

FEESTVERZORGING "DE TEMPELIER"

Best Frit Den Hoek Antwerpen BVBA

Anselmostraat 73 2018 Antwerpen

Tel: 0496.63.92.81 Fax: 03.248.58.95

E-mail: jimkempenaers@telenet.be

BTW: BE 0477.585.240 Rpr: Antwerpen

Bank: Bnp Fortis: 001-3764085-76

www.detempelier.be
www.defeestaannemer.be



FOLDER
KOUD BUFFET
WARM BUFFET
THEMA BUFFET
2010 -2011



VOORWOORD

Beste klant,

Mag ik u danken voor het aanvragen van onze feestfolder.

Feestverzorgder DE TEMPELIER is een bedrijf met
meer dan 15 jaar horeca ervaring.

Uw feest verzorgen tot in de puntjes, dat is onze missie.

Wij geven u een volledige service op maat.

Er wordt steeds op locatie gewerkt.

Mocht het nodig zijn helpen we u graag bij het vinden
van een geschikte zaal of locatie om uw feestelijkheden te organiseren.

Indien u wenst, zorgen wij niet alleen voor het culinaire maar
ook voor al het logistieke dat een feest omvat.

Zo kunt u bij ons terecht voor tafels, stoelen, dj,... tot
zelfs het aankleden van uw locatie in een bepaald thema.

Een professionele partner die uw wensen waarmaakt
tegen een aanvaardbare prijs, is onze betrachting.

Met deze folder willen we vooral een indruk geven van wat de mogelijkheden zijn.

Is er een gerecht dat u niet terug vindt vraag er naar,
er zijn heel wat mogelijkheden.

U kunt bij ons terecht voor banketten, buffetten, receptie's, bbq, traiteurdienst
Kok aan huis, enz tegen aantrekkelijke prijzen.

Een feest is steeds maatwerk, aarzel dus niet om bijkomende informatie te vragen.

U praat uw feest door met de chef zelf, dat heeft
meteen het voordeel dat hij op de hoogte is van uw wensen.

Zo kunnen we samen een succes maken van
uw feestelijkheden.

Met vriendelijke groeten
Jim Kempnaers
zaakvoerder



ONTVANGSTEN

Een ontvangst bestaat er in uw gasten een drankje en/of een hapje aan te bieden in afwachting dat alle gasten arriveren op het feest.

Dit kan een half uur tot een uur in beslag nemen, afhankelijk van het aantal genodigden.

Hieronder vindt U enkele uitgewerkte formules.

Ook is het mogelijk te opteren voor bediening per fles.

Raadpleeg hiervoor onze drankenkaart achteraan.

Ontvangst 1 : ½ uur: € 3,95 1 uur: € 5,60**

Bij deze formule worden de volgende dranken geserveerd:
Aperitief DE TEMPELIER, Cava Aretey Brut, Fruitsap.

Ontvangst 2 : ½ uur: € 6,20 1 uur: € 9,60**

Bij deze formule worden de volgende dranken geserveerd:
Aperitief DE TEMPELIER, Cava Aretey Brut, Fruitsap.
Koude en warme hapjes gedurende heel de ontvangst.

Supplementen

Andere dranken zijn afname per fles of volgens dranken forfait.

Raadpleeg hiervoor onze drankenkaart.

Indien u kiest voor afname per fles, kan u warme en koude hapjes nemen
aan € 0,95 per stuk

Voor kleinere groepen is het mogelijk deze formule in buffet vorm bij u te leveren.

*prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW

0 tot 25 personen = +10% 25 tot 50 personen = +5%

Dienst mogelijk vanaf 50 personen minder personen volgens prijsopgave.



