



PRIJSLIJST 2023

BVBA 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.

Hieronder volgen enkele algemene richtlijnen in verband met Feesten in De Vrije Valk

Alle prijzen (geldig voor feesten vanaf januari 2023) zijn inclusief BTW. Prijzen zijn onder voorbehoud en berekend op de huidige aankooprijzen(oktober 2022) Prijsstijgingen van onze leveranciers kunnen er toe leiden dat ook wij onze prijzen moeten aanpassen.

Aankleding zaal:

Voor de aankleding, het poetsen van de zaal, de normale standaard aankleding van zaal en tafels (incl. tafelrokken en stoelhoezen, verse bloemen (standaardkleur wit) bedraagt de huurprijs € 7.50 pp . Het is uiteraard mogelijk om een persoonlijke touch te geven aan je aankleding. Bespreek dit tijdig met ons.

Ballonnen, doopsuiker, bedankjes, ... worden de dag van het feest door jullie aangeleverd tussen 10.00 en 12.00 u.

Vanaf 65 personen kan je de zaal ook privé afhuren. Dan betaal je een forfait van € 695. In dit laatste geval is er ook een mogelijkheid om je eigen muziekkeuze te bepalen dmv het inhuren van een dj, live muzikant,

Incl. in deze prijs van €695 zit dus ook de huur en de aankleding van de zaal met kaarsen, tafeldecoratie, bloemen, stoelhoezen, tafelrokken) , -de muziekinstallatie, - de beamer, -de tuin, parking, binnenkoer en 1 kamer om te overnachten. Vraag vrijblijvend naar de beschikbaarheid van extra kamers voor je overnachting.

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. Het terugstorten van het voorschot gebeurt niet, ook niet als het feest niet mag/kan doorgaan omwille van overmacht.(COVID-19,) Het voorschot wordt uiteraard wel kosteloos mee overgenomen naar een latere, samen te bepalen datum. Ook kan het voorschot, mits aftrek van BTW, omgezet worden in diverse vormen.(afhaal, restaurantbezoek, waardebonnen ed.)

Reeds betaald 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 een 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 € 6.00 pp per uur per persoon +16 j (receptie met Cava, Aperol Spritz, fruitsap, aangepaste wijnen, Cristal en La Chouffe van het vat, cola, cola zero, fanta en warme dranken van de koffiecorner)

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 ook een barman aan €25/u per personeelslid.

Er kan nog maximaal 1.5 u verder gefeest worden na de all-in formule.

Daarna stopt de muziek en de drankenverkoop. We willen immers weer fris en monter zijn voor de volgende dag.

Sterk alcoholische dranken zijn nooit inbegrepen in de prijs, maar kunnen uiteraard wel, mits bijbetaling door de gast of indien gewenst door de klant zelf.

Muziek - ceremonie - animatie - kamers en overnachting

In onze zaal is er een professionele geluids- en licht installatie aanwezig. Wij zorgen steeds voor de aangepaste achtergrondmuziek.

Verder zijn onze zalen uitgerust met een projectiescherm en beamer. Indien je wenst gebruik te maken van jullie eigen dj, ben je verplicht ivm eventuele geluidsoverlast onze geluidsinstallatie te gebruiken aan het voordeeltarief van €100. 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 € 550
(+ € 30/u na de all-in)**

Onze huis DJ's:

Dj Gilbert: 0498/327839

Dj Bart: 0495/903590

Dj Kevin: 0479/947806

DJ David: 0488/192683

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

Prijs: € 650

Dooptceremonie: 20 witte stoelen, tafel voor de pastoor met een bloemstuk, actieve geluidinstallatie met micro: Prijs: € 350

Voor de kinderen is er een speeltuin met adventure park (geopend van 1 april tot 15 oktober).

Best slofjes of laarsjes (en speelkledij) voorzien bij minder mooi weer. Zo blijft het binnen voor iedereen aangenaam. Kleurtjes, stiften ed. ook al zijn ze uitwasbaar, zijn enkel toegestaan op de daarvoor voorziene tafels zonder tafellaken. Ballen zijn nooit toegestaan!

Kinderen gedragen zich in groep anders dan bij je thuis, hou dus regelmatig een oogje in het zeil en zorg voor een begeleider als ze buiten spelen. Indien je meerdere kinderen hebt op je feest, overweeg dan een kinderoppas of animator. Zo kan je met een gerust hart zelf ten volle genieten van je feest.

