



Trouwfolder 2025

Inhoud

► Lunch	2
► Receptie	3
► Diner aan tafel	4
► Buffetten	5
► Dessert	8
► Late night snack.....	9
► Drankenformules	9
► Garçons.....	9
► Logistiek.....	9
► Voorwaarden	10



► Lunch

Inclusief bordjes, bestek en servetten.

Personeel of levering is hierbij niet inbegrepen. Prijs op aanvraag.

Broodjeslunch

Mogelijk vanaf 10 personen.

18.00€/persoon

Assortiment rijkelijk belegde broodjes zoals bv: gerookte zalm kruidenkaas, parmaham pesto, brie siroop, krabsla, kaas, hesp, eiersla,...

Tramezzino gerookte zalm / kruidenkaas

Wrap kip / heksenkaas / zongedroogde tomaat

Luxe lunch

Mogelijk vanaf 20 personen.

27.00€/persoon

Boerenbrood / advocado / eiersla / komkommer

Wrap / kipfilet / heksenkaas / zongedroogde tomaat

Zuiderse focaccia / rode pesto / truffelsalami / rucola

Zuiderse focaccia / groene pesto / mozzarella / parmaham / rucola

Carpaccio ossenhaas / truffelmayo / parmezaan / pijnboompit

Zuiderse couscous salade / tomaat

Griekse pastasalade / feta / olijf

Assortiment mini belegde broodjes zoals bijvoorbeeld: brie siroop, gerookte zalm kruidenkaas, kipcurry, krabsla, kaas, hesp, eiersla,...



► Receptie

Mogelijk vanaf 25 personen.

3 hapjes pp: 10.00€/persoon

4 hapjes pp: 13.50€/persoon

Inclusief bediening, bordjes/kommetjes, bestek en servetten

3 hapjes aangeraden voor een receptie van 1u – 1u30

4 hapjes aangeraden voor een receptie van 1u30 – 2u

Koude hapjes

- rollade gerookte zalm / kruidenkaas / dille / limoen
- gazpacho tomaat / watermeloen / munt ✓
- glaasje grijze garnaal / sla / frisse groentjes
- vitello tonato / kappertjes / ansjovismayonaise
- carpaccio van runds / truffelmayonaise / pijnboompitten
- scampi / parmaham / mangosausje
- mousse van vis / ansjovismayonaise
- mousse van basilicum / tomaat ✓
- gravad lax / zure room / dille
- oosterse couscous / gebakken scampi

Warme hapjes

- seizoensoepje
- ibericokroketje / truffelmayonaise
- gelakt buikspek / pickels
- huisbereid mini hamburgertje
- kippen spies yakitori / looksaus
- gyoza van wagyu

Supplement tapasplankje op tafel

7,50€/persoon

Tapasplankje om op tafel te zetten met:

- Geselecteerd assortiment Italiaanse charcuterie
- Olijven en zongedroogde tomaten
- Tapenade en dipstokjes
- Kaasblokjes



► Diner aan tafel

Mogelijk vanaf 25 personen.

3 gangen menu 65.00€/persoon

4 gangen menu 75.00€/persoon

Inclusief kok, bediening, ambachtelijk brood, hoeveboter, aangepaste borden, bestek en servetten.

Duur ongeveer 2u30' à 3u bij 3 gangen en ongeveer 3u30' bij 4 gangen.

Voorgerechten (1 keuze vis en 1 vlees per groep)

Tartaar van ossenhaas / zure room / kappertjes

Tartaar van zalm / mierikswortel / Granny Smith appel

Carpaccio van coquille / honing mosterd / sinaas / mosterdsla

Tartaar van krab / yuzuparels / crème van citroen verbena

Carpaccio ossenhaas / truffelmayonaise / pijnboompitten / oude parmezaan

Burrata / Roma tomaten / basilicumvinaigrette ✓

Gravad lax / dille / zure room

Tussengerecht (1 keuze per groep)

Ravioli met truffel / bospaddenstoelen / oude parmezaan / basilicum ✓

Franse boulliabaise / zeevruchten / vongolé / mosselen

Zeebaarsfilet / champagnesausje / seizoenscrème

Risotto / groene asperges / pancetta / bospaddestoelen

Hoofdgerechten (1 keuze per groep)

Bressekip / seizoenscrème / bimi / aardappeltorentje

Tagliata Black Angus / pommes pont neuf / bearnaise of peperroomsaus

Lamkroontje / rodewijnsaus / bouchon aardappel / jonge wortels

Kabeljauw omwikkeld met parmaham / wittewijnsaus / prei

Dessert (1 keuze per groep)

Klassieke dame blanche / warme chocoladesaus

Panna cotta / violet / aardbei / yuzu

Gold chocolate / geroosterde pecan / rabarber



► Buffetten

Luxe grill buffet

Mogelijk vanaf 25 personen.

