

RECEPTIES

Receptie 1 : € 26,50 per persoon

Appetizers / comfort food

Op de receptietafels voorzien wij grissini's met tapenades, krokante groentjes met dipsausje, ...

A rato van 6 stuks per persoon voorzien wij een ruim assortiment van hapjes in rondgaande bediening zoals :

- Assortiment luxe zakouskis
 - Diverse lepelhapjes
- Yakitori met honing en sojasaus
 - Huisgemaakt soepje
- Minikaaskroketjes van Parmezaanse kaas
- Krokante hoorntjes met een tartaar van zalm en een topping van zure room
 - Dim sumgerechtjes met oosters dipsausje
- Spiesje van kalfsgehakt met een gembersausje
- Bruschetta met tomaat, mozzarella en grijze garnalen
 - Garnalencocktail
 - Praline van geitenkaas

Dranken

Onze kelners schenken à volonté schuimwijn, rode en witte wijn, fruitsap, frisdranken en bieren van 't vat (pils, witbier en Palm)

Na 2 uur rekenen wij € 7,00 per aanwezige persoon per begonnen uur en dit met een maximum van 2 uur verlenging.

Individuele afrekening is niet mogelijk.

Receptie 2 : € 31,00 per persoon

Appetizers / comfort food

Op de receptietafels voorzien wij grissini met tapenades, krokante groentjes met dipsausje,

A rato van 8 stuks per persoon voorzien wij een ruim assortiment van hapjes in rondgaande bediening zoals :

- Assortiment luxe zakouskis
 - Diverse lepelhapjes
 - Yakitori
 - Huisgemaakt soepje
- Klassieke kaas- en garnaalkroketjes
- Dim sumgerechtjes met oosters dipsausje
- Rozijntoast met ganzenlever en marmelade van rabarber
 - Spiesje van kalfsgehakt met een gembersausje
- Bruschetta met tomaat, mozzarella en grijze garnalen
 - Garnalencocktail
- Karamelappeltjes met roquefort, pijnboompitten en geplette walnoten
 - Gebakken scampi met curry
- Croque monsieur 'Royal' met parmaham, mozzarella & truffeljus
 - Huisgemaakte sushi en sashimi
 - Zoet afsluitertje

Dranken

Onze kelners schenken à volonté schuimwijn, rode en witte wijn, fruitsap, frisdranken en bieren van 't vat (pils, witbier en Palm)

Na 2 uur rekenen wij € 7,00 per aanwezige persoon per begonnen uur en dit met een maximum van 2 uur verlenging.

Individuele afrekening is niet mogelijk.

Receptie 3 : € 36,00 per persoon

Appetizers / comfort food

Assortiment van tapa's op de receptietafels:

Zongedroogde tomaten , olijven, Parmezaanstengels met tapenades, gegrilde amandelen, rauwe groentjes met dipsausje ...

A rato van 8 stuks per persoon voorzien wij een ruim assortiment van hapjes in rondgaande bediening zoals :

- Assortiment luxe zakouskis
 - Diverse lepelhapjes
- Huisgemaakte sushi en sashimi
 - Huisgemaakt soepje
- Rijstvelletjes gevuld met kip en krokante groentjes
 - Praline van kreeft met dillevinaigrette
- Rozijnenbrood met een terrine van ganzenlever en konfijt van rode ajuin
 - Degustatie van oesters
(gegratineerd, fine Champagne en natuur)
 - Een variatie van dim sums en dipsausjes
- Croque-monsieur 'Royal' met parmaham, mozzarella & truffeljus
- Krokante hoorntjes met een tartaar van zalm en een topping van zure room

Onze hapjes worden begeleid met onze huisgemaakte dipsauzen:

Munt - komkommer en tomaat - basilicum

- Luxe zoet afsluitertje

Dranken

Onze kelners schenken à volonté schuimwijn, rode en witte wijn, fruitsap, frisdranken en bieren van 't vat (pils, witbier en Palm)

Na 2 uur rekenen wij € 7,00 per aanwezige persoon per begonnen uur en dit met een maximum van 2 uur verlenging.

Individuele afrekening is niet mogelijk.

Receptie met dessertenbuffet : € 38,50 per persoon

Aperitief

Uw genodigden worden ontvangen met een glaasje schuimwijn of fruitsap
Daarbij voorzien we enkele koude en warme hapjes

Dessertenbuffet

Chocoladetaartje
Brusselse wafels
Pannekoeken
Assortiment patisserie
Crème brûlée
Riz condé van de Chef
Pannacotta met rode vruchten
Fruitsalade
Vanille ijs
Diverse zachte en harde kazen

Dranken

Witte en rode huiswijnen, bieren van't vat (pils, witbier, Palm), frisdranken,
mineraal – en bruisend water. Koffie en thee met zoete versnaperingen

Na 3 uur rekenen wij € 7,00 per aanwezige persoon per begonnen uur en dit met
een maximum van 2 uur verlenging.

Individuele afrekening is niet mogelijk.

Jachthoorn Deluxe : € 57,00 per persoon

Wij voorzien een ruim assortiment van hapjes, uitgebreid met minigerechtjes.

Assortiment van tapa's zoals zongedroogde tomaatjes, olijven,
Parmezaanstengels met tapenades, gegrilde amandelen, rauwe groentjes met
dipsausjes, enz...

Assortiment van luxe zakouskis
Oesters op verschillende wijze
Dim sum gerechten met oosterse dipsaus
Soepje
Minigerechtjes die worden rondgedragen

We voorzien 6 gerechtjes per persoon uit onderstaande gamma :

Food cocktails in trendy glaasje

Caesar salad met kipsaté en pikante dressing
Salade van gebakken scampi's en ananas
Slaatje van mozzarella, gegrilde groentjes en pesto

....

Food op bordjes

Reuzeravioli van boschampionns en truffel
Seranoham met meloenbolletjes en verse munt
Tartaar van zalm 'comme il faut'
Tempura van tijgergarnalen
Camembert gecarameliseerd met appeltjes en Breydelham

Noordzeevispalet met witte wijnsaus en grijze garnalen
Lamskroontje met ratatouille en rozemarijn

Om af te sluiten mokkabuffet met zoetigheden

Dranken

Onze kelners schenken à volonté schuimwijn, rode en witte wijn,fruitsap,
frisdranken en bieren van 't vat (pils, witbier en Palm).
Koffie en thee worden in buffet voorzien als afsluiter.

Na 3 uur rekenen wij € 7,00 per aanwezige persoon per begonnen uur en dit met
een maximum van 2 uur verlenging.

Individuele afrekening is niet mogelijk.

Supplementen receptie

Cava : € 3,90 per persoon

Extra uur cava : € 9,00 per persoon per begonnen uur

Champagne brut : € 13,00 per persoon

Extra uur Champagne brut : € 14,00 per persoon per begonnen uur

Champagne 'Laurent Perrier' : € 18,00 per persoon

Extra uur Champagne 'Laurent Perrier' : € 19,00 per persoon per begonnen uur

Verse sinaasappelsap : € 2,50 per persoon

"Juice bar" : € 4,50 per persoon

We voorzien een bar waar ter plaatse verse juices worden bereid
op basis van vers fruit (*papaya, ananas, passievrucht, rood fruit,*
cocos,fruitsap,...)

Oesterbar (Zeeuwse creusen) per 50 stuks : € 160,00

Om de receptie af te sluiten

Mokkabuffet met mignardises : € 3,50 per persoon

De receptiehapjes worden in functie van het seizoen aangepast