



PRIJSLIJST 2025

BV DE VRIJE VALK

 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 1 oktober 2024) zijn inclusief BTW. Prijzen zijn onder voorbehoud en berekend op de huidige aankooprijzen. 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 en slechts € 5.00 pp bij een all-in formule. 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 aangeleverd door jullie, of jullie leverancier, tussen 10.00 en 12.00 u.

Vanaf minstens 60 personen kan/ mag je de zaal ook privé afhuren. Dan betaal je een forfait van € 10 pp. In dit laatste geval is er ook een mogelijkheid om je eigen muziekkeuze te bepalen dmv het inhuren van een professionele dj, band, live muzikant, goochelaar.... .

Incl. in deze forfait van €10 pp zit dus ook de huur en de aankleding/ opstelling van de zaal met kaarsen, tafeldecoratie, bloemen, de beamer, achtergrondmuziek, de tuin, parking, binnenkoer.

Voorschot:

Het vastleggen van de feestzaal kan cash met een voorschot van € 300 (minder dan 50 genodigden) , € 750 (tussen de 50 en de

100 genodigden) en € 1500 (voor feesten met meer dan 100 genodigden) of via overschrijving op het rekeningnummer BE 83 0014 5829 9515 met vermelding van je naam en de datum van het feest. Je reservatie is pas definitief na betaling van het voorschot. Door het betalen van een voorschot verklaar je akkoord te zijn met onze voorwaarden, zoals hier vermeld. Het voorschot blijft verworven indien je het feest later wil annuleren op de afgesproken datum. Indien je feest niet kan doorgaan door toedoen van onze kant kan je je voorschot (excl. BTW) terugvragen via een eenvoudig schrijven.

Reeds betaald voorschot: € op / /

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 aantallen meer dan 20 % afwijken dan de oorspronkelijk (bij de opmaak van de offerte) opgegeven aantal gasten, kan er een supplement aangerekend worden.

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 € 8.00 pp per uur per persoon +16 j (receptie met Cava, Aperol Spritz, fruitsap, aangepaste wijnen, 2 bieren 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 mogelijk kleine meerprijs.

Dranken na de all-in worden extra aangerekend en vanaf dat tijdstip rekenen we ook 1 kelner per 30 personen aan en ook 1 barman. En dit aan € 30/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. (tenzij uitdrukkelijk aangegeven dit niet te doen)

Muziek - animatie - kamers en overnachting

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

Verder is de dansvloer uitgerust met een projectiescherm en beamer. Indien je wenst gebruik te maken van een dj, ben je verplicht ivm. eventuele geluidsoverlast onze geluidsinstallatie met begrenzer te gebruiken aan het voordeeltarief van €100 (incl. lichtinstallatie) Na afloop van het feest dient onze geluidsinstallatie in de originele staat gebracht te worden.

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 ruimte.

paginanummer(bovenverdieping!)

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 € 35 / tienermenu vanaf € 49)

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 pas 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)

Het voorschot wordt wel kosteloos (indien min. 8 maanden voor het oorspronkelijke feest schriftelijk aan ons meegedeeld!) mee overgenomen naar een latere, samen te bepalen datum. Indien je feest niet kan doorgaan door toedoen van onze kant kan je je voorschot terugvragen via een eenvoudig schrijven.

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. We stellen u als organisator verantwoordelijk voor het gedrag van jullie gasten.

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 cash betalen, (max. € 2999, indien het totaalbedrag hoger is dan €2999, dan mag wettelijk max. 10 % van het totaal bedrag cash betaald worden.) of via bancontact.

Aan te raden : 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 van - of de totale som op voorhand worden overgeschreven. In dit geval minstens 1 week op voorhand overschrijven.

Dranken, indien je geen drankforfait kiest:

- Per fles:

- Champagne aan € 65/ fles
- Champagne Laurent Perrier 1812 aan € 85 / fles
- Cava aan € 35 / fles
- frisdranken en fruitsap € 12.00 / fles
- Karaf plat / bruis : € 6 / karaf
- Bieren en sterke drank per consumptie .
- vraag naar onze uitgebreide wijnkaart
- eigen wijn meebrengen? stoppengeld aan € 9.00 / fles
- alle prijzen van andere dranken staan op onze drankenkaart

Recepties (losstaand van het avondfeest).

