zijn een receptie van 45 minuten en 2 hapjes inbegrepen. Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner.

All-in bij een 4 - gangenmenu gedurende 4 uur

Prijs van het menu all-in: € 104 pp (excl. huur zaal)

Menu's Impressie: minstens 15 vw.

De gerechten kunnen aangepast worden.

Paaslam ipv dessert: + 8pp.

Verplichte drankforfait aan € 8,50 pp en per uur.

Menu A: Prijs: € 65 pp (excl. dranken/ min. 3,5 uur)

2 seizoensgebonden hapjes, als trendsetter bij het aperitief

Voorgerecht: Thaise wok met tempura van steenbolk

Hoofdgerecht: Lamskroon met gepofte tomaat, ratatouille en gratin

Dessert: Ganache van choColade met citrus

Laatste knipoog alvorens af te sluiten

Menu B: Prijs: € 77.5 pp (excl. dranken) Forfait min. 4,5 uur

2 seizoensgebonden hapjes, als trendsetter bij het aperitief

Voorgerecht:

- Carpaccio van octopus met sinaasappeldressing en venkel

Tussengerecht:

Zeebaars met asperges, mousseline en krokant gebakken ui

Hoofdgerecht:

Entrecôte van Simmental rund met lentegroenten en pepersaus

Dessert: Tijgersoes met vanille-ijs en choColade

Laatste knipoog

Menu C: Prijs: € 71 pp (excl. dranken) Forfait min. 4,5 uur

2 seizoensgebonden hapjes, als trendsetter bij het aperitief

Voorgerecht:

- Vitello tonnato (tonijn/ kalfsvlees)

Soep: Soepje van verse tuinkruiden, Little gem met chimichurri

Hoofdgerecht:

- Rogvleugel op Zuiderse wijze met kruidenpuree.

Dessert: Karamel (ijs en moelleux van karamel)

Laatste knipoog

Menu D: Prijs: € 79 pp (excl. dranken) Forfait min. 4,5 uur

2 seizoensgebonden hapjes, als trendsetter bij het aperitief

Voorgerecht:

- Carpaccio van boerderijhert, ruCola en truffelmayo

Tussengerecht:

Halve kreeft met fijne groenten en mosterdmousseline

Hoofdgerecht:

Eendenborst met groene kool en citrus

Dessert: "Spring" diverse structuren van aardbei en choColade.

Laatste knipoog

Kindermenu: Stel 1 menu op voor alle kinderen

€ 38 per kind (van 2 tot 10 jaar) incl. frisdranken

Receptie met kindercocktail en frituurhapjes

Voorgerecht: kaaskroketje met rauwkostsalade of tomatenroomsoep met balletjes of nacho's van het huis

Hoofdgerecht: frikandellenworsten met luciferfrietjes en sauzen of kipkrokant met puree en appelmoes of videe met frietjes of fish and chips

Dessert: handijsjes naar keuze

Tienermenu: Stel 1 menu op voor alle tieners

€ 54 per tiener (10 tot 15 jaar) incl. frisdranken

Receptie met tienercocktail en frituurhapjes

Voorgerecht: kaaskroketje met rauwkostsalade of tomatenroomsoep met balletjes of nacho's van het huis

Hoofdgerecht: broodje rundsburger met luciferfrietjes en sauzen of Lasagne of spareribs met frieten of videe met frietjes

Dessert: Dame blanche of handijsje naar keuze

Topper onder de diners!! Minstens 35 p

Menu: diner aan tafel "all-in": voor een super geslaagd feest.

Receptie van 45 minuten met 2 seizoensgebonden luxe hapjes. Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner.

Aan tafel (voorbeeld)

- Voorgerecht: Kabeljauwhaasje met fijne groenten, citrus en citroengras
- Soep: Velouté van bloemkool en grijze garnaal
- Hoofdgerecht: Trio van kalfs met oesterzwammensaus, seizoensgroenten
- Dessertbuffet: Chocomousse - panna cotta van Baileys - crème

brûlée- soesjes en eclairs - donuts - bavarois in verschillende smaken - divers huisbereid ijs - gelegenheidsgebak - vers fruit en koffie

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

Prijs all in gedurende 6 uur: € 128 pp (incl. receptie van 45 ' en drankforfait)

Kan uiteraard verlengd worden.