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

Prijs kinderen:

Voor de jongsten krijg je een korting : kinderen tot 2 jaar zijn gratis. Indien kinderen hetzelfde menu als de volwassenen eten, is er volgende korting van toepassing:

- 40% voor kinderen van 2 – 10 jaar

en – 25 % voor jongeren van 11 – 15 jaar

of je kan ook kiezen voor een aangepast kinder/ tienermenu.

Kindermenu vanaf € 30 / tienermenu vanaf € 45)

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 van 12% per dag aangerekend worden.

(Vb. 6 dagen voor het feest, = voorschot + 12% van het totaalbedrag zoals omschreven in de offerte van het feest)

(Vb. 3 dagen voor het feest = voorschot + 48% van het totaalbedrag zoals omschreven in de offerte van het feest)

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.

Elke vorm van zelf vuurwerk afsteken is owv.(brand-) gevaar ten strengste verboden!! (shooters, knallers, fusé, sterrenregen, maar ook lichtgevende armbanden omwille van lekkage ...)

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 €2999, dan mag wettelijk max. 10 % van het totaal bedrag cash betaald worden.)

Indien u de rest liever niet met de kaart betaalt (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.

Dranken, indien geen forfait:

- Per fles:

- Champagne Laurent Perrier 1812 aan € 75 / fles
- Cava aan € 33 / 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 andere dranken staan op onze drankenkaart

Recepties (losstaand van het avondfeest).

Bij de all -informules staat er steeds een receptie van min. een half uur 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 cava)

* Receptie van een uur aan € 10.50 pp (fruitsap, witte wijn 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 punch in bowl met fruit – cava

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

aansluitend bij de aperobar kan je opteren voor een amusebar: hier serveren de koks je vers gemaakte hapjes. Prijs : vanaf € 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 6 warme hapjes (oven en frituurhapjes) : € 8.00 pp**

*** Assortiment van 3 lepelhapjes : € 8.00 pp**

*** Assortiment van 4 canapés (scampi – mini croque – belegde toast- krokant hapje van filodeeg): € 9.00 pp**

***Feestelijk afgewerkte bordhapjes vanaf € 3.50 per stuk (vb. salade van gerookte eend – mini carpaccio –soepje in een mokkatas – steak van kangoeroe met pommies noisette...) Ons advies max. 2 bordhapjes voor een receptie van een half uur.**



Diner aan tafel

Alle diners aan tafel beginnen met een receptie. De receptie omvat een drankenpakket van Cava, Aperol Spritz en fruitsap. Voor de kinderen voorzien we een alcoholvrije cocktail of frisdranken.

Verder mag u 2 leuke hapjes verwachten om vervolgens 3 kwartier later aan tafel te gaan.

De ruimte waarin jullie feest zal plaatsvinden kan o.w.v. diverse factoren verschillen met de ruimte die jullie in optie hadden. (Sommige groepen worden groter, andere kleiner, rekening houdend 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 extra vlees / vis, groenten, saus en aardappelbereiding voorzien worden voor de goede/ grote eters onder uw gasten.

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

Stel zelf je menu samen :

kies één van de mogelijkheden:

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

* 5 gangen- menu (Voorgerecht - soep - pauze - hoofdgerecht - kaas- dessert) gedurende een tijdspanne van min. 5 u

*6-gangenmenu (Voorgerecht - soep - tussengerecht - sorbet - pauze – hoofdgerecht – dessert) gedurende een tijdspanne van min. 6 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 allergieën zijn !) Voor veganisten wordt een supplement afgesproken.