KOUDE BUFFETTEN

*Koudbuffet 1 basis: €12,95**

Meesterlijke ham met asperges.
Tomaat - grijze garnaal.
Gevuld eitje.
Gevulde perzik met tonijn.
Varkensgebraad.
Rosbief natuur.
Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla,
Tomatenpartjes met bieslook.
Aardappelsla.
Pastasla.
Rijst met kleurige seizoensgroenten.
Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus,
looksaus, tartaarsaus.
Assortiment broodjes en kruidenboter.

*Koudbuffet 2: €16,45**

Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:
Zalm filet "bellevue"

*Koudbuffet 3: €16,45**

Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:
Gerookte zalm, Gerookte heilbot en
Gerookte forel

*Koudbuffet 4: €19,95**

Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:
Zalm filet "bellevue"
Gerookte zalm, Gerookte heilbot en
Gerookte forel

*Koudbuffet 5: €25,45**

Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:
Zalm filet "bellevue"
Gerookte zalm, Gerookte heilbot,
Gerookte forel, Rivierkreeftjes en
Reuze garnalen (scampi)

Supplementen

Extra's mogelijk bij alle koudebuffetten
Aan €2,75 per persoon per gerecht.
Kippenkluijjes met appelmoes.
Frikadellenkoek met Noordkrieken
Beenham (vanaf 75 personen).
Paté van de chef met uienconfijt
Mousse van gerookte zalm
Mousse van gerookte heilbot.
Tartaar van gemarineerde verse zalm.
Spiesje van mozzarella en
gedroogde tomaten.

Kaasschotel 5,95 per persoon.
Met diverse Franse en Belgische kazen
afgewerkt met diverse noten, gedroogde
vruchten en vers seizoensfruit.
Voor kleinere groepen is het mogelijk
deze formule in buffet vorm bij u te
leveren.

*prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf
50 personen, exclusief BTW
0 tot 25 personen = +10%
25 tot 50 personen = +5%
Dienst mogelijk vanaf 50 personen
minder personen volgens prijsopgave.



WARME BUFFETTEN

*Warmbuffet1: €22,00**

U kiest uit de lijst op de volgende pagina, waarmee U uw warmbuffet wilt samenstellen:

- één soep
- één visgerecht
- één gevogelte gerecht.
- één vleesgerecht.
- Groenten garnituur.
- één aardappelgarnituren of diversengarnituren.
- Één dessert.

*Warmbuffet2: €27,00**

U kiest uit de lijst op de volgende pagina, waarmee U uw warmbuffet wilt samenstellen:

- één soep
- één visgerecht
- twee gevogeltegerechten.
- twee vleesgerechten.
- Groenten garnituur.
- Twee aardappelgarnituren of diversengarnituren.
- Één dessert.

*Warmbuffet3: €32,00**

U kiest uit de lijst op de volgende pagina, waarmee U uw warmbuffet wilt samenstellen:

- twee soepen
- twee visgerechten
- twee gevogeltegerechten.
- twee vleesgerechten.
- Groenten garnituur.
- twee aardappelgarnituren of diversengarnituren.
- Drie desserts.

Supplementen

Extra's mogelijk bij alle warme buffetten:

U kiest uit de lijst een extra gerecht aan € 2,75 per gerecht per persoon. Voor kleinere groepen is het mogelijk deze formule in buffet vorm bij u te leveren.

*prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW
0 tot 25 personen = +10%
25 tot 50 personen = +5%

Dienst mogelijk vanaf 50 personen minder personen volgens prijsopgave.



SOEPEN:

Wortelroomsoep met bieslook.
Gevogelte veloutésoep
Tomatenroomsoep
met huisgemaakte balletjes.
Tomatensoep met brunoise
van jonagold.

Kervelroomsoep met aspergepunten.
Bloemkool broccollisoep.
Pompoenroomsoep (winter)
Erwtensoepp met broodkorstjes.

VIS GERECHTEN:

Spiesje van scampi met curryroomsaus.
Visragout.
Zalmmoot met kreeftensaus.
Huwelijk van zalm en kabeljauw met
grijzegarnalensaus.
Kabeljauwhaasje in
zachte mosterdsaus.
Ragoût met zeevruchten.
Gegrilde tonijnsteak met coullis
van tomaten.