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

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

* Aperobar : keuze aan de bar uit : gin tonic - aperitief van het huis - rode/witte porto
–Martini Royal – Pineau des Charentes – Aperol Spritz – alcoholvrije mocktail –
cava. Prijs: 30 min : € 13.50 pp 45 min : € 19.00 pp

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

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

Receptie hapjes:

- Assortiment van 6 warme hapjes (oven en frituurhapjes) : € 10.00 pp
- Assortiment van 3 lepelhapjes : € 9.00 pp
- Assortiment van 4 canapés (scampi – mini croque – belegde toast- krokant hapje van filodeeg): € 12.00 pp
- Feestelijk afgewerkte bordhapjes vanaf € 4.00 per stuk

Diner aan tafel

Alle diners aan tafel beginnen gebruikelijk 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 45 min. later aan tafel te gaan. De drankenforfait omvat dan: aangepaste wijnen, waters, frisdranken, bieren van het vat, koffie/thee. Vanaf 12 p. is de drankforfait verplicht te nemen.

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

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

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

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

Verrassingsmenu 3 - gangen :

- 2 seizoensgebonden hapjes bij het aperitief als trendsetter
- Voorgerecht met vis van de dag in de hoofdrol (warm of koud afhankelijk van het seizoen)
- Hoofdgerecht trio van vlees (kip/ kalfs en duroc) met een kleurrijk groentepallet, aardappelbereiding en saus . repas met kroketten
- Dessert : 4 zoete zonden op 1 bord (vb crème brûlée, chocomousse, fruitig gebakje en ijs.
- Laatste knipoog alvorens af te sluiten

Prijs : € 55pp

Indien je kiest voor de formule van "all -in" zit er steeds een receptie met cava / Aperol Spritz / fruitsap van 45 minuten met 2 hapjes inbegrepen. Eveneens inbegrepen tijdens de duur van het menu en de pauze : aangepaste wijnen, 2 bieren van het vat, waters, cola, cola zero, fanta en na het menu koffie / thee en een laatste knipoog. All-in bij een 3 - gangenmenu gedurende 3.5 u = + €28 pp

Verrassingsmenu 4 – gangen

- 2 seizoensgebonden hapjes bij het aperitief als trendsetter
- Voorgerecht met vis van de dag in de hoofdrol (warm of koud afhankelijk van het seizoen)
- Soep: een heerlijk seizoensgebonden soepje met aangepaste garnituur
- Hoofdgerecht trio van vlees (kip/ kalfs en duroc) met een kleurrijk groentepallet, aardappelbereiding en saus . repas met kroketten
- Dessert : 4 zoete zonden op 1 bord (vb crème brûlée, chocomousse, fruitig gebakje en ijs)
- Laatste knipoog alvorens af te sluiten

Prijs : € 60 pp

Indien je kiest voor de formule van "all -in" zit er steeds een receptie met cava / Aperol Spritz / fruitsap van 45 minuten met 2 hapjes inbegrepen. Eveneens inbegrepen tijdens de duur van het menu en de pauze : aangepaste wijnen, 2 bieren van het vat, waters, cola, cola zero, fanta en na het menu koffie / thee en een laatste knipoog. All-in bij een 4 - gangenmenu gedurende 4.5 u = + € 36 pp

Voor de jongsten krijg je een korting van 40% (van 3- 10 j) en 25 % (11 tot 15 j) op dit menu of kan je ook een aangepast menu kiezen indien gewenst. (zie hieronder)

Keuzemenu's minstens 12 p. De keuze van de gerechten dient samen met het definitieve aantal ,1 week op voorhand doorgegeven te worden (vb voorgerecht : 9 x vis , 2 x vlees en 1 x vegie....)

Paaslam ipv dessert : + 8pp.

Verplichte drankforfait aan € 8 pp en per uur.

