

PRIJSLIJST

V.A. 1994
ENSOR

F E E S T Z A A L

CONTACT

Luc van den Rijse
Oudenaardsesteenweg 729
9420 Bambrugge

Gsm: 0475/82.05.98
feestzaal.ensor@gmail.com

ALGEMEEN

WAT MOET U WETEN !

- *De huur van de zaal bedraagt €180 tenzij (zie volgende)*
 - *deze omvat het gebruik van de linnen en servetten, bloemdecoratie, muziek en opkuis.*
- *De huur van de zaal is gratis vanaf:*
 - *40 personen en een all-in menu samen met drankenformule van 8 uur.*
 - *De zaal is ook gratis bij babyborrels, en walking dinners zoals vermeld in de prijslijst.*
- *Fijne confetti wordt niet toegelaten.*
- *In de zaal is airco aanwezig en geldt een rookverbod in het hele gebouw.*
- *sluiting uur is 05:00 uur.*
- *De zaal is makkelijk toegankelijk voor rolstoelgebruikers en aangepaste toiletten.*
- *Wij serveren geen sterke dranken.*
- *Reservaties van minder dan 30 personen op zaterdag worden onderling overlegd. (kan wel op vrijdag en zondag)*

MUZIEK

De diskjockey van het huis: vanaf €300 (bespreking met de DJ).

Indien uzelf een DJ voorziet vraagt men **€50,00** voor gebruik van de installatie.

(Er kan enkel muziek gespeeld worden die aangesloten wordt op onze installatie)

VOORSCHOT

Het vastleggen van de zaal is **pas geldig na het betalen van het voorschot €300.**

De menu's worden ongeveer een maand voor de gereserveerde datum besproken. Er wordt dan ook een voorschot gevraagd van **€15 per persoon.**

Het aantal personen kan gewijzigd worden tot 2 dagen voor het feest.

Het doorgegeven aantal personen zal steeds aangerekend worden.

AFREKENING

De afrekening dient steeds contant te gebeuren **binnen de 7 dagen na het feest.**

Of per overschrijving op **BE87 780-550-4152-94.**

PRIJZEN EN GERECHTEN

De prijs van de gerechten omvat onder meer het gebruik van servies, lonen van koks en bediening.

Alle vermelde prijzen zijn **BTW inbegrepen.**

De prijzen staan vermeld op de lijsten, zijn steeds per persoon tenzij anders vermeld.

Kinderen onder de 12 jaar betalen 60%, kinderen 4 jaar en jonger gratis.

DRANKEN – RECEPTIES

Bij elke menu hoort één van de volgende formules (zie hieronder, deze begint bij de aanvang van de receptie) of u kiest ervoor om per consummatie te rekenen.

In al onze all-in menu's zijn 1 uur receptie inbegrepen en 4 hapjes.

⇒ 30 min extra en 2 extra hapjes: +€8 per persoon.

⇒ 1 uur extra en 4 extra hapjes: +€11 per persoon.

ingegrepen zijn:

witte en rode wijn, tafelwater, frisdranken, en bieren tot en met het einde van het gekozen menu.

Daarna kiest u uit één van de volgende formules:

Deze formule omvat alle bieren en frisdranken als ook zwaardere bieren en de uren van de kelners.

- 5 uur dranken: €3 pp.
vb 19u-24u

- 6 uur dranken: €6 pp.
vb 19u-01u

- 7 uur dranken: €12 pp.
vb 19u-02u

- 8 uur dranken €16 pp.
vb 19u-03u

Of u kiest per consumptie:

- Pilsen €2,2

- Frisdranken €2,2

- wijnen & cava €3,5

- Ename (33 cl), Duvel, Leffe, ... €3,5

- kelner €20 p/uur

KOFFIETAFELS

Wij verzorgen met de grootste zorg uw koffietafels in een door u gekozen zaal
of in onze feestzaal "Ensor".

