



PRIJSLIJST 2020

BVBA DE VRIJE VALK



Algemeen :

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 Vrije Valk

Alle prijzen (geldig in 2020) zijn inclusief BTW en bediening.

Huur zaal:

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) , -de muziekinstallatie, - de beamer, -de tuin, parking en binnenkoer vragen wij een forfait van € 695

(wenst u gepersonaliseerde tafeldecoratie en/of grotere bloemstukken, dan kan dat, uiteraard na overleg)

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

Voorschot:

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.

Bespreking menu en tafelschikking / definitieve aantallen:

De definitieve afspraken omtrent menu, uurregeling en algemeen verloop bespreken we in de feestzaal minimaal 1 maand op voorhand. De definitieve aantallen geef je steeds door via mail ten laatste 8 dagen voor de datum van het feest via info@devrijevalk.be Indien je zelf je gasten een plaats wenst toe te bedelen, duid je de tafelschikking aan op getekend grondplan dat je eveneens via mail kan aanvragen.

Na deze dag kunnen de aantallen niet meer gewijzigd worden.
Het aantal opgegeven gasten zullen volledig aangerekend worden.

Drankenpakket :

De drankenforfait komt op € 5.00 pp per uur per persoon +16 j (receptie met bubbels, fruitsap, aangepaste wijnen, Cristal, gewone frisdranken, aperitief en warme dranken van de koffi corner)

Verder kan u vooraf vragen om de drankenforfait uit te breiden met alcoholvrije wijnen en alcoholvrij bier en dit tegen een kleine meerprijs.

Dranken na de all in worden extra aangerekend en vanaf dat tijdstip rekenen we ook 1 kelner per feest aan en bij feesten met meer dan 70 p ook een barman aan €25/u per personeelslid.

Sterk alcoholische dranken zijn nooit inbegrepen in de prijs.

Muziek - ceremonie - animatie - kamers en overnachting

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

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

Verder zijn onze zalen uitgerust met een projectiescherm en beamer.

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.

Onze huis DJ + installatie + Beamer = Prijs tijdens de all-in € 450 (+ €30/u na de all-in)

Huwelijksceremonie: Bloemenboog met verse bloemen, 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 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.

Voor de kinderen is er een speeltuin met adventure park (geopend van 1 april tot 1 oktober) en springkasteel (enkel bij goed weer). Ballen zijn niet toegestaan! Verder hebben we een dierenpark met voornamelijk vogels en een ruime tuin met wandelpark.

Veel kinderen op je feestje?

Indien tijdig aangevraagd, kunnen we zorgen voor kinderanimatie aan € 25 /u.

Annulatie:

Het reeds betaalde 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.

Indien het feest in de laatste week voor 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. In dit geval minstens 1 week op voorhand overschrijven.

Rookverbod/ vernielingen:

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 € 75 / 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
- alle prijzen van de dranken staan onze drankenkaart

Recepties (losstaand van het avondfeest).

Bij de all in formules staat er steeds een receptie van 45' mee inbegrepen in de formule!

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 € 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 : gin tonic -aperitief van het huis - 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 vers gemaakte 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 gemarineerde meloenballetjes/

...

Dranken na de receptie/broodjesmaaltijd tot aan het begin van het avondfeest worden supplementair aangerekend, alsook het nodige personeel aan € 25.00 per uur per personeelslid

Receptie 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 – steak van kangoeroe met pommes noisette...) Ons advies max. 2 bordhapjes voor een receptie van een half uur.



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:

* 3 gangenmenu (voorgerecht – hoofdgerecht – dessert) gedurende een tijdspanne van minstens 3,5 uur

*4-gangenmenu (Voorgerecht - soep - pauze - hoofdgerecht - dessert) gedurende een tijdspanne van minstens 4 ,5uur

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

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

Volwassenen: één menu voor de hele groep, uitgezonderd vegetariërs!! (gelieve minstens 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 (dit bedrag steeds extra 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 , frambozensorbet en muntpesto € 9
- Tiramisu van het huis € 7

Geen zin om zelf een menu samen te stellen :

Kies dan voor een 3 gangen verrassingsmenu aan € 49 pp all in
of kies voor een 4 gangen verrassingsmenu aan € 56 pp all in
of kies voor een 5 gangen verrassingsmenu aan € 61 pp all in
of kies voor een 6 gangen verrassingsmenu aan € 73 pp all in

Voor de jongsten krijg je een korting van 40% (tot 10 j) en 25 % (tot 15 j) of kan je ook een aangepast menu kiezen indien gewenst.