GEVOGELTE GERECHTEN:

Kalkoenreepjes zoetzuur en rissotorijst.
Stoofpot van kalkoen
met kerstomaatjes.
Kalkoenfilet gevuld met kruidenkaas.
Waterzooi van kip
Nasi met kip en wokgroenten.
Bami met kip en wokgroenten.
Kipblokjes met ananas in roomsaus.
Kipspiesje chimichurri.
Kipfilet met peperroomsaus
Kipfilet archiduc.
Eendenborst met sinaasappelsaus.

VLEES GERECHTEN:

Ardeensgebraad archiduc.
Gebraad met saus maar keuze**.
Rosbief met saus naar Keuze**
Varkenshaasje met saus naar keuze.
Gehakt broodje op zuiderse wijze.
Lamskotelet in lookmarinade.
Taglitalli met kaas en ham.
Hongaarse goulash.
Rundstoverij met rode wijn, spekreepjes,
zilveruitjes en champignons
Kalfsblanquet.
Medaillon van varkenshaas met spek.
Witte en zwarte pens met appelmoes.

SAUSEN:**

Jagersaus, Duivelsaus,
Zingarasaus, Archiducktsaus,
Stroganoffsaus, Hollandaisesaus, Bér-
naisesaus, Peperroomsaus, Currysaus,
Zachtemosterdsaus, Wittewijnsaus, Gar-
nalensaus, Kreeftensaus,...

GROENTEN GARNITUUR:

Er is steeds een aangepast groentegar-
nituur inbegrepen, naargelang het
seizoen, van drie verschillende soorten.

AARDAPPEL GARNITUUR:

Aardappelkroketten.
Pureeaardappelen.
Hertoginnenaardappelen.
Gebakken krielaardappelen.
Gegratineerde aardappelen.
Gepersiliseerde aardappelen.
Rosti aardappelen.
Aardappelschijfjes met spek
en champignons.
Frieten.

DIVERSE GARNITUUR:

Gekookte rijst.
Gebakken rijst.
Rissoto rijst.
Taglitalli nestjes.
Pasta spiraaltjes.

NAGERECHTEN:

Tiramisu
Chocomousse.
Fruitbavarois.
Roomijs.
Crème Burlée
Rijstpap met bruine suiker.
Condérijst met fruit en slagroom.
Fruitsla met slagroom.
Bisquit gebakje.
Profiterolletjes.
Crêpe Suzette.
Omgekeerde appeltaart
Spie profitiroltaart.
Spie brezilennetaart



WARM EN KOUD BUFFET

Warm en Koud buffet 1 basis: €29,45*

Meesterlijke ham met asperges.
Tomaat - grijze garnaal.
Gevuld eitje.
Gevulde perzik met tonijn.
Varkensgebraad.
Rosbief natuur.
Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla,
Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla.
Pastasla.
Rijst met kleurige seizoensgroenten.,
Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus,
looksaus, tartaarsaus.
Assortiment broodjes en kruidenboter.
U kiest uit de lijst op de
volgende pagina:
één soep
één visgerecht
één gevogelte gerecht.
één vleesgerecht.
Groenten garnituur.
één aardappelgarnituur of
diversengarnituren.
Één dessert.

Warm en Koud buffet 2: €39,45*

Meesterlijke ham met asperges.
Tomaat - grijze garnaal.
Gevuld eitje.
Gevulde perzik met tonijn.
Varkensgebraad.
Rosbief natuur.
Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla,
Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla.
Pastasla.
Rijst met kleurige seizoensgroenten.
Koude sausen assortiment:

mayonaise, cocktailsaus,
looksaus, tartaarsaus.
Assortiment broodjes en
kruidenboter.