Wij ontvangen u in onze receptieruimte waar wij u 2 aperitieven aanbieden,
gevolgd door het buffet aan tafel.

Bij deze formule's is de huur van zaal inbegrepen

FORMULE 1

2 aperitieven met witte en rode porto, witte wijn en
fruitsap
~
Pistolets, broodjes, sandwiches met kaas, hesp, Italiaanse
ham, preparé, tonijn- of
krabsalade (huisgemaakt), boter, confituur en choco.
~
Koffie, thee, warme chocomelk
~
Gebak: éclair, confituur, frangipane,...

€22,00 per persoon

FORMULE 2

2 aperitieven met cava, witte wijn, porto en fruitsap
~
Pistolets, broodjes, sandwiches met kaas, hesp, Italiaanse
ham, preparé, tonijn- of
krabsalade (huisgemaakt), boter, confituur en choco.
~
Koffie, thee, warme chocomelk
~
Gebak naar keuze
~
Nappen op tafels

€24,00 per persoon

WARME FORMULE 3

2 aperitieven met cava, witte - rosé wijn en fruitsap
~
Soep naar keuze
~
Varken of kalkoen, saus, groenten en kroketten
~
Koffie & slagroomtaartje
~
Aperitief, wijnen, dranken, water op tafel, tijdens het
eten, inbegrepen.

€32,00 per persoon

EXTRA'S

Groenteschoteltje: €3 / pp

~

Soep: €3 / pp

~

Koffiekoeken: €1,5 / pp

BABYBORRELS & ANDERE GELEGENHEDEN

OP ZATERDAG ENKEL VANAF 100 PERSONEN

PRIJZEN VANAF 60 PERSONEN (anders + €5,00 extra):

deze formules duren 3 uur (bv: 15u tot 18u) inbegrepen zijn cava, fruitsap, frisdranken, bieren en zwaardere bieren alsook het bedienend personeel.

Vanaf 100 personen is de zaal **gratis**

Zaal is geserveerd met een **voorschot** van €300 binnen de 7 dagen.

FORMULE 1

Partytafels met hapjes en tapas

~

Dessertenbuffet met verschillende taarten en gebak,
vers fruit, chocomousse, rijstpap en ijs delicioso

~

koffie

€22,00 per persoon

FORMULE 2

Partytafels met tapas en snacks

~

2 koude en 2 warme hapjes

~

Buffet met pasta bolognese en carbonara à volonté
of taartenbuffet en schepijs delicioso

~

Broodjes op buffet

€24,00 per persoon

FORMULE 3

Partytafels met tapas en snacks

~

2 koude en 2 warme hapjes

~

Uitgebreid desserten buffet

~

Belegde broodjes

~

Koffie

€26,00 per persoon

ONTBIJT FORMULE 4

De gasten worden ontvangen met een glaasje cava of
fruitsap en kunnen daarna van het uitgebreid ontbijt
genieten!

~

Pistolets, sandwiches, koffiekoeken en gebakken spek
met eitjes

beleg: kaas, ham, preparé, tonijn, smeerkaas, confituur,
chocopasta

~

pannenkoeken, cake, vers fruit, yoghurt

~

Koffie, thee en chocomelk

€22,00 per persoon

voor **kinderen** indien mogelijk:

pizza, mini hamburgers, frietjes met frikandel en ijsjes.

dranken inclusief

Dit voor €10,00 per kind van 6 tot 11 jaar. Kinderen tot 5 jaar gratis.

Aarzel niet om ons te contacteren voor meer uitleg.

KINDERMENU'S

Keuze uit:

Tomatensoep met balletjes

~

Kippenfilet met appelmoes

~

Balletjes in tomatensaus

Frietjes met een frikandel

~

Frietjes met een hamburger

~

Ijsje met aardbei

Stel zelf het menu samen

Kostprijs €15,00 + €5,00 voor dranken.

Inbegrepen van begin receptie tot einde menu.

