

Boskant 21, 9790 Wortegem-Petegem (Elsegem) Tel. 056/68 15 13 - Fax 056/70 59 15

E-mail: info@dehooiopper.be - www.dehooiopper.be

### Waarde klant,

Voor al uw banketten <u>vanaf 20 personen</u>, hebben we voor U een aantal gerechten met zorg samengesteld, waaruit U uw keuze kunt maken.

### Onze zaak biedt plaats tot 180 personen voor:

Verlovingsfeesten

&

Huwelijksfeesten

(NIEUW: GRATIS OVERNACHTING IN SUITE vanaf 100 personen + ontbijt !!!)

&

**Jubileums** 

&

Pensioenvieringen

&

Doopfeesten

&

Communiefeesten

Ø

Recepties

&

Soupers voor verenigingen

&

Uitvaarten, enz.

Wij vervullen graag uw speciale wensen om van uw feest een onvergetelijke dag te maken.

### **Recepties**

Bij goed weer wordt automatisch ingespeeld op het gebruik van ons rustig gelegen terras met een uitgestrekt vergezicht over de Vlaamse Ardennen.

Dranken	
Al onze aperitieven worden per fles of per l	iter gerekend.
Schuimwijn van 't huis	€ 17,00 / fles
Méthode traditionelle	€ 25,00 / fles
Fles cava	€ 25,00 / fles
Fruitsap	€ 9,00 / liter
Vers fruitsap	€ 15,00 / liter
Aperitief van 't huis (op basis van abricot brandy, gin, triple sec & fruitsap)	€ 18,00 / liter
Suggestie: Champagne van 't huis	€ 40,00 / fles
Hapjes	
Ruime gemengde variatie van 5 hapjes (koud en warm)	€ 8,50 / p.p.
Oesters & luxe lepelhapjes (op aanvraag verkrijgbaar)	€ 2,45 / p.p.
Gewone klassieke hapjes	€ 2,00 / p.p.
All-in formules voor rec	epties
Onze huisschuimwijn met 5 gevarieerde hapjes per persoon, frisdranken en fruitsap inbegrepen (wenst u cava in plaats van huissschuimwijn €4 p.p.)	€ 18,00 / p.p.
Onze huisschuimwijn met 7 gevarieerde hapjes per persoon, frisdranken en fruitsap inbegrepen (wenst u cava in plaats van huisschuimwijn €4 p.p.)	€ 21,00 / p.p.
Méthode traditionelle met 6 gevarieerde hapjes per persoon, frisdranken en fruitsap inbegrepen	€ 27,00 / p.p.
Champagne van 't huis met 7 gevarieerde hapjes per persoon, frisdranken en fruitsap inbegrepen	€ 42,00 / p.p.

## Aangepaste wijnen bij de maaltijd

Forfait van wijn en water naar believen € 9,50 / p.p. bij 1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht

Forfait van wijn en water naar believen	€ 13,00 / p.p.
bij 2 voorgerechten en 1 hoofdgerecht	
Prijs volgens verbruik aan de hand van	
flessentelling na het feest	
Huiswijn aan tafel	€ 14,00 / fles
Waters aan tafel	€ 6,50 / fles

### **Drankenformules avondfeest**

Prijs volgens verbruik, alle geconsumeerde dranken worden opgeschreven

Forfait-prijs van consumpties naar believen  $\in 12,00 / p.p.$ 

gedurende 5u tijdsspanne (sterke dranken niet inbegrepen)

Na het verstrijken van de afgesproken tijdsspanne zullen de bijkomende dranken aangerekend worden.

## Digestieve tussendoortjes

€ 3,00			
€ 3,00			
€ 3,00			
€ 4,50			
€ 3,00			
IJsgekoelde drankjes			
€ 4,00			
€ 3,00			
€ 3,00			
€ 4,00			
€ 4,50			
€ 4,50			

### Soepen

Bij alle soepen wordt naast het eerste bord, nog tweemaal geserveerd.

