



St. Lambertusstraat 10



3730 Alt- Hoeselt

Rekeningnummer: BE83 0014 5829 9515

Mail: info@devrijevalk.be

www.devrijevalk.be

Vrijens Ilse
0479/615184

valkeners Dirk
0479/633824



Inhoud:

<i>Algemene richtlijnen:</i>	<i>p 3 - 4</i>
<i>Receptie vooraf?</i>	<i>p 5</i>
<i>Koud en warm buffet:</i>	
<i>1a. Traditioneel koud en warm buffet</i>	<i>p 6</i>
<i>1b. Modern koud en warm buffet</i>	<i>p 7</i>
<i>2. Diners aan tafel</i>	<i>p 8 - 16</i>
<i>Kindermenu</i>	<i>p 14</i>
<i>Budgetvriendelijke verrassingsmenu's</i>	<i>p 15</i>
<i>Topper van de diners</i>	<i>p 16</i>
<i>3. Landenbuffet met showcooking</i>	<i>p 17</i>
<i>3a) Budgetvriendelijk landenbuffet</i>	<i>p 17</i>
<i>3b1) Standaard formule 1</i>	<i>p 18</i>
<i>3b2) Standaard formule 1</i>	<i>p 19</i>
<i>3c) Culinaire wereldreis</i>	<i>p 20</i>
<i>4. Koud Buffet</i>	
<i>4a) Breugelbuffet</i>	<i>p 21</i>
<i>4b) Koud buffet</i>	<i>p 22</i>
<i>5. Italiaans buffet</i>	<i>p 23</i>
<i>6. BBQ en tuinfeesten</i>	<i>p 24</i>
<i>7. Speciale buffetten</i>	<i>p 27</i>
<i>7a) Combinatiebuffetten</i>	<i>p 27-28</i>
<i>7b) Topper van de speciale buffetten</i>	<i>p 29</i>
<i>8. Recepties - babyborrels</i>	<i>p 30-31</i>
<i>9. Broodjesmaaltijden en koffietafels</i>	<i>p 32</i>
<i>10. Let's party</i>	<i>p 33-34</i>
<i>11. Dancing Dinner</i>	<i>p 35-37</i>

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 2016-2017) zijn inclusief BTW en bediening.
Voor de huur van de zaal, samen met het poetsen van de zaal, de normale standaard aankleding van de zaal (incl. tafelrokken en stoelhoezen, verse bloemen en veel kaarsjes bedraagt de huurprijs € 70 per zaal (wenst u gepersonaliseerde tafeldecoratie en/of grotere bloemstukken, dan kan dat tegen een meerprijs)

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

In bepaalde gevallen (Feesten met dj, pianist,...) zal het noodzakelijk zijn de volledige zaal met tuin af te huren voor de totale som van € 400.

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.

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 8 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. €3000) ,indien gewenst met de ontvangen geschenken. 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 aan € 45 / fles
 - Schuimwijn aan € 20 / fles
 - Cava aan € 25 / fles
 - Huiswijn (wit en rood) aan € 18 / fles
 - frisdranken en fruitsap € 8.50 / fles
 - Karaf plat / bruis € 5 / 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- 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

Installatie + beamer = Prijs € 250

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)

Ook kan je vragen naar de beschikbaarheid van onze kinderoppas.

Verder hebben we een dierenpark met voornamelijk vogels en een ruime tuin met wandelpark.

Enkele feestmogelijkheden: Enkele feestmogelijkheden:

Receptie vooraf ?

Dranken:

- * Aperitief aan tafel: aperitief van het huis : € 6 per glas

Recepties gaan bij mooi weer door in de tuin waar wij de nodige statafels voorzien.

- * Receptie van een half uur aan € 9 pp (fruitsap, witte wijn, aperitief van het huis en schuimwijn)

- * Receptie van een uur aan € 13.50 pp (fruitsap, witte wijn, aperitief van het huis 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/ ...

- * Speciale receptie: bubbels naar keuze , fruitsap aan € 8.50 fles

- Cava aan € 25 per fles

- Champagne aan € 45 per fles

Hapjes:

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

- * Assortiment van 3 lepelhapjes : € 6.00 pp

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

*Feestelijk afgewerkte bordhapjes komen op € 3.50 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 en de wandelende oesterman!

* aan tafel

Koud buffet:

- gepocheerde zalm feestelijk afgewerkt met rivierkreeftjes
- halve tomaat gevuld met gerookte makreel en dragon
- perziken gevuld met tonijn
- gerookte zalm - heilbot -forel - sproutjes
- vers gekookte schouderham met kruiden en asperges
- Italiaanse hesp met meloen
- gebraden kippenboutjes
- gevulde eitjes
- toast met filet Americain
- wrap met kruidenkaas en kipfilet

Uitgebreide saladebar - Pastasalades en aardappelsalade -Sauzen en brood

Soep: één soep aan tafel opgediend naargelang het seizoen

Warm Buffet:

