



Feestaannemer - traiteur – Cateringbedrijf « Mark Liebrecht »

DE FEESTENBOUWER VAN GROOT ANTWERPEN

**16 Feestlocaties - 3 Partyschepen – 3 Kastelen - de volledige Flandria vloot-
en Cruise Terminal Antwerpen**

WEDDING en EVENTPLANNER

“ GENOMINEERD voor de HORECA AWARDS 2009 “

Geachte Mevrouw, Mijnheer,

Wij danken u allereerst voor uw interesse in ons bedrijf. Het is dank zij u dat feestaannemer - traiteur - cateringbedrijf "Mark Liebrecht" is kunnen uitgroeien tot wat het nu is. Reeds 20 jaar zijn wij actief bezig en wij groeien nog steeds... Ons aanbod wordt ruimer en ruimer (zie naar onze langste limousines van België... de nodige wereldsterren en BV's.. en onze vele locaties zijn een bewijs van onze kunsten). Momenteel behoren wij tot de top 20 van de meest gekende en betere feestaannemers van heel België en **zijn wij vaste cateraar voor de hele Flandria vloot en cruise terminal in Antwerpen.**

Als **Event** - en **Wedding - planner** maken wij al uw wensen en dromen waar.

Wij staan garant *voor een professionele aanpak van al uw feesten* en dit in de ruimste zin van het woord. **Onze kwaliteit overtreft onze prijs.** De All-in formule is een sterk punt. Maar niet alleen dat .. *onze extra's , wat u bij een ander niet vindt*, lees je zo in onze brochure.

Onze jarenlange ervaring heeft ons ertoe gebracht een hoogstaand culinair feest, aangepast aan uw wensen en aan de sfeer van de gelegenheid, aan te bieden.

Wij wensen u eveneens te melden dat U in Café-Mangerie "De Kaasboerin", ons trendy hoofdhuis met feestzalen te Deurne, aangenaam ontvangen zal worden in een 3 – thema interieur. Momenteel zeer bekend met de « Walk of Fame menu » met limousine service, alsook de Limo-Resto-Tour en onze 12 andere Specials.

Om u al meer kennis te laten maken met onze ALL-IN formules vindt u in deze brochure reeds een overzicht van de mogelijkheden die wij u graag verder toelichten in een persoonlijk gesprek.

Momenteel zijn wij het enigste bedrijf dat u bijna een volledig pakket kan aanbieden... 16 verschillende feestzalen en salons alsook 3 Kastelen - 3 Partyschepen – catering – traiteur – ceremoniemeesters – bruidswagens – volgwagens – maître d'hôtel – dj's – bloemen en bruidsboeketten – fotoreportage – dvd reportage (met dvd-clip) – ballondecoraties – huwelijkslijsten – drukwerk – bruid- en feestkledij (te huur of te koop) – thema's – en extravaganza.

Dit alles in eigen beheer.... Dus de sleutel op uw feest, zonder extra commissies

Met vriendelijke feestgroeten,

Frank Van Den Langenberg
Zaakvoerder
Erelid Round Table 73 Lid Kiwanis Aartselaar
Beheerder Horeca Antwerpen en omgeving
Voorzitter Restaurants Groot Antwerpen
Lid NABEF (Beroepsfederatie Feestaannemers
en Traiteurs) Lid managers for managers
Lid WTC (World Trade Center)
**www. mark-liebrecht.be en
www.feestenbouwer.be**

TELEFOONNUMMERS

Cateringbedrijf Mark Liebrecht 03/360.91.41
Exclusif Limo Rental 03/360.91.42
De Kaasboerin Mangerie 03/324.23.17
Feestconsulent :
Algemeen faxnummer 03/360.91.49
Antwoord apparaat tot 11.00 u. fax : 24/24u.

ZAAKVOERDER

Frank V.D.Langenberg 0475/45.45.55.

één ADRES

Café Mangerie " DE KAASBOERIN "
Schotensesteenweg 381
2100 DEURNE
email : frank@dekaasboerin.be

WIJ VERZORGEN AL UW

- Feesten – Jubileums – Bruiloften- verjaardagen
- Communies
- Recepties
- Koffietafels
- Bedrijfsfeesten - Afscheidsfeesten
- Seminaries
- Congressen
- Productvoorstellingen
- Tentencomplexen van A tot Z
- Artiesten – BV's – orkesten – groepen – Look a like's
- OFDatgene wat u wenst te realiseren

In onze 16 feestlocaties -3 Kastelen - 3 party schepen en de hele FLANDRIA vloot inclusief Cruise Terminal Antwerpen



" La Pérouse "

10 WAGENS TER UWER BESCHIKKING WAARONDER

- 8 Limousines Lincoln XXL- superstretch
- Nieuwe Hummers Superstretch XXL

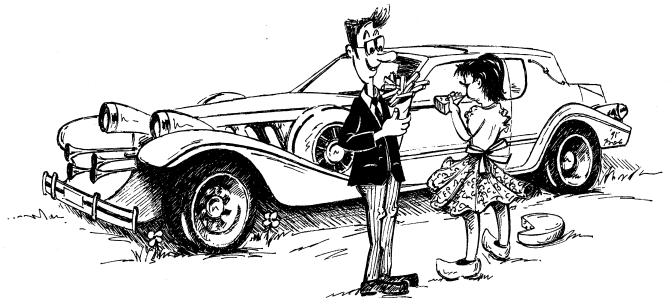
Special VIP - CARS

- De "Excalibur" 2 stuks
- Mustang Cabrio
- Porsche Speedster cabrio 356 black

Mogelijkheid tot zelf besturen van onze VIP- Cars

Limouseren is goedkoper dan vliegen

UNIEK
BIJ GRATIS
BRUIDSWAGEN



ALGEMENE VOORWAARDEN

1. ZAALHUUR

Voor al onze Feestzalen – Salons en partyschepen gelden steeds onze speciale voordeeltarieven. Vraag ook naar onze tarieven voor vergaderingen en seminars.

2. WAARBORG

Het vastleggen van Uw zaal of salon gebeurt in ons hoofdhuis te Deurne, mits een voorschot van € 1.500 of voor kleinere zalen vanaf 300 € tot 750 €.

Dit voorschot blijft verworven en zal behouden blijven ten titel van schadevergoeding wegens contractbreuk, onder voorbehoud van vergoeding voor hogere reële schade (zie contract).

3. BETALINGSVOORWAARDEN

Gezien de gunstige voorwaarden die wij voorstellen, dient de betaling binnen de 7 dagen na verloop van de feestelijkheden te gebeuren. **Bij onmiddellijke en contante betaling (binnen de 7 dagen) geven wij 2% reductie op uw saldo.**

4. AANTAL PERSONEN

Het juiste aantal personen dient ons ten laatste **7 dagen op voorhand** per mail of per fax te worden meegedeeld, alsook de alfabetische lijst en tafelindeling met uw aantal personen. Dit doorgegeven aantal is definitief en hier kan geen vermindering op verrekend worden.

5. KWALITEIT

Door het gebruik van uitsluitend verse producten kan het voorkomen dat sommige grondstoffen niet voorradig zijn (seizoen, aanvoer, marktaanbod). Deze zullen vervangen worden door gelijkwaardige producten van dezelfde kwaliteit en prijs.

6. BTW – BEDIENING

Onze **ALL - IN prijzen**, zijn inclusief BTW. Bediening is inbegrepen vanaf 100 personen. Bij een kleiner aantal personen zal een klein supplement in rekening worden gebracht, afhankelijk van uw gekozen formule en uw aantal personen.

Bovendien is inbegrepen: verse bloemstukjes, tafellinnen -, bestek - glaswerk - en porselein. (uitgezonderd traiteurdienst)

Kinderen onder de 9 jaar genieten halve prijs.

Deze prijslijst is geldig vanaf 20/12/09 en vervangt alle vorige.

7. ONZE ZALEN :

Zalen met ** zijn zeer speciale feestzalen, en of partyschepen, hier worden de huurprijzen besproken naargelang het aantal personen en de activiteiten. Prijzen van onze zalen en partyschepen zijn exclusief btw

8. ONZE TRANSPORTEN NAAR DE VERSCHILLENDE ZALEN SLECHTS 100 €

Worden volledig door ons verzorgd. Aangezien wij onder strenge controle staan van de nieuwste hygiëne wetgeving, zijn onze keukens en koelwagens volledig conform aan de wetgeving. Als beheerder van de HORECA FEDERATIE en als voorzitter van alle RESTAURANTS van Groot Antwerpen moeten wij hierin een duidelijk voorbeeld stellen (= uw garantie).

WEDDING - en /of EVENT - PLANNER

UNIEK IN BELGIE : Extra voordelig zijn onze pakketten in eigen beheer.....

Probleem : iedereen heeft minder en minder tijd..... een huwelijk voorbereiden kost tijd en Geld.....

Oplossing : u bent van al het geloop en zoek naar professionele mensen af....