Vergeet deze extra kost niet in te calculeren:

We rekenen we een forfait aan van € 6 /u per volwassen persoon, voor de receptie met bijbehorende hapjes, de aangepaste wijnen, frisdranken, Cristal en La Chouffe van het vat en water tijdens de maaltijd en de pauze, maar ook de koffie met een laatste knipoog na de maaltijd, (dus € 24 pp voor een 4 gangenmenu/ € 30 pp voor een 5 gangen en €36 pp voor het 6 gangenmenu)

Voorgerechten:

- Tomaat Mozzarella en Arbequina olijfolie (V)	€ 13
- Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroketjes	€ 16
- Ramenas met tartaar van zeebaars en kruidenolie	€ 19
- Huisgerookte zalm, asperges en bieslookdressing	€ 17
- Gebakken zalm, asperges, beurre blanc, haringkuit	€ 18
- Kabeljauw-kruidenpuree – witte wijnsaus	€ 24
- Oosterse salade met scampi en hoevekip	€ 18
- Vitello tonato met kappertjes, olijven, zongedroogde tomaat	€ 15
- Spaanse ham – burrata – vleestomaat	€ 16
- Carpaccio van runds met rucola en parmezaan	€ 16
- Runderbavette gevuld met duxelle (champignons/ kruiden)	€ 17
- Eend en rode biet, beide in diverse bereidingen	€ 22

Soep:

- Misosoep met zeewier, ei en tofu (V)	€ 5
- Waterkersroomsoepje met broodcroutons (V)	€ 5
- Kruidensoep met gegrilde sucrine, zure room en gerookte zalm	€ 6
- Aspergesoep met garnaal	€ 5
- Cappuccino van kreeft	€ 8
- Tomatensoep met room en balletjes	€ 4

Tussengerechten: :

- Pasta met truffel en paddenstoelen (V)	€ 9.50
- Gepocheerd ei met truffelsaus (V)	€ 9.00
- Primeur aardappel met zure room en Belgische kaviaar	€ 22.00
- Zeebaars op de huid gebakken, zuiders geïnspireerd (olijven, tomaat, basilicum, aubergine)	€ 14.00
- Scampi (4) van het huis	€ 15.00
- Kwartelfilet en geconfijte bout, dragon	€ 15.00
- Krokante pekingeend, Himalayazout en sojascheuten	€ 15.00

Afzakkertje/ sorbet

- Huisbereide citroensorbet overgoten met citroenjenever € 5.00
- Framboensorbet € 4.00
- Meloenbolletjes met oude porto € 8.00

Hoofdgerechten : incl. repas met extra vlees, salade, saus en kroketten

- Gevulde artisjok met gewokte groenten, krielaardappelen en saus van jonge spinazie (V) € 22.00
- Noordzeevis, venkel, prei, krieltjes, langoustineschuim € 26.00
- Duo van hoevekip met dragonsaus, seizoensgroenten en zoete aardappelfrietjes € 22.00
- Op lage temperatuur gegaard varkenshaasje met mosterdsaus, seizoensgroenten en aardappelgratin € 23.00
- Diverse bereidingen van boterzacht kalfsvlees, met kalfsjus, seizoensgroenten en aardappelgratin € 26.00
- Lams –ratatouille – gratin – lamsjus € 28.00
- Fantasie van Duroc – pepersaus – seizoensgroenten – € 26.00
- Rosé gebraden runderfilet met wortel, selder, ui, gratin € 25.00
- Jonge eend met steranijs – seizoensgroenten- rösti € 28.00

Dessert:

- Fantasie van chocolade, hangop en karamel € 12
- Vers fruit , vlierbloessemsorbet en muntpesto € 9
- Tiramisu van het huis € 8
- Coupe aardbeien € 9
- Fantasie van seizoensfruit met chocolade en gepofte granen € 11
- Assortiment van 4 kleine dessertjes (chocomousse, crème brûlée Bavaois en ijs) € 11
- Moelleux met vanille ijs en oreocrumble € 9
- Paaslam met warme chocoladesaus en slagroom € 12

Geen zin om zelf een menu samen te stellen :

kies dan voor het 4 gangen verrassingsmenu aan € 70 pp all-in
(incl. receptie/ hapjes/ koffie en alle all-in dranken)

Indien je kiest voor de formule "all in" zit er steeds een receptie van 45 minuten met 2 hapjes inbegrepen in de all in prijs! De prijs voor de aankleding van de zaal wordt dan aangepast van €7.5 pp naar €5.00 pp

Voor de jongsten krijg je een korting van 40% (van 3- 10 j) en 25 % (tot 15 j) of kan je ook een aangepast menu kiezen indien gewenst. (zie hieronder)

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

Receptie met kindercocktail en chipsbar

Voorgerecht : kaaskroketje met rauwkostsalade of tomatenroomsoep met balletjes of nachos van het huis

Hoofdgerecht : Keuze tijdig vooraf kenbaar maken: 2 lange hamburgers met luciferfrietjes, sauzen of kipkrokant met puree en appelmoes of videe met frietjes

Dessert : handijsjes naar keuze

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

Receptie met tienercocktail en chipsbar

Voorgerecht : een warme wrap met kip en rauwkostsalade of kaaskroketjes met rauwkostsalade of nachos van het huis

Hoofdgerecht : steak met luciferfrietjes en sauzen of Lasagne of spareribs Tex Mex

Dessert : Dame blanche

Topper onder de diners!!