Kindermenu : € 29 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 : € 43 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 € 2.50 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak.

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

Prijs all in gedurende 6 u : € 64.50 pp (incl. receptie van 45 ' en drankforfait)

Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 10j : € 27 pp (zelfde menu in kleinere porties of aangepaste menu) - jongeren 10 - 15 j : € 55 pp (zelfde menu excl. alcoholische dranken)

Mogelijk vanaf 45 volwassenen. Andere gerechten uiteraard mogelijk.

Walking dinner

Budgetvriendelijk all-in dansfeest: min. 150 p incl. dj en zaal !!

Aanvang: 21 uur (vast aanvangsuur)

* Receptie van 30 ' met bubbels , rosé wijn, fruitsap en tafelhapjes

Hierna zijn volgende dranken inbegrepen in de drankenforfait Cristal , witte, rode en rosé-wijn, cola, cola zero , fanta, waters, koffie en thee (alles af te halen aan de 2 voorziene locaties)

Walking Dinner standjes:

- Pasta met tomaat en kip
- Stoofvlees met frieten
- Hot-Dogstand
- Bruidstaart van de Chef

Einde all-in : 02.00 uur

Prijs: € 45.00 pp all-in (inbegrepen in de prijs, enkel in deze formule: Huur van de zaal, huisdj, muziekinstallatie met verlichting, beamer en scherm, boven vernoemde hapjes en dranken, bediening en btw (van 21 uur tot 02.00 uur)

Dinner and dance

Budgetvriendelijk all-in dansfeest: min. 100 p incl. dj en zaal !!

**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) Cocktailstand met Jagermeister

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 calamares met tzaziki

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

7) later opent de BBQ stand : diverse stukken vlees 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 ijstaart

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

02.30 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.

**Prijs: incl. drankenpakket (receptie, cristal van het vat, cola, cola zero, fanta, waters, witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete wijn, cocktailstand en koffiecorner)
€59 pp all-in (incl. dj, lichtinstallatie, huur van de zaal , beamer en scherm**

Streetfoodfestival

min. 50 p

* Receptie van 30 ' met bubbels , rosé wijn en fruitsap

Hierna zijn volgende dranken inbegrepen in de drankenforfait Cristal , witte, rode en rosé-wijn, cola, cola zero , fanta, waters, koffie en thee

Drankenforfait : € 5.00 per uur

Kies je streetfood uit onderstaande lijst :

4 streetfoodhapjes per persoon : € 20.00 pp

6 streetfoodhapjes per persoon : € 25.00 pp

7 streetfoodhapjes per persoon : € 28.00 pp

Aziatisch getint :

- Gua bao (stoombroodje) gevuld met keuze uit buikspek -peking eend of hoisinkip
- Assortiment van gefrituurde dimsum en Gyoza met sweet chili
- Saté : kies uit kipsaté met citroengras, yakitori of Thaise varkenssaté
- Soepje : Tom Kha Kai : Thaise kippensoep met kokos
- Wok : scampi en kip met wokgroenten , noedels en gele curry
- Tepan yaki (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/ vlees/ vegetarisch)
- Lasagna Bolognaise
- Griekse salade met Gyros
- Bruschetta's (3 pp)

Tex- Mex

- Taco met pulled porc en coleslaw
- Nacho's met kip of nacho's met chili
- Spareribs (colasaus – pittig)

BBQ

- Chickenwings
- Arrostiticini (lamsspiesjes) of souvlaki (varkens)
- Gegrild sardientje
- Papillotte van vis
-

Frituur :

- Broodje braadworst (ajuin – augurk - sauzen)
- Broodje platte hamburger of Mergeuze of Mexicano
- Puntzakje friet met frikandel en sauzen
- Fish and chips
- Broodje pita

Scandinavië :

- Gravlax van zalm met rode biet en dille
- Haringhapjes op roggebrood
- Deense gehaktballetjes

Sweet:

- Churros -ijs – toppings
- Ben & Jerry's ijsjes
- Pancakes – ijs – toppings
- Wedding cake supplement € 5.00 pp

..... uur drank x € 5.00 pp = €pp all-in (receptie, cristal van het vat, cola, cola zero, fanta, waters, witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete wijn en koffiecorner)

Opmerking: Wij raden steeds aan om de all-in drankenforfait zoals omschreven ergens rond 2 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.