Waarborg : u betaalt slechts één voorschot van 1.500 €... en wij zorgen voor de rest.... Wij zijn verantwoordelijk voor alles..... **DUS UW GERUSTSTELLING....(want wij staan borg)**

1. MUZIEK EN DJ

Een DJ mag U vrij opstellen, wij vragen slechts een klein supplement van 75 € voor algemene onkosten, doch wij geven graag suggesties in verband met de juiste keuze en opstelling . Achtergrondmuziek kan eventueel mits een klein supplement.

Voor onze eigen D. J. vragen wij 645 €(algemene onkosten inbegrepen) En dit voor een periode van 7,5 uur. Per bijkomend uur wordt een supplement van 50 € aangerekend .

2. CEREMONIEMEESTER

Zeker geen overbodige luxe voor een vlot verloop van heel Uw ceremoniële plechtigheid. Ook hiervoor kunnen wij U ervaren beroepsmensen aanbevelen vanaf 225 € per 4 uur en 50 € per bijkomend uur. (referentie Sabine Appelmans – Brenda uit Familie – Daisy....)

3. BRUIDSWAGEN (GRATIS)

Momenteel bestaat ons privé -wagenvak uit 10 exclusieve wagens waaronder 8 Limousines Lincoln Superstretch XXL en New Hummers Superstretch XXL.

Onze VIP cars : 2 x Excalibur - Porsche speedster - Mustang Cabrio Onze dochtermaatschappij " EXCLUSIF LIMO RENTAL XXL " biedt U gratis één van deze wagens aan gedurende 4 uur tijdens Uw huwelijksceremonie (vanaf +/- 100 pers)

NIEUW : Mogelijkheid tot zelf rijden met de VIP – Cars (vraag om inlichtingen)

4. VOLGWAGENS

Aangezien wij U de bruidswagen gratis als huwelijksgeschenk aanbieden, kunnen wij U aangepaste volgwagens leveren, passend bij uw bruidswagen. Vraag desgewenst om bijkomende inlichtingen.

5. BALLON DECORS

Indien U het feest toch die extra dimensie wenst te geven, staan onze ervaren mensen tot uw beschikking. Onze succesformule in combinatie met uw tafelindeling bedraagt 60 € per tafel. Verdere informatie kan U steeds bij ons verkrijgen.

6. BLOEMSTUKJES OP ONZE TAFELS GRATIS

.Wenst u grotere bloemstukjes kan dit mits supplement..... Vraag ook info naar onze BRUIDSBOEKETTEN

7. FOTO EN DVD -REPORTAGE

Volledig digitaal opgenomen en dvd verwerkt in professionele studio met effecten en muziek naar uw keuze. Al uw feestelijkheden op dvd. Prijs voor deze reportage, vanaf 1.500 € . eventueel mogelijkheid van vertoning videoclip op het avondfeest Andere prijzen op aanvraag. Wij geven u graag onze referenties van onze fotografen en dvd reportages.

8. DRUKKER

Geef uw eigen ontwerp af aan onze drukker.... Hij zorgt voor de rest.... (niet eindeloos zoeken in de klassieke faire – part)

9. BRUIDSBOEKETTEN

Jarenlange samenwerking levert de beste resultaten en de beste prijzen. Geen geloop en een prachtig resultaat.

10. CEREMONIEKLEDIJ – BRUIDSKLEDIJ EN FEESTKLEDIJ

Aangezien wij met echte kleermakers werken, zijn wij in de mogelijkheid u de beste adressen te bezorgen die zowel gespecialiseerd zijn in het verhuren van ceremoniekledij alsook voor het aankopen ervan. Vrijblijvend kan u bij deze vakmensen terecht voor verdere informatie. Zij zullen u met de beste zorgen ontvangen.

11. EXTRAVAGANZA

Een kleine opsomming van wij u nog extra kunnen aanbieden om uw gelegenheid toch nog een iets andere dimensie te geven of dat extraatje. Wij kunnen zorgen voor : goochelaars – Fake-garçons – strippers – travestieten – look a like's (zoals Frank Sinatra – Marilyn Monroe – Elvis Presley – Pavarotti -...) DJ met live Music en sketches – organisten – orkesten – BV's – presentatoren – groepen enz..... NIEUW : Animatie pakket MAFFIA met 4 acteurs – Live zang en DJ

ONZE FEEST LOCATIES (ZIE OOK ONZE VIP LOCATIES)

SALONS DE KAASBOERIN * (GRATIS) - DEURNE

Dit is ons splinternieuw hoofdhuis bestaande uit een restaurant - mangerie van 100 zitplaatsen, een splinternieuw zonneterras (lounge en verwarmd) van 250 zitplaatsen en een feestzaal van 60 zitplaatsen. Wij zijn zeer kindvriendelijk ingesteld met een knusse playroom en DVD binnen en een speeltuin met reuze trampoline buiten. Ruime parking aan straatzijde.

SALONS MOLENHOEVE (KOSTPRIJS : 400 €) - BROECHEM

De zeer mooie ingang met graniet en spiegelglas geeft uit op een prachtige feestzaal, een exclusieve winterpergola en modeltuinen voor recepties en tuinfeesten. Avondfeesten tot 150 personen met ronde tafels en recepties tot +/- 300 personen. (privé parking tot 175 wagens). Inclusief de laatste nieuwe stoelhoezen

SALONS SCHRAMME * (KOSTPRIJS :400 €) 2 FEESTZALEN - DEURNE

Een zeer oud herenhuis (buitenzijde) met een pracht van een benedenzaal voor avondfeesten tot 200 personen; bovenzaal tot 100 personen met afgesloten tuinterras (mogelijkheid van ronde of rechthoekige tafels) en recepties tot +/- 350 personen. (zeer ruime parkeerplaats schuin aan de overzijde) Deze feestzaal is een begrip in Deurne en is nu enkel voor multi -culturele feesten.

SALONS DE JACOB - ANTWERPEN

Een zeer modern salon op de eerste verdieping. Geschikt tot 100 personen en een exclusieve feestzaal gedecoreerd door één van de beste binnenhuisarchitecten van Antwerpen, gewoonweg PRACHTIG. Avondfeesten tot 250 personen met ronde tafels en recepties tot +/- 450 personen. Uniek is ook zijn ondergrondse parkeerruimte voor +/- 100 wagens. (klein supplement van 400 € parkingwachter inbegrepen)

CHALET FC DE KAMPIOENEN (KOSTPRIJS 300 €) - RANST

De echte sympathieke voetbalchalet van TV1 waar de buitenopnames gemaakt worden. Goed voor maximum 90 personen. Ideaal geschikt om uw gasten eens te verrassen. Opgelet : voor de data wel tijdig boeken aangezien deze chalet zowel voor de tv-opnames als voor de voetbalploegen gebruikt worden (combineren is niet gemakkelijk).

FEESTZAAL KOEKOEK (KOSTPRIJS : +/- 800 €) - AARTSELAAR

Zeer grote feestzaal met podium in een modern kleedje. Avondfeesten tot 300 personen en recepties tot 600 personen. Privé parking is voorzien. Zeer gemakkelijk bereikbaar. Naast City Du Dragon (Chinées Restaurant)

SALONS LAGE POLDER (KOSTPRIJS 400 EURO) - DUFFEL

Splinternieuwe zaal met glasraam, tuin, terras en grote parking, gelegen te Duffel aanpalend aan een natuurgebied met een bekende kasteel ruïne (Ter Elst), vooral bekend bij alle fotografen. Avondfeest tot 200 personen en recepties tot 350 personen. Deze zaal is zonder stoelhoezen maar wel met de nieuwe Hilton Stoelen.

Het huwelijksfeest van Vicky Versaevol (Brenda uit FAMILIE) werd hier door ons verzorgd (zie pers en media)

(**) volgens offerte ... zie algemene voorwaarden

***** Zie voor foto's van al onze zalen en schepen : www.feestenbouwer.be (klikken op feestzalen)
En onderaan klikken op [bekijk hier onze feestzalen](#) en rechts [bekijk hier onze sfeerbeelden](#)

ONZE NIEUWE EXCLUSIEVE VIP-LOCATIES

1. THEADROME (**)

WILRIJK

Kent geen gelijkedit was een oude filmzaal met balkon....dit is nu de feestzaal van omgeving Antwerpen....dit moet je gezien hebben, want woorden alleen kunnen deze prachtige realisatie niet omschrijven. Uitsluitend geschikt voor huwelijks -en bedrijfsfeesten, Tv-opnamen en VIP - evenementen (verjaardag Walter Grootaers – Voorstelling CHE (nieuw maandblad), Zangpaleis Ronde Tafel Bornem 73....) Feestend aan ronde tafels tot 150 pers beneden en tot +/- 50 pers boven.
In walking -diner stijl met hoge standtafeltjes tot 400 pers ; Professionele verlichting en geluidsinstallatie aanwezig prijs : +/- 3.300 € (zaal zien = waanzinnig) Aktie : **NU boeken is slechts 2.000 € ex btw**

2. CRUISE TERMINAL (**)

Met zijn UNIEKE Ligging (vlakbij het Steen van Antwerpen) en Panoramisch zicht op de Schelde is deze cruise terminal ideaal geschikt voor alle soorten feesten van 100 p tot 350 p. Telkens opnieuw kunnen we hier met verschillende thema's werken voor de inrichting. Prijs : vanaf 1.250 €

3. CENTRUM ELZENVELD (**)

ANTWERPEN

Hét congrescentrum van Antwerpen voor alle bedrijven en particulieren met mogelijkheid tot overnachten. Vijf congreszalen en één feestzaal in Barokstijl tot 250 personen.
Huurprijs voor elke zaal is afzonderlijk te bespreken

4. STUURBOORD (**)

ANTWERPEN

Een splinternieuwe zaal in hartje van Antwerpen met voldoende parking..... HANGAR 26 (Naast ATV) goed voor 1.200 pers.
Kan opgesplitst worden in 3 zalen met geluidsdichte wanden.
Enig in Antwerpenzicht op de Schelde. Prijzen op aanvraag.