Verlenging mogelijk aan € 8,50 pp en per uur.

Walking dinner

Vanaf 35 volwassenen

Walking Dinner: de hapjes worden rondgebracht door de kelners

Tomaat mozzarella met pesto

Vegetarische springroll met glasnoedels en munt

Kort gebakken zalm met kruidenpuree

Soepje van de dag

Kipsaté met pindasaus en nasi

Nacho's met chili, mais en kruidig gehakt

Farfalle arrabbiata

Friet stoofvlees

Dessert: tiramisu met speculoos en oreo

Prijs: € 55,00 pp (excl. dranken)

Indien drankenforfait: min. 4 uur aan € 8,50 pp en per uur

Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner. Eveneens voorzien we een hartig hapje bij de receptie.

Omwillen van het speciale karakter van deze formule zijn enkel wijzigingen mogelijk mits het betalen van een vooraf afgesproken supplement. Wij voorzien beneden max. een 100- tal zitplaatsen. (bovenverdieping wordt niet gebruikt)

Tasting dinner

Vanaf 16 tot max. 60 p

Tasting Dinner/sharing plates geserveerd aan tafel en telkens per 4 personen

Basis: € 45 pp (excl. dranken)

Hummus en burrata board of Vitello tonnata board of

Muhamara en pecorino board

Italiaanse en Spaanse charcuterie

Bami met scampi zoet -zuur

Diverse mix van luxe kroketjes met dip

Chickenwings Korean style

Ravioli van bospaddenstoelen en truffel- roomsaus (V)

Gevulde tijgersoes met choColade, vanille-ijs en slagroom (individueel)

Uitbreiding mogelijk met:

Oester op ijs € 4 per stuk

Gegrilde octopus + € 5 pp

Tempura van steenbolk (vis) met wokgroenten + € 4 pp

Rillettes, paté en préparé met boerenbrood + € 3pp

Gegrilde spareribs zoet, kruidig en licht gerookt + € 4pp

Taco met pulled porc + € 5 pp

Tagliata di manzo (tussenrib) met pesto, ruCola en parmezaan + € 10pp

Kaasbordje met druiven, vijgenconfituur en noten + € 8 pp

Indien drankenforfait: min. 3 uur aan € 8,50 pp en per uur

Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner. Eveneens voorzien we een hartig hapje bij de receptie.

Dinner and dance

Budgetvriendelijk all-in dans- en huwelijksfeest met een

all you can eat buffet

min. 80 volwassenen

19.00 u (vast aanvangsuur): receptie met cava, Aperol Spritz, fruitsap, een alcoholvrije mocktail van het huis en 1 tapasplank met warme en koude hapjes per 8 personen.

1 tapasplank met warme en koude hapjes per 8 personen.

19.45 u Food, music & Beverage

De dansvloer kan op elk moment van de avond geopend worden; de buffetten blijven immers open tot 23.00 u. Tot 01.00 u zijn inbegrepen: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en de koffi corner met zelfbediening.

20.00 u Buffet gaat open en staat opgesteld in het kookatelier:

voorgerechtenbuffet met oa. Gepocheerde zalm, oesters, dimsum, sushi sashimi, vitello tonato, carpaccio van rund, saladebar, brood en sauzen

21.00 u opening warm buffet:

Pasta met zeevruchten, koolvishaasje met spinazie en puree, varkenshaasje met seizoensgroenten en gratin, wokschotel met gemarineerde kip en nasi, steak met provençalse groenten en gebakken krieltjes met rozemarijn.

23.30 u Presentatie van het gelegenheidsgebak/ bruidstaart op de fiets.

00.00 u Frietjes met mayo in een puntzakje.