Tomatensoep	€ 4,00	Pompoen velouté met	€ 4,25
		spekreepjes	
Grootmoeders	€ 4,00	Velouté van Brussels Loof	€ 4,25
groentensoep			

Waterkerssoep	€ 4,00	Kampernoeliroomsoep	€ 4,00
Broccoliroomsoep	€ 4,00	Roomsoep Agnes Sorel	€ 4,50
Prinsessenroomsoep	€ 4,00	Madrileens heldernat	€ 5,00
Aspergeroomsoep	€ 4,00	Gevogelteconsommé	€ 5,00
Boursinsoep	€ 4,00	Zeekreeftenroomsoep	€ 6,00
Bretoense vissoep	€ 5,25	met Armagnac	

## Voorgerechten

Koude voorgerechten	
Tartaar van zalm verheerlijkt met een zacht romig dillesausje	€ 11,5 0
Cocktail met Noordzeegarnalen	€ 15,00
Cocktail met krab en garnalen	€ 13,00
Cocktail met kreeft	dagprijs
Opgevulde ananas met zeevruchten	€ 13,00
Roze zalm op zijn best	€ 12,00
Beursje van zalm omwikkeld met gerookte zalm	€ 12,50
Scampi's op hun best	€ 12,00
Reuze gamba's op hun best	€ 13,00
Gerookte zalm met verse asperges (seizoen)	seizoen
Gerookte zalm op zijn best	€ 11,50
Gerookte forelfilet op zijn best	€ 9,00
Gestoomde zalm met kruidig sausje	€ 11,50
Scandinavisch vissersbord (5 gerookte visspecialiteiten)	€ 13,00
Rijkgevarieerde zeevruchtenschotel (ei, tomaat, sla, zalm, coquilles, gamba, garnaal, krab, scampi's)	€ 13,50
Vers gekookte zeekreeft op zijn best (1/2 van 900 gr of 1 van 450 gram)	dagprijs
Carpaccio van zalm of tonijn of rund	€ 12,00
Parmaham met meloen	€ 11,00
Slaatje van ganzenlever en uienconfituur	€ 12,00
Riempjes gerookte eendenborst met slaatje	€ 11,00
Beugeltje van tongfilets en scampi op een spiegel van een licht currysausje	€ 11,00
Warme voorgerechten	
Roulade van tong en zalm in kreeftensaus	€ 13,00
Scampi's op wijze van De Hooiopper	€ 13,00
Zeetongrolletjes in witte wijnsaus overstrooid met garnaaltjes	€ 14,50

Zalmmootjes met geurige tuinkruiden	€ 12,00
Noordzeevisboeket "Nantua" (zalm, lotte, coquille) (Nantua: een sausje met een lichte romige ingekookte bisque van garnalen)	€ 14,50
Roze zalm en Noordzeetong "a la Suchet" (witte wijnsaus met fijngesnipperde groenten)	€ 14,00
Kabeljauwmootjes "Normandië" (sausje met garnalen, mosselen, champignons en rivierkreeftstaartjes, lichtjes getomateerd)	€ 15,50
Zalm, tong en kabeljauw in groene kruidensaus	€ 14,50
Brochette van scampi en coquille in tempura met tomatencoulis	€ 14,00
Zeeduivelmootjes in kreeftensaus	€ 12,00
Sint-Jacobsvruchten in kreeftensaus of béarnaisesaus	€ 14,00
Oostends vispannetje bestrooid met garnalen	€ 13,50
Kabeljauwmootjes met snippergroenten en Hollandse saus	
of met spinazie	€ 12,00
Kalfszwezerik en kampernoelies	€ 13,00
Verse asperges met Hollandse saus (seizoen)	seizoen
Tarbot met krokante prei	€ 17,20
Risotto met scampi & coquille	€ 15,00

## Vleesgerechten

Chateaubriand op Franse wijze met verse groentengarnituur	€ 15,00
Varkensgebraad met verse groentengarnituur	€ 11,00
Varkenshaasje vergezeld van seizoensgroentjes	€ 13,00
Varkenshaasje à la crème Hélène (sausje op basis van Boursin)	€ 13,50
Kalfstournedos vergezeld van seizoensgroentjes, sausje naar keuze	€ 14,50

Gegrilde kalfstournedos met truffelsaus, truffelpuree en vergezeld van seizoensgroentjes	€ 14,50
Rundstong in madeirasaus	€ 13,00
Lamskroontje met een licht lookroomsausje	€ 18,00
Lamsfilet met groentengarnituur en mosterdsausje	€ 18,50
Kalkoenhaasje met een portosausje	€ 11,50
Opgevulde kippenfilet met seizoensgroentjes en champignonsaus	€ 12,00
Opgevulde parelhoenfilet met een licht gepeperd sausje en warme groenten	€ 13,50
Parelhoenfilet gevuld met foie gras en fijne groentjes	€ 14,00
Eendenborstfilet met roomsaus	€ 14,00
Speenvarkentje met een licht mosterdsausje	€ 12,50
Opgevuld ontbeend kwarteltje met seizoensgroentjes en aardappelnootjes	€ 12,50

Alle gerechten zijn te verkrijgen met aardappelen naar keuze.