ONZE FEESTSCHEPEN

1. PARTY-SHIP "EUROPA" (**)

ANTWERPEN OF KEUZE

Momenteel één van de nieuwste feestboten in Antwerpen. Het bovendeck kan aan 100 pers plaats bieden met de Schelde of een alternatief als uitzicht. Het benedendeck is goed voor 110 pers avondfeest met DJ en dansvloer. Ons party-ship kan zowel liggend als varend (of gecombineerd) gehuurd worden. Menig huwelijks- of bedrijfsfeest hebben bij nacht de lichtjes op de Schelde al kunnen zien...een AANRADER...andere opstapplaatsen kunnen over heel België besproken worden in samenspraak met onze Kapitein Vic Sels.
(Prijzen vb.5 uur 950 € met vaaruren of +/- 1.495 € 8 uren en 110 €per extra uur + 54,45 € havengelden exclusief 6 % BTW) prijzen zonder varen : 2,5 u. = 600 € of 8 u : 750 € excl btw (Verlegkosten = 60 € p/u + btw)

2. DE HELE FLANDRIA VLOOT (4 BOTEN) EN DE CRUISE TERMINAL (**)

ANTWERPEN

La Perouse	180 pers :	2.100 € voor 3 u + 250 € per extra uur
Flandria 24	220 pers :	1.900 € voor 3 u + 250 € per extra uur
Flandria 18	120 pers :	1.050 € voor 3 u + 200 € per extra uur
Flandria 1	50 pers :	1.050 € voor 3 u + 200 € per extra uur
Cruise Terminal	: tot 500 pers	1.250 € Prijzen exclusief havengelden :

**IN ONZE VIPLOCATIES DIEN T U REKENING TE HOUDEN
MET EEN MEERPRIJS VAN 10% OP ONZE FORMULES.**

ZO KAN DE ALL – IN FORMULE (DRANKEN) BLIJVEN BESTAAN

***** Zie voor foto's van al onze zalen en schepen : www.feestenbouwer.be (klikken op feestzalen)
En onderaan klikken op [bekijk hier onze feestzalen](#) en rechts [bekijk hier onze sfeerbeelden](#)

3. NIEUW : PARTY-BOOT FESTINA LENTE (**) ANTWERPEN OF KEUZE

Volledig gerenoveerd schip, geschilderd door kunstschilder, beschikt over één groot (lounge) open top dek – één overdekt terras en een duo verdiep feestzaal met mezanine , modern ingericht met zachte en verschillende kleuren : prijzen met varen inbegrepen vanaf 1.200 € tot +/- 2.300 € voor 5 u en 150 € per extra uur ...vraag uw specifieke offerte

4. NIEUW : HOTEL-FLOAT BOOT “ DIAMOND PRINCESS “ ANTWERPEN

Uniek in het hartje van Antwerpen en alom bekend door de volledige renovatie van het schip. Beschikt over een moderne lounge feestzaal - captainsbar en een groot zonneterras. **Als huwelijksgeschenk krijgt het koppel hier de suite gratis** mogelijkheid tot overnachting van uw gasten aan zeer democratische prijzen. Prijs afhuur boot : **AKTIE momenteel 750 €** (+ 250 € indien captainlounge ook is gewenst)

ONZE KASTELEN

1. KASTEEL “ BISSCHOPPENHOF “ (**) DEURNE

Gelegen in Deurne te midden van het park .
Het is een kasteel in Vlaamse neo -renaissancestijl met een capaciteit van 30 tot 100 personen voor avondfeesten. Er zijn verschillende zalen beschikbaar receptie tot 250personen. Grote tuin met speeltuin.

2. KASTEEL DE BIJCKHOVE (**) DEURNE

Volledig in groene omgeving (privé park) met prachtige vijvers en voldoende privé parking.
Ideaal voor buiten recepties en avondfeesten tot 140 pers. Uitmuntend voor foto's en uiteraard om te feesten
Hogere prijs klasse : 2.200 €

3. KASTELENHOF (**) STEKENE

Deze nieuwe unieke locatie is gelegen aan de N49 Antwerpen – Knokke amper 15 minuten vanuit Antwerpen.
Een uitzonderlijk mooi kasteel daterend uit de 18^{de} eeuw omringd door 2 schitterende tuinen waar het leuk is om te vertoeven en waar u rustig, tussen het groene kader, kan genieten.
Dit kasteel heeft een kasteelzaal, een grote zaal, het koetshuis, de ridderzaal en de torenzaal, één voor één unieke feestzalen met een warm en sfeervol interieur. Alle zalen kunnen ook apart gehuurd worden.
U kan hier terecht voor al uw feesten van 10 tot 250 personen. Prijs op aanvraag

VARIA

TENT – TENTENCOMPLEXEN - TENTENDORPEN – ZAAL NAAR KEUZE

Wij plaatsen de tenten waar u wil en verzorgen het feest zoals u wenst

U heeft een zaal .. Of bij u thuis (zelfs met een privé karakter) Wij verzorgen het feest zoals het hoort.
Vraag vrijblijvend een offerte over onze tenten.

Vraag naar onze inlichtingen of kijk naar onze website www.feestenbouwer.be voor foto's

**IN ONZE VIP-LOKATIES DIEN U REKENING TE HOUDEN
MET EEN MEERPRIJS VAN 10% OP ONZE FORMULES.
ZO KAN DE ALL – IN FORMULE (DRANKEN) BLIJVEN BESTAAN**



ALL - IN RECEPTIES

Formule 1 à 13 €

duurtijd 1 uur maximum

- ◇ Aperitief van het t huis
- ◇ kirr, fruitsap - Al deze dranken naar believen
- ◇ 1 koud en 2 warme hapjes uit ons assortiment canapés
- ◇ Rauwkost met een dipsausje
- ◇ assortiment van zoute hapjes (supplement 1 €)

Formule 2 à 19 €

duurtijd 2 uur maximum

- ◇ Aperitief van het huis
- ◇ kirr, fruitsap - Al deze dranken naar believen
- ◇ 3 koude en 3 warme verschillende hapjes uit ons assortiment receptiehapjes of keuze van de chef
- ◇ Rauwkost met een dipsausje

Formule 3 à 25 €

duurtijd 2 uur maximum

- ◇ Aperitief van het huis
- ◇ kirr, fruitsap - Al deze dranken naar believen
- ◇ 5 koude en 4 warme verschillende hapjes uit ons assortiment receptiehapjes of keuze van de chef
- ◇ Rauwkost met een dipsausje

Formule 4 à 29 €

Duurtijd 2 uur maximum

- ◇ Cava 1/3 fles
- ◇ Kirr Royal, fruitsap - Al deze dranken naar believen
- ◇ vrije keuze uit ons assortiment receptiehapjes (12 verschillende per persoon) of keuze van de chef
- ◇ groentjes met en dipsausje

Formule VIP à 35 €

duurtijd 2 uur maximum

- ◇ Champagne Henri Mandois 1/3 fles
- ◇ Kirr Royal
- ◇ fruit sap
- ◇ Porto
- ◇ pils
- ◇ spa - Al de dranken naar believen
- ◇ vrije keuze uit ons assortiment receptiehapjes (14 verschillende per persoon) of keuze van de chef

Cocktailreceptie à 40 €

duurtijd 3 uur maximum

- ◇ frisdranken en bier
- ◇ Cava Brut en Rosé 1/3 fles
- ◇ huiswijnen : wit en rood. Al deze dranken naar believen
- ◇ assortiment hapjes :
 - ◇ canapés met huisbereide salades
 - ◇ canapés met gerookte zalm, heilbot en rauwe ham
 - ◇ broodmand met fijne belegde minisandwiches volgens marktaanbod en seizoen
 - ◇ waaier van kleine vis frituurgerechten met passende sausen
 - ◇ mini bouchées met gevarieerde vullingen
 - ◇ tasje soep huisbereide kreeften bisque
 - ◇ parfait van ganzenlever op geroosterd kramiekje
 - ◇ verscheidenheid van bladerdeegcreaties

Al onze recepties kunnen met 1 uur dranken (all – in) uitgebreid worden aan 5 € p/u per persoon

RECEPTIEHAPJES - KOUD

U STELT ZELF UW RECEPTIE SAMEN

U maakt vrij uw keuze uit ons assortiment en dit volgens uw gekozen formule of u laat de keuze aan onze chef.