BUDGETVRIENDELIJKE MENU'S

Ideaal voor nieuwjaarswensen of familiereünies

Prijs geldig vanaf 40 personen (anders +€5).

Zaal inbegrepen en enkel op zondag (kan besproken worden)

inbegrepen zijn:

- 1 uur receptie met cava, fruitsap en 4 hapjes per persoon
- witte en rode wijn, frisdranken, tafelwater en alle gewone bieren !
- wij serveren na de koffie nog 1 consummatie (geen zware bieren).

FORMULE 1: KOUD BUFFET

Zalm, tomaat garnaal, gerookte zalm,
forel, makreel peper, scampi's

~

Breydelham, Italiaanse ham met exotisch fruit
Groentebuffet met aardappelen, brood & boter

~

Koffie - gebakje

€48,00 per persoon

FORMULE 2: ZELF SAMEN TE STELLEN

Soepje van witloof met Gandaham/
Soepje van witte asperges/ Soepje van pompoen met
verse room

~

Varkenshaasje/kippenfilet/kalkoenfilet/ chateaubriand
(+€3)/speenvarken rugfilet/ steak of
entrecôte

Samen met rauwkost of warme groenten

Samen met frietjes of kroketten

~

Koffie - gebakje

€48,00 per persoon

BARBECUE

Wij verzorgen ook heerlijke barbecues!

Dranken en wijnen inclusief.

FORMULE 1: BARBECUE

1 uur receptie met 2 koude en 2 warme hapjes

~

lauwe zalm in de smoker bbq klaargemaakt,
met sla mix en dressing

~

kip, worst, brochette, spek, chateau briand en ribbetjes
met pepersaus en Provençaalse saus en
geserveerd met groentenbuffet, aardappelsla en pasta.

~

Dessertbord met vers ijs en aardbeien gebakjes

~

dranken en wijnen inclusief

€58,00 per persoon

DE PERFECTE ALL IN !

DE IDEALE FORMULE VOOR U EN UW GEZELSCHAP

Ook voor communies, lente feesten, pensioen jubileum, ...

Ingegrepen zijn:

1 uur receptie met cava, fruitsap, koude als warme hapjes per persoon, water op de tafels, witte als rode wijn, frisdranken en bieren (geen zware bieren) te verkrijgen tijdens de maaltijd.

Dit allemaal tot en met de koffie.

*Dranken worden **NA** de koffie **APART** verrekend of u kiest een bijhorende drankenformule met het menu (zware bieren incl).*

zie pagina 3 voor meer informatie over de dranken.

FORMULE 1

Tomatenroomsoep
~
Garnaal /- of kaaskroket met een fris slaatje
~
Varkenshaasje of kalkoenfilet met champignonroomsaus
met een slaatje en frietjes of seizoensgroentjes met
kroketten
~
Dessertbord/Koffie

All-in €50,00 per persoon

FORMULE 2

Ananas opgevuld met zeevruchten
~
Tomaten roomsoep met balletjes
~
Kip-of/ varkens mignonette met champignonsaus,
kroketten en frietjes
~
Dessertbord & koffie

All-in €50,00 per persoon

FORMULE 3

Slaatje met Gande ham en ambachtelijke kaaskroketjes
~
Romig soepje van tomaten
~
Kalkoenhaasje/varkenshaasje met peper of
champignonsaus en aangepaste groentjes en
kroketten
~
Biscuit gebakje met Ganache
~
Koffie

All-in €53,00 per persoon

FORMULE 4

Soepje van witloof met Italiaanse ham

~

Scampi's op Thaise wijze

~

Gemarineerd varkenshaasje met spek of kangoeroefilet met pepersaus, verse groenten en gratin/kroketten

~

Dessertbord - Mokka

All-in €57,00 per persoon

FORMULE 5

Tomaten roomsoep

~

Victoriabaars op Thaise wijze met rode curry

~

Filet Mignon van varkenshaas met peper- of champignonsaus, verse groentjes en kroketten