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

* Receptie van 45 ' met Cava, Aperol Spritz, rosé wijn en fruitsap met 2 seizoensgebonden luxe hapjes

* Aan tafel

- Voorgerecht: Kabeljauwhaasje met fijne groenten, citrus en citroengras
- Soep : bloemkool, nage van grijze garnaal en gegrilde nobashi garnaal
- Hoofdgerecht: Kalfsfilet met oesterzwammensaus, seizoensgroenten
- Dessertenbuffet : Chocomousse – panna cotta van Baileys - crème brûlée- soesjes en eclairs - donuts - tiramisu van speculoos en crumble van Oreo – bavarois in verschillende smaken – divers huisbereid ijs – gelegenheidsgebak - vers fruit en koffie

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

Prijs all in gedurende 6 u : € 74.50 pp (incl. receptie van 45 ' en drankforfait)
Kan uiteraard verlengd worden.

kids 2 - 10j : € 45 pp (zelfde menu in kleinere porties
of aangepaste menu)

- jongeren 10 - 15 j : € 56 pp (zelfde menu excl. alcoholische dranken)

Mogelijk vanaf 45 volwassenen. Andere gerechten uiteraard mogelijk.

Topper onder de diners!!

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

* Receptie van 45 ' met Cava, Aperol Spritz, rosé wijn en fruitsap met 2 seizoensgebonden luxe hapjes

* Aan tafel

- Voorgerecht: Kabeljauwhaasje met fijne groenten, citrus en citroengras
- Soep : bloemkoolsoep met schuim van garnalen.
- Hoofdgerecht: Kalfsfilet met oesterzwammensaus, seizoensgroenten
- Dessertenbuffet : Chocomousse – panna cotta van Baileys - crème brûlée- soesjes en eclairs - donuts - tiramisu van speculoos en crumble van Oreo – bavaois in verschillende smaken – divers huisbereid ijs – gelegenheidsgebak (bruidstaart) - vers fruit en koffie

Indien u een meer gepersonaliseerde bruidstaart wenst kan dit mits een supplement vanaf € 8 pp en vervangt dan het gelegenheidsgebak.

Prijs all in gedurende 6 u : € 82.00 pp (incl. receptie van 45 ' en drankforfait)

Kan uiteraard verlengd worden.

Mogelijk vanaf 45 volwassenen.

Gerechten kunnen uiteraard aangepast worden, mits mogelijk supplement.

Walking dinner :

Budgetvriendelijk : min. 65 p

Aanvang:

* Receptie van 30 ' met Cava, Aperol Spritz , rosé wijn, fruitsap en een hapje van de chef

Hierna zijn volgende dranken inbegrepen in de drankenforfait , bieren van het vat 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: af te halen in het kookatelier

- Pasta en pizzastand
- Stoofvlees en videe met frieten
- Wokstand
- Hotdogstand of hamburgerstand
- Pannenkoekjes met toebehoren en à la minute gebakken

Prijs: € 65.00 pp all-in (gedurende 5 uren)

Omwille van het speciale karakter van deze formule zijn enkel wijzigingen mogelijk mits het betalen van een vooraf afgesproken supplement. Wij voorzien beneden max. een 80 tal zitplaatsen.(bovenverdieping wordt niet gebruikt)

Dinner and dance

Budgetvriendelijk all-in dansfeest: min. 80 p

19.30 u (vast aanvangsuur) receptie met Cava, Aperol Spritz, roséwijn, fruitsap en een hapje van de chef

20.30 u - 23.00 u

Food , music & Beverage

1) de Dj opent de dansvloer

2) de binnentoog : frisdranken, waters , bieren van het vat

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 tzatziki

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

7) later opent de bbq stand : diverse stukken vlees op de bbq (Côte à l'os (runds), chipolata (kip), mergeuz (varkens), souvlaki (lams) met seizoensgroenten, brood en sauzen

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

23.30 u gelegenheidsgebak

00.00u Frietjes in puntzak

0.15 u opening Cocktailstand met 3 huisbereide cocktails

01.00 u einde all in formule.