Koude Hapjes

- ◇ minitomaatje gevuld met roquefortmousse
- ◇ canapé met gerookte zalm en dille
- ◇ assortiment van Scandinavische haringen (seizoen)
- ◇ tartaar van rode poon
- ◇ ganzenlever met vijgenchutney
- ◇ minitomaatje met Oostendse garnalen
- ◇ broodmand met beleg volgens seizoen
- ◇ mousse van gerookte vissoorten

Voor de fijnproevers : de **DEGUSTATIELEPEL – SCHAALTJES – COCKTAILGLAASJES** met :

- ◇ dadels gevuld met geitenkaas
- ◇ mosseltje in Pernod saus
- ◇ mini quiche met tomatencoulis
- ◇ St-jacobsvruchtje met jus de Perigord
- ◇ Mokkaasje 'Gazpacho en zijn garnituur
- ◇ Scampistaartje in saffraandressing
- ◇ Carpaccio van gemarineerde speenvarken
- ◇ Geitenkaasje met kruidenkorstje

Uitbreidingen

- ◇ Platte of diepe oester (supplement naargelang dagprijs)
- ◇ OF wij laten voor u een echte oesterman komen.... Die ter plaatse de oesters komt open maken en afwerkt naar uw keuze al wandelend of staand tussen uw gasten . Ideaal voor uw receptie (prijs op aanvraag en aanbod)

Prijzen hapjes : vanaf 1,5 € tot 3,50 € (indien traiteurdienst)

RECEPTIEHAPJES - WARM

Warme hapjes

- * bladerdeeggebakjes met
- * oosterse kippenreepjes met julienne groenten
- * gecarameliseerde zalm en prei
- * Engelse Stiltonkaas
- * Mix van boschampignons

- * mini worstenbroodje
- * mini pizza (ambachtelijk)
- * mini loempia met kokos curry
- * kippenboutje Teriyake (Japanse vinaigrette)

Tasjes

- ◇ Tom Yam Kung (Thaise scampisoepje met citroengras)
- ◇ Vichysoise (prei -selderroom)
- ◇ Champignoncrème

Degustation spoon of bordje

- ◇ spiesje van seizoensfruit
- ◇ mini soesje gevuld met Cointreau schuim
- ◇ mini fruit tartelettes
- ◇ assortiment mini soirée gebakjes

Prijzen hapjes: vanaf 1,5 € tot 3,50 € (en tot 5 à 6 €) indien traiteurdienst



Middag en avondfeesten
ALL- IN

BUFFETTEN EN DINERS VOOR AL UW AVONDFEESTEN

ALL - IN FORMULES

Voor onze avondfeesten met diner, koud - of warm buffet, walking dinners, broodjesbuffet ...

Voorwoord

Onze scherpe prijzen, hoogstaande kwaliteit en onberispelijke service is een realisatie van jarenlange ervaring. Om de wensen van onze gasten nog beter te vervullen hebben wij verschillende **ALL - IN FORMULES** samengesteld. Deze laten U toe een exacte keuze en correcte budgettering te maken.

Dus een vooraf afgesproken **vaste prijs** per persoon !!!

Bepaalde gerechten worden 'lauw' of 'warm' geserveerd om de kwaliteit en de smaak ervan ten volle tot uiting te laten komen.

*** Al onze buffetten worden aan 100% verwerkt per persoon.

Voorbeeld : indien 100 personen aanwezig, voorzien wij voor 100 personen tomaten met garnalen, zalm, heilbot, enz.
...dus de laatste gasten hebben nog keuze uit heel het buffet.

Onze prijzen zijn inclusief

19.30 uur : Aperitief van het huis, kirk en fruitsap naar believen

20.15 uur : Avondfeest met aangepaste wijnen
◇ Vin de Pays d'OC " Kressman " 2008 Wit
◇ Vin de Pays d' OC " Kressman " 2008 Rood.
◇ Water aan tafel
◇ Tijdens het dansfeest dranken à volonté (ook de wijnen)
◇ Bieren : Pils, De Koninck , Hoegaerden, Trappist, Trippel Duvel
◇ Frisdranken : cola, spa, limonade en fruitsap naar believen
◇ Warme dranken : koffie- en thee - bar naar believen

03.00 uur : Einde feest. Wenst u graag een uurtje verder te feesten met onze all – in formule wordt er 5 € per persoon gerekend op de nog aanwezige gasten om 03.00 met een minimum van 50 personen (voor onze vaste onkosten).per ½ u. kan ook

INBEGREPEN

Tafelgarniering : bloemstukjes, linnen, glas, bestek en porselein. (uitgezonderd traiteurdienst)
Bruidswagen : wordt 4 u gratis geschonken aan het bruidspaar, voorwaarden en afspraken worden per feest afzonderlijk besproken.
Bediening : vanaf 100 gasten aanwezig. (indien minder gasten aanwezig wordt een supplement aangerekend) zie algemene voorwaarden 20 € per uur per kelner Na 3.00 u wordt de bediening altijd extra gerekend.
Zaalhuur : Zie naar onze 16 feestlocaties en 3 partyschepen – 3 kastelen en cruise terminal
BTW : inbegrepen (zaalhuur of boothuur is exclusief btw)

Voor de gasten die enkel naar het dansfeest mogen komen : vanaf +/-22.00 u. tot 3.00 u. serveren wij dranken All – in en de ijstaart voor : 37 € p.p.

Indien u graag de aanvangsuren wenst te veranderen, kan dit zonder probleem met ons besproken worden. (al onze ALL-IN formules lopen maximaal 7,5 uur) dus vroeger beginnen = vroeger stoppen of andersom. Extra bijnemen kan ook.

1. MOGELIJKE UITBREIDINGEN :

Aperitiefhapjes : een uitgebreide keuze uit onze receptiehapjes, 3 stuks per persoon à 5 €
een uitgebreide keuze uit onze mini sandwiches, 3 stuks per persoon à 5 €
een uitgebreide keuze open belegde broodjes met garnituur, 3 stuks per pers.à 6 €
Nagerechtenbuffet : een ruime keuze dessertbuffet aan 10 € per persoon
in combinatie met de gelegenheidstaart (indien inbegrepen in de formule)
supplement aan 7 €
Indien geen ijstaart gewenst (wel inbegrepen) maar wel dessertbuffet = + 7 €

WIJNEN — CHAMPAGNES — CAVA BRUT EN ROSÉ MET EEN KLEIN SUPPLEMENT KAN U UPGRADEN

GERECHTEN - LIJST

BUFFETTEN EN – OF WALKING DINNERS

zelf samen te stellen

• STEL ZELF UW BUFFET SAMEN :

- maak een keuze uit volgende gerechten in functie van jullie gekozen all - in formule
- al deze gerechten kunnen gekozen worden gaande van het Standaardbuffet vanaf 50 € tot en met het VIP buffet van 75 € p.p. (zie bij kant en klare voorbeelden)

Voorgerechten : keuze uit

- Excotische kippecocktail
- Oosterse cocktail van Japanse diepzee garnalen (supplement 4,5 €)

Soepen : keuze uit

- Tomatenroomsoep
- Soep naar keuze
- Bisque D'homard (+ 2 €)

• Visbuffet : keuze uit

- Huis gepocheerde zalmfilet
- Gerookte Schotse zalm met garnituur
- Ambachtelijke terrine van staartvis en broccoli (1 €)
- Tomaatjes gevuld met Oostendse garnalen
- Gemarineerde roodbaars
- Carpaccio van tonijn met een tapenade van olijven (2 €)
- Trio van gerookte vis met waterkers en mierikswortelsaus
- Gemarineerde zalm met yoghurt dille dressing
- Noorse gecarameliseerde zalm
- Canneloni van zalmforel gevuld met mousse van horsmakreel
- $\frac{1}{2}$ kreeftje belle vue (supplement 5 €)
- Gerookte zwaardvis met zure room en selder
- Gemarineerde zalm met knapperige venkelsalade en roze peperbollen
- Carpaccio van sint Jacobs vruchten met een vinaigrette van kriek bier (supplement 3,5 €)
- Tartaar van roodbaars

- **Vleesbuffet : keuze uit**

- Huisbereide tartaar van Belgisch rund
- Rosbief met julienne van knolselder
- Gandaham met honingmeloen en groene aspergepunten
- Paté van de chef met uienconfituur
- Varkenslende met vers fruit
- Lamssneetjes met gegrilde groenten
- Gerookte eendeborst met verjus de périgord
- Mouse van kwartel met een confit van witloof en bloedappelsienen
- Parmaham met meloen
- Salade van gerookte hoevekip en notenchutney
- Gebraseerde lamsboutsneden met dragonessence
- Pata negra en honingmeloen (5 €)
- Carpaccio van eendeborst met parmezaanse kaas en appeltjes