## Koud buffet: Buffet van € 35,00

Tomaten met Noordzeegarnalen,
 zalm op z'n best,
 gerookte heilbot extra doux,
 gerookte sprotfilets,
 gemarineerde ansjovisfilets,
 gerookte haringfilets extra zoet,
 gerookte makreelfilets,
 forellen op hun best,
 rijst met zeevruchten,
 gevulde eieren,
 geprepareerde hesphoorntjes,
 pastei van de Ardennen,
 varkensgebraad met ananas,

gebraden rosbief,
gebraden kippen met abrikozen,
terrine van konijn,
gesmoorde Yorkham met been,
Ardeense ham met meloen,
gevuld speenvarkentje (vanaf 120 personen).

### Groenten

Geraspte wortelen, komkommers, champignons, tomatensalade, asperges, prinsessenbonen, rode bieten, bloemkool, geraspte knolselder, aardappelen.

#### Sauzen

Cognacsaus, tartaarsaus, mayonaise.

### **Broodjes**

## Suggesties om een koud buffet af te sluiten

Koffie naar believen en zoetigheden	€ 4,00
Dessertbuffet	€ 12,00
IJstaart met smaak naar keuze	€ 6,50

## **Nagerechten**

IJstaart met smaken naar keuze en verse coulis	€ 6,50
IJs met aardbeien (seizoen)	seizoen
IJs met warme chocoladesaus	€ 5,00
IJs met advocaat	€ 5,00
Verse ananas met ijs	€ 5,50
Bisquittaart	€ 5,50
Fruittaart	€ 4,00
Bord met 3 fijne gebakjes	€ 5,00
Speculoosperen bavarois	€ 5,00
Dessertbord	€ 7,00
Marsepeinmousse "De Hooiopper" met rode vruchtencoulis	€ 5,50
Duo van chocolademousse	€ 5,00
Warme peer overgoten met warme chocoladesaus	€ 4,50

Bordje met kaasvariatie	€ 5,50	
Sabayon met ijs	€ 8,00	
Italiaanse Tiramisu	€ 4,00	
Verse fruitsalade	€ 4,00	
Warme appeltaart met ijs	€ 4,00	
Huisgemaakte crème brûlée	€ 5,00	
Koffie		
Koffie naar hartenlust met zoetigheden	€ 4,00	
Koffie met pralines, amandelkoekjes en minigebakjes	€ 5,50	

Wanneer geen koffie na de maaltijd voorzien wordt, zullen de gevraagde koffies gedurende het eerste uur afzonderlijk aangerekend worden!

### **Dessertbuffet**

Dessertbuffet € 10,50 / p.p.

Mousse van chocolade (wit en bruin)

IJs uit het ijskarretje

Crème brûlée

#### **Variatie taarten**

Biscuit met fruit en slagroom
Fruittaart
Speciale bananentaart
Chocoladecake
Variatie kleine gebakjes
Javanaisgebak

### **Vers fruit**

Ananas
Aardbeien (seizoen)
Druiven
Meloenen
Seizoenfruit

### Passievruchten Kiwi's

### Mini pannenkoekjes

### Huisgemaakte tiramisu

**Opgelet**: Mokka (koffie) is NIET in de prijs van het buffet inbegrepen!

Dessertbuffet + koffie

€ 13,00 / p.p.

Wanneer enkel een dessertbuffet geserveerd wordt is er een supplement van € 4,00 p.p.