- Oostends visserspotje met natuuraardappelen en fijne groenten
- Varkensgebraad met mosterdroomsaus
- Kippentournedos met honing/tijmsaus
- Roastbeef met champignonroomsaus
- Aangepaste verse warm groenten in buffetvorm
- kroketten – gratin

Dessertenbuffet :

Bruidstaart of gelegenheidsgebak met vers fruit en slagroom – chocomousse – zwarte woudgebak – soesjes en eclairs - donuts - franchipanne - tiramisu - speculoosbarois en diverse fruitbavarois – vanille-ijs - vers fruit
Koffie

Prijs all in gedurende 5 u : € 59.00 pp (incl. receptie van 45 ' – 3 soorten aangepaste wijnen – Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 12j : € 27 pp - jongeren 12 - 16 j : € 50

1b: Modern warm en koud buffet

Minimum aantal personen is 50p !!!

Aanvang : 19 uur ; Aperobar : keuze aan de bar bestaat bv. uit: Martini Royal - schuimwijn - 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/ ...

19u30: 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 :

Bruidstaart of gelegenheidsgebak met vers fruit en slagroom – chocomousse – chocoladerol – soesjes – gebakjes - diverse bavarois – diverse soorten ijs – slagroom warme chocoladesaus -vers fruit
Koffie

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

Dranken : Aangepaste wijnen – cristal – gewone frisdranken en waters naar believen tijdens het menu en tijdens het dansfeest

All in tot 02.30 u prijs: € 71.50 (kan uiteraard nog verlengd worden)

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.

Menu A aan € 41 pp incl. bediening en Btw

Salade met sinaas dressing en smeltend torentje van zachte geitenkaas, met siroop van Vrolingen

Waterkerssoepje met room en geroosterde amandelschilfers

Suprème van parelhoen met salie, in de oven gegaarde aardappelen en zuiderse ratatouille.

Trio van bavarois afgewerkt met een Engelse saus.

dranken zijn niet inbegrepen (zie drankenlijst),

tenzij je kiest voor de formule all in (receptie van een half uur met 2 hapjes, water en gewone frisdranken, aangepaste wijnen, cristal van het vat en koffie gedurende de normale verloop van de maaltijd) voor een supplement van € 22 pp voor menu A.

Menu B aan € 36.50 pp incl. bediening en Btw



Aardappelsoepje met erwtes, croutons en snippers Gandaham



Gebakken zalm met spinaziesau en kerstomaatjes



Varkenshaasje op lage temperatuur gegaard, met aardappelpannekoekjes, groene asperges met spek en een sausje van oesterzwammen.



Parfait van chocolade met een " Viennoise- sausje".

dranken zijn niet inbegrepen (zie drankenlijst),

tenzij je kiest voor de formule all in (receptie van een half uur met 2 hapjes, water en gewone frisdranken, aangepaste wijnen, cristal van het vat en koffie gedurende de normale verloop van de maaltijd) voor een supplement van € 22 pp voor menu B.

Menu C (menu van de beenhouwer) aan € 40 pp incl. bediening en Btw



Salade van gemarineerde Mechelse koekoek met een honing/mosterddressing



Preisoepje met curry, lenteui en gebakken pancetta



Ibericofilet met Provençaalse aardappelen, tijmsaus en verse lentegroenten



Trifle van bosvruchten met sinaasappelroom.

dranken zijn niet inbegrepen (zie drankenlijst),

tenzij je kiest voor de formule all in (receptie van een half uur met 2 hapjes, water en gewone frisdranken, aangepaste wijnen, cristal van het vat en koffie gedurende de normale verloop van de maaltijd) voor een supplement van € 22 pp voor menu C.

Menu D (vissersmenu) aan € 44 pp incl. bediening en Btw



Scampi's uit de oven met verse pasta, tomaat en basilicum



Soepje uit de kruidentuin met grijze handgepelde Noordzeegarnalen



Brandade van schelvis met op de huid gebakken kabeljauw,
en gemarineerde courgette



Trio van Belgische chocolade.

dranken zijn niet inbegrepen (zie drankenlijst),

tenzij je kiest voor de formule all in (receptie van een half uur met 2 hapjes, water en gewone frisdranken, aangepaste witte wijnen, cristal van het vat en koffie gedurende de normale verloop van de maaltijd) voor een supplement van € 22 pp voor menu D.

Menu E (Fijnproeversmenu) aan € 46 pp incl. bediening en Btw



Carpaccio van tonijn met een frisse citroendressing en rucola



Soepje van heerlijk geurende bouillon, met gerookte eend en shi- take



Koolvishaasje met kruidenpuree van basilicum en zongedroogde
tomaat, afgewerkt met een auberginemousse



Sorbet



Mixed grill van gemarineerde hoevekip, Zuiders Lamskoteletje, en
biefstukje met een zacht pepersausje, handgesneden frieten
en warme seizoengroenten



Heerlijk dessert met caramel en chocolade

dranken zijn niet inbegrepen (zie drankenlijst),

tenzij je kiest voor de formule all in (receptie van een half uur met 2 hapjes, water en gewone frisdranken, aangepaste wijnen, cristal van het vat en koffie gedurende de normale verloop van de maaltijd) voor een supplement van € 27.50 pp voor menu E.