- **Warm buffet :**

VIS :

- * Zeeduivel medaillon in roomse kervel - champignonsaus (4 €)
- * Vietnamese botervisfilet in een saus van witte wijn
- * Tilapia met prei en garnaltjes
- * Tongfilets met zalm in witte wijn saus
- * Variatie van Noordzeevis en zeevruchten met kreeftensaus
- * Zonnevis met groente julienne en saffraan (3 €)

VLEES :

- * Parelhoenfilet met spekreepjes, fijne groentjes en parmezaan
- * Kalfsgebraad Orloff
- * Lamskotteletjes in een sausje van oude port en graanmosterd
- * Lamsnavarin met brunoise van paprika en Leffe
- * Rundstoverij met trappistenbier
- * Konijn op grootmoeders wijze
- * Gentse Waterzooi met fijne seizoengroentjes en natuuraardappelen
- * Ossobuco " Milanese "
- * Varkenshaasjes met een mosterdsausje
- * Kalfsblanquette met groene kruiden

- **Saladbar : is volledig in elke formule inbegrepen**

- Tomatensla met Arbequina olie
- Sla van fetakaas, zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- Taboulé
- Noedelsla met pesto
- Aardappelsla met bieslook
- Gewokte groentjes met wilde rijst
- Bijhorende sauzen en broodsoorten

Kant en klare voorbeelden all – in (met mogelijkheid tot wijzigingen via onze gerechtenlijst)

HET STANDAARD BUFFET À 50 € PER PERSOON ALL - IN ZONDER APERO

19.30 uur : Aperitief van het huis, kirr fruitsap naar believen (supplement van 5 € per persoon)

- ◇ Noorse zalm 'mooi zicht
- ◇ Tomaatjes gevuld met Oostendse garnalen
- ◇ Eitjes gevuld met groentemousse
- ◇ Varkenslende met vers fruit
- ◇ Paté van de chef
- ◇ Parmaham met meloen
- ◇ Wijziging gerechten mogelijk via onze gerechtenlijst (zie hiervoor)

SALAD BAR

- ◇ Tomatensalade met Arbequina olie
- ◇ Sla van fetakaas, zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- ◇ Taboulé
- ◇ Noedel sla met pesto
- ◇ Aardappelsla met bieslook
- ◇ Gewokte groentjes met wilde rijst
- ◇ Bijhorende sauzen en broodsoorten

Gelegenheidsdessert

- ◇ IJstaart of biscuit naar keuze (stel zelf uw taart samen) : 6,5 € per persoon

Dranken

- ◇ Alle aangepaste wijnen
- ◇ Bieren naar believen
- ◇ Frisdranken naar believen
- ◇ Bijpassende koffiebar naar believen
- ◇ **Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement van 5 € p/u p.p. of ½ u. 3 €**

Deze formule met standaard buffet is enkel toepasselijk in ons hoofdhuis

19.30 uur : Aperitief van het huis, kirr en fruitsap naar believen
(zie ook bij uitbreidingen)

20.15 uur : Start buffet

Visbuffet

- ◇ huisgepocheerde zalmfilet
- ◇ Schotse gerookte zalm en zijn garnituur
- ◇ Ambachtelijke visterrine van staartvis en broccoli
- ◇ Tomaatjes gevuld met Oostendse garnalen
- ◇ Gemarineerde roodbaars
- ◇ Wijziging van gerechten mogelijk zie onze gerechtenlijst

Vleesbuffet

- ◇ Huisbereide tartaar van Belgische rund
- ◇ Rosbief met julienne van knolselder
- ◇ Paté van de chef met uienconfituur
- ◇ Gandaham met honingmeloen en groene aspergepunten
- ◇ Varkenslende met vers fruit
- ◇ Wijziging van gerechten is mogelijk zie onze gerechtenlijst

Saladbar

- * Tomatensalade met Arbequina olie
- * Sla van fetakaas, zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- * Taboulé
- * Noedel sla met pesto
- * Aardappelsla met bieslook
- * Gewokte groentjes met wilde rijst
- * Bijhorende sauzen en broodsoorten

Gelegenheidsdessert

- * IJstaart of biscuit naar keuze (stel zelf uw taart samen) : supplement van 6,5 € per persoon

Dranken

- * Alle aangepaste wijnen
- * Bieren naar believen
- * Frisdranken naar believen
- * Bijpassende koffiebar naar believen

Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement van 5 € p.p/u. of ½ u 3 €

19.30 uur : Aperitief van het huis, kirr en fruitsap naar believen
(zie ook bij uitbreidingen)

20.15 uur : **Voorgerechtje of soepje aan tafel geserveerd**

* Excotische kippecocktail of soep naar keuze OF

* Oosterse cocktail van Japanse diepzeegarnalen aan tafel geserveerd (supplement 4,5 € per persoon)

Visbuffet

- * carpaccio van tonijn met een tapenade van olijven
- * trio van gerookte vis met waterkers en mierikswortel
- * huisgemarineerde zalm met yoghurt dille – dressing
- * Noorse gecarameliseerde zalm
- * Tomaatjes gevuld met Oostendse garnalen
- * Wijziging van deze gerechten is mogelijk zie onze gerechtenlijst

Vleesbuffet

- * Lamsneetjes met gegrilde groenten
- * Gerookte eendenborst met verjus du Périgord
- * Rosbief met julienne van knolselder
- * Mousse van kwartel met een confijt van witloof en bloedappelsienen
- * Parmaham met meloen
- * Wijziging van deze gerechten is mogelijk zie onze gerechtenlijst

Saladbar

- ◇ Tomatensalade met Arbequina olie
- ◇ Sla van fetakaas, zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- ◇ Taboulé
- ◇ Noedel sla met pesto
- ◇ Aardappelsla met bieslook
- ◇ Gewokte groentjes met wilde rijst
- ◇ Bijhorende sauzen en broodsoorten

Gelegenheidsdessert

* IJstaart of biscuit naar keuze (stel zelf uw taart samen) : supplement van 6,5 € per persoon

Indien u ijstaart verkiest kunnen wij uw taart in een door u gekozen thema laten uitwerken (in functie van uw beroep, hobby, sport, huwelijksreis, nieuwe auto of moto, huis..... Ludiek maar enig !!!

Dranken

- * Aangepaste wijnen naar believen
- * Bieren naar believen
- * Frisdranken naar believen
- * Bijpassende koffiebar naar believen
- * **Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement zie vorig formule**

STANDING BUFFET À 64 € PER PERSOON ALL - IN

19.30 uur : Aperitief van het huis, kirr en vruchtensap naar believen

20.15 uur ; **Voorgerechtje of soepje aan tafel geserveerd**

* Excotische kippecocktail of soep naar keuze OF

* Oosterse cocktail van Japanse diepzeegarnalen aan tafel geserveerd (supplement 4,5 € per persoon)

Visbuffet

- * canneloni van zalmforel gevuld met mousse van horsmakreel
- * ½ kreeftje 'mooi zicht' (+ 5 €) of een keuze uit de lijst
- * Gepelde tomaat met Oostendse garnalen
- * Gerookte zwaardvis met zure room en selder
- * Gemarineerde zalm met knapperige venkel salade en roze peperbollen
- * Wijziging van deze gerechten is mogelijk zie onze gerechtenlijst

Vleesbuffet

- * Salade van gerookte hoevekip en notenchutney
- * Serranoham met honingmeloen
- * Rosbief met julienne van knolselder
- * Gebraseerde lamsboutensneden met dragonessence
- * Mousse van kwartel met een confijt van witloof en bloedappelsien
- * Wijziging van deze gerechten is mogelijk zie onze gerechtenlijst

Saladbar

- * Tomatensalade met Arbequina olie
- * Sla van fetakaas, zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- * Taboulé
- * Noedel sla met pesto
- * Aardappelsla met bieslook
- * Gewokte groentjes met wilde rijst
- * Bijhorende sauzen en broodsoorten

Warm Buffet : **Hier mag u er één uit kiezen (of kiezen uit onze gerechtenlijst)**

- * Parelhoenfilet met spekreepjes ,fijne groentjes en parmezaan of
- * Kalfsgebraad "Orloff",, of
- * Lamsnavarin met brunoise van paprika en Leffe of
- * Zeeduivel medaillon in roomse kervel – champignonsaus (+ 4 €)

Gelegenheidsdessert

- * IJstaart of biscuit naar keuze (stel zelf uw taart samen) : supplement van 6,5 € per persoon

Dranken

- * Aangepaste wijnen naar believen
- * Bieren naar believen
- * Frisdranken naar believen
- * Bijpassende koffiebar naar believen
- * **Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement zie vorige formule**