Keuzemenu A: Prijs : € 57.50 pp (excl. Dranken/ min. 3.5 u)

- 2 seizoensgebonden hapjes, als trendsetter bij het aperitief
- Voorgerechten :
 - Zalmfilet met seizoengroenten en mousseline
 - Parmaham met meloen
 - Kaaskroketjes met rauwkostsalade en mosterddip (V)

- **Hoofdgerechten :**
 - Thaise wok met tempura van steenbol
 - Trio: spiesje van hoevekip, filet van Duroc en kroketje van kalfsvlees met seizoengroenten en aardappelbereiding
 - Pasta met truffelroom en bospaddenstoelen (V)
- **Dessert: Moulleux van chocolade met vanille-ijs**
- **Laatste knipoog alvorens af te sluiten**

Keuzemenu B: Prijs: € 63.5 pp (excl. Dranken) Forfait min. 4.5 u

- **2 seizoensgebonden hapjes, als trendsetter bij het aperitief**
- **Voorgerechten :**
 - Carpaccio van octopus met sinaasappeldressing en venkel
 - Carpaccio van rundsfilet met pesto en Parmezaan
 - Burrata met tomaat en kruidenolie (V)
- **Soep: seizoengebonden - vb aspergesoep/ Thaise pompoensoep...**
- **Hoofdgerechten :**
 - Sliptong Meunière met prei en puree
 - Trio van Duroc met seizoengroenten en aardappelbereiding
 - Gevulde artisjok (V)
- **Dessert: 4 zoete zonden op 1 bord. (vb crème brûllée, chocomousse, fruitig gebakje en ijs)**
- **Laatste knipoog**

Keuzemenu C: Prijs: € 66 pp (excl. Dranken) Forfait min. 4.5 u

- **2 seizoensgebonden hapjes, als trendsetter bij het aperitief**
- **Voorgerechten :**
 - Pasta van het huis gegrilde scampi
 - Vitello Tonato (kalfsvlees)
 - Asperges op Vlaamse wijze of Bloemkool op Oosterse wijze (V)
- **Soep: Soepje van verse tuinkruiden, Little gem met chimichurri**
- **Hoofdgerechten :**
 - Zeebaars op Zuiderse wijze
 - Entrecôte - tussenrib van de grill met frietjes, salade , béarnaise
 - Aubergine uit de oven met couscous, hangop en honing (V)
- **Dessert: tijgersoes met vanille, chocolade en roomijs**
- **Laatste knipoog**

Keuzemenu D: Prijs: € 69 pp (excl. Dranken) Forfait min. 4.5 u

- 2 seizoensgebonden hapjes, als trendsetter bij het aperitief
- Voorgerechten :
 - Gebakken Coquille met zoete aardappel en schuim van spek
 - Kwartel, gerookte knolselder en porto
 - Risotto met truffel en parmezaan (V)
- Soep: Soepje van gele en rode paprika
- Hoofdgerechten :
 - Halve kreeft met pasta en saus van mosterd en Parmezaan
 - Eendenborst met bosvruchten en peen
 - Pasta primavera (V)
- Dessert: dessert van de chef (diverse creaties van chocolade, met smeuge texturen van seizoensgebonden fruit, ijs en crunch van boterkoekjes)
- Laatste knipoog

Degustatiemenu: Prijs: € 74 pp (excl. Dranken.) Vanaf 8 p

- 3 seizoensgebonden hapjes, als trendsetter bij het aperitief
- Voorgerecht :
Tonijn en zeebaars met tobiko, soja en bieslookdressing
- Tussengerecht :
Schelvishaasje Tom Kha Kai met kokkels
- Hoofdgerecht :
Duo van kalf met oesterzwammen, gedroogde ham en salie
- Dessert: dessert van de chef "Bounty 2.0"
- Laatste knipoog

Aangepaste wijnen : € 35pp

Kindermenu : Stel 1 menu op voor alle kinderen

€ 35 per kind (van 2 tot 10 jaar) incl. frisdranken

Receptie met kindercocktail en frituurhapjes

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

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

Dessert : handijsjes naar keuze

**Tienermenu : Stel 1 menu op voor alle tieners
€ 49 per tiener (10 tot 15 jaar) incl. frisdranken**

Receptie met tienercocktail en frituurhapjes

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

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

Dessert : Dame blanche of handijsje naar keuze

Topper onder de diners!! Minstens 35 p

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

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

* Aan tafel (voorbeeld)

-Voorgerecht: Kabeljauwhaasje met fijne groenten, citrus en citroengras

-Soep : Velouté van bloemkool en grijze garnaal

-Hoofdgerecht: Trio van kalfs met oesterzwammensaus, seizoensgroenten

-Dessertbuffet : Chocomousse - panna cotta van Baileys - crème

brûlée- soesjes en eclairs - donuts - bavarois in verschillende smaken - divers

huisbereid ijs - gelegenheidsgebak - vers fruit en koffie

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

Prijs all in gedurende 6 u : € 125 pp (incl. receptie van 45 ' en drankforfait)

Kan uiteraard verlengd worden.