Het eten = €pp

Buffetten

Koud en warm buffet

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

seizoen

* aan tafel

Koud voorgerechten -buffet:

- 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
- Cesar salade, seizoenssalades, pasta , Sauzen en brood

Warm hoofdgerechten -Buffet:

- schartongfilet met pommes duchesses en seizoensgroenten
- Varkenshaasje met champignonroomsaus, gratin, knolselderzalf, gevulde gourgette
- Scampi's op Oosterse wijze met Thaise curry en wokgroenten
- steak met provençaalse saus
- 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 - vers fruit en koffie

Prijs : uur drank x € 5.00 pp = € pp all-in (receptie, cristal van het vat, cola, cola zero, fanta, waters, witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete wijn en koffi corner) (kies min. 4 uur)

Het eten = € 32 .00 pp (hapjes – koud en warm buffet – dessertbuffet)

Min. aantal 35 vw

3 -Landenbuffet

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

Eerst zal 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 dessertenbuffet.

Aanvang:

* 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

Prijs: € 10.00 pp

Chinese stand:

Voorgerecht: gemarineerde kippensaté met currysaus + kroepoek

Hoofdgerecht: gewokte scampi's met oesterzwammen, sojascheuten, ajuin, paprika, sluiwererwten, wortel en zoet/zure saus Bijgerecht : Nasi Goreng

Prijs: € 10.00 pp

Franse stand :

Soep: soepje van verse tuinkruiden met zure room

Voorgerecht: quiche loraine (preitaart met spekjes)

Hoofdgerecht: varkenshaasje met champignonroomsaus, gratin en seizoensgroenten.

€ 8.00 pp

Mexicaanse stand:

Voorgerecht : Taco's met kip

Hoofdgerecht : spare ribben (pittig) met Mexicaanse aardappelen

€ 8.00 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.

€ 11.00 pp

Spaanse stand:

Soep: Sopa de ajo (Spaanse soep met omelet)

Voorgerecht: gevarieerde Spaanse tapas

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

€ 9.00 pp

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

€ 7.00 pp

Australische stand :

Voorgerecht: Australische salade met kipfilet, varkenshaasje en gepelde scampi geserveerd met ijsbergsalade, verse groentjes en een yoghurtdressing van honing/mosterd.

Hoofdgerecht: Kangoeroe met mango en bieslookpuree

€ 10.50 pp

Italiaanse stand:

Voorgerecht: a la minuut gebakken pizza's uit de steenoven

Hoofdgerecht: Farfalle met truffel, paddenstoelen en parmezaan

€ 8.00 pp

Zuid-Frankrijk: Schaal en schelpdierenstand:

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

€ 13.00 pp

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

€ 12.50 pp

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

€ 13.00 pp

* Dessertenbuffet : Chocomousse – tiramisu - crème brûlée – panacotta – mini bavarois – soezen en eclairs – mignardises – warme mini desserts – gelegenheidsgebak – mini brouwnies – mini frangipane – huisgemaakt vanille ijs – donuts - vers fruit en koffie

Prijs: € 12.00 pp

Totale Prijs: drankenuur x € 5.00 pp = €(receptie, cristal van het vat, cola, cola zero, fanta, waters, witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete wijn en koffi corner eten: Tafelhapjes € 2.00 pp, land 1 : €, land 2 : €, land 3 : €, dessertenbuffet € 12.00 pp = €

min. aantal : 70 vw

Indien u een meer gepersonaliseerde bruidstaart wenst kan dit mits een supplement vanaf € 2.50 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak

De bruidstaart wordt samen met de ons besproken aan de hand van de wensen van het bruidspaar en bijgevoegde afbeeldingen of foto's.

Warm buffet

Vanaf 40 p

prijs: € 64.00 pp

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 –ijs– diverse bavarois – vers fruit –zwartewoudgebak – crème brullée – soezen – éclairs – chocoladeschuim , donuts, brownies, panacotta van baileys en koffie

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

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

02.00 u einde all in .