Menu F (combinatiemenu) aan € 52 pp incl. bediening en Btw
Wijzigingen in dit menu zijn mogelijk, mits supplement !! Enkel mogelijk vanaf 40 p.

Luxueuze cocktail van zalm en grijze garnalen

Courgettensoepje met Engelse Stilton

Buffet met zelfbediening :

- * Lamsfilet met Provençaalse saus
- * Varkenshaasje met champignonroomsaus
- * Koolvishaasje met fijne groenten en witte wijnsaus
- *Italiaanse pasta met felino, tomaat en olijven
- *groenten, kroketten en gratin

Dessertenbuffet : assortiment van de heerlijkste bereidingen van onze eigen patissier

dranken zijn niet inbegrepen (zie drankenlijst),

tenzij je kiest voor de formule all in (receptie van een half uur met 2 hapjes, water en gewone frisdranken, aangepaste wijnen, cristal van het vat en koffie gedurende de normale verloop van de maaltijd) voor een supplement van € 27.50 pp voor menu F

Menu G aan € 40 pp incl. bediening en Btw



Carpaccio van runderfilet, pesto, parmezaan, truffelolie en rucola



Paprikasoepje met handgepelde grijze Noordzeegarnalen



Suprême van parelhoen met champignonroomsaus, lentegroenten en kroketten



Dame Blanche “ new style”

dranken zijn niet inbegrepen (zie drankenlijst),

tenzij je kiest voor de formule all in (receptie van een half uur met 2 hapjes, water en gewone frisdranken, aangepaste wijnen(wit, rood en dessertwijn), cristal van het vat en koffie gedurende de normale verloop van de maaltijd) voor een supplement van € 22 pp voor menu G.

Menu H aan € 42 pp incl. bediening en Btw



Vitello tonato met ceasar salad



Aspergesoepje met groene aspergetips



Duo van speenvarken en varkenshaasje met groene pepersaus, gratin en lentegroenten



Moulleux van chocolade, vanille-ijs en crème Anglaise

dranken zijn niet inbegrepen (zie drankenlijst),

tenzij je kiest voor de formule all in (receptie van een half uur met 2 hapjes, water en gewone frisdranken, aangepaste wijnen(wit, rood en dessertwijn), cristal van het vat en koffie met versnaperingen gedurende de normale verloop van de maaltijd) voor een supplement van € 22 pp voor menu H.

Menu I aan € 52 pp incl. bediening en Btw



Aspergesalade met kreeft, Granny Smith en krab



Bouillonsoepje met geconfijte eend en shi-také



Brandade van kabeljauw met kalfsjus, gearfumeerd met look



Sorbet



Lamskroontje met zachte mosterdsaus, rösties en primeurgroenten



Trilogie van aardbeien

dranken zijn niet inbegrepen (zie drankenlijst),

tenzij je kiest voor de formule all in (receptie van een half uur met 2 hapjes, water en gewone frisdranken, aangepaste wijnen(wit, rood en dessertwijn), cristal van het vat en koffie met versnaperingen gedurende de normale verloop van de maaltijd) voor een supplement van € 27.50 pp voor menu I.

Menu J aan € 49.50 pp incl. bediening en Btw



Tomaat garnaal “anders bekeken”



Gebakken Sint-Jacobsvruchten in schuimige jus van schaaldieren



Roodbaarsfilet, krokant op het vel gebakken, met bieslookpuree en champagnesaus



Sorbet



Kalfsfilet met truffel en eendelever en gebakken voorjaarsgroenten



Citroentaartje met appel

dranken zijn niet inbegrepen (zie drankenlijst),

tenzij je kiest voor de formule all in (receptie van een half uur met 2 hapjes, water en gewone frisdranken, aangepaste wijnen(wit, rood en dessertwijn), cristal van het vat en koffie met versnaperingen gedurende de normale verloop van de maaltijd) voor een supplement van € 27.50 pp voor menu J.

Menu K (Aspergemenu) aan € 42 pp incl. bediening en Btw
Enkel in de maanden mei en juni



Aspergeroomsoepje met gerookte beenham en bieslook



Mechelse asperges met kort gegrilde zalm en een vanillesausje



Sorbet



Trio van parelhoen, gamba en speenvarken, seizoensalade en verse frietjes



Dessert De Vrije Valk (een assortiment van 4 huisbereide zoete zonden)

dranken zijn niet inbegrepen (zie drankenlijst),

tenzij je kiest voor de formule all in (receptie van een half uur met 2 hapjes, water en gewone frisdranken, aangepaste wijnen(wit, rood en dessertwijn), cristal van het vat en koffie met versnaperingen gedurende de normale verloop van de maaltijd) voor een supplement van € 25.00 pp voor menu K.