SUPER STANDING BUFFET À 70 € PER PERSOON ALL – IN TROUWPAKKET
--

19.30 uur : Aperitief van het huis, kirr en fruitsap naar believen

20.15 uur : **Voorgerechtje of soepje aan tafel geserveerd**

* Excotische kippecocktail of soep naar keuze OF

* Oosterse cocktail van Japanse diepzeegarnalen aan tafel geserveerd (supplement 4,5 € per persoon)

Visbuffet

- * canneloni van zalmforel gevuld met mousse van horsmakreel
- * ½ kreeftje 'mooi zicht' (+ 5 €) of een keuze uit de lijst
- * Gepelde tomaat met Oostendse garnalen
- * Gerookte zwaardvis met zure room en selder
- * Gemarineerde zalm met knapperige venkel salade en roze peperbollen
- * Wijziging van deze gerechten is mogelijk zie onze gerechtenlijst

Vleesbuffet

- * Salade van gerookte hoevekip en notenchutney
- * Serranoham met honingmeloen
- * Rosbief met julienne van knolselder
- * Gebraseerde lamsboutensneden met dragonessence
- * Mousse van kwartel met een confit van witloof en bloedappelsienen
- * Wijziging van deze gerechten is mogelijk zie onze gerechtenlijst

Saladbar

- * Tomatensalade met Arbequina olie
- * Sla van fetakaas, zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- * Taboulé
- * Noedel sla met pesto
- * Aardappelsla met bieslook
- * Gewokte groentjes met wilde rijst
- * Bijhorende sauzen en broodsoorten

Warm Buffet : hier mag u er 2 uit kiezen (of kiezen uit onze gerechtenlijst)

- * Parelhoenfilet met spekreepjes ,fijne groentjes en parmezaan
- * Kalfsgebraad "Orloff",,
- * Zeeduivel medaillon in roomse kervel – champignonsaus (+ 4 €)
- * Lamnavarin met brunoise van paprika en Leffe

Gelegenheidsdessert

- * IJstaart of biscuit naar keuze (stel zelf uw taart samen) is inbegrepen in formule

Dranken

- * Aangepaste wijnen naar believen
- * Bieren naar believen
- * Frisdranken naar believen
- * Bijpassende koffiebar naar believen

- * **Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement zie vorige formule**

19.30 uur : Aperitief van het huis, kirr en fruitsap naar believen

Warme hapjes

20.15 uur : hier kan u een soepje of voorgerecht uit kiezen (aan tafel geserveerd)

- * bisque van garnalen met bieslooksnippers of
- * crème van grotchampignons of
- * kalfscarpaccio met een zuiderse vinaigrette, rucola en geraspte Stilton of
- * Oosterse cocktail van Japanse diepzeegarnalen

Visbuffet

koud

- * carpaccio van St. - Jacobs vruchten met een vinaigrette kriek – lambik bier
- * tartaar van roodbaars en groene asperges
- * Wijziging van deze gerechten is mogelijk zie onze gerechtenlijst

warm

- * vietnamese botervisfilet in een saus van witte wijn en saffraan
- * zeeduivel médaillon in champagnesaus en roomse kervel
- * Wijziging van deze gerechten is mogelijk zie onze gerechtenlijst

Vleesbuffet

koud

- * pata negra en honingsmeloen
- * carpaccio van eendenborst met Parmezaanse kaas en appeltjes
- * Wijziging van deze gerechten is mogelijk zie onze gerechtenlijst

warm

- * gegrilde Côte à L'os in rode wijnsaus getruffeerd
- * lamskoteletjes in een sausje van oude port & en graanmosterd
- * Wijziging van deze gerechten is mogelijk zie onze gerechtenlijst

Saladbar

- * Tomatensalade met Arbequina olie
- * Sla van fetakaas, zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- * Taboulé
- * Noedel sla met pesto
- * Aardappelsla met bieslook
- * Gewokte groentjes met wilde rijst
- * Bijhorende sauzen en broodsoorten

Gelegenheidsdessert

- * IJstaart of biscuit naar keuze (stel zelf uw taart samen) is inbegrepen in de formule

Dranken

- * Aangepaste wijnen naar believen
- * Bieren naar believen
- * Frisdranken naar believen
- * Bijpassende koffiebar naar believen

- * Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement zie vorige formule

LANDENBUFFET À 85 € PER PERSOON ALL - IN

De ideale manier om op ongedwongen wijze een origineel feest te organiseren.

In onze zalen en salons worden verschillende standjes en kraampjes opgesteld met elk hun typische specialiteiten waarvan men zich naar believen kan laten bedienen. (indien minder dan 100 pers. supplement voor extra personeel en standjes)

19.30 uur : Aperitief van het huis, kirk en fruitsap (zie ook uitbreidingen)

20.15 uur ; Start

Belgisch Buffet

- * asperges op Vlaamse wijze (seizoen gebonden)
- * rundstoverij met trappistenbier
- * konijn op grootmoeders wijze
- * paling in het groen
- * Gentse waterzooi

Spaans Buffet

- * Gegrilde kip met olijven en manchego
- * Zarzuela
- * Gazpacho
- * Diverse Tapas
- * Bocquerones met limoen

Oosters Buffet

- * Sashimi van tonijn en zalm
- * Laap kai Thaise gegrilde kip met gewokte groenten
- * Assortiment sushi's
- * Tom yam Kung (Thaise scampisoep)
- * Gambas met gember en koriander

Italiaans buffet

- * Bruchetta waaier
- * Saltimboca à la Romana
- * Kalfslapje met salie en parmezaan
- * Penne met spinazie en roomkaas
- * Osso Bucco Milanese

Frans buffet

- * Bouillabaisse
- * Lamsbout met prov.kruiden
- * Poularde de Bresse met grotchampignons
- * Papillotje van Rascasse
- * Eendenborst à l'orange

HIER KAN U 4 LANDEN UIT KIEZEN

Bij ieder buffet is er een uitgebreide variatie van salades, diverse sausen en broodsoorten voorzien

Gelegenheidsdessert

- * IJstaart of biscuit naar keuze (stel zelf uw taart samen) is inbegrepen in formule

Dranken

- * Aangepaste wijnen naar believen
- * Bieren naar believen
- * Frisdranken naar believen
- * Bijpassende koffiebar naar believen
- * **Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement zie vorige formule**

19.30 uur

- ◇ Aperitief van het huis, kirk en fruitsap naar believen (zie ook uitbreidingen)

20.15 uur

Walking Diner (vrij te halen aan de buffetstandjes)

Koud :

- ◇ Gepelde tomaten gevuld met grijze garnalen
- ◇ Gepocheerde zalm met kruidenkaas
- ◇ Tartaar van Belgische rund en groene asperge slierten

Soepen :

- ◇ Broccolliroomsoep
- ◇ Champignon crème soep

Warm buffet :

- ◇ Lamsboutsneden op een bedje van gegrilde groenten
- ◇ Poularde de Bresse met grotchampignons
- ◇ Eendenborst A l'orange

Dessert :

- ◇ Tiramissu
- ◇ Tarte – tatin
- ◇ Duo chocolade mousse Callebout

Gelegenheidsdessert

- ◇ IJstaart of biscuit naar keuze (stel zelf uw taart samen) is inbegrepen in formule

Dranken

- ◇ Aangepaste wijnen naar believen.....
- ◇ Bieren naar believen
- ◇ Frisdranken naar believen
- ◇ Aangepaste koffiebar naar believen

- ◇ **Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement zie vorige formule**

19.30 uur

- ◇ Aperitief van het huis, kirk en fruitsap naar believen (zie ook uitbreidingen)

20.15 uur

Broodjesbuffet :

ruim assortiment van broodsoorten à volonté met o.a.

- ◇ Pistolets
- ◇ Kadetjes
- ◇ Frans stokbrood
- ◇ Enz. ...