Verlenging mogelijk aan € 8 pp en per uur .

Walking dinner :

Vanaf 35 volwassenen

Walking Dinner : de hapjes worden rondgebracht door de kelners

- Tomaat mozzarella met pesto
- Vegetarische Springroll met glasnoedels en munt
- Kort gebakken zalm met kruidenpuree
- Soepje van de dag
- Kipsaté met pindasaus en nasi
- Nacho's met chili, mais en kruidig gehakt
- Farfalle arrabiata
- Friet stoofvlees
- Dessert : tiramisu met speculoos en oreo

Prijs: € 55.00 pp (excl. Dranken)

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

Na de receptie met Cava, Aperol Spritz en fruitsap zijn volgende dranken inbegrepen in de drankenforfait , bieren van het vat, witte, rode, zoete witte en rosé-wijn, cola, cola zero, fanta, waters, koffie en thee. Eveneens voorzien we een hartig hapje bij de receptie.

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 100- tal zitplaatsen.(bovenverdieping wordt niet gebruikt)

Tasting dinner :

Vanaf 16 tot max. 60 p

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

Basis : € 35 pp (**excl. Dranken**)

- Hummus en burrata board of Vitello tonnata board of Muhamara en pecorino board
- Italiaanse en Spaanse charcuterie
- Bami met scampi zoet -zuur
- Diverse mix van luxe kroketjes met dip
- Chickenwings Korean style
- Ravioli van bospaddenstoelen en truffel- roomsaus (V)
- Gevulde tijgersoes met chocolade, vaille-ijs en slagroom (individueel)

Uitbreiding mogelijk met :

- Oester op ijs € 4 per stuk
- Gegrilde octopus + € 5 pp
- Tempura van steenbolk (vis) met wokgroenten + € 4 pp
- Rilette , paté en préparé met boerenbrood + € 3pp
- Gegrilde spareribs zoet, kruidig en licht gerookt + € 4pp
- Taco met pulled porc + € 5 pp
- Tagliata di manzo (tussenrib) met pesto, rucola en parmezaan + € 10pp
- Kaasbordje met druiven, vijgenconfituur en noten + € 8 pp

Indien drankenforfait : min. 3 uur aan € 8.00 pp en per uur

Na de receptie met Cava, Aperol Spritz en fruitsap zijn volgende dranken inbegrepen in de drankenforfait , bieren van het vat, witte, rode, zoete witte en rosé-wijn, cola, cola zero, fanta, waters, koffie en thee. Eveneens voorzien we een hartig hapje bij de receptie.

Dinner and dance

Budgetvriendelijk all-in dans- en huwelijksfeest met een all you can eat buffet

min. 80 volwassenen

19.00 u (vast aanvangsuur) receptie met Cava, Aperol Spritz, fruitsap en 1 tapasplank met warme en koude hapjes per 8 personen.

19.45 u Food , music & Beverage

De dansvloer kan op elk moment van de avond geopend worden!!de buffetten blijven immers open tot 23 u. Volgende dranken zijn inbegrepen tot 01.00 u : Cristal van het vat, witte, rosé en rode wijn, zoete witte wijn, frisdranken, waters en de koffi corner met zelfbediening.

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

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

21.00 u opening warm buffet :

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

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

00.00 u Frietjes met mayo in een puntzakje.

0.15 u opening Cocktailstand met keuze uit 2 cocktails.

01.00 u einde all-in formule.

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 100 tal zitplaatsen. (bovenverdieping wordt niet gebruikt)

Prijs: € 95 pp (incl. huur zaal privé + 1 kamer!!)

Streetfoodfestival

Aantal : Minstens 40 volwassenen.