Menu L (Kindermenu) aan € 27.50 pp incl. drankjes, bediening en Btw



Kindercocktail met frituurhapjes



Mini burger



Soepje van verse tomaten met gehaktballetjes



kiptournedos – steak – videe – lange hamburger met kipnuggets

(maak één keuze voor alle kinderen)

frietjes of kroketjes
appelmoes of salade
mayonaise en ketchup

Kinderijsje

Springkastelen bij mooi weer.

Het kindermenu kan uitgebreid worden met een voorgerecht : vb kaaskroketje supplement € 4.00

Budgetvriendelijke verrassingsmenu's :
Deze verrassingsmenu's zijn steeds all in met een receptie van een half uur en 2 hapjes, gewone frisdranken, cristal, aangepaste wijnen, waters en koffie.

5-gangenmenu aan € 55 pp (Voorgerecht (vis) - soep - pauze - hoofdgerecht (vlees) - dessert - koffie met versnaperingen)

6-gangenmenu aan € 60 pp (Soep - voorgerecht (vis) - sorbet - pauze - hoofdgerecht (vlees) - dessert - koffie met versnaperingen)

7-gangenmenu aan € 70 pp (Voorgerecht - soep - tussengerecht - sorbet - pauze - hoofdgerecht (vlees) - dessert - koffie met versnaperingen)

Deze menu's kunnen ook vegetarisch genomen worden

Tijdens een eventuele extra tweede, vooraf aangevraagde pauze (clown – of optreden ...) worden de extra consumpties supplementair aangerekend.

Na het diner, en de koffie bieden wij u de mogelijkheid om je gasten te verwennen met een degustief. (supplement van € 25 per beginnend uur voor de bediening).

Indien je na het diner ook een dansfeest zal houden kan je voor de dranken ook een forfait laten opmaken.

Speciale wensen kunnen steeds, indien tijdig aangevraagd; zoals suikervrij –glutenvrij - zoutarm – vegetarische gerechten...

Topper onder de diners!!

Menu M : 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 de wandelende oesterman !

* Aan tafel

- Voorgerecht: Kabeljauwhaasje met fijne groenten, citrus en citroengras
- Soep : bloemkool, nage van grijze garnaal en gegrilde nobashigarnaal
- Hoofdgerecht: Kalfsfilet met oesterzwammensaus, seizoensgroenten en rösti.

* Dessertenbuffet met bruidstaart of gelegenheidsgebak en koffie

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

Prijs all in gedurende 6 u : € 64.50 pp (incl. receptie van 45 ' – 3 soorten aangepaste wijnen – Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 12j : € 27 pp (zelfde menu in kleinere porties of aangepaste menu) - jongeren 12 - 16 j : € 55 pp (zelfde menu excl. alcoholische dranken)

vanaf 45 p.

Andere gerechten uiteraard mogelijk.

Er is steeds een mogelijkheid om betere wijnen in de all in formule te steken mits het nodige supplement.

3.Landenbuffet

3a)Budgetvriendelijke formule Europa - vanaf 70 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

Franse 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 :** bruidstaart op de fiets, diverse soorten ijs, warme pannekoeken, chocolade, siroop, suiker, vers fruit

Prijs all in gedurende 6 w: € 55.00 pp (incl. receptie van 45'-drankenforfait met 3 soorten aangepaste wijnen - Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden.

3b1) Standaard formule - vanaf 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:

Zwarte woud gebak – chocomousse – tiramisu van speculaas – diverse bavarois - vers fruit – bruidstaart /gelegenheidsgebak - soesjes - mokka's - éclairs - donuts - ijs - Brownie's ...

dranken forfait:

-receptie van 3 kwartier

- aangepaste wijnen, cristal, water, gewone frisdranken , koffie

Totaalprijs: 19u – 02.30 u = € 65.00 pp all in (landenbuffet incl. drankenforfait)

Kan uiteraard verlengd worden.

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 - vanaf 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 yoghurtdressing van honing/mosterd. Hoofdgerecht: Kangoeroe met mango en bieslookpuree

Dessertenbuffet:

Zwarte woud gebak – chocomousse – tiramisu van speculaas – diverse bavarois - vers fruit – bruidstaart /gelegenheidsgebak - soesjes - mokka's - éclairs - donuts - ijs - Brownie's

dranken forfait:

-receptie van 3 kwartier

- aangepaste wijnen, cristal,water, gewone frisdranken , koffie

Totaalprijs: 19u – 02.30 u = € 65.00 pp all in (landenbuffet incl. drankenforfait)

Kan uiteraard verlengd worden.

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 - vanaf 80 p

***Receptie van één uur met schuimwijn, rosé wijn, fruitsap, aperitief van het huis met o2 hapjes/ wraps met gerookte zalm en quiche loraine**

*** aan Tafel :**

Italiaanse stand:

Soep: Minestrone

Voorgerecht: Vitello Tonato (kalfsvlees met tonijn.