Omwille van het speciale karakter van deze formule zijn enkel wijzigingen mogelijk mits het betalen van een vooraf afgesproken supplement. Wij voorzien beneden max. een 80 tal zitplaatsen.(bovenverdieping wordt niet gebruikt)

**Prijs: incl. drankenpakket (receptie, cristal van het vat, cola, cola zero, fanta, waters, witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete wijn, cocktailstand en koffiecorner)
€ 75 pp all-in**

Streetfoodfestival

min. 40 vw.

*** Receptie van 30 ' met Cava, Aperol Sprtz , rosé wijn en fruitsap**

**Hierna zijn volgende dranken eveneens inbegrepen in de drankenforfait
bieren van het vat, witte, rode en rosé wijn, cola, cola zero , fanta, waters,
koffie en thee Drankenforfait : € 6.00 per uur**

Kies je streetfood uit onderstaande lijst :

6 streetfoodhapjes per persoon : € 30.00 pp

7 streetfoodhapjes per persoon : € 34.00 pp

8 streetfoodhapjes per persoon : € 38.00 pp

Aziatisch getint :

- Gua bao (stoombroodje) gevuld met keuze uit buikspek -pekingeend of hoisinkip
- Assortiment van gefrituurde dimsum 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
- Nachos met kip of nacho's met chili con carne
- Spareribs met zoete aardappel

Frituur :

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

BBQ

- Salade met Chicken wings
- Arrostitini (lamsspiesjes) of souvlaki (varkens)
- Gegrilde sardientjes
- Papillot van vis
- Lamsbout of diamanthaas (runds) of zeebaars in zijn geheel op de bbq met passende garnituur

Scandinavië :

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

Spaanse Tapas :

- Diverse charcuterie -soorten met bruscetta
- Kaasassortiment
- Olijven, zongedroogde tomaatjes, mini pimientos gevuld, humus, paprikadip en platbrood
- Gefrituurde inktvis (calamares) of gegrilde sardienen
- Gehaktballetjes met kaas in tomatensaus (albondigas) met patatas bravas
- Tortilla en gazpacho

Sweet:

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

..... uur drank x € 6.00 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 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.

Het eten = €pp (incl. BTW)

Buffetten

Koud en warm buffet **Aantal : Minstens 50 volwassenen.**

*receptie van 45 ' met bubbels, rosé wijn en fruitsap vergezeld 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 (kalfsfilet, tonijn, rucola, Parmezaan)
- cesar 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
- Krokette – frieten

Dessertenbuffet :

- Chocomousse – panna cotta van Baileys - crème brûlée- soesjes en eclairs - donuts
- tiramisu van speculoos en crumble van Oreo – bavarois in verschillende smaken –
- gelegenheidsgebak – roomijs -vers fruit en koffie

Prijs : uur drank x € 6.00 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. 5 uur)

Het eten = € 40 .00 pp (hapjes – koud en warm buffet – dessertbuffet)

3 -Landenbuffet

Aantal : Minstens 50 volwassenen.

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 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 dessertenbuffet.

Aanvang:

* Receptie van 45' met bubbels, rosé wijn, fruitsap 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: € 10.00 pp

Chinese stand:

Voorgerecht: gemarineerde kippensaté met currysaus + kroepoek

Hoofdgerecht: gewokte scampi met oesterzwammen, sojascheuten, ajuin, paprika, sluiimererwten, wortel en zoetzure saus Bijgerecht : nasi goreng

Prijs: € 10.00 pp

Franse stand :

Soep: soepje van verse tuinkruiden met zure room

Voorgerecht: quiche lorraine (preitaart met spekjes)

Hoofdgerecht: varkenshaasje met champignonroomsaus, gratin en seizoensgroenten.

€ 8.00 pp

Mexicaanse stand:

Voorgerecht : tacos met kip

Hoofdgerecht : spareribs (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 knoflooksoep met gepocheerd ei)

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, kikkererwten 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 yoghurt dressing van honing mosterd.