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.

Prijs enkel bbq: € 25 pp

25 p – 35 p keuze uit 6 soorten vis/vlees

35 p – 45 p keuze uit 7soorten vis/vlees

45 p – 55 p keuze uit 8 soorten vis/vlees

Meer dan 55 p : keuze uit het volledige aanbod.

Vis : (gemarineerde)scampi's , papillote van zalm, koolvishaasje.

Vlees : (gemarineerde) spiering, chipolata, spek, kippenonderbout, mergeuze, bbq -worst, lamskotelet , steak, spiesjes (lams, kip of runds)

Uitgebreide saladebar – pasta – aardappel in de schil - brood - koude en warme sauzen

Dessert: dame blanche

Prijs all in gedurende 4 u : € 45.00 pp (incl. receptie van 45 min. en drankforfait). Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 12j : € 20 pp - jongeren 12 - 16 j : € 30 pp

BBQ- formule voor een super geslaagd feest:

Min. 25 p

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

Aan tafel :

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, Vispapillot, scampispies, ratatouille, mosterdsaus, griekse salade
aardappelsalade met spekjes en koude koolsla**

Dessert: Dome van framboos en een soepje van aardbeien met een muntpesto

**.....uur drank x € 5.00 pp = € (receptie, cristal van het vat, cola, cola zero, fanta,
waters, witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete wijn en koffiecorner) (minstens 3 u)**

Het eten = € 34.50 pp (hapjes – voorgerecht - bbq – dessert)

**Indien het dessert wordt vervangen door een dessertenbuffet komt en een suppl. van
€ 8.00 pp**

**Dessertenbuffet : Chocomousse – tiramisu - crème brûlée – panacotta – mini
bavarois – soezen en eclairs – mignardises – warme mini desserts –
gelegenheidsgebak – mini brouwnies – mini frangipane – huisgemaakt vanille ijs –
donuts - vers fruit en koffie**

Receptie / babyborrel

Receptie van één uur aan € 17.00 pp

schuimwijn,witte wijn,fruitsap
3 verzorgde bordhapjes

Receptie van 2 uren aan € 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

Receptie van 2 uren met dessertenbuffet aan € 27.00 pp

Schuimwijn,witte wijn,fruitsap, gewone frisdranken, cristal en koffie
Met uitgebreid dessertenbuffet naar keuze.

Receptie van 3 uren “Onze topper” aan € 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.

Schuimwijn vervangen door cava :

Betaal een supplement van € 6/aangebrouwen fles

Schuimwijn vervangen door champagne :

Betaal een supplement van € 20/ aangebrouwen fles

Schuimwijn vervangen door champagne Laurent Perrier

Betaal een supplement van € 40 / aangebrouwen fles

Broodjesmaaltijd/ rouwtafels

Broodjesmaaltijd: anderhalf uur aan € 18.00 pp.

Luxe belegde broodjes

(sandwiches en pistolets met Italiaanse ham met zongedroogde tomaten - krabsalade – smos – amercaïn - cesaersaladebroodje) 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.

Koffietafel 3: diner aan tafel

De nieuwste trend in rouwtafels is een diner aan tafel

Bespreek met ons je wensen.

Leuke extra's om je feest nog meer uitstraling te geven:

**Wij hebben kamers om te overnachten aan €85 per kamer excl. ontbijt.
Luxe Ontbijtbuffet met bubbels aan € 25.00 pp (enkel mogelijk op zondag)**

Voorstel 1 : cocktailbar aan € 10 pp voor één uur

**Voorstel 2 : frietzakjes aan € 2,5 pp, soep aan € 1,5 pp of partypan aan € 2,00 pp,
hamburgers of hot-dogs aan 2,5,pp**

Voorstel 3: Luxe hapjes bij de receptie volgens aanbod van de markt : € 3.50 per stuk

**Voorstel 4: Ijskuip gevuld met Corona(Mexicaans bier) of Desperados (bier met
tequila)aan € 3.00 per stuk**

**Voorstel 5: Tafelhapjes: tapas (olijven, zongedroogde tomaten, gevulde paprika's, ...)
aan € 3.00 pp**

