

COCKTAILS & RECEPTIES

Forfait cocktail all-in

Natuurlijk kunnen wij instaan voor de volledige organisatie van uw receptie. Aan de hand van een voorbeeld, kunnen wij U een idee geven van een klassieke receptie van anderhalf uur à maximum 2 uur (incl. personeel voor de bediening & keuken + receptiemateriaal) – receptietafels niet inbegrepen, deze kunnen gehuurd worden à € 20,00 per stuk (design of met strakke stretch tafelhoes en top). Alcoholhoudende drank is berekend op een verbruik van 2,5 glazen per persoon.

Cocktail « Standaard » :

*Witte en rode wijn,
Fruitsap en waters
4 hapjes per persoon
(op basis van hapjes à € 0,95/ stuk – zie lijst)
Chips & Peanuts*

Forfait op basis van 50 personen: € 25,95 per pers.
Forfait op basis van 100 personen: € 23,05 per pers.

Cocktail « Klassiek » :

*CAVA "Blanc de Blancs" Brut
Fruitsap en waters
4 hapjes per persoon
(op basis van hapjes à € 0,95/ stuk – zie lijst)
Chips & Peanuts*

Forfait op basis van 50 personen: € 26,45 per pers.
Forfait op basis van 100 personen: € 23,55 per pers.

Cocktail « Selectie » :

*Champagne van het Huis Brut
Fruitsap en waters
4 hapjes per persoon
(op basis van hapjes à € 0,95/ stuk – zie lijst)
Chips & Peanuts*

Forfait op basis van 50 personen: € 31,45 per pers.
Forfait op basis van 100 personen: € 28,55 per pers.

Alle bovenvermelde prijzen zijn exclusief BTW 12 en/of 21%.

De dranken

Alle hiernavolgende voorstellen zijn berekend op basis van 1u30 receptietijd.
Fruitsappen en mineraalwaters inbegrepen. Alcoholhoudende drank is berekend op een verbruik van 2,5 glazen per persoon.

Alle voorstellen kunnen onderling gecombineerd worden of aangeboden in andere tijdseenheden.
Daarom zijn de hiernavolgende prijzen enkel ter inlichting en worden deze van toepassing na opmaak van de offerte.

Wijnen

Telkens voorzien op basis van 2,5 glazen per persoon + waters en fruitsappen

Witte en rode van het Huis, Kir witte wijn **€ 8,00**

Champagne en Schuimwijn

Telkens voorzien op basis van een derde fles per persoon + waters en fruitsappen

CAVA – Louis Drescher	Blanc de Blancs	€ 8,50
Champagne Selectie van het Huis	Champagne Vranken Brut	€ 12,85
Champagne per glas		€ 4,90

Cocktails

Huiscocktail	Basis Campari + Witte Martini	€ 5,90
Creoolse cocktail	Punch of T'punch	€ 6,90

Bieren

In deze formule schenken wij U 4 verschillende bieren uit volgende keuzelijst:
Jupiler – Silly - Belgoo – Vedett – Grimbergen – Leffe blond en bruin - Westmalle - Artisanale streekbieren van Timmermans of Lindemans (Kriek - Faro - Gueuze – Framboise). **€ 8,00**

Vanaf 150 personen kunnen wij U een aantal van deze bieren eventueel aanbieden op vat.

Personeel voor bediening en/of keuken, alsook het materiaal zijn niet in de bovenvermelde prijzen inbegrepen behalve voor het forfait all-in.

Alle bovenvermelde prijzen zijn exclusief BTW.

De koude hapjes

Voor een receptie van maximum anderhalf uur, dient voorzien te worden in minstens 4 hapjes of 3 hapjes en 2 mini-sandwiches. De hierna volgende lijst is niet beperkend en zal aan de seizoenen aangepast worden.