## Een feestje met alles erop en eraan

(Geldig vanaf minimum 40 personen en maximum 120 personen)

### Een receptie gedurende ongeveer anderhalf uur

Schuimwijn met 4 hapjes (koud en warm)

#### Koud en warm voorgerechtenbuffet

Gepocheerde zalm en belle vue

Opgevulde tomaatjes

Gerookte zalm

Carpaccio van tonijn en rund

Gegratineerde vis (met witte wijnsaus, zalm, kabeljauw, tongrolletjes, garnaaltjes en scampi)

Rauwe groentjes, cocktailsaus en broodjes

### **Hoofdgerechtenbuffet**

Cog au vin

Varkenshaasje à la crème Hélène

Boursinaardappelen

Gratinaardappelen

Warme groentjes (worteltjes, peertjes, witloof gestoomd,...)

Paling in 't groen en provençaals

Diverse soorten

#### **Dessert:**

Ijstaart met smaak naar keuze of biscuittaart

Koffie naar believen

Passende wijnen en waters inbegrepen.
Prijs met dranken inbegrepen tot 5 uur 's morgens

€ 75,00

### All-in menuvoorstellen

### Deze menu's kunnen niet "aangepast" worden!

#### Menu 1

Kirr + bordje met 3 hapjes

95755

Aspergeroomsoep met snippers verse bieslook

Of

Soepie van 't seizoen

35355

Tongfilets met witte wijnsaus overstrooid met garnaaltjes en bladerdeegkoekje

90000

Gevulde kippenfilet met seizoengroentjes en aardappelnootjes

90000

Dessertbord en koffie naar believen

Dranken inbegrepen

€ 55,00 per persoon

### Menu 2

Kirr + bordje met 3 hapjes

90000

Tomatenroomsoep

90000

Zalmfilet, scampi, tongfilet op een spiegel van groene kruidensaus

Of

Brochette van scampi en coquille met tomatencoulis op een bedje van pasta

Gegrilde duroc d'olives met champignongsaus aardappelnootjes en groentengarnituur

Moelleux au chocolat, vanille-ijs en rode besjes Koffie en zoetigheden

Geen dranken inbegrepen

€ 63,00 per persoon

Bij soep & hoofdschotel wordt naast het gedresseerd bord tweemaal bijgeserveerd.

Gasten die vegetariër zijn of een dieet volgen krijgen een speciaal menu.

### Menu 3

Huisschuimwijn à volonté met 4 hapjes

90000

Witloofroomsoepje met garnaaltjes

9575

Sint-Jacobsnootjes met blanke botersaus

900000

Varkenshaasje met boursinsausje, groentengarnituur en boursinaardappelen

90000

IJstaart met smaak naar keuze Koffie

Passende wijnen inbegrepen

€ 66,00 per persoon

Bij soep & hoofdschotel wordt naast het gedresseerd bord tweemaal bijgeserveerd.

### Menu 4

Huisschuimwijn à volonté met 4 hapjes

900

Pompoenroomsoepje met spekblokjes en gehakte peterselie of Aspergesoep

9575

Heilbotfilet met witte wijnsaus, champignons en garnaaltjes

95755

Gegrilde kalfstournedos met seizoensgroentjes en aardappelnootjes of gegrilde bizon met béarnaise

900000

Koffie en versnaperingen

Passende wijnen inbegrepen

€ 68,00 per persoon

#### Menu 5

Huissschuimwijn à volonté met 4 hapjes

95775

Agnes Sorelroomsoep

90005

Roulade van tong en zalm met kreeftensausje en bladerdeegkoekje

90000

Kalkoenhaasje met licht roomsausje, lentegarnituur en kroketjes

357

Huwelijkspraalijs met coulis Koffie of thee met lekkernijen

Passende wijnen inbegrepen

€ 66,00 per persoon

Bij soep & hoofdschotel wordt naast het gedresseerd bord tweemaal bijgeserveerd.

### Menu 6

Huisschuimwijn à volonté met 4 hapjes



Wortelsoep met snippers gerookte zalm of Lichte roomsoep van asperges (seizoen)



Gebakken heilbotfilet gearomatiseerd met basilicum en tomaat badend in smeuïg preibedje of Brochette van coquille en scampi op een spiegel van tomatencoulis



Parelhoenborstje gefarceerd met foie gras van eend en groentenragoût



Bordje met 3 soorten fijn gebak



Koffie of thee met lekkernijen

Dranken inbegrepen

€ 67,00 per persoon

Bij soep & hoofdschotel wordt naast het gedresseerd bord tweemaal bijgeserveerd.