*** Receptie van 30 ' met Cava, Aperol Spritz , 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 : € 8.00 per uur**

Kies je street food uit onderstaande lijst :

6 streetfoodhapjes per persoon : € 36.00 pp

7 streetfoodhapjes per persoon : € 40.00 pp

8 streetfoodhapjes per persoon : € 45.00 pp

Aziatisch getint :

- Gua bao (stoombroodje) gevuld met keuze uit buikspek -pekingeend of hoisin kip
- Assortiment van gefrituurde dim-sum en gyoza met sweet chili
- Saté : kies uit kipsaté met citroengras, yakitori
- Soepje : tom tha Kai : Thaise kippensoep met kokos en nobashigarnaal
- Wok : scampi en kip met wokgroenten , noedels en gele curry
- Teppanyaki (bakplaat) : zalmfilet met ajuin en courgette of steak met oesterzwammen en nasi

Mediterraans geïnspireerd :

- Pizza margherita (of extra beleg naar keuze)
- Pasta naar keuze (vis of vlees of vegetarisch)
- Lasagna Bolognaise
- Griekse salade met gyros en tzatziki
- Tapasbordje
- Gefrituurde calamares

Tex- Mex

- Taco met pulled porc en coleslaw
- Nacho's met kip of nacho's met chili con carne
- Spareribs met zoete aardappel

Frituur :

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

BBQ

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

Scandinavië :

- Gravad lax van zalm met rode biet en dille
- Haringhapjes op roggebrood

Spaanse Tapas :

- Diverse charcuterie -soorten met 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:

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

Prijzen :

..... uur drank x € 8.00 pp = €pp all-in (receptie, cristal van het vat, cola, cola zero, fanta, waters, witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete wijn en koffiecorner)

Drankforfait van minstens 4 uur

Het eten = €pp Totaal: €

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

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

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

Buffetten

Koud en warm buffet

Aantal : Minstens 50 volwassenen.

*Receptie van 45 ' 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)
- Caesar salade, seizoensalades, 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

Dessertbuffet:

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

Prijs : uur drank x € 8 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)
(drankforfait minstens 4 uur)

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

Totaal : €

3 -Landenbuffet

Aantal : Minstens 60 volwassenen.

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

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

Het geheel wordt afgesloten met een dessertbuffet.

Aanvang:

* Receptie van 45' 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: € 14.00 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: € 14.00 pp

Franse stand :

Soep: soepje van verse tuinkruiden met zure room

Voorgerecht: quiche Lorraine (preitaart met spekjes)

Hoofdgerecht: varkenshaasje met champignonroomsaus, gratin en seizoensgroenten.

€ 12.00 pp

Mexicaanse stand:

Voorgerecht : taco's met kip

Hoofdgerecht : spareribs (pittig) met Mexicaanse aardappelen

€ 14.00 pp

Noorse stand:

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

€ 15.00 pp

Spaanse stand:

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

Voorgerecht: gevarieerde Spaanse tapas

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

€ 15.00 pp

Marokkaanse stand :

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

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

Bijgerecht: couscous

€ 13.00 pp

Australische stand :

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

Hoofdgerecht: Kangoeroe met mango en bieslookpuree

€ 15.50 pp

Italiaanse stand:

Voorgerecht: carpaccio van rund of vitello tonato

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

€ 15.00 pp

Zuid- Frankrijk: Schaal- en schelpdierenstand:

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

€ 19.00 pp

Amerikaanse stand : BBQ

Voorgerecht: scampi met warme lookboter

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

€ 17.50 pp

Japanse stand:

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

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

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

€ 18.00 pp

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

€ 14.00 pp

(bruidstaart ipv. gelegenheidsgebak mogelijk vanaf + € 5.00 pp)

Prijzen :

drankenuur x € 8pp = €(receptie + bieren van het vat, cola, cola zero, fanta, waters, witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete wijn en koffiecorner)
drankforfait minstens 4 uur.

het eten: Tafelhapjes € 2.00 pp, land 1 : €, land 2 : €, land 3 : €,
dessertbuffet € 14.00 pp = €, suppl. Bruidstaart = € = €

Totaal : €

Warm buffet

Aantal : Minstens 35 volwassenen.