U kiest uit de lijst op de
volgende pagina:
één soep, twee visgerechten
twee gevogelte gerechten.
twee vleesgerechten.
Groenten garnituur.
twee aardappelgarnituren
of diversengarnituren.
twee desserts.

Supplementen

Extra's mogelijk bij alle koude en
warme buffetten.
Aan €2,75 per persoon per gerecht
Keuze uit onderstaande lijst of:
Zalm filet "bellevue": €3,50
Gerookte zalm, Gerookte heilbot
en Gerookte forel: €3,50
Rivierkreeftjes en Reuze,
garnalen (scampi): € 5,50

Kaasschotel 5,95 per persoon.
Met diverse Franse en Belgische kazen
afgewerkt met diverse noten, gedroogde
vruchten en vers seizoensfruit.
Voor kleinere groepen is het mogelijk
deze formule in buffet vorm bij u te
leveren.

*prijzen zijn opgegeven per persoon
vanaf 50 personen, exclusief BTW
0 tot 25 personen = +10%
25 tot 50 personen = +5%
Dienst mogelijk vanaf 50 personen
minder personen volgens prijsopgave.



KOUDE GERECHTEN:

Kippenkluijjes met appelmoes.
Frikadellenkoek met Noordkrieken
Beenham (vanaf 75 personen).
Pâté van de chef met uienconfijt
Mousse van gerookte zalm
Mousse van gerookte heilbot.
Tartaar van gemarineerde verse zalm.
Spiesje van mozzarella en
gedroogde tomaten.



SOEPEN:

Wortelroomsoep met bieslook.
Gevogelte veloutésoep
Tomatenroomsoep
met huisgemaakte balletjes.
Tomatensoep met brunoise
van jonagold.
Kervelroomsoep met aspergepunten.
Bloemkool broccollisoep.
Pompoenroomsoep (winter)
Erwtensoepp met broodkorstjes.

VIS GERECHTEN:

Spiesje van scampi met curryroomsaus.
Visragout.
Zalmmoot met kreeftensaus.
Huwelijk van zalm en kabeljauw
met grijzegarnalensaus.

Kabeljauwhaasje in
zachte mosterdsaus.
Ragout met zeevruchten.
Gegrilde tonijnsteak met coullis
van tomaten.

GEVOGELTE GERECHTEN:

Kalkoenreepjes zoetzuur en rissotorijst.
Stoofpot van kalkoen
met kerstomaatjes.
Kalkoenfilet gevuld met kruidenkaas.
Waterzooi van kip
Nasi met kip en wokgroenten.
Bami met kip en wokgroenten.
Kipblokjes met ananas in roomsaus.
Kipspiesje chimichurri.
Kipfilet met peperroomsaus
Kipfilet archiduc.
Eendenborst met sinaasappelsaus.



VLEES GERECHTEN:

Ardeensgebraad archiduc.
Gebraad met saus maar keuze**.
Rosbief met saus naar keuze**
Varkenshaasje met saus naar keuze.
Gehakt broodje op zuiderse wijze.
Lamskotelet in lookmarinade.
Tagliatelle met kaas en ham.
Hongaarse goulash.
Rundstoverij met rode wijn, spekreepjes,
zilveruitjes en champignons
Kalfsblanquet.
Medaillon van varkenshaas met spek.
Witte en zwarte pens met appelmoes.



SAUSEN:**

Jagersaus, Duivelsaus,
Zingarasaus, Archiducktsaus,
Stroganoffsaus, Hollandaisesaus, Béar-
naisesaus, Peperroomsaus, Currysaus,
Zachtemosterdsaus, Wittewijnsaus, Gar-
nalensaus, Kreeftensaus,...

GROENTEN GARNITUUR:

Er is steeds een aangepast groentegar-
nituur inbegrepen, naargelang het
seizoen, van drie verschillende soorten.