### Menu 7

Fluweelsoep van wortel geparfumeerd met reepjes gerookte heilbot of Lichte roomsoep van kip

957

Filet van koningsvis met zeevruchtenassortiment in witte wijnsaus of
Beugeltje van scampi en tongfilets op een spiegel van een licht currysausje

Volledig ontbeend kwarteltje, Zuiders gefarceerd en verrijkt met scheutje oude port



Huwelijkspraalijs met verse vruchten & coulis of Dessertbord van 't huis

وحري

Koffie naar believen

Dranken inbegrepen (geen aperitief)

€ 50,00 per persoon

Bij soep & hoofdschotel wordt naast het gedresseerd bord tweemaal bijgeserveerd.

## **BESTELBON "DE HOOIOPPER"**

A.	Ondergetekende partijen verwijzen naar de reserverings- en boekingsbon / /
В.	De klanten bevestigen uitdrukkelijk volledig akkoord te gaan met de prijzen en de algemene informatie van "De Hooiopper" zoals vermeld in de brochure die zij bij deze ontvangen en besproken hebben.
C.	De klanten betalen uiterlijk op datum van / / een voorschot van $\in$
	Op de totale bestellingsprijs verbinden zij zich ertoe het saldo <u>binnen de</u> <u>14 dagen na de gebeurtenisdatum te vereffenen</u> . <b>Wij aanvaarden geen creditcards!!!</b> De klanten onderschrijven de volledige betalingsverbintenis hoofdelijk & solidair.
D.	De klanten bestellen volgende levering en diensten:  Ontvangstbewijs voorschot: kas.
/	opgemaakt en overeengekomen te Wortegem-Petegem op / / waarvan elk der ondertekenende partijen erkent eer plaar te hebben ontvangen.
De Ho	poiopper Klanten met handgeschreven gelezen en goedgekeurd
Datun	n / /