Hoofdgerecht: Farfalle met truffel, paddestoelen en parmezaan / lasagna Bolognese al forno

Zuid-Frankrijk: Schaal en schelpdierenstand:

een ijspalet met oesters, vongole , grijze ongepelde garnalen, pandalus, krabbenpoten, rivierkreeften, gamba's en langoustines

Amerikaanse stand : BBQ

Voorgerecht: Scampi's met warme lookboter

Hoofdgerecht: uitgebreid assortiment met oa. gemarineerde spiering, assortiment van worsten, drumsticks, spareribs,

saladebuffet, warme en koude sauzen - aardappel in de schil - lookboter - stokbrood

Japanse stand::

Soep: Misosoepje met pijpajuin, ei, zeewier en kip.

Voorgerecht: Sushi - rolletjes en Sashimi met wasabi en soja en gemarineerde gember

Hoofdgerecht: geflambeerde agnus beef (entrecote) met oesterzwammen

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

Uitgebreid dessertenbuffet:

Bruidstaart op de fiets - 4 soorten ijs - speculoos bavaois - divers esoorten fruitbavaois - vers fruit - chocoladefontein -bladerdeegbak - crème brullée - soezen - éclairs - donuts, brownie's panna cotta, kokosschuim, ...

Nachtelijke versnapering : frietjes in puntzakken

Cocktailbar van een uur met verschillende cocktails

Prijs all in van 19.00 - 02.30 u : € 76.00 pp (incl. receptie van een uur - aangepaste wijnen - Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden.

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

4 a) Breugelbuffet vanaf min. 40 p

* Receptie van 1/2 u met bubbels en fruitsap en patédegustatie van 5 soorten paté.

* aan tafel / opening buffet

- spareribben
- kippenboutjes
- bouletten (gehaktballen) op grootmoeders wijze
- paté van het huis
- vers gekookte schouderham met kruiden
- gedroogde ham
- varkensgebraad
- rode en witte worst
- kip – kap (grijs en rood)
- speenvarken filet en boutjes naar believen af te snijden

diverse broodsoorten, opgelegde ajuintjes en augurkjes, sauzen, appelmoes en saladebar met verse groenten

*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, 3 soorten huiswijn, Cristal van het vat, donkere Grimbergen, frisdranken, water en koffie

Volwassenen : € 52 pp.

Kinderen: 2 - 12 j aan € 23pp Kinderen : 12 - 16 j aan € 43 pp

Kan uiteraard verlengd worden.

4 b) 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 / heilbot/forel/ paling /makreel
- tomaat met grijze garnalen
- varkenshaasje in deegkorst
- Italiaanse hesp met meloen
- Kippenbout
- Zeetongrolletjes met ananas en chaud- froidsaus
- Kipfilet met kruidenvulling
- Perziken gevuld met tonijn
- toastjes met krabsalade en paté
 - uitgebreid groentebuffet
 - sauzen (4)
 - brood
 - aardappelsalade, pastasalade, gevulde eitjes.

mogelijke aanvullingen:

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

*dessertenbuffet: chocomousse – tiramisu – bavarois van bosvruchten – vanille-ijs – vers fruit – crème anglaise – coullis van rode vruchten – soezen en éclairs - gebak – zwarte woud gebak - meringue-taart - peer en limoen taart...

Koud buffet all in : gedurende 5 uren incl. receptie, 3 soorten huiswijn, Cristal van het vat, Carlsberg , frisdranken, water en koffie

Volwassenen : € 55 pp.

Kinderen: 2 - 12 j aan € 25pp Kinderen : 12 - 16 j aan € 45 pp

Kan uiteraard verlengd worden.

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
- ✓ Mosselen met pesto
- ✓ Pizza van de dag

Soep: Minestrone

Hoofdgerechten:

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

Dessert

Tirami su - tiramisu met speculoos - tartuffo - Siciliaanse cannolie
gefrituurd deeg met ricotta - pannacotta - ...

Koffie met amaretti's

*Prijs all in gedurende 5 u : € 56.00 pp (incl. receptie van 45 '
- 3 soorten aangepaste wijnen - Cristal - frisdranken en koffie).*

Kan uiteraard verlengd worden.

kids 2 - 12j : € 25 pp -

jongeren 12 - 16 j : € 45 pp

6. BBQ en tuinfeesten

Voorstel 1: Budgetvriendelijke bbq (vanaf 50p)

Vlees : gemarineerde spiering, chipolata, spek, kippenonderbout.
Uitgebreide saladebar - brood - koude sauzen
Dessert: chocoladeschuim

Prijs all in gedurende 4 u: € 40.00 pp (incl. receptie van 45 ' met bubbels, roséwijn, fruitsap en tafelhapjes - drankenforfait met 3 soorten aangepaste wijnen - Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 12j : € 21 pp - jongeren 12 - 16 j : € 34 pp

Voorstel 2: (vanaf 50 p)

Voorgerecht : koolvishaasje met botersaus.
Vlees/ vis: assortiment van bv: gemarineerde spieringkotelet- kippenonderdij- diverse worsten- kiptournedos- - gemarineerd spek - zalmfilet
Uitgebreide saladebar - brood - koude sauzen
Dessert: Frambozendessert