0.15 u opening Cocktailstand met keuze uit 2 cocktails.

01.00 u einde all-in formule.

Omwillen van het speciale karakter van deze formule zijn enkel wijzigingen mogelijk mits het betalen van een vooraf afgesproken supplement. Wij voorzien beneden max. een 100 tal zitplaatsen. (bovenverdieping wordt niet gebruikt)

Prijs: € 115 pp (incl. huur zaal privé + 1 kamer!!)

Streetfoodfestival

Aantal: Minstens 40 volwassenen.

- Receptie van 30 minuten: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis.

Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner. Drankenforfait: € 8,50 p.p. per uur.

Kies je street food uit onderstaande lijst:

6 streetfoodhapjes per persoon: € 36,00 pp

7 streetfoodhapjes per persoon: € 40,00 pp

8 streetfoodhapjes per persoon: € 45,00 pp

Aziatisch getint:

Gua bao (stoombroodje) gevuld met keuze uit buikspek -pekingeend of hoisin kip

Assortiment van gefrituurde dim-sum en gyoza met sweet chili

Saté: kies uit kipsaté met citroengras, yakitori

Soepje: tom tha Kai: Thaise kippensoep met kokos en nobashigarnaal

Wok: scampi en kip met wokgroenten, noedels en gele curry

Teppanyaki (bakplaat): zalmfilet met ajuin en courgette of steak met oesterzwammen en nasi

Mediterraans geïnspireerd:

Pizza margherita (of extra beleg naar keuze)

Pasta naar keuze (vis of vlees of vegetarisch)

Lasagna Bolognaise

Griekse salade met gyros en tzatziki

Tapasbordje

Gefrituurde calamares

Tex- Mex

Taco met pulled porc en coleslaw

Nacho's met kip of nacho's met chili con carne

Spareribs met zoete aardappel

Frituur:

Broodje braadworst (ajuin – augurk - sauzen)

Broodje platte hamburger of mergeuz of mexicano

Puntzakje friet met frikandel en sauzen

Fish & chips

BBQ

Salade met chicken wings

Arrosticini (lamsspiesjes) of souvlaki (varkens)

Gegrilde sardientjes

Papillot van vis

Lamsbout of diamanthaas (rund) of zeebaars in zijn geheel op de bbq met passende garnituur

Scandinavië:

Gravad lax van zalm met rode biet en dille

Haringhapjes op roggebrood

Spaanse Tapas:

Diverse charcuterie -soorten met bruschetta

Kaasassortiment

Olijven, zongedroogde tomaatjes, mini pimientos gevuld, hummus, paprikadip en platbrood

Gefrituurde inktvis (calamares) of gegrilde sardienen

Gehaktballetjes met kaas in tomatensaus (albondigas) met patatas bravas

Tortilla en gazpacho

Sweet:

Churro's -ijs - toppings

Ben & Jerry's ijsjes

Pancakes - ijs - toppings

Wedding cake supplement vanaf € 5.00 pp

Prijzen:

..... uur drank x € 8,50 p.p. = € p.p. all-in. Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffiecorner.

Drankforfait van minstens 4 uur

Het eten = €pp Totaal: €

Opmerking: Wij raden steeds aan om de all-in drankenforfait zoals omschreven ergens rond 1 uur 's nachts te laten eindigen.

Sommige gasten gaan dan reeds naar huis. Maar geen nood, uw feestje kan ook na het gekozen all-in einduur verder gezet worden.

(Max. 1,5 uur) De dranken worden dan uiteraard extra aangerekend.

Buffetten

Koud en warm buffet

Aantal: Minstens 50 volwassenen.