Koude schelphapjes:

€ 0,95 per stuk

In verschillende mini-schaaltjes vindt U :

Zalmtartaar - Tomaat/mozzarella - Krab royal - Spiraaltje van gerookte zalm en omelet met spinazie - Roulade van zalm met mosterdboter – Duo van zalm met appelstukjes – Mousse van Rode Biet en Gerookte Paling – Duo van Brie en Peer met sausje van Luikse stroop - Roereieren met fijne kruiden & garnalen – Gerookte eendenborst - Witloofmousse met Sint-Jakobsoester – Bloemkoolmousse met Grijs Garnalen - Hollandse maatjes - Ganzenrillette...

Koude hapjes:

€ 0,95 per stuk

Deze hapjes zijn perfect geschikt voor levering of afhaling. Ze zijn voorzien zonder terug te bezorgen materiaal. De schotels met deksel worden aangerekend à € 4,30 per stuk.

* Onze aperitiefhapjes : Geparfumeerde geitenkaasballetjes – Met krab gevuld soesje – Gerookte zalm op zuurdesembrood – Bruin Canapé-tje van Maredsous en ham – Focaccia met carpaccio van rundvlees – Ciabatta met Roquefort & noten – Vierkant Witje met Mozzarella, Ardeense Ham en Pesto,...

* Onze gebakjes: Verse kruidenkaas en Ardeense ham - Garnalen - Tarama - Kip met Guacamole.

* Gevulde Bagels : diverse smaken

Cocktailglaasjes:

€ 0,95 per stuk

Tomatenbavarois met ricotta – Mousse van courgette & paling – Cocktail van grijze en roze garnalen – Kippenreepjes met guacamole – Ardeense ham met Meloenbolletje en sausje van mango, ..

Koude Lepelhapjes & andere:

€ 1,45 per stuk

Ganzenlever en zijn gelei met Porto - Paling in 't groen - Cocktail van grijze Garnalen – Blinis met zalm en zure room – Crème brûlée met eendenlever – Heilbotreepjes met zure room en waterkers,..

Patisserie in reductie en andere zoetigheden: (minimum 50 stuks)

€ 1,35 per stuk

Patisserie : Reductietaartjes & vruchtenbavarois – Javanais – Misérables – Mini Berlijnse Bol – Merveilleux – Horentje met Banketbakkersroom...

Dessertglaasjes : Bavarois van frambozen – Chocolademousse – Mousse van passievruchten en mango

Tapas op de bijzettafels :

€ 2,50 per persoon

Een ruim assortiment tapas in diverse schalen wordt op alle bijzettafels geplaatst en vervangt het standaard assortiment van zoute nootjes en chips.

Selectie uit : Diverse tapenades en Grisini broodstokjes – Ansjovisfilets op Provençaalse wijze – Artisjokhartes – Palmhartes – Nachos met een aangepast sausje – Saltufo (Italiaanse salami met Truffels en Parmesaan) – Olijven met kruidenmengeling – Blokjes Fetakaas in zuivere Olijfolie – Blokjes Chorizo – Breugelkop – Manchego - ...

Groentenmandjes:

€ 22,00 per mand

Grote degustatiemand met hapklare groenten en bijhorend sausje (+/- 30 personen):

Bloemkool – Wortel- en selderstokjes – Radijzen – Kerstomaatjes...

De inhoud van deze mand zal verdeeld worden over meerdere kleine schaaltes bij een all-in forfait.

De warme hapjes

Warme gebakjes:

€ 0,95 per stuk

Vidé met Garnalen - Quiche met feta en olijven - Mini kaastaartje - Mini-worstenbroodje – Mini-pizza – Mini Croque-Monsieur - Hamburger - Soesje met geitenkaas en Luikse stroop – Verrassinkje van Peer en Blauwkaas – Mini Risotto – Mini Tartiflette – Hartje van Bladerdeeg met Zalm - Visgebakje – Gehaktballetje van het huis – Krokantje met Escargot & Lookboter - ...