~

Dessertbord - koffie

All-in €58,00 per persoon

FORMULE 6

Soepje van courgette

~

Tongscharrolletjes met muscadet sausje & Noordzee garnalen

~

Suprème van parelhoen of speenvarkenfilet met uitjes en spek, puree van venkel, seizoensgroentjes en kroketten

~

Dessertbord - Koffie

All-in €58,00 per persoon

FORMULE 7

Italiaanse ham met slaatje en ambachtelijke kaaskroketjes

~

Soep van witloof

~

Varkenshaasje met citroentijm en aangepaste groentjes met kroketten/gratin

~

Dessertbord

~

Koffie

All-in €58,00 per persoon

FORMULE 8

Soepje van piepkruiken met gerookte eendenborst

~

Groenlandse tarbotfilet met zee kraal en verse Noordzee garnalen

~

Kalfsrib "Archiduc" met seizoensgroenten en aardappel/gratin/kroketten

~

Dessertbord - koffie

All-in €60,00 per persoon

FORMULE 9

Soepje van courgette met Noordzee garnalen

~

Gebakken Victoriabaarsfilet met puree van venkel

~

Mals gebradje van kalf "Archiducsaus" met seizoensgroenten en aardappel/gratin/kroketten

~

Dessertbord met koffie

All-in €60,00 per persoon

FORMULE 10

Soepje van kreeft en armagnac

~

Op vel gebakken Kabeljauwhaasje met mousselinesaus & trostomaatjes

~

Speenvarkenfilet met rozemarijn, pompoenpuree, verse groentjes en amandelkroketten

~

Dessertbord - koffie

All-in €65,00 per persoon

FORMULE 11

Soepje van Noordzee garnalen en verse room

~

Gebakken Zeebaars op vel gebakken met spek en korstjes

~

Kalfslapje met peperroomsaus, verse seizoensgroenten en kroketten

~

Dessertbord - Koffie

All-in €65,00 per persoon

FORMULE 12

Soepje van asperges en courgette

~

Scampi op Thaise wijze

~

Chateaubriand van Belgisch blauw met peper- of champignonroomsaus en seizoensgroenten met gevulde aardappel met bieslook/kroketten

~

Dessertbord - koffie

All-in €65,00 per persoon

FORMULE 13

Soepje van witte en groene asperges

~

Op vel gebakken Kabeljauwhaasje met crumble van Italiaanse ham en vissausje van Chablis

~

Malse kalf tournedos met een mix van verse groentjes saus naar keuze

~

Dessertbord - koffie

All-in €65,00 per persoon

FORMULE 14

Soepje van witloof met grijze noordzeegarnalen

~

Scampi met kokos, citroengras en limoenblad

~

Tournedos van kalf met geroosterde groentjes en amandelkroketjes

~

Aardbeiensoepje met vanille-ijs, een crumble van pistache en afgewerkt met muntblad

~

koffie

All-in €65,00 per persoon

FORMULE 15

Aspergeroomsoep

~

Gebakken kabeljauwhaasje met puree van venkel en bieslook

~

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus en aangepaste groentjes met kroketten

~

Dessertbord - Koffie

All-in €65,00 per persoon

FEESTMENU ALL IN MET DANS

DE PERFECTE FEESTMENU VOOR U EN UW GEZELSCHAP

Ook perfect voor clubs en verenigingen

de zaal is gratis vanaf 40 personen, opgepast de DJ is niet inbegrepen!

Een vaste prijs per persoon, dus geen onaangename kosten meer achteraf.

Net zoals de gewone all-in formule bevat deze een receptie en menu met aansluitend een dansfeest.