- Receptie van 45 minuten met cava, Aperol Spritz, fruitsap, een alcoholvrije mocktail van het huis en 2 hapjes aangepast aan het seizoen.

van 2 hapjes aangepast aan het seizoen

- Aan tafel

Koud voorgerechtenbuffet:

Gepocheerde zalm feestelijk afgewerkt met rivierkreeftjes

Gerookte forel met mieriksworteldressing

Eitjes gevuld met Noordzeekrab

Vers gekookte Italiaanse schouderham met kruiden en asperges

Gedroogde Spaanse ham

Vitello tonato (kalbsfilet, tonijn, ruCola, Parmezaan)

Caesar salade, seizoenssalades, pasta, sauzen en brood

Warm hoofdgerechtenbuffet:

Varkenshaasje met champignonroomsaus, gratin, knolselderzalf, gevulde courgette

Scampi en kip op Oosterse wijze met chili zoet/zuur en wokgroenten

Steak met pepersaus en salade

Kroketten – frieten

Dessertbuffet:

Chocomousse - panna cotta van Baileys - crème brûlée- soesjes en eclairs -

- tiramisu - bavarois in verschillende smaken - gelegenheidsgebak - roomijs -vers fruit en koffie

Prijs dranken: uur x € 8,50 p.p. = € p.p. all-in. Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner.

Het eten = € 66,00 pp (hapjes – koud en warm buffet – dessertbuffet)

Totaal: €

3 -Landenbuffet

Aantal: Minstens 60 volwassenen.

Kies uit onderstaande lijst 3 landen/ standen en sluit af met het dessertbuffet. Het is de bedoeling van deze formule dat de gasten aan elke stand meermaals een keuze maken (voorgerecht, soep en hoofdgerecht)

Eerst zullen er aan elke stand de voorgerechten/ soep aangeboden worden vervolgens bereiden de koks voor u de hoofdgerechten. De standen staan opgesteld in ons kookatelier.

Het geheel wordt afgesloten met een dessertbuffet.

Aanvang:

Receptie van 45 minuten met cava, Aperol Spritz, fruitsap, een alcoholvrije mocktail van het huis en tafelhapjes.

Aan tafel

Griekse stand:

Voorgerecht: kalamaria (gebakken inktvisringen) met tzatziki,

Hoofdgerecht: souvlaki met horiátiki saláta

(vegetarische boerensalade met feta, olijven, tomaat en komkommer) Bijgerecht: Grieks brood en Griekse rijst

Prijs: € 14.00 pp

Chinese stand:

Voorgerecht: gemarineerde kippensaté met currysaus + kroepoek

Hoofdgerecht: gewokte scampi met oesterzwammen, sojascheuten, ajuin, paprika,

sluimererwten, wortel en zoetzure saus Bijgerecht: nasi goreng

Prijs: € 14.00 pp

Franse stand:

Soep: soepje van verse tuinkruiden met zure room

Voorgerecht: quiche Lorraine (preitaart met spekjes)

Hoofdgerecht: varkenshaasje met champignonroomsaus, gratin en seizoensgroenten. € 12,00 pp

Mexicaanse stand:

Voorgerecht: taco's met kip

Hoofdgerecht: spareribs (pittig) met Mexicaanse aardappelen

€ 14.00 pp

Noorse stand:

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

15.00 pp

Spaanse stand:

Soep: sopa de ajo (Spaanse knoflooksoep met gepocheerd ei)

Voorgerecht: gevarieerde Spaanse tapas

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

€ 15.00 pp

Marokkaanse stand:

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

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

Bijgerecht: couscous

€ 13.00 pp

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 € 15,50 pp

Italiaanse stand:

Voorgerecht: carpaccio van rund of vitello tonato

Hoofdgerecht: farfalle met truffel, paddenstoelen en Parmezaan of pasta met kip en tomaat

15.00 pp

Zuid- Frankrijk: Schaal- en schelpdierenstand:

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

€ 19,00 pp

Amerikaanse stand: BBQ

Voorgerecht: scampi met warme lookboter

Hoofdgerecht: uitgebreid assortiment met oa. gemarineerde spiering, Black Angus burger, sweet chicken, spareribs – caesar salade, warme en koude sauzen - aardappel in de schil – lookboter – cornbread

€ 17,50 pp

Japanse stand:

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

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

Bijgerechten: nasi en bami - kroepoek - sojasaus – zoetzure saus

€ 18,00 pp

Dessertbuffet: Chocomousse - tiramisu - crème brûlée - panna cotta - mini bavarois - soezen en eclairs - mignardises - gelegenheidsgebak - mini brownies - mini frangipane - huisgemaakt vanille ijs - donuts - vers fruit en koffie

€ 14.00 pp

(bruidstaart i.p.v. gelegenheidsgebak mogelijk vanaf + € 5.00 pp)

Prijzen:

Dranken: uur × € 8,50 p.p. = € p.p. Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffiecorner.

drankforfait minstens 4 uur.

het eten: Tafelhapjes € 2.00 pp, land 1: €, land 2: €, land 3: €,

dessertbuffet € 14.00 pp = €, supplement Bruidstaart = € = €

Totaal: €

Warm buffet

Aantal: Minstens 35 volwassenen.

Receptie van 30 minuten met cava, Aperol Spritz, fruitsap, een alcoholvrije mocktail van het huis en een hapje aangepast aan het seizoen.

Het voorgerecht, de soep en het dessert worden opgediend aan tafel. Het hoofdgerecht en de koffie zijn in buffetvorm

Aan tafel:

Voorgerecht: huis gerookte zalmforel met zure room en bieslook

Soep: Spaanse bouillon met kip en kruidenomelet

Hoofdgerechten in buffetvorm:

Vis van de dag met spinazie

Diamanthaas (rund) (op de bakplaat aan het buffet) met pepersaus

Ibericofilet met champignonroomsaus

Seizoensgroenten en aardappelbereidingen

Dessert van de chef en koffie

Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner.

Prijzen:

..... uur drank x € 8,50 p.p. = € p.p. all-in. Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner.

Het eten = € 62,00 pp

Totaal: €

BBQ/ tuinfeest.

Indien het weer het niet toelaat beslissen we 1 dag op voorhand samen met de klant om het feest binnen te laten doorgaan.

Aantal: vanaf 25 volwassenen

- 35 p keuze uit 6 soorten vis/vlees/ gevogelte

30 - 50 p keuze uit 7 soorten

>50 p: keuze uit 8 soorten uit onderstaand

Vis/ schaal- en schelpdieren: gemarineerde scampi's, mosselen(seizoen) vongole in papillotte, low & slow zalm met dille, makreel, forel, sardientjes,...

Varkenvlees: gemarineerde spiering, chipolata, traag gegaard buikspek, gesneden speklappen, mergeuz, verse bbq -worst,arrosticini, speenvarken

Gevogelte: dry rub kippen-onderbout, kipfilet, kipspies, kipsaté met paprika en ajuin

Lams: lamskotelet, lamsbout, low & slow schenkel, arrostiticini

Rund: Ierse Angus bavette, Belgisch witblauw entrecôte, picanha (kalfs)

Low & slow Simmental shortribs

+ Uitgebreide saladebar – pastasalade - smockey aardappelwedges met rozemarijn – gegrilde tomaatjes

Brood -

Koude sauzen en 1 warme saus

Incl. Dessert: " Magnum 2.0 "

Prijzen:

BBQ: € 45,00 pp

Indien drankenforfait: min. 3,5 uur aan € 8,50 pp en per uur

Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner. Eveneens voorzien we een hartig hapje bij de receptie.

BBQ- formule voor een super geslaagd feest:

Min. 25 p

Receptie van 45 minuten met cava, Aperol Spritz, fruitsap, een alcoholvrije mocktail van het huis en een punchbowl. Eveneens voorzien we 2 hapjes, bijvoorbeeld gepekeld zalm met zure room, paté van kwartel met ajuinconfituur of roomkaas met kruiden en rammenas.

Aan tafel:

Kies voor het hele gezelschap 1 van volgende voorgerechten:

caesar salade (kip) of vitello tonato (kalfs en tonijn) of carpaccio van rund.