Receptie van 30 minuten met Aperol Spritz, cava/ 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: huis gerookte zalmforel met zure room en bieslook
- Soep: Spaanse bouillon met kip en kruidenomelet

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

- Dessert van de chef en koffie

Eveneens inbegrepen : 4 soorten aangepaste wijn, 2 bieren van het vat, waters, gewone frisdranken en koffie.

Prijzen :

.... uur drank x € 8 pp = € pp all-in (receptie, 2 bieren van het vat, cola, cola zero, fanta, waters, witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete wijn en koffiecorner) (kies min. 4 uur)

Het eten = € 62.00 pp

Totaal: €

BBQ/ tuinfeest.

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

Aantal : vanaf 25 volwassenen

25 - 35 p keuze uit 6 soorten vis/vlees/ gevogelte

30 - 50 p keuze uit 7 soorten

>50 p : keuze uit 8 soorten uit onderstaand

- Vis/ schaal- en schelpdieren: gemarineerde scampi's, mosselen(seizoen) vongole in papillotte , low & slow zalm met dille, makreel, forel, sardientjes,...
- Varkenvlees : gemarineerde spiering , chipolata, traag gegaard buikspek, gesneden speklappen, mergeuz, verse bbq -worst ,arrosticini , speenvarken
- Gevogelte: dry rub kippen-onderbout, kipfilet, kipspies, kipsaté met paprika en ajuin
- Lams : lamskotelet, lamsbout, low & slow schenkel, arrostaticini
- Rund : Ierse Angus bavette, Belgisch witblauw entrecôte, picanha (kalfs) Low & slow Simmental shortribs

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

Brood -

Koude sauzen en 1 warme saus

Incl. Dessert: “ Magnum 2.0 ”

Prijzen :

BBQ: € 38.00 pp

Indien drankenforfait : min. 3.50 uur aan € 8.00 pp en per uur

Na de receptie met Cava, Aperol Spritz en fruitsap zijn volgende dranken inbegrepen in de drankenforfait , bieren van het vat, witte, rode, zoete witte en rosé-wijn, cola, cola zero, fanta, waters, koffie en thee. Eveneens voorzien we een hartig hapje bij de receptie.

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 2 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:

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

BBQ:

papillot van vongolé, scampi met kruidenboter,
speenvarken, buikspek, bbq-worst, kipspies, spareribs, arrostitini, tussenrib

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

Brood -

Koude sauzen en 1 warme saus

Dessert:

Dôme van framboos in een soepje van aardbeien en muntpesto.

.....uur drank x € 8 pp = € (receptie, 2 bieren van het vat, cola, cola zero, fanta, waters, witte wijn, rode wijn, rosé wijn, zoete wijn en koffi corner) (minstens 4 u).

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

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

Receptie van één uur aan € 29.00 pp (incl. huur zaal)

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

Receptie van 2 uren aan € 45.00 pp (incl. huur zaal)

Cava, witte en rosé wijn, Aperol Spritz, bieren van het vat, gewone frisdranken, waters, fruitsap
Steeds 4 mooie afgewerkte hapjes en een zoet afsluitertje volgens de inspiratie van de chef

Receptie van 2 uren met dessertbuffet aan € 38.00 pp tea-time (incl. huur zaal)

Cava, witte en rosé wijn, Aperol Spritz, bieren van het vat, gewone frisdranken, waters, fruitsap en koffie.
Met uitgebreid dessertbuffet naar keuze.

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

Cava, witte en rosé wijn, Aperol Spritz, bieren van het vat, gewone frisdranken, waters, fruitsap
Steeds 4 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, americain) incl. waters, koffie, thee, gewone frisdranken, 2 bieren van het vat

Koffietafel : 2 uur prijs € 24.00 pp (vanaf 40p)

- Soep

- Luxe belegde broodjes

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

Gevolgd door diverse taarten met en zonder slagroom

incl. waters, koffie, thee,
gewone frisdranken, 2 bieren van het vat, witte, rosé en rode wijn.

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

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

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

Voorstel 1 : cocktailbar aan € 15 pp voor één uur

Voorstel 2 : frietzakje aan € 3.5 pp, soepje aan € 2 pp of party pan met snacks aan € 8.00 pp, hamburger aan € 7 pp of hotdog aan 6 pp

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

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

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