47.00€/persoon

Inclusief borden, bestek, servetten en personeel voor het klaarmaken en bedienen van het eten.

Vis:

Zalmpapillot met champagnesaus
Gemarineerde scampibrochette

Vlees:

Black Angus beef
Lamskroontje
Gemarineerde kippensaté
Witte BBQ-worst
Gelakt buikspek

Warme sauzen:

Champignonsaus
Bearnaisesaus
Peppersaus

Garnituur:

Gebakken krielaardappeltjes
Zuiderse pastasalade
Couscous salade
Aardappelsalade
Assortiment groenten
Huisbereide sauzen: Mas dressing, mayonaise, cocktail en tartaar
Ambachtelijke mini broodjes



3 of 4 landen buffet

4 landen mogelijk vanaf 50 personen. 3 landen mogelijk vanaf 25 personen.

45.00€/persoon

Inclusief borden, bestek, servetten en personeel voor het klaarmaken en bedienen van het eten.

Belgisch:

Black Angus steak met pepersaus, champignonsaus & bearnaise
Bouletten in Luikse saus
Krokant gebakken Belgische frietjes met mayonaise

Grieks:

Souvlaki's & gyros
Griekse salade (ijsbergsla, komkommer, tomaat, olijven, feta & rode ui)
Moussaka
Turks brood
Sauzen: tzatziki, looksaus & chilimayo

Italiaans:

Carpaccio met truffelmayonaise, parmezaan & pijnboompitten
Vitello tonato: traag gegaard kalfsgebraad, ansjovismayo & kappertjes
Ravioli truffel & bospaddestoel ✓
Lasagne bolognaise

Spaans:

Paella met zeevruchten & scampi's
Calamares
Verse tartaarsaus

Mexicaans:

Taco's chili con carne
Nacho's met cheddar, tomatensalsa & jalapenos
Guacamole & zure room

Amerikaans:

Black Angus burgers, koolsalade & cheddar
Potato wedges
Sauzen: chilimayo, mayo, ketchup & BBQ-saus



Walking dinner buffet

65.00€/persoon

Inclusief borden, bestek, servetten en personeel voor het klaarmaken en bedienen van het eten.

Keuze uit 2 koude en 2 warme gerechten uit onderstaande lijst.

Koude gerechten:

Tartaar van ossenhaas / zure room / kappertjes
Tartaar van zalm / mierikswortel / Granny Smith appel
Carpaccio van coquille / honing mosterd / sinaas / mosterdsla
Tartaar van krab / yuzuparels / crème van citroen verbena
Carpaccio ossenhaas / truffelmayonaise / pijnboompitten / oude parmezaan
Burrata / Roma tomaten / basilicumvinaigrette ✓
Gravad lax / dille / zure room

Warme gerechten:

Bressekip / seizoenscrème / bimi / aardappeltorentje
Tagliata Black Angus / seizoensgroenten / bearnaise of peperroomsaus
Lamkroontje / rodewijnsaus / aardappelgarnituur / jonge wortel
Kabeljauw omwikkeld met parmaham / wittewijnsaus / prei
Ravioli met truffel / bospaddenstoelen / oude parmezaan / basilicum ✓
Franse boullabaise / zeevruchten / vongolé / mosselen
Zeebaarsfilet / champagnesausje / seizoenscrème



► Dessert

Dessertbuffet

10€/persoon

Vermelde prijzen inclusief bordjes, bestek, servetten en personeel.

Assortiment van verschillende dessertglasjes zoals bijvoorbeeld klassieke chocomousse, Italiaanse tiramisu, passievruchtmousse, panna cotta bosvruchten, mascarponemousse met speculoos, seizoensdessert,...

Aangevuld met een assortiment mini zoetigheden zoals bijvoorbeeld macarons, brownies, mini muffin, beignets,...

Supplement pannenkoekjes met vanille ijs en chocoladesaus

5€/persoon

Indien ons personeel moet instaan voor het aansnijden van de bruidstaart, rekenen we 36€/uur aan.