AARDAPPEL GARNITUUR:

Aardappelkroketten.
Pureeaardappelen.
Hertoginnaardappelen.
Gebakken krielaardappelen.
Gegratineerde aardappelen.
Gepersiliseerde aardappelen.
Rosti aardappelen.
Aardappelschijfjes met
champignons en spekreepjes.
Frieten.



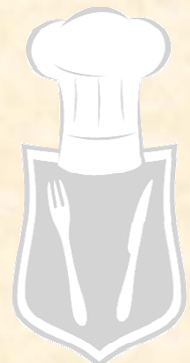
NAGERECHTEN:

Tiramisu
Chocomousse.
Fruitbavarois.
Roomijs.
Crème Burlée
Rijstpap met bruinesuiker.
Condérijst met fruit en slagroom.
Fruitsla met slagroom.
Bisquit gebakje.
Profiterolletjes.
Crêpe Suzette.
Omgekeerde appeltaart.
Spie profitiroltaart.
Spie brezilennetaart.



DIVERSE GARNITUUR:

Gekookte rijst.
Gebakken rijst.
Rissoto rijst.
Tagliatelli nestjes.
Pasta spiraaltjes.



THEMA BUFFET

*Kempische koffie tafel: €19,95**

Groentesoep met balletjes
Stoofvlees op Vlaamse wijze met Corsendonck bier

Kippenbillen met appelmoes
Frikadellen met warme Noordkrieken
Kempische bakworst

Gekookte ham, Gouda kaas,
préparé van de chef

Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla,
Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla.

Pastasla.

Rijst met kleurige seizoensgroenten.

Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus,
looksaus, tartaarsaus.

Assortiment broodjes en kruidenboter

Rijstpap met bruine suiker.
Kilometergebak met fruit



*Breugeltafel: €19,95**

Erwtensoup met broodkorstjes
Frikadellen met warme Noordkrieken
Witte en Zwarte pensen met appelmoes

Sparerib met honingsaus
Kipkluijjes met Provençaalsaus
Boerenpaté met veenbessensaus

Gepreste kop met mosterd
Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla,
Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla.

Pastasla.

Rijst met kleurige seizoensgroenten.

Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus,
looksaus, tartaarsaus.

Assortiment broodjes
En kruidenboter

Rijstpap met bruine suiker.

Kilometergebak met fruit



*Grotepan festijn: €19,95**

Nasi met kip en Bami met kip

Paella met zeevruchten

Gyros en Pita vlees

Kipblokjes en spekblokjes

Chipolata en Merquez worstjes

Gebakken krielaardappelen,

Broodjes, Kruidenboter.

Koude groenten assortiment:

Wortelsla, seldersla, komkommersla,

Tomatenpartjes met bieslook

Aardappelsla.

Pastasla.

Rijst met kleurige seizoensgroenten,.

Koude sausen assortiment:

mayonaise, cocktailsaus,
looksaus, tartaarsaus.

Warme sausen assortiment:

champignonroomsaus,

Chinees currysous,

Provençaalsaus

Vers schepijs.



*Bourgondisch buffet € 19,90**

Erwtensoep met broodkorstjes
of
Groentuinkruiden soep
of
Wortelroomsoep met bieslook)
Frikadellen met warme Noordkrieken
Witte en Zwarte pensen met appelmoes
Kippenbillen met appelconpote
Rundstoverij op Bourgondische wijze
(rode wijn, spekreepjes, zilveruitjes en
champignons)
of
Kalfsblanquet
of
Kipragout
Gebakken aardappelschijfjes.
Boerenpaté met veenbessensaus
Gepreste kop met graanmosterd
Beenham (afgesneden op buffet)
Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla,
Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla.
Pastasla.
Rijst met kleurige seizoensgroenten.
Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus,
looksaus, tartaarsaus.
Assortiment broodjes en kruidenboter
Rijstpap met bruine suiker.
Kilometer gebak met fruit.
Bediening vanaf buffet

