



Feestreceptie

Formule: van maandag tot zaterdagmiddag - min. 30 volwassenen vanaf € 45/p.p.

Alle feestelijke momenten in 't leven vieren wij samen!

Onze jarenlange ervaring staat garant voor een vlekkeloos feest dat tot in de puntjes verzorgd wordt door ons gedreven team.

Met onze unieke, hedendaagse all-in formule proberen wij in te spelen op al uw wensen zodat wij u als klant kunnen tevreden stellen.

Groots in feesten.

Cleen Schardauw



RECEPTIEFORMULES

(duur: 3 u - incl. dranken - vanaf 30 pers.)

Sympa hapjesformule: duur 3 uur

€ 45,00/p.p.

- 7 eigentijdse amuses (koud en warm, afhankelijk van het seizoen)
- Puntzakje Belgische frietjes
- 2 desserthapjes als leuke afsluiter
- Inclusief alle dranken (*zie bij informatief)

Bienvenue hapjesformule: duur 3 uur

€ 51,00/p.p.

- 5 eigentijdse amuses (koud en warm, afhankelijk van het seizoen)
- 2 trendy bordjes
- Puntzakje Belgische frietjes
- 2 desserthapjes als leuke afsluiter
- Inclusief alle dranken (*zie bij informatief)

Exquise hapjesformule: duur 3 uur

€ 58,00/p.p.

- 4 eigentijdse amuses (koud en warm, afhankelijk van het seizoen)
- 2 trendy bordjes
- 2 mini gerechtjes
- 2 desserthapjes als leuke afsluiter
- Inclusief alle dranken (*zie bij informatief)

KINDERFORMULE RECEPTIE

3j - 13j: € 18,00

> 14j: volw. formule

- Kinderchampagne en frisdranken
- Zakje chips
- Drie kindvriendelijke hapjes (mini kaaskroketje - mini fricandel - huisgemaakte frietjes)
- Kinderijsje

EXTRA CULINAIRE BELEVING RECEPTIEFORMULES

Paprikadip met kruidenkaas - tzatziki - rilette - zuurdesemtoast € 3,50/p.p.

Oesterbar op ijs (2 per persoon) € 5,00/p.p.

Buffet van zalm (Gravad Lax, huis gerookte zalm, mousse & z'n garnituren) € 8,00/p.p.

Upgrade naar Cava 'Chic' - gedurende 3 uur € 9,00/p.p.

Upgrade naar champagne 'Blanc de Blancs Jean - Milan' - gedurende 3 uur € 18,00/p.p.

IETS LANGER VIEREN DAN DE VOORZIEN TIJD

Alle dranken
Bediening

Kaartprijzen
€ 42,00/uur/kelner

BUFFETFORMULES

(duur: 3 u - incl. dranken - vanaf 50 personen)

Themabuffet-formule

Volw.: € 50,00/p.p.

3j - 6j: € 15,00

7j - 13j: € 22,00

> 14j: volw. formule

Als verwelkoming serveren wij de genodigden 3 hapjes geselecteerd door onze chef. Nadien kunnen uw gasten zich naar believen bedienen aan onderstaande buffetjes. Gelieve 1 keuze te maken tussen onze drie buffetassortimenten (zie hieronder). Dit kan ook aangevuld worden met nog wat "extra beleving" (zie pagina hiervoor).

Taste of Italy

- Pasta truffel
- Pasta arrabbiata
- Risotto met champignons

Lekkere klassiekers

- Stoofpotje van Noordzeevis
- Stoofpotje van vol-au-vent
- Belgische frietjes met mayonaise

Kant & klare broodjes

Belegd met verschillende soorten brood en een variatie aan beleg.

2 desserthapjes als leuke afsluiter

Inclusief alle dranken (*zie bij informatief)



BUFFETFORMULES

(duur: 3 u - incl. dranken - vanaf 50 personen)

Dessertbuffet-formule

Volw.: € 45,00/p.p.

3j - 6j: € 15,00

7j - 13j: € 22,00

> 14j: volw. formule

Tijdens de receptie kunnen uw genodigden zich tegoed doen aan ons dessertbuffet 'Royal' vergezeld van koffie en thee naar believen.

Royale dessertbuffet omvat:

Versbereide populaire dessertjes

- Live in de zaal gebakken pannenkoekjes – wafels
Bijpassende garnituren: verschillende suikers, slagroom, coulis, enz.
- Vers geklopte sabayon van kriekbier en sabayon van witte wijn (beiden met vanilleroomijs)
- Crème brûlée
- Marshmallows met warme chocoladesaus

Mini gebakjes

- Mini taartje met banaan – mini sablé Breton met rood fruit – citroentaartje – bresiliennetaartje
Boules de Berlin – mini zwaantje

Pousse-café bar

- Irish coffee – Baileys coffee

Klassiek gebak uit oma's tijd

- Rijsttaart – carré confituur – appeltaart – frangipanetaart

Dessertglaasje

- Mousse van Callebaut chocolade – tiramisu
Mousse van Baileys – Panna Cotta van speculoos en bosvruchten

Ijsdesserts

- 3 soorten roomijs – bijpassende garnituren: meringue, bresiliennenoetjes, smarties, discosnoepjes, chocoladeschilfers, ... Sorbet – ijsparfait van citroen – ijsparfait van Grand Marnier – café glacé

Heerlijk gezond

- Vers gesneden seizoensfruit

Nostalgie

- Vergeten snoep uit grootmoeders bokalen

Chef's selectie aan kazen (steeds 4 soorten aanwezig)

- Dit als voorbeeld : Brugse Blomme – Brie – Comté – Fourme D'Ambert
Aangevuld met nootjes, rozijnen, druiven, geleï, vers gebakken broodjes en hoeveboter
-

ALLE ONDERSTAANDE DRANKEN ZIJN INBEGREPEN:

Selection brut «Eccellenza», kir "Les Grands Seigneurs" en appelsiensap met bijservering

Door onze huissommelier geselecteerde witte en rode wijnen

Bieren: Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue, Leffe blond/bruin, Tripel Karmeliet, Calsberg 0,0%, Leffe 0,0%

Waters en softdrinks, Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis.

Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije bubbels, wijnen en bier.