BBQ: € 45,00 pp

speenvarken, buispek, bbq-worst, kipspies, spareribs, arrosticini, tussenrib

Uitgebreide saladebar – pastasalade - smockey aardappelwedges met rozemarijn – gegrilde tomaatjes

Brood -

Koude sauzen en 1 warme saus

Dessert:

Dôme van framboos in een soepje van aardbeien en muntpesto.

..... uur drank x € 8,50 p.p. = € p.p. all-in. Tijdens de receptie: cava, Aperol Spritz, fruitsap en een alcoholvrije mocktail van het huis. Na de receptie: twee vooraf afgesproken bieren, één vooraf afgesproken alcoholvrij bier, aangepaste huiswijnen (chardonnay, merlot, zoete witte wijn en rosé), plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Ice Tea en koffie of thee via de koffi corner.

Het eten = € 48 pp (hapjes - voorgerecht - bbq - dessert).

Recepties/babyborrel/ gender reveal/ babyshower Productvoorstellingen ...

Receptie van één uur aan € 29,00 pp (incl. huur zaal)

cava, witte en rosé wijn, Aperol Spritz, bieren van het vat, gewone frisdranken, water, fruitsap

3 verzorgde bordhapjes

Receptie van 2 uren aan € 45,00 pp (incl. huur zaal)

cava, witte en rosé wijn, Aperol Spritz, bieren van het vat, gewone frisdranken, water, fruitsap

Steeds 4 mooie afgewerkte hapjes en een zoet afsluitertje volgens de inspiratie van de chef

Receptie van 2 uren met dessertbuffet aan € 38,00 pp tea-time (incl. huur zaal)

cava, witte en rosé wijn, Aperol Spritz, bieren van het vat, gewone frisdranken, water, fruitsap en koffie.

Met uitgebreid dessertbuffet naar keuze.

Receptie van 3 uren “Onze topper” aan € 54,00 pp (incl. huur zaal)

cava, witte en rosé wijn, Aperol Spritz, bieren van het vat, gewone frisdranken, water, fruitsap

Steeds 4 mooi afgewerkte hapjes volgens de inspiratie van de chef, gevolgd door een uitgebreid dessertbuffet.

Broodjesmaaltijden en rouwtafels

Broodjesmaaltijd: anderhalf uur aan € 18,00 pp.

Luxe belegde broodjes

(sandwiches en pistolets met bijvoorbeeld Italiaanse ham en zongedroogde tomaten, krabsalade, smos, americain) incl. water, koffie, thee, gewone frisdranken, 2 bieren van het vat

Koffietafel: 2 uur prijs € 30,00 pp (vanaf 40p)

- Soep

- Luxe belegde broodjes

(sandwiches en pistolets met bijvoorbeeld Italiaanse ham en zongedroogde tomaten, krabsalade smos, americain)

Gevolgd door diverse taarten met en zonder slagroom
incl. water, koffie, thee,
gewone frisdranken, 2 bieren van het vat, witte, rosé en rode wijn.

Leuke extra's

Wij beschikken over 2 kamers om te overnachten aan € 85 per kamer (exclusief ontbijt)

Ontbijtje? Enkel tussen 10 en 11 u: Yoghurt, fruit/ spek en ei/ broodjes/ beleg/ fruitsap/koffie/ thee/ chocolademelk € 20 pp

Voorstel 1: cocktailbar aan € 15 pp voor één uur

Voorstel 2: frietzakje aan € 3,50 pp, soepje aan € 2 pp of party pan met snacks aan € 8,00 pp, hamburger aan € 7 pp of hotdog aan 6 pp

Voorstel 3: Luxe hapjes bij de receptie volgens aanbod van de markt: € 4 per stuk

Voorstel 4: Ijskuip gevuld met Carlsberg, Jupiler, Corona(Mexicaans bier) of Desperados (bier met tequila) vanaf € 3 per stuk

Voorstel 5: Tafelhapjes: tapasplank (vb. charcuterie, brood, hummus, olijven, zongedroogde tomaten, gevulde paprika's, gefrituurde hapjes, kipvleugels...) aan € 25 per plank = 6 tot 8 p