*Boeren buffet €19,90**

Boerengroentensoep met balletjes
Spekblokjes
Boerenamelet
Boerenstampot met rookworst
Boerenhesp (afgesneden aan buffet)
Boerenpaté met veenbessensaus
Lekkerbekken in verse tartaar
Gepreste kop met graanmosterd
Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla,
Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla.
Pastasla.
Rijst met kleurige seizoensgroenten.
Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus,

looksaus, tartaarsaus.
Assortiment boerenbrood en boter.
Rijstpap met bruine suiker
Kilometergebak met fruit
Bediening vanaf buffet

*prijzen zijn opgegeven per persoon
vanaf 50 personen, exclusief BTW
0 tot 25 personen = +10%
25 tot 50 personen = +5%

Dienst mogelijk vanaf 50 personen
minder personen volgens prijsopgave.
Voor kleinere groepen is het mogelijk
deze formule in buffet vorm bij u te
leveren.



*Teppanyaki: €23,95**

Er wordt gebruik gemaakt van een hete plaat om op te grillen.

En kan dus ook in de zaal worden gebruikt.

Het vlees en vis bestaan uit een ruim assortiment dat op een handig stokje is geprikt u kunt à volonté genieten van:

Chippolata, gekruide schnitzelstaaf, kalkoenfilet exotic, kipfilet marengo, varkenshaasje alkmare, pepersteak, lamskroontjes,

tonijnhaasje, zalmfilet, scampi.

Broodjes, Kruidenboter.

Koude groenten assortiment:

Wortelsla, seldersla, komkommersla,

Tomatenpartjes met bieslook

Aardappelsla.

Pastasla.

Rijst met kleurige seizoensgroenten.

Koude sausen assortiment:

mayonaise, cocktailsaus,

looksaus, tartaarsaus.

Warme sausen assortiment: champignonroomsaus, Chinese currysaus,

provinciaalse saus



Supplementen

Voor kleinere groepen is het mogelijk deze formule in buffet vorm bij u te leveren.

*prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW

0 tot 25 personen = +10%

25 tot 50 personen = +5%

Dienst mogelijk vanaf 50 personen minder personen volgens prijsopgave.



*Fastfood buffet €15,45**

Pizza partjes,

spaghetti bolognese,

Broodje hamburger,

Broodje kroket

Broodje hot-dog

Smos met kaas, ham, preparé

Frietjes met curryworst

Assortiment hand ijsjes



KAASTAFELS

*Kaastafel 1 €6,95**

Kaasschotel met diverse Franse en Belgische kazen als dessert
Deze schotels zijn steeds afgewerkt met diverse noten, gedroogde vruchten en vers seizoensfruit, er zijn eveneens broodjes en huisgemaakte kruidenboter voorzien.



*Kaastafel 2 €12,95**

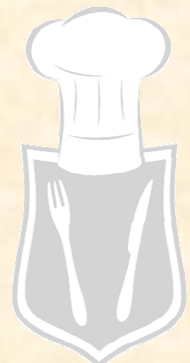
Kaasschotel met diverse Franse en Belgische kazen als maaltijd
Deze schotels zijn steeds afgewerkt met diverse noten, gedroogde vruchten en vers seizoensfruit, er zijn eveneens broodjes en huisgemaakte kruidenboter voorzien.



Voor kleinere groepen is het mogelijk deze formule in buffet vorm bij u te leveren.

*prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW
0 tot 25 personen = +10%
25 tot 50 personen = +5%

Dienst mogelijk vanaf 50 personen minder personen volgens prijsopgave.



