

## RECEPTIES

**Receptie standaard : € 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
  - Praline van geitenkaas

### Dranken

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

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.*

<b>Receptie Deluxe: € 31,00 per persoon</b>
---

### **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
  - Klassiek kaaskroketje
- Dim sumgerechtjes met oosters dipsausje
- Rozijntoast met ganzenlever en marmelade van rabarber
  - Spiesje van kalfsgehakt met een gembersausje
    - Bruschetta met tomaat en mozzarella
- 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 De Koninck)

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 Superdeluxe : € 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 De Koninck)

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, De Koninck), 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.*

**Receptie met minigerechtjes : € 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 boschampignons en truffel  
Seranoham met meloenbolletjes en verse munt  
Tartaar van zalm 'comme il faut'  
Camembert gecarameliseerd met appeltjes en Breydelham

Noordzeevispalet met witte wijnsaus  
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 De Koninck).  
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.*

<b>Supplementen receptie</b>
------------------------------

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*

#### **Allergenen / allergieën**

In sommige van onze gerechten zijn er allergenen aanwezig . Omdat wij met dagverse bereidingen werken is het onmogelijk om deze op onze kaart te vermelden. Mensen met allergieën kunnen altijd bij ons terecht voor meer info. Dan doen wij de nodige