### **ALGEMENE INFORMATIE**

- 1. Voor ons betekent elk feest een nieuwe uitdaging, het welslagen hangt af van een perfecte organisatie & het naleven van alle afspraken tegenover de klant, zonder dat de klant er zich zorgen over hoeft te maken. Hebben klanten eigen ideeën of wensen, dan worden deze volledig uitgewerkt. Wat de prijzen betreft wordt U op voorhand een bestek gemaakt zodat U nooit voor verassingen komt te staan. De prijs-kwaliteitverhouding is dan ook optimaal te noemen wat resulteert in een uitermate tevreden cliënteel. Wie immers ooit een feest heeft georganiseerd komt graag terug. Elk jaar mogen wij talrijke bruidsparen van vorige jaren verwelkomen op het reüniefeest. De familiale sfeer blijft de mensen binden, koppels die er trouwden vieren er later doop- & communiefeesten van hun kinderen.
- 2. Voorafgaande prijslijst is geldig vanaf januari 2017. Alle prijzen zijn B.T.W. en Dienst inbegrepen. Eventuele prijsschommelingen van speciale ingrediënten zijn niet meer verrekenbaar tijdens hierboven vernoemde geldigheidsperiode der prijslijst. Het gebruik van de feestlocatie wordt gratis aangeboden, indien er een menu of buffet plaatsvindt, bij verbruik van minimum € 25 per persoon en minimum 50 personen.
- 3. Alle tafels staan rond de dansvloer zodat iedereen iedereen kan zien. Dusdanig hoeft na het diner **geen zaalherindeling of tafelafbraak**. Op deze manier komt het **dansfeest heel vlot op gang** (geen drempelvrees). Er is trouwens altijd voldoende personeel voorzien zodat de gasten allemaal in een mum van tijd bediend zijn, en er voldoende tijd overblijft voor het dansfeest. En hierop staat immers **geen limiet**. **De zaal sluit pas wanneer hardnekkige fuifnummers uitgeblust zijn**.
- 4. De **feestzaal kan 180 personen herbergen**. Hou er rekening mee dat gemiddeld **15 à 20% der genodigden niet aanwezig kunnen zijn**. Het is daarom altijd nuttig de genodigden **hun komst te laten melden**. Teneinde het nodige personeel te kunnen gebruiken vragen wij bij de **zaalreservatie** om een vage raming der aantal gasten.
- Om U perfect te kunnen bedienen, dient het finaal aantal genodigden gekend te zijn minimum 7 dagen voor het feest. Eventuele wijzigingen betreffende het aantal kunnen tot 3 dagen voor het feest doorgegeven worden. Dit aantal zal in rekening worden gebracht, indien er minder personen aanwezig zijn. Supplementaire genodigden worden eveneens aangerekend. Voor de perfecte ontvangst van Uw gasten vragen wij een tafelschikking- en genodigdenlijst te maken. Wij geven U het nodige advies om de tafelschikking optimaal te verzorgen. Het tafelschikkingsplan dient op voorhand te worden besproken. Dit plan hebben wij graag 5 dagen voor het feest in ons bezit. Gelieve er rekening mee te houden dat wij normaal werken met ronde tafels van 6, 8, 9, 10, 11, 12 of 14 personen of lange tafels naar uw keuze.
- 6. Een duidelijke geschreven of getypte **afroeplijst der genodigden, gerangschikt per genummerde tafel**, vragen wij eveneens **5 dagen op voorhand** teneinde 'last-minute stress' te vermijden (thema tafels eveneens mogelijk). Kennissen en verre familie worden steeds eerst afgeroepen, daarna de ouders van de bruid & bruidegom, het bruidspaar wordt als laatste de zaal ingeleid. U wenst dat de personen aan tafel in één bepaalde richting zitten, gelieve dan naamkaartjes of menukaarten met naamvermelding te groeperen per tafel, plus een plannetje met de namen erop. Eventueel met pijltjes die de richting der tafels aanduiden tegenover de eretafel. Afwezigen zonder verwittiging worden gewoon gefactureerd.
- 7. Wegbeschrijvingen gratis verkrijgbaar.
- 8. **Ruime privéparking** palend aan de gebouwen vrij te gebruiken op eigen risico (Ev. schade of breuk in of rond de zaal dient vergoed te worden).
- 9. Bij alle feesten vragen wij een voorschot van €1000. Door betaling van het eerste voorschot bevestigt de klant de aanvaarding van de algemene verkoopsvoorwaarden.
- 10. De zaal kan ook gehuurd worden voor niet-culinaire doeleinden voor de prijs van € 200,00.
- 11. Reservaties voor feesten zijn pas definities, na ontvangst van een door ons opgemaakt reservatiebevestiging en na betaling van een voorschot.
- 12. Wij verzoeken ons cliënteel vriendelijk om de rekening te vereffenen binnen de 14 dagen die volgen op het feest, en dit liefst met contant geld. Wij aanvaarden **geen creditcards** voor feesten. Rekeningen niet betaald binnen de 30 dagen zullen verhoogd worden met intresten. Bij laattijdige betaling wordt een forfaitaire schadevergoeding van 3% aangerekend op het openstaande bedrag. De klant wordt hiervan per aangetekend schrijven op de hoogte gebracht.

- 13. De Hooiopper kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor annulatie omwille van overmacht (stormschade, brand,...) noch zal De Hooiopper hiervoor enige vorm van schadevergoeding verschuldigd zijn. In dit geval worden wel de reeds betaalde voorschotten terug betaald aan de klant.
- 14. Kinderen vallen onder de verantwoordelijkheid van hun ouders



Extra's die te betalen zijn:

De rode loper en de witte stoelhoezen.

Na vier uur in de morgen wordt er per kwartier per kelner extra aangerekend. (€15/per kwartier/per kelner)



## www.dehooiopper.be

### Walking dinner

Wenst u een leuk verjaardagsfeestje, iets meer aan de lossere kant? Dan kunnen wij ons walking dinner aanbieden, en dit allemaal aan praattafels.

Wij stellen voor: Aankomstuur 19.00

### Wat bieden wij aan:

Een receptie met cava die overvloeid naar tal van heerlijkheden, en dit met passende dranken.