Dessert aan tafel

11€/persoon

*Vermelde prijzen inclusief bordjes, bestek, servetten en personeel.
1 dezelfde keuze mogelijk voor de hele groep.*

Klassieke dame blanche / warme chocoladesaus
Panna cotta / violet / aardbei / yuzu
Gold chocolate / geroosterde pecan / rabarber



► Late night snack

9€/persoon

Vermelde prijzen inclusief wegwerp bordjes, bestek, servetten en personeel.

Keuze uit 1 soort:

Nacho's / cheddar / tomatensalsa / jalapenos ✓

Home made angus burger / cheddar / koolsalade / bun / aangepaste sauzen

Haute dogs / augurk / nacho's / aangepaste sauzen

Souvlaki's / Turks brood / ijsbergsla / tzatziki / looksaus

Huisbereid stoofvlees / Belgische frieten / mayonaise / ketchup*

Belgische krokant gebakken frietjes / mayonaise: 7,50€/persoon ✓

Partysnacks mix: 7,50€/persoon

► Drankenformules

Indien gewenst, kunnen wij zorgen voor dranken, glazen en garçons.

We werken hiervoor met drankenformules. Dit is een all-in prijs met alcoholische en non-alcoholische dranken voor een bepaald aantal uren. Vraag ons zeker vrijblijvend naar prijzen hiervoor.

► Garçons

Indien jullie of de zaal zelf zorgen voor dranken en glazen, kunnen wij indien nodig zorgen voor garçons. Zij kunnen instaan voor het schenken van dranken, rondbrengen van dranken, afruimen en afwassen.

Er is ongeveer 1 garçon nodig per 25 à 30 personen.

40€/uur

We rekenen dit aan vanaf moment van vertrek tot terugkomst op onze zaak.

► Logistiek

Voor het transport, de opbouw en afbraak kan er nog een logistieke kost bijkomen afhankelijk van de locatie. Deze wordt vermeld op de offerte



► Voorwaarden

- Vermelde prijzen zijn inclusief btw.
- Het juiste aantal personen kan doorgegeven worden tot 10 dagen vooraf.
- Kinderen van 2 tot 12 jaar aan de helft van de prijs bij de buffetten. Bij de hapjes en dessert tellen we ze wel mee als volwassenen.
- Het aantal vegetariërs, vegans en allergieën kunnen doorgegeven worden tot 10 dagen vooraf, zij krijgen een aangepaste menu.
- Voor allergenen (gluten, lactose,...) en vegan vragen we een toeslag van 25% per persoon.
- Een reservering is definitief na het betalen van een voorschot van +-30%. Hiervoor ontvangt u een factuur via mail.
- Bij de offerte aanvraag dienen wij al een timetable door te krijgen van de klant. Moest deze nog wijzigen dan moet de klant ons hiervan op de hoogte brengen ten laatste een maand vooraf.
- Eens de offerte bevestigd is, kunnen we enkel nog wijzigingen doen in het aantal personen.
- De klant of de locatie dienen voldoende buffettafels te voorzien tenzij deze bij ons gehuurd worden aan 50€.
- Na afloop van het feest ontvangt de klant een factuur. De klant heeft 2 weken de tijd om deze te betalen, anders komen er kosten bij.
- Borden, bestek, servetten en personeel voor het ETEN zijn inbegrepen in de prijs. Garçons voor de drank zijn niet inbegrepen in de prijzen, maar kunnen optioneel wel erbij genomen worden.
- Voor het diner aan tafel, 4 landen buffet en walking dinner buffet hebben wij een professionele oven (en friteuse) nodig. Dit dient op de locatie aanwezig te zijn. Is dit niet aanwezig, dan kunnen wij hiervoor zorgen maar komt er een huurkost bij van 150€. De klant dient op de locatie wel de nodige stroomaansluiting te voorzien.
- Zit er een gat tussen het eten omdat de klant een bepaalde gang zelf voorziet of door een andere partij laat voorzien (bijvoorbeeld geen dessertbuffet van ons maar wel een late night snack), dan wordt er 36€/uur/personeelslid aangerekend voor ons personeel dat ter plaatse moet blijven.
- Deze prijzen zijn geldig in 2025. We proberen de afgesproken prijzen te behouden. Indien er een prijswijziging is, wordt de klant gecontacteerd.