Tijdens het dansfeest zijn voor alle gasten de dranken inbegrepen (inclusief zwaardere bieren). Dit gedurende 8 uur.

bv start All-in formule bij aanvang feest 19u00 tot einde All-in formule 03u00

STEL ZELF UW FEESTMENU MET DANS SAMEN

Soepen

- ~ Tomatenroomsoep
- ~ Champignonroomsoep
- ~ Soepje van witte en groene asperges
- ~ Witloofsoepje met Italiaanse ham
- ~ Velouté van piepkuiken en Julienne van groentjes

Voorgerechten

- ~ Slaatje met Gandaham met kroketjes van Brugse kaas
- ~ Artisanale kaas –en garnaalkroketten met slaatje afgewerkt met Parmezaanse kaas
 - ~ Scampi's op Thaise wijze
 - ~ Gebakken zalmhaasje met dragonsaus
- ~ gebakken zeebaars met saus van witbier en grijze noordzeegarnalen
- ~ Victoriabaarsfilet met Thaise rode curry
- ~ Gegratineerd vispannetje (zalm, kabeljauw, grijze Noordzee garnalen en scampi's)

Hoofdgerechten

- ~ Kalkoenfilet met champignonsaus en seizoensgroenten
- ~ Kangoeroehaasje met pepersaus en verse groentjes
- ~ Licht gerookt speenvarken rugfilet met aangepaste garnituur
- ~ Tournedos van varkenshaas met spek, verse groenten en kroketten
- ~ Supreme van parelhoen 'fine champagne' met bacon en pommes sauté

Desserten

- ~ Dessertbord en koffie
- ~ Dame blanche en koffie
- ~ Chocomousse en koffie
- ~ Sabayon met ijs en koffie

Alles afgewerkt met gratin, kroketten of groentepuree

€72,00 per persoon

FEESTMENU 1 ALL-IN MET DANS

Gevogeltevelouté met reepjes spek en verse kervel

~

Duo van scampi en gebakken coquille met Thaise
gebakken rijst geparfumeerd met rode curry

~

Sorbet van peer

~

Tournedos van kalf met gebakken bospaddenstoelen en
groenten

~

Dessertenparade & koffie

~

Mokka, pralines en macarons

Dit lekkers voor een prijs van €85,00 p.p.

FEESTMENU 2 ALL-IN MET DANS

Bisque van kreeft met Armagnac

~

Gebakken zeeduivel met puree van groene kool

~

Sorbet van champagne

~

Chateaubriand van Belgisch blauw -of Kalfsmedaillon
met peper- champignonsaus verse groenten,
kroketjes of gratin

~

Dessertbord & versnaperingen

~

Koffie

Dit lekkers voor een prijs van €85,00 p.p.

BRUILOFT

Op deze belangrijke dag willen wij samen uw huwelijksfeest mede organiseren.
Met deze locatie en een perfect menu word het vast en zeker een geweldig feest !
wij hebben dan ook gekozen voor een concept waar alles inbegrepen is,
en dit om uw trouwfeest compleet te maken !

Dit bevat 1.5 uur receptie met cava en fruitsap met 6 stuks koude en warme hapjes per persoon.
water op tafel , wijnen en alle dranken gedurende 8uur 30 min
(bv van 18u tot 02u30) alsook de bediening van de kelners.
Er is ook een bruidstaart in ijs of biscuit voorzien.
Stel uw menu samen op de volgende pagina .

BRUILOFT: ENKEL RECEPTIE

Personen die enkel aanwezig zijn voor de receptie
worden voorzien van 2 uur dranken: receptie cava en
fruitsap met 8 koude en warme hapjes

~

€22,00 per persoon

BRUILOFT: AVONDFEEST MET RECEPTIE

Personen die aansluiten aan het avondfeest worden
voorzien van 1 uur receptie met 6 koude en warme
hapjes, drinken nog mee gedurende 5 uur receptie
inbegrepen (vb 22u tot 03u) en genieten nog van kaas en
broodjes

~

€40,00 per persoon

STEL UW BRUILOFT MENU SAMEN MET DE VOLGENDE MOGELIJKHEDEN

Soepen

- ~ Romig soepje van kwartel met garnituur van gerookte eendenborst
 - ~ Soepje van groene en witte asperges.
 - ~ Bisque van kreeft met armagnac
- ~ Romig soepje van tomaten afgewerkt met Philadelphia en bieslook