### Onze **heerlijkheden** worden geserveerd op kleine bordjes:

- Quiche
- Salade met gerookte zalm
- Warme pasta met garnaaltjes
- Carpaccio van rund
- Mini-soepje
- Gebakken heilbotfilet met Hollandse saus en fijne groentjes
- Coq au vin met gebakken appeltje (seizoen)
- Asperges op z'n Vlaams (seizoen)
- Steak tartaar met frietjes
- Desserthapjes (mini-gebakjes, crème brûlée, chocomoussse)

#### Koffie à volonté

Met alle dranken in tot 3.00 's morgens	€ 77,00
Zonder dranken na de koffie	€ 66,00

### <u>Suggestiemenu voor feesten ideaal voor huwelijksfeesten</u>

Sprankelend aperitiefje met 5 hartige hapjes

\*

Tartaar van zalm, granny Smith en dilleroom

\*

Kabeljauwhaasje op een bedje van spinazie, garnalen en witte wijnsaus

\*

Gegrilde duroc d'olives met beukzwammen, truffelpuree en z'n garnituur

\*

Dessertbordje gevuld met Moulleux au chocolat,crème brulé en tarteletje van aardbei en tiramisu met batida de coco

Koffie naar believen

Met alle dranken inbegrepen tot 5 uur 's morgens

€ 85

Met het aperitief wordt er 3 tot 4 maal rondgegaan.

Alle wijnen worden meerdere malen geserveerd.

Hoofdgerecht wordt 3x bediend.

Wenst u de menu met dessertbuffet is de prijs € 91.

Wenst u gasten te ontvangen die enkel komen meefeesten vanaf het dessertbuffet is de prijs 27€ per persoon.

Wenst u het menu zonder voorgerecht maar enkel met soep is de prijs € 77.

## **Babyborrels**

### Formule 1 (meest genomen formule)

Receptie met 7 hartige hapjes:

Glaasje met kalkoen en mango

Blokje van quiche met spek en prei

Wrap met tonijn en perzik

Spiesje van tomaat en mozzarella

Puntazakje met handgesneden frietjes en mayonaise

Scampi op wijze van "De Hooiopper"

Toastje met ganzenlever en gebakken appeltje

Sprankelend aperitiefje a volonté en/of frisdranken inbegrepen gedurende twee uren

De hapjes worden aangepast naargelang jullie smaak, keuze of seizoen

Prijs € 25 per persoon

Wenst u de formule met cava is het €28 per persoon

### Formule 2

### Idem maar gedurende 1,5 uur en met 5 hapjes:

Glaasje met kalkoen en mango

Blokje van quiche met spek en prei

Puntzakje met handgesneden frietjes en mayonaise Scampi op wijze van "De Hooiopper" Toastje met ganzenlever en gebakken appeltje

Sprankelend aperitiefje a volonté en/of frisdranken inbegrepen gedurende twee uren

De hapjes worden aangepast naargelang jullie smaak, keuze of seizoen

Prijs € 22 per persoon

Wenst u de formule met cava is het € 25 per persoon

#### Formule 3

Ontvangst met één glas en borrelnootjes

Nadien een rijkgevarieerd dessertbuffet met koffie en thee inbegrepen:

Mousse van chocolade (wit & bruin)

Ijs uit het ijskarretje

Crème brûlée

Rijke variatie van taarten

Vers fruit

Verse mini-pannekoekjes

Huisgemaakte tiramisu

Nadien nog een frisdrank voor iedereen

Prijs € 27 per persoon

### Formule 4

Ontbijtbuffet ('s morgens)

Fruitsap, appelsap, cava Koffie, chocomelk, makel verschillende soorten thee, plat water en bruisend water

Cornflakes, 2 soorten yoghurt, warme eieren, omelet met spek, vers fruit, verschillende broodjes, pistolets, ontbijtkoeken, versgebakken (mini) pannenkoekjes, kaas, hesp, salami, choco en huisgemaakte confituur

Wenst u vers fruitsap is het € 14/liter	
	Prijs € 26/p.p

# **Aanvullende informatie voor babyborrels**

- 1. U kunt deze formules aanvullen met bijvoorbeeld een supplement kaasschotel  $\in$  8/p.p., ijstaart voor opening buffet  $\in$  3,5/p.p., chocoladefontein op buffet  $\in$  3/p.p.
- 2. Er is een gratis springkasteel aanwezig
- 3. Wij vragen steeds een forfait van € 125 voor de zaal
- 4. Kinderen van 4 tot 12 jaar zijn welkom aan halve prijs
- 5. Kinderen jonger dan 4 jaar worden niet aangerekend