Buffet

- ◇ Gerookte zalm,gerookte Heilbot.
- ◇ Krabsla ,vleessla, Kip - curry.
- ◇ Hesp
- ◇ Préparé Americain, Martino.
- ◇ Kaas
- ◇ Kop, salami
- ◇ Ardeense ham
- ◇ Huisgemaakte paté
- ◇ Tonijnsalade, vissalade Salade van tomaten

Saladbar

- * Tomatensalade met Arbequina olie
- * Sla van fetakaas,zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- * Taboulé
- * Noedel sla met pesto
- * Aardappelsla met bieslook
- * Gewokte groentjes met wilde rijst
- * Bijhorende sauzen en broodsoorten

Gelegenheidsdessert

- ◇ IJstaart of biscuit naar keuze (stel zelf uw taart samen) is inbegrepen in formule

Dranken

- ◇ Aangepaste wijnen naar believen
- ◇ Bieren naar believen
- ◇ Frisdranken naar believen
- ◇ Aangepaste koffiebar naar believen

- ◇ **Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement zie vorige formule**

19.30 uur

- ◇ Aperitief van het huis, kirk en fruitsap naar believen

20.15 uur

Breughelbuffet bestaande uit

koud

- ◇ Sprotjes met uitjes
- ◇ Vers gerookte zalm
- ◇ Beenham op klem (vanaf 80 personen)
- ◇ Belgische salami met garnituur
- ◇ Gentse kop en zure fruit
- ◇ Kip op zijn Breugheliaans

warm

- ◇ Witte en zwarte pensen met appelmoes
- ◇ Vleesbrood met krieken
- ◇ Witloof in de oven
- ◇ Soep naar keuze

Salade bar :

- * Tomatensalade met Arbequina olie
- * Sla van fetakaas, zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- * Taboulé
- * Noedel sla met pesto
- * Aardappelsla met bieslook
- * Gewokte groentjes met wilde rijst
- * Bijhorende sauzen en broodsoorten

Dessert

- ◇ Rijstpap met bruine suiker

Gelegenheidsdessert

- ◇ IJstaart of biscuit naar keuze (stel zelf uw taart samen) is inbegrepen in formule

Dranken

- ◇ Aangepaste wijnen naar believen
- ◇ Bieren naar believen
- ◇ Frisdranken naar believen
- ◇ Aangepaste koffiebar naar believen

- ◇ **Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement zie vorige formule**

19.30 uur

- ◇ Aperitief van het huis , kirr en fruitsap naar believen

20.15 uur

Barbecue (hier mag u 5 keuzes aanduiden)

- ◇ Assortiment mini rund en kalf tournedos
- ◇ Lamskoteletjes 'nicoise
- ◇ Gemengde visbrochette
- ◇ Argentijnse spare- rib
- ◇ Kruidige merquez worstjes
- ◇ Gegrilde sardienen
- ◇ Kippenbrochette in een spekjasje
- ◇ Mini bloedpens met abrikozenchutney

Saladbar

- * Tomatensalade met Arbequina olie
- * Sla van fetakaas,zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- * Taboulé
- * Noedel sla met pesto
- * Aardappelsla met bieslook
- * Gewokte groentjes met wilde rijst
- * Bijhorende sauzen en broodsoorten

Dit alles met aardappel in de schil en kruidenboter

Gelegenheidsdessert

- ◇ IJstaart of biscuit naar keuze (stel zelf uw taart samen) is inbegrepen in formule

Dranken

- ◇ Aangepaste wijnen naar believen
- ◇ Bieren naar believen
- ◇ Frisdranken naar believen
- ◇ Aangepaste koffiebar naar believen Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement zie vorige formule

Barbecue kan aangevuld worden met:

- | | |
|--------------------------------|-------|
| ◇ Thaise mini brochette | 3,5 € |
| ◇ Scampispiesjes | 4,5 € |
| ◇ Hamburgers van Belgisch rund | 2 € |
| ◇ Côte à l'os | 5 € |
| ◇ Kippenbouten | 3 € |
| ◇ Gamba's | 5 € |



Menu's & diners ALL-IN

19.30 uur

- ◇ Aperitief van het huis, kirk en fruitsap naar believen (zie ook uitbreidingen)

20.15 uur

Voorgerecht naar keuze uit (zie ook hierna lijst à la carte)

- ◇ Carpaccio van zeeduivel en abikruiken of
- ◇ Gemarineerde zalm met tagliatelle van asperges en een eitje uit de friteuse of
- ◇ Carpaccio van speenvarken met gecarameliseerde meloenknikkers

Soep naar keuze

Hoofdgerecht naar keuze uit (zie ook hierna lijst à la carte)

- ◇ Barramundi met saus vierge of
- ◇ Tournedos " Rossini met seizoengroentjes of
- ◇ Entrecote " Duke of Berkshire "

Dessert

Gelegenheidstaart naar keuze (is inbegrepen in formule)

Mogelijk met tussengerecht (supplement naargelang gerecht)

Dranken

- ◇ Aangepaste wijnen naar believen
 - ◇ Bieren naar believen
 - ◇ Frisdranken naar believen
 - ◇ Aangepaste koffiebar naar believen
- ◇ **Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement zie vorige formule**

19.30

- ◇ Aperitief van het huis, kirk en fruitsap naar believen (zie ook uitbreidingen)
- ◇ Warme hapjes

20.15 uur

Voorgerecht naar keuze uit (zie ook hierna lijst à la carte)

- ◇ Tomatentaartje met koningskruid en gegrilde St. - Jacobsvruchten
- ◇ Huisgemaakte ganzenleverterrinen met abrikozenchutney
- ◇ Halve kreeft Belle Vue

Soep naar uw eigen keuze (inbegrepen)

Mogelijk tussengerecht mits supplement

Hoofdgerecht naar keuze uit (zie ook hierna lijst à la carte)

- ◇ Saltimboca van lamsfilet en fettuccini van Mechelse wittekoppen, en een dragon sausje
- ◇ Het fijnste van kalfsvlees , groententaartje sausje met rozemarijn
- ◇ Gelakte eendenborst met aardappeltjes uit de oven en bigarade saus

Dessert Lekker land buffet

- ◇ Tarte –tarin
- ◇ Tiramisu
- ◇ Vers fruit gemarineerd in gember
- ◇ Italiaanse schuimmousse
- ◇ Duo van chocolade ‘callebaut ‘

Lekkerlandbuffet in combinatie met uw extra gelegenheidskaart : supplement 6 €

Dranken

- ◇ Aangepaste wijnen naar believen
- ◇ Bieren naar believen
- ◇ Frisdranken naar believen
- ◇ Aangepaste koffiebar naar believen
- ◇ **Al deze dranken tot 03.00 uur, eventueel later mits supplement zie vorige formule**

Voor in de latere uurtjes keuze uit

- ◇ Waterkers crème met zalmsnippers of
- ◇ Cappuccino van garnalen

VERZORGD DINER

Onze hoofdbetrachting is het scheppen van een juiste en aangename sfeer. Zaal- en tafelversiering alsook het aperitief, Menu, bediening, organisatie en timing moeten perfect gekozen en geregeld zijn in functie van de opdrachtgevers en hun genodigden.

Dit alles maakt uw opdracht, onze organisatie tot een succes.

DRANK ALL - IN TIJDENS DINER

*** Ook hierin bestaat de mogelijkheid om menu's te combineren met een ALL - IN formule

Deze omvat

Aperitief : Aperitief van het huis, Kirr en fruitsap naar believen
Aangepaste wijnen (wit en rood) naar believen
Diverse dranken tot aan het dessert
Na het dessert, koffie naar believen (na de koffie stopt de formule)

Prijs : 20 € per persoon (BTW inbegrepen)

Dienst : Inbegrepen vanaf 100 personen

OPGELET : **ALL-IN dit wil zeggen à volonté**
Vb. : aperitief van het huis kost sowieso al 6 € per glas. Drinken de genodigden meer dan één glaasje, dan kan dit snel oplopen. Daarom rekenen wij een forfaitaire prijs. Dit is tevens ook van toepassing op de wijnen, waters, bieren en warme dranken.

DRANK ALL-IN TIJDENS DANSFEEST TOT 03.00 UUR

- ◇ Aangepaste wijnen naar believen
- ◇ Bieren naar believen
- ◇ Frisdranken naar believen
- ◇ Aangepaste koffiebar naar believen

Prijs : 15 € per persoon (BTW inbegrepen)

Enkel in combinatie met formule All-in van hierboven.

Voor de gasten die eventueel na het eten komen enkel voor dansfeest met dranken all – in en de huwelijkstaart

Prijs : 37 € p.p.(vanaf +/- 22.00 u. tot 3.00 u. Alle dranken naar believen inclusief de ijsstaart)

MENU'S VOOR MIDDAG- EN AVONDFEESTEN

Uit de volgende keuze van gerechten kan u zelf naar eigen wens een feestelijk menu samenstellen

Koude voorgerechten

Pata Negra met honingmeloen	19 €
Gerookte zalm met bieslook , roze peper, mayonaise en gember	15 €
Ganzenleverterrinen met Brioche	18 €
Gemarineerde verse zalm met munt en gecarameliseerde meloen balletjes	16 €
Huisgemaakte visterinne van Kabeljauw en broccoli	16,5 €
Verse kreeft " Belle Vue" (richtprijs +/- 25 €)	Dagprijs in €
Oosterse cocktail met Japanse diepzeegarnalen en cressonette	18,5 €
Tartaar van Noorse zalm met limoen en kruiden balsamico	16,5 €
Zeeuwse oesters, creuses of Belons	Dagprijs in €
Palet van gerookte vissoorten	18 €
Gerookte eendeborst met abrikozenchutney	17,5 €
Een voorgerecht naar uw keuze	Volgens uw keuze in €