NAGERECHTEN

*Prijzen zijn opgegeven per persoon
vanaf 50 personen,
Inclusief Dienst en BTW
0 tot 25 personen = +10%
25 tot 50 personen = +5%
Meer dan 100 personen = -5%



Gekarameliseerde flensjes met

Appelschijfjes: €4,50

Pannekoek mikado: €4,75

Appeltje in de oven met een
bolletje vanilleroomijs: €4,50

Appelstrudel met bolletje

Vanilleroomijs: €4,50

Tiramisu: €4,00

Tiramisu met speculoos: €4,50

Chocomousse: €2,95

Bordje met dessertenwaaier:

fruitbavarois, chocomousse,

Roomijs: €5,90

Crème Burlée: €3,25

Rijstpap met bruine suiker: €3,25

Condérijst met fruit en slagroom €4,25

Fruitsla met slagroom €4,00

Chocolade fondu €5,00

Pronk roomijs taart (diverse uitvoeringen

mogelijk ijslam, huwelijkstaart,

zie aparte folder) €5,00

Pronk biscuit gebak (diverse uitvoer-
ingen mogelijk) €5,00

Dessertenbuffet 3 soorten

(chocomousse, profiterolletjes,

condérijst) €6,50

Dessertenbuffet 5 soorten

(chocomousse, profiterolletjes,

condérijst, fruit bavarois en schepijs)

€8,50

Spie profitiroлтаart €3,25

Spie brazilennetaart.€3,25



DRANKEN FORMULES

OPEN BAR "TRADITIONEEL"

Water, Fruitsap,
Huiswijn wit en rood
Gedurende 1 uur € 5,00*
Gedurende 2 uur € 7,00*

OPEN BAR "EXELENT"

Cava, Kir, Water, Fruitsap,
Huiswijn wit en rood
Gedurende 1 uur € 7,00*
Gedurende 2 uur € 9,50*

OPEN BAR "CHAMPAGNE"

Water, Fruitsap, Champagne,
Huiswijn wit en rood
Gedurende 1 uur € 21,20*
Gedurende 2 uur € 30,00*

OPEN BAR "MENU"

Indien u dranken wenst bij het
menu of buffet naar keuze
Water, Fruitsap,
Huiswijn wit en rood
Gedurende 3 uur € 8,50*
Bijkomend uur € 3,50*

OPEN BAR "KOFFIE"

Als aanvulling op onze open bar
Menu formule
Koffie & thee
met assortiment versnaperingen
€ 2,50*

*prijzen zijn opgegeven per persoon
vanaf 50 personen, exclusief BTW
Enkel bij afname buffet of menu.

Informatie over onze huiswijnen:

Cava Aretey brut is een Cava uit de
buurt van Barcelona.

Deze droge schuimwijn komt van het
wijnhuis Aretey. Cava is inmiddels de
grootste mousserende wijn wereldwijd. .

Cava is een mousserende wijn die ge-
maakt wordt volgens de Methode Tradi-
tionelle. Dat is dezelfde methode die ge-
bruikt wordt om Champagne te maken.

De gebruikte druivensoorten zijn
Parella, Macabeo en Xarel-lo.

15 maanden fermentatie op fles
Deze Cava heeft in geur de aroma's van
witte perzik. In smaak is hij droog, heeft
fijne parels en
heeft een lichte en frisse afdronk.



Extra Diensten

Tafels dekken met extra stevig
damastpapier en bijhorend
bestekpochet en servet.
Kleur naar keuze: € 1,50



Gewoon witpapier economieclass: € 0,50

Linnen tafelkleed: volgens prijsopgave

Linnen servet: volgens prijsopgave

Bestekpochet en servet: € 0,25

Leveren borden en bestek

+ afwas: € 1,00

Afwassen borden en bestek geleverd

door klant of zaal: € 0,75

Leveren wijnglazen zonder

drank afname: € 0,60 per stuk

Leveren aperitief glazen zonder drank

afname: € 0,60 per stuk

Tafelversiering volgens prijsopgave

Barpersoneel: € 30,00 per uur

per werkracht.

Leveren buffettafel met tafelrok:

€ 12,00

Alle andere buffetmateriaal volgens

prijsopgave.

Huur gas bbq: volgens prijsopgave

Verplaatsing: volgens prijsopgave