Hoofdgerecht: Kangoeroe met mango en bieslookpuree

€ 10.50 pp

Italiaanse stand:

Voorgerecht: a la minuut gebakken pizza 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, gambas en langoustines € 13.00 pp

Amerikaanse stand : BBQ

Voorgerecht: scampi 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 – panna cotta – mini bavaois

– soezen en eclairs – mignardises – warme minidesserts – gelegenheidsgebak – mini brouwnies – mini frangipane – huisgemaakt vanille ijs – donuts - vers fruit en koffie

Prijs: € 12.00 pp

Totale Prijs: drankenuur x € 6.00 pp = €(receptie, bieren 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 = €

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

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

Warm buffet

Aantal : Minstens 35 volwassenen.

Receptie van 45 minuten met schuimwijn/ fruitsap met 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 : huisgerookte zalmforel met zure room en bieslook
- Soep : Spaanse bouillon met kip en kruidenomelet

- Hoofdgerechten in buffetvorm :
 - Vis van de dag met spinazie
 - Diamanthaas (runds) (op de bakplaat aan het buffet) met pepersaus
 - Ibericofilet met champignonroomsaus
 - Seizoensgroenten en aardappelbereidingen

- Dessert van de chef en koffie

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

Prijs : uur drank x € 6.00 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 = € 40 .00 pp

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 : 3 soorten bv. gemarineerde scampi's , papillote van vis, koolvishaasje.

Vlees : (gemarineerde) spiering, chipolata, spek, kippen-onderbout, mergeuz, bbq -worst, lamskotelet , steak, spiesjes (lams, kip of runds)

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

Dessert: Magnum “ New style”

Prijs all in gedurende 4 u : € 49.00 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. Eveneens voorzien we 3 hapjes bv.: gepekeld zalm met zure room, paté van kwartel met ajuinconfituur, roomkaas met kruiden en rammenas

Aan tafel :

Kies voor het hele gezelschap 1 van volgende voorgerechten:

cesar salad (kip) of vitello tonato (kalfs en tonijn) of carpaccio van runds

BBQ:

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

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

.....uur drank x € 6.00 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 – panna cotta – mini bavarois – soezen en eclairs – mignardises – warme mini desserts – gelegenheidsgebak – mini brouwnies – mini frangipane – vanille ijs – donuts - vers fruit en koffie

Receptie / babyborrel

Receptie van één uur aan € 17.00 pp

Cava, witte en rosé wijn, Aperol Spritz, bieren van het vat, gewone frisdranken, waters, fruitsap

3 verzorgde bordhapjes

Receptie van 2 uren aan € 29.00 pp

Cava, witte en rosé wijn, Aperol Spritz, bieren van het vat, gewone frisdranken, waters, fruitsap

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

Receptie van 2 uren met dessertbuffet aan € 28.00 pp

Cava, witte en rosé wijn, Aperol Spritz, bieren van het vat, gewone frisdranken, waters, fruitsap en koffie

Met uitgebreid dessertbuffet naar keuze.

Receptie van 3 uren “Onze topper” aan € 39.00 pp

Cava, witte en rosé wijn, Aperol Spritz, bieren van het vat, gewone frisdranken, waters, fruitsap

Steeds 5 mooi afgewerkte hapjes volgens de inspiratie van de chef, gevolgd door een uitgebreid dessertbuffet.

Broodjesmaaltijd/ rouwtafels

Broodjesmaaltijd: anderhalf uur aan € 18.00 pp.

Luxe belegde broodjes

(sandwiches en pistolets met bijvoorbeeld Italiaanse ham en zongedroogde tomaten, krabsalade smos, amercaïn) incl. waters, koffie, thee, gewone frisdranken, Cristal en Jupiler 0/0

Koffietafel 1 : 2 uur prijs € 16.00 pp (vanaf 40p)

Soep en 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 bijvoorbeeld Italiaanse ham en zongedroogde tomaten, krabsalade smos, amercaïn) met waters, koffie, thee, gewone frisdranken, bieren van het vat, 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 : frietzakje aan € 2,5 pp, soep aan € 1,5 pp of partypan met snacks aan € 2,00 pp, hamburger of hotdog aan 3,5 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: tapasplank (charcuterie, brood , humus, olijven, zongedroogde tomaten, gevulde paprika's, ...) aan € 18/ statafel (= 6 p)