Warme voorgerechten

Asperges op Vlaamse wijze (seizoen) of andere bereiding	16 €
Gevulde noordzeekrab met een sausje van Muscadet (seizoen)	19,5 €
Super grote Gamba met fettuccini pesto	19 €
Sint Jacobsschelp gevuld met St – Jacobsvruchten , vis en garnalen	17,5 €
Canneloni van zalm en zeewolf met asperge en mousseline	18 €
Normandische tongfilet (+/- 20, 00 €)	Dagprijs in €
Scampi's in een coulis van tomaten met wilde rijst	16 €
Variatie van Noordzeevis en zeevruchten met kreeftensaus	20 €
Waterzooi van kreeft en fijne groenten (+/- 25,00 €)	Dagprijs in €
Kalfszwezerikjes met een confit van Brussels lof en een sausje met peperkoek	18,5 €
zeeduivel vergezeld met groentjenulienne en saffraansaus	17 €

Soepen

Vichyssoisesoep of roomsoep naar keuze (asperges – tomaten – enz)	6 €
Indische kippensoep	6,5 €
Bisque d'Homard of cappucino van garnalen	9 €

Hoofdgerechten

Visgerechten

Barramundi met saus Vierge	22,50 €
Red Snapper met tomaat en mozzarella	22 €
Zeeduivel met bladspinazie en blanke boter saus	22 €

Gevogelte

Kalkoenborst in een spekjasje uit de oven	17,5 €
Eendeborst met verjus de Périgord	20 €
Mechelse koekoek met notenchutney	18 €
Parelhoen au " Fine Champagne "	19,5 €

Vleesgerechten

Lamsnavarin met spek	17 €
Côte à l'os met groentenwaaier (3 sauzen extra op tafel=3 euro p.p	22 €
Tournedos " Rossini "	25 €
Varkensmedaillons in een rozemarijnsausje	18 €
Lamsfilet in een sausje van oude port en graanmosterd	21 €

Wild (in 't seizoen)

Everzwijn (gans het jaar) met wildgarnituur en getruffeerde saus van boschampignons	Dagprijs €
Hazenrug met rode kool en foie gras, saus met frambozenbier	Dagprijs €
Fazant op Brabantse wijze en met een saus " fine champagne "	Dagprijs €

Nagerechten

Verse fruitsalade	6,5 €
Desserten pallet van de chef	9 €
Gelegenheidstaart in ijs of biscuit	6,5 €
Petit-fours en soirées (per stuk)	2,50 €
Tarte tatin	6,5
Aardbeienbavarois	8 €
Tiramisu	8 €
Variatie van kazen	7,5 €
Torentje van chocoladeschuim of flan caramel	6,5 €



Traiteurdienst

TRAITEURSDIENST BUFFETTEN

Voor de huur van alle feestmateriaal, borden, bestek, en glaswerk kan u eveneens bij ons terecht.

De prijzen in onze traiteursbrochure zijn exclusief B.T.W. 6 % voor leveren of afhalen van gerechten en of buffetten.
(Dienst en vervoer niet inbegrepen)

COCOONEN : wij koken bij u thuis in beperkt of groot gezelschap..... met koks en garçons.... (vraag om inlichtingen)

STANDAARD BUFFET À 25 € PER PERSOON

- ◇ Noorse zalm 'schoon zicht'
- ◇ Tomaatjes gevuld met grijze garnalen
- ◇ Varkenslende met vers fruit
- ◇ Ambachtelijke terrine van gevogelte met portogelei
- ◇ Of u maakt een keuze uit onze gerechtenlijst

Saladbar

- * Tomatensalade met Arbequina olie
 - * Sla van fetakaas, zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
 - * Taboulé
 - * Noedel sla met pesto
 - * Aardappelsla met bieslook
 - * Gewokte groentjes met wilde rijst
- ◇ Bijhorende sauzen en broodsoorten

KLASSE BUFFET À 29,50 € PER PERSOON

Visbuffet

- ◇ Gegarneerde verse zalm op een bedje van sla en gelee
- ◇ Gerookte zalm met garnituur
- ◇ Terrine van vis
- ◇ Met grijze garnalen gevulde tomaatjes
- ◇ Komkommerkuipjes met tonijnmousse
- ◇ Rivierkreeftjes à la nage
- ◇ Gevulde eitjes afgewerkt met lompviseitjes
- ◇ Of u maakt een keuze uit onze gerechtenlijst

Vleesbuffet

- ◇ Rundsgebraad op wijze van de chef
- ◇ Gebraden varkensrug gearneerd
- ◇ Rauwe ham met meloen
- ◇ Speenvarken met zuurgarnituur
- ◇ Kalkoenroulade met fruit
- ◇ Of u maakt een keuze uit onze gerechtenlijst

Warm Buffet : Lamsnavarin met seizoengroentjes (suppl. 5 euro)
of andere suggesties

Saladbar

- * Tomatensalade met Arbequina olie
- * Sla van fetakaas, zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- * Taboulé
- * Noedel sla met pesto
- * Aardappelsla met bieslook
- * Gewokte groentjes met wilde rijst

Bijhorende sauzen en broodsoorten

SERVICE BUFFET À 37 € PER PERSOON (MIN. 80 PERSONEN)

Visbuffet

- ◇ Noorse zalm 'mooi zicht '
- ◇ Paletje van gerookte vis en mierikswortel
- ◇ Terrine van kabeljauw in broccoli
- ◇ Tomaatjes gevuld met grijze garnalen
- ◇ Of u maakt een keuze uit onze gerechtenlijst

Vleesbuffet

koud

- ◇ Rauwe ham met meloen of vanaf 80 personen beenham op klem (supplement 3,50 euro)
- ◇ Gandaham met honing meloen
- ◇ Rosbief met julienne van knolselder
- ◇ Of u maakt een keuze uit onze gerechtenlijst

Saladbar

- ◇ Tomatensalade met Arbequina olie
- ◇ Sla van fetakaas, zongedroogde tomaatjes en gekruide olijven
- ◇ Taboulé
- ◇ Noedel sla met pesto
- ◇ Aardappelsla met bieslook
- ◇ Gewokte groentjes met wilde rijst
- ◇ Bijhorende sauzen en broodsoorten

Warm : 2 uit te kiezen

- ◇ Tournedos van varkenshaasje met Brussels lof in een vijvertje van oude port
- ◇ Ballotine van mechelse kip, Gandaham en een crème saus van grotpaddenstoelen
- ◇ Saltimboca van kalfsvlees
- ◇ Warme groenten (seizoen)
- ◇ Of u maakt een keuze uit onze gerechtenlijst

VIP BUFFET À 42 € PER PERSOON (MIN. 80 PERSONEN)

Visbuffet

koud

- ◇ Noorse gemarineerde zalm
- ◇ Gerookte zwaardvis met zure room & selder
- ◇ Of u maakt een keuze uit onze gerechtenlijst

warm

- ◇ Zeebaars papillote met gepofte aardappelen
- ◇ Op het vel gebraden wilde zalm op een torentje van akkerpaddestoelen en blanke boter saus
- ◇ Of u maakt een keuze uit onze gerechtenlijst

Vleesbuffet

koud

- ◇ Kippenborst gevuld met oregano en Ganda ham
- ◇ Varkensgebraad met chutney van mango Of u maakt een keuze uit onze gerechtenlijst
- ◇ Of u maakt een keuze uit onze gerechtenlijst

warm

- ◇ Saltimboca van kalfsvlees
- ◇ Osso Buco Milanese
- ◇ Of u maakt een keuze uit onze gerechtenlijst

WAT KOST HET ?

RECEPTIES	ALL - IN		
Formule 1	€ x	personen
Formule 2	€ x	personen
Formule 3	€ x	personen
Formule 4	€ x	personen
VIP Formule	€ x	personen
Cocktailreceptie	€ x	personen
BUFFETTEN	ALL - IN		
Standaard Buffet	€ x	personen
Gelegenheidsbuffet	€ x	personen
Klassebuffet	€ x	personen
Standing Buffet	€ x	personen
Super Standing Buffet	€ x	personen
Service Buffet	€ x	personen
VIP Buffet	€ x	personen
Landenbuffet	€ x	personen
DINERS	ALL - IN		
Gelegenheidsdiner	€ x	personen
High Standing Diner	€ x	personen
Walking Diner	€ x	personen
Diverse all - in			
Broodjesbuffet	€ x	personen
Breugheliaans Buffet	€ x	personen
Barbecue	€ x	personen
Supplementen	€		
MENU'S			
Drank all - in tijdens diner	€ x	personen
Drank all in voor avondfeest	€ x	personen
Koud voorgerecht	€ x	personen
Warm voorgerecht	€ x	personen
Soep	€ x	personen
Hoofdgerecht	€ x	personen
ONTBIJTEN & LUNCHEN			
Lunch / ontbijt	€ x	personen
Lunch / ontbijt Special	€ x	personen
Mini ontbijt	€ x	personen
Soep naar keuze	€ x	personen
Supplement vlaaien	€ x	personen
EXTRA'S			
Supplement zoute hapjes	€ x	personen
IJstaart of biscuit	€ x	personen
Barbecue supplement	€ x	personen
Ceremoniemeester	€	
Zaalhuur	€ + btw	
Balloon Decor	€ x	tafels
DJ	€		
Extra limousines	€		