Voorgerechten

- ~ Duo van scampi en zeeduivel met puree van groene kool, garnituur van notensla en trostomaatjes
 - ~ Duo van scampi en gebakken coquille met Thaise gebakken rijst geparfumeerd rode curry (+€3)
- ~ Groenlandse heilbot met mousselinesaus en rivierkreeftjes met pommes duchesses van bieslook
 - ~ Gebakken zeeduivel met puree van groene kool, krokant spek en notensla
 - ~ Scampi op Thaise wijze met rode curry
- ~ op de vel gebakken kabeljauwhaasje met kersttomaatjes en crumble van Italiaanse ham
 - ~ Mixed slaatje van Italiaanse ham, artisanale kaaskroketjes, meloen en garnituren, lookbroodje balsamico en parmezaanschilfers.

Add a little bit of body text

Tussendoor

- ~ Sorbet naar keuze (+€3)

Hoofdgerechten

- ~ Kalfsoester of kalfsrib met peterselie aardappelen en gesmoorde groentjes.
 - ~ Chateau briand van Belgisch blauw met peper of champignonssaus met opgevulde aardappel en seizoensgroenten
- ~ Speenvarkensrugfilet met rozemarijn met puree van broccoli en aangepast groenten
 - ~ Krokant gebakken parelhoenfilet met chardonnay geglaceerde groentjes en spek
- ~ Varkenshaasnootjes met donkere jus van rode wijn en sjalot met gevulde aardappel en kruidenboter.

Desserten

(alles inclusief behalve dessert buffet kost extra indien gewenst)

- ~ ijstaart of biscuit taart(huwelijk)
 - ~ koffie met zoetigheden
 - ~ Kaas en broodjes
 - ~ Dessert buffet (+€8)

€90,00 per persoon

PARTY'S EN WALKING DINNERS

Deze Trendy formules ideaal voor feesten en walking dinners waar u zich vrij kan bewegen en verplaatsen terwijl u bediend wordt aan de voorziene party tafels met trendy gerechten en hippe finger food.

Inbegrepen zijn:

Een aantal uren waar alle dranken en het voorziene eten is inbegrepen.

Ook de lonen van de koks en kelners.

Indien u nog een extra uur wenst wordt er 5 euro gerekend voor de nog aanwezige gasten

Bij walking dinner formules is de huur van de zaal inbegrepen

Bij parties formules bedraagt de huur van de zaal €180, bij 100 personen is de zaal gratis.

PARTY'S VANAF 60 PERSONEN

FORMULE 1: DANCY PARTY 20:00U TOT 03:00U

Party tafels met tapas

~

Trendy friet schotel met gespit vlees kip of varken,
groentjes en saus

~

Belegde broodjes (middernacht)

€40,00 per persoon

FORMULE 2: FINGERFOOD & DRINK PARTY 20:00U TOT 03:00U

Party tafels met snacks/tapas

~

Trendy burger met mixed slaatje, bacon en dressing

~

Trendy friet schotel met gespit vlees kip of varken,
groentjes en saus

~

Belegde broodjes (middernacht)

€45,00 per persoon

FORMULE 3: DANCY PARTY MET BUFFET 20:00U TOT 03:00U

Party tafels met hapjes

~

Kaasbuffet met vers fruit en stokbrood

~

Vleesbuffet met Italiaanse ham, speenvarken,
vleesbrood, boulet, BBQ ham, preparé van het huis,
verse groentjes, aardappel, stokbrood en sauzen

~

Belegde broodjes (middernacht)

€48,00 per persoon (start om 19u +€5)

FORMULE 4: DO NOT SLEEP PARTY 20:00U TOT 04:00U

Party tafels met snacks/tapas

~

Doorlopend pasta's op 3 wijzen
(bolognese - carbonara -3 kazen)

~

Inclusief garnituren: rucola, zongedroogde tomaten,
pijnboompitten, gemalen kaas

~

Belegde broodjes (middernacht)

€45,00 per persoon (vanaf 80 pers.)