Prijs all in gedurende 5 u: € 57.00 pp (incl. receptie van 45 ' met bubbels, roséwijn, fruitsap en tafelhapjes - drankenforfait met 3 soorten aangepaste wijnen - Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 12j : € 25 pp - jongeren 12 - 16 j : € 46 pp

Voorstel 3:(vanaf 30 p)

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

Dessert: Moulleux met vanille-ijs

Prijs all in gedurende 5 u: € 63.00 pp (incl. receptie van 45 ' met bubbels, roséwijn, fruitsap en tafelhapjes - drankenforfait met 3 soorten aangepaste wijnen - Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 12j : € 27 pp - jongeren 12 - 16 j : € 52 pp

Voorstel 4: (vanaf 30 p)

Voorgerecht : papillotte met trio van vis (zalm – tong en tilapia) 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 kipsaté met een couscoussalade , BBQ salade, pastasalade - groenten en koude sauzen.

Dessert: beursje van exotisch fruit met vanille-ijs

Prijs all in gedurende 5 u: € 62.00 pp (incl. receptie van 45 ' met bubbels, roséwijn, fruitsap en tafelhapjes - drankenforfait met 3 soorten aangepaste wijnen - Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 12j : € 26 pp - jongeren 12 - 16 j : € 51 pp

Voorstel 5: (Spanje - Provence) (vanaf 40 p)

Voorgerecht: Een Spaanse Paëlla zoals in Valencia, met kip, vis en zeevruchten,

Ter plaatse buiten door de kok bereid, terwijl u ondertussen rustig geniet van de heerlijke geuren die bij de bereiding vrijkomen.

Hoofdgerecht: Een oerdegelijke BBQ met de nodige geuren uit de Provence

Assortiment van spareribs – kalkoenbrochette – gemarineerde kotelet – gemarineerd spek – BBQ worst - lamskoteletj

Uitgebreide saladebar – brood – koude sauzen en warme Provençaalse saus.

Dessert: Sushi en Sashimi van exotisch fruit

Prijs all in gedurende 5 u: € 62.00 pp (incl. receptie van 45 ' met bubbels, roséwijn, fruitsap en tafelhapjes - drankenforfait met 3 soorten aangepaste wijnen - Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 12j : € 26 pp - jongeren 12 - 16 j : € 51 pp

Voorstel 6: (Japan - Mediterraans) (vanaf 30 p)

Voorgerecht: rechtstreeks op de TepanYaki (Japanse stalen grillplaat) bereid 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 (groentenrijst) en kroepoek.

Voor de liefhebbers zijn er uiteraard chopsticks (houten stokjes) voorradig.

Hoofdgerecht: een mediterrane BBQ

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

Groentebuffet 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..

Prijs all in gedurende 5 u: € 67.00 pp (incl. receptie van 45 ' met bubbels, roséwijn, fruitsap en tafelhapjes - drankenforfait met 3 soorten aangepaste wijnen - Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 12j : € 28 pp - jongeren 12 - 16 j : € 55 pp

7. speciale buffetten

Vanaf 40 p

-Een voorgerecht en een soep (naar keuze en seizoensgebonden, in samenspraak met de chef) opgediend aan tafel

Voor het hoofdgerecht in buffetvorm kies je uit :

7a) Combinatiebuffeten :

Combinatiebuffet 1

- * kipfilet met Thaise curry
- * zalmfilet met spinazie en witte wijnsaus
- * varkenshaasje met champignonroomsaus
- * Argentijnse steak met Provençaalse saus

Prijs all in gedurende 5 u : € 58.00 pp (incl. receptie van 45 ' met bubbels, roséwijn, fruitsap en tafelhapjes – drankenforfait met 3 soorten aangepaste wijnen – Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 12j : € 26 pp - jongeren 12 - 16 j : € 48 pp

Combinatiebuffet 2

- * scampi's op Oosterse wijze
- * gebakken zalmforel met saliesaus
- * osso bucco (kalfsschenkel)
- * piepkuiken op grootmoeders wijze

Prijs all in gedurende 5 u : € 59.00 pp (incl. receptie van 45 ' met bubbels, roséwijn, fruitsap en tafelhapjes -

*drankenforfait met 3 soorten aangepaste wijnen - Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden.
kids 2 - 12j : € 27 pp - jongeren 12 - 16 j : € 53 pp*

□ Combinatiebuffet 3

- * zeebaarsfilet met witte wijnsaus en spinazie
- * kabeljauw met pesto en zongedroogde tomaat
- * pasta met truffel en champignons
- * lamsfilet met kruidenkorst en gegrilde lamskotelet met graanmosterd
- * rundersteak met champignonroomsaus

Prijs all in gedurende 5 u : € 62.00 p (incl. receptie van 45 ' met bubbels, roséwijn, fruitsap en tafelhapjes - drankenforfait met 3 soorten aangepaste wijnen - Cristal - frisdranken en koffie). Kan uiteraard verlengd worden. kids 2 - 12j : € 28 pp - jongeren 12 - 16 j : € 55 pp

Deze buffetten zijn steeds voorzien van de nodige groenten en aardappelgerechten.