Warme hapjes Luxe:

€ 1,45 per stuk

* Aziatische hapjes : Mini nem met zoetzure saus - Yakitori - Samosa met groenten – Kippensticks - ...
* Warme schelphapjes (in verschillende mini schaaltes in porselein):
Scampi in pikante tomatencrème - Kippenwit met oesterzwammen - Garnalengratin - Oesters met Champagne - Champignon met lookboter - Warme geitenkaas...
* Andere: Ganzenlever in Filodeeg - Nazareth in brickdeeg - Gefrituurde Scampistaarten - Accra bolletjes met Vis...

Soepjes:

€ 0,95 per stuk

Gazpacho (koud) – Tomatenroomsoep met bananen (koud of warm) - Pompoenroomsoep met Porto – Pompoenroomsoep met geitenkaasblokjes - Bisque met garnalen - Witloofroomsoep - Roomsoep Dubarry...

Warme Lepelhapjes:

€ 1,45 per stuk

Kalfszwezerik in een sausje van Cognac - Sint-Jakobsoesters in biersaus - Mosselen met saffraan - Zeeduivel in paprikasaus - Rug van pollak in Nantuasaus - Gebakken eendenlever met aangepaste vinaigrette - Scampi met appelsienschilletjes...

*** Andere hapjes zijn verkrijgbaar volgens het marktaanbod en volgens de inspiratie van de Chef.**

*** Sommige bovenvermelde ingrediënten zijn beschikbaar volgens het seizoen.**

Om het assortiment van de lepelhapjes te bekomen vragen wij wel een bestelling van minstens 100 stuks.

Personeel voor bediening en/of keuken, alsook het materiaal zijn niet in de bovenvermelde prijzen inbegrepen behalve voor het forfait all-in.

Alle bovenvermelde prijzen zijn exclusief BTW.

De broden & sandwiches

Per productsoort voorzien wij een selectie uit volgend assortiment:

Verrassingsbroden met fijne charcuterie & kaas : € 75,00

Verrassingsbrood in de vorm van een dier en gevuld met 50 mini sandwiches.
Lijst der garnituren: Vleessalade - Ardeense ham - Salami - Pastei - Halfoude Gouda - Cheddar - Maredsous met fijne kruiden...

Verrassingsbroden met vis, fijne charcuterie & kaas: € 80,00

Zelfde samenstelling en voorstelling als hierboven, plus: Gerookte zalm - Gerookte heilbot - Krabsla - Tonijnsalade - Salade van grijze & roze garnalen...

Boerenbrood met mini piccolo's: € 65,00 of € 70,00

Manden met een assortiment van 30 mini piccolo's met granen.
Zelfde samenstelling als de verrassingsbroden.

Open gegarneerde Sandwiches:

Reductie sandwiches € 1,90 per stuk
Sandwiches 12 cm. € 2,30 per stuk

Gerookte zalm - Gerookte heilbot - Salade van grijze garnalen - Krabsla - Tonijnmousse - Gerookte forel – Ardeense ham - Chorizo - Maredsous met fijne kruiden - Halfoude Gouda – Cheddar – Brie -...

Eveneens beschikbaar : diverse broodjesbuffetten met 4 à 5 stuks broodjes per persoon (versneden op +/- 12 cm) : een uitgebreid assortiment broodjes en ingrediënten zijn beschikbaar. U vindt alle details hierover in onze andere brochures en documentatiemappen.

Personeel voor bediening en/of keuken, alsook het materiaal zijn niet in de bovenvermelde prijzen inbegrepen behalve voor het forfait all-in.

De fruitmanden

Fruitmandjes: € 23,00 per mand
Korf met seizoensvruchten (+/- 12 personen).

Mandjes met Exotisch fruit: € 35,30 per mand
Korf met exotische vruchten (+/- 12 personen).

Wenst u de korven en/of manden waarin groenten en fruit gepresenteerd zijn te behouden, dan worden deze gefactureerd aan € 32,00 per stuk.

Alle bovenvermelde prijzen zijn exclusief BTW.