Wijnen, frisdranken, bieren (uitgezonderd zware bieren +€1) inbegrepen bij de party's formules.

Bij parties formules bedraagt de huur van de zaal €180, bij 100 personen is de zaal gratis.

WALKING DINNERS

VANAF 60 PERSONEN

trendy gerechten en kip finger food.

Dranken inclusief: frisdranken, cava, fruitsap, wijnen en alle bieren.

Zaal inbegrepen.

FORMULE 1: WALKING DINNER "PARTY" 20:00U TOT 03:00U

Receptie met cava en fruitsap
~
2 warme hapjes
~
3 trendy gerechten/schotels naar keuze (zie onderaan)
~
broodjes (middernacht)

€50,00 per persoon

FORMULE 2: WALKING DINNER "DISCO" 20:00U TOT 03:00U

Receptie met cava en fruitsap
~
2 koude hapjes
2 warme hapjes
~
4 trendy gerechten/schotels naar keuze (zie onderaan)
~
broodjes (middernacht)

€60,00 per persoon

Keuze voor 1ste en 2de formule

- ~ Trendy huisbereide burger met mixed slaatje, bacon en dressing
- ~ Trendy friet schotel met gespit vlees kip of varken, groentjes en saus
 - ~ Scampi's op Thaise wijze
 - ~ Cocktail van zeevruchten met slaatje en ei
- ~ Slaatje met Italiaanse ham en ambachtelijke kaaskroketten en dressing
 - ~ Gebakken zeebaars met kruidenpuree en kerstomaatjes
- ~ speenvarken filet of kip brochette met pepersaus en gebakken aardappel of frietjes

FORMULE 3: WALKING DINNER "ENSOR" 19:00U TOT 03:00U

Receptie met cava en fruitsap
~
Tapas op party tafels
~
2 trendy hapjes (koud en warm)
~
Bordje met Italiaanse ham en Brugse kaaskroketten
~
Scampi op Thaise wijze
~
Zeevruchten cocktail
~
zeebaars gegrild met venkelpuree
~
Speenvarken filet of kip brochette met pepersaus en
gebakken aardappel frietjes
~
Vers ijs 'Delicioso'
~
Koffie met zoetigheden
~
Belegde broodjes na middernacht

€70,00 per persoon

COMBINATIE KOUD EN WARM

vanaf 35 personen

HIERBIJ IS INBEGREPEN

1 uur receptie en dranken tot en met de koffie

Hapjes

2 koude hapjes

2 warme hapjes

Voorgerechten

~ Gestoomde zalm

~ Tomaat garnaal

~ Gerookte zalm

~ Gerookte heilbot

~ Gerookte makreel

~ Scampi's

~ Maatjes (seizoen)

~ Fetaschotel

~ Breydelham

~ Italiaanse ham

Hoofdgerechten

Hoofdgerecht naar keuze
opgediend aan tafel

Tomatensoep
Tongrolletjes met prei
Scampi's

kalkoen met room en groenten OF
varkenswangen met bruin bier OF
varkenshaasje met pepersaus OF
speenvarken met gesauteerde groenten

~

Gratin of groenten of kroketten

Huisbereide desserts

~ Dessertbord en koffie
OF
~ Dessertbuffet supplement (+€5)

Het volgende is aanwezig:

Chocolademousse,
rijstpap,
appeltaart,
crème brûlée,
vers fruit en
koffie

All-in tot einde koffie €55,00 per persoon

All-in tot einde koffie €65,00 per persoon

Koude buffetten worden geserveerd met:

komkommersalade, tomatensla, aardappelsla, andalusische rijst, aangepaste groenten en sausen, garnituren, stokbrood, broodjes en boter