Dessert: *zeer luxueus en uitgebreid dessertenbuffet met oa.*

Bruidstaart of gelegenheidsgebak - 4 soorten huisbereid ijs - bavarois van speculoos en diverse fruitbavarois - vers fruit - chocoladefontein - marshmallows - zwartewoud gebak - bladerdeeggebak - crème brûlée - soezen - éclairs - brownies - donuts, ...

7 b) Topper van de speciale buffetten :

Min. 60 p

prýs: € 63.00 pp all in !!!!

De uren zijn louter indicatief:

19.00 u – 19.45 u : receptie met schuimwijn, rosé wijn en fruitsap met 2 hapjes, aangepast aan het seizoen en de wandelende oesterman.

20.00u : - 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 : Bruidstaart of gelegenheidsgebak –ijs– diverse bavarois – vers fruit –zwartewoudgebak – bladerdeeggebak – crème brullée – soezen – éclairs – mousse van kokosnoot en chocoladeschuim , donuts, brownies ...

01.30 u Gratis Jägermeister van de tap

Eveneens heel de avond inbegrepen : 3 soorten aangepaste huiswijnen, Cristal, water ,gewone frisdranken en koffie.

02.00 u einde all in .

8. Recepties en babyborrels

Vanaf 60 p.

Basisformule

receptie van één uur
schuimwijn, witte wijn, fruitsap
3 verzorgde bordhapjes
aan € 19.00 pp.

Budgetvriendelijke formule:

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.

a) Receptie van 2 uren met dessertenbuffet € 27.00 pp
Schuimwijn, witte wijn, fruitsap, gewone frisdranken, cristal en koffie
Met uitgebreid dessertenbuffet naar keuze.

b) Receptie van 3 uren

Formule 1: € 34.00 pp

Schuimwijn, witte wijn, fruitsap, gewone frisdranken en cristal
Steeds 6 mooie afgewerkte hapjes en een zoet afsluitertje volgens de inspiratie
van de chef.

c) Receptie van 3 uren

Formule 2: € 35.00 pp

Schuimwijn, witte wijn, fruitsap, gewone frisdranken en Cristal
Steeds 7 mooie afgewerkte hapjes en een zoet afsluitertje volgens de inspiratie
van de chef.

d) Receptie van 3 uren “Onze topper”

Formule 3: € 40.00 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.

e) Receptie van 3 uren

Formule 4: Luxe uitvoering “De Vrije Valk” € 49.00 pp

Bubbels, witte wijn, fruitsap, frisdranken en alle huisbieren.

De wandelende oesterman

Steeds 6 mooie afgewerkte hapjes volgens de inspiratie van de chef

Aansluitend met een uitgebreid dessertenbuffet en koffie

9. Broodjesmaaltijd en koffietafels

Broodjesmaaltijd: anderhalf uur aan € 15.00 pp.

belegde broodjes
(sandwiches en pistolets met divers beleg)
met waters, koffie, thee, gewone frisdranken en cristal

Broodjesmaaltijd: anderhalf uur aan € 22.00 pp.

broodjesbuffet met diverse broodjes en divers beleg
(vissalades – kaas – en vleesbeleg) gevolgd door een buffet met taart, gebak en
soezen met waters, koffie, thee, gewone frisdranken en cristal

Broodjesmaaltijd en hartig buffet: anderhalf uur aan € 27.50 pp.

buffet met broodjes en divers beleg – pastagerecht – quiche loraine – hotdogs -
hamburgers met waters, koffie, thee, gewone frisdranken en cristal

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

belegde broodjes
(sandwiches en pistolets met divers beleg)
met waters, koffie, thee, gewone frisdranken en cristal gevolgd door
taart

Koffietafel 2 : 2 uur prijs € 16.50 pp (Min. 40p)

Soep - belegde broodjes
(sandwiches en pistolets met divers beleg)
met waters, koffie, thee, gewone frisdranken en cristal gevolgd door
taart

Koffietafel 3 : 2 uur prijs € 20.00 pp (Min. 40p)

Soep - luxe belegde broodjes
(sandwiches en pistolets met divers beleg)
met waters, koffie, thee, gewone frisdranken en cristal gevolgd door
taart

10. Let's party

Ideaal voor het vieren van een verjaardag

Ontvangst om 21.00 u (omwille van het speciale karakter van deze formule kan deze formule niet op een vroeger tijdstip aanvangen)

Party 1 aan € 33.00 per persoon

Ontvangst met witte wijn, schuimwijn en fruitsap van een half uur, incl. tafelhapjes op de hoge partytafels.

Stand met frieten en diverse snacks

Ijsbuffet met 4 soorten roomijs, vers fruit, hoorntjes, warme chocoladesaus en slagroom

Huiswijnen, gewone frisdranken, cristal en koffie af te halen aan de bar

Party 2 aan € 40.00 per persoon

Ontvangst met witte wijn, schuimwijn en fruitsap van een half uur

3 borrelhapjes per persoon

Dessertbuffet

Huiswijnen, gewone frisdranken, cristal en koffie

Party 3 aan € 40.00 per persoon

Ontvangst met witte wijn, schuimwijn en fruitsap van een half uur

7 walking dinner hapjes per persoon

Dessertbordje

Huiswijnen, gewone frisdranken, cristal en koffie

Onze topper!!!

Party 4 aan € 49.50 per persoon

Ontvangst met witte wijn, schuimwijn en fruitsap van een half uur

8 walking dinner hapjes per persoon

Dessertbuffet

Huiswijnen, gewone frisdranken, cristal en koffie

Verplichte huur van de geluidsinstallatie met DJ aan € 450

Einde om 01.00 u

**Verlengen van de all in formule is bij deze formule niet mogelijk!!!
Indien u wenst verder te fuiven na 01.00 u dienen de dranken per
consumptie genomen te worden.**

11. Dancing Dinner

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

19.30 u (vast aanvangsuur) receptie met bubbels, roséwijn en fruitsap
tafelhapjes op de statafels : brood, tzaziki, olijven, Italiaanse en Spaanse
charcuterie gevolgd door gefrituurde dimsum met chilisaus

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) aan de inkomhal staat de **koffiestand**.
 - 5) de koks bereiden voor u en uw gasten een heerlijke **paëlla** a la minute.
 - 6) **pastastand** met lasagna al forno, en penne met 4 kazensaus en/of pesto.
 - 7) **bruschettastand** met de heerlijkste bruschetta's.
 - 8) De **partypan** wordt steeds bijgevuld met diverse partysnacks (gehaktballetjes, kippendijtjes, worstjes en spiesjes)
- 23.00 u de diverse standen sluiten, enkel de wijnbar, koffiestand en de binnentoog blijven open.
- 23.30 u bruidstaart of gelegenheidsgebak op de fiets en verder een divers ijsbuffet met warme pancakes, siroop, suiker, chocolade en vers fruit.
- 01.00u frietjes met mayonaise in een zakje
- 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 een 60 tal zitplaatsen.

Prijs:€ 53.00 pp ALL IN !! DJ INCLUDED !!!

Huur van de zaal & Bruidsuite gratis!! (enkel bij deze formule!!!!)

vb. huwelijksfeest van 110 personen : totaalprijs feest in De Vrije Valk
110p x € 53 = € 5830!!!

Formule 2:

19-20 u welkomst receptie in de tuin met bubbels en fruitsap .
tafelhapjes met brood olijven en tzaziki

De kelners brengen volgende 3 hapjes:

- panacotta van broccoli met couscous van bloemkool en crumble van tomaat
- diverse quiches
- groentenbeignets met chilinaise

20-21 u : max. 1/2 zitplaatsen van het aantal genodigden/ veel hoge partytafels

dranken gedurende de hele avond tot 02.00 u inclusief: aangepaste wijnen, Cristal, frisdranken, waters en koffie.

De kelners brengen volgende hapjes: - salade van gerookte zalm met kruidenkaas , vervolgens een Italiaanse groentesoep en tenslotte een verrine met couscous en met een kippen spiesje en een frisse muntsaus.

21u : opening van de 3 buffetten:

- * friet stoofvlees
- * Pasta van het huis met scampi's
- * Verse Amerikaanse burgers van de plaat met de nodige garnituren

22.30 u opening dessertenbuffet :

- bruidstaart - ijs - pancakes - vers fruit - slagroom en warme chocoladesaus.

met aansluitend dansfeest

prijs tot 02.00 u € 54.00 pp

Formule 3:

19-20 u welkomst receptie in de tuin met cava en aperitief van het huis
tafelhapjes assortiment van warme en koude smaakmakers

De kelners brengen volgende 3 hapjes:

- panacotta van broccoli met couscous van bloemkool en crumble van tomaat
- currysoepje met nobashigarnaal
- terrine van gerookte zalm met dilledressing

20-21 u : max. 1/2 zitplaatsen van het aantal genodigden/ veel hoge partytafels

dranken gedurende de hele avond tot 02.00 u inclusief: bubbels , aangepaste wijnen, Cristal, en andere huisbieren, frisdranken, waters en koffie.

De kelners brengen volgende hapjes: - salade van gerookte eend met geconfijte kwartelbout en frambozendressing , vervolgens een bordje met sushi en sahim en tenslotte een verrine met handgerolde couscous en met een lamsspiesje en een frisse muntsaus.

21u : opening van de 4 buffetten:

* Pastabar : diverse pasta's met keuze uit kip en verse Italiaanse tomaten saus van kerstomaat / vongolé met pesto / vierkazensaus (V)

* steakhouse : steaks naar keuze met kruidenboter of champignonroomsaus en verse frieten

* Down under : kangoeroe met pepersaus en wedges.

* Salad- en sushibar ook met vegetarische toppers.

22.30 u opening dessertenbuffet :

- bruidstaart - ijs - pancakes - sweet sushi - donuts - brownies - vers fruit - slagroom en warme chocoladesaus.

met aansluitend dansfeest

00.00 u - 02.00 u cocktailbar met diverse cocktails

prijs tot 02.00 u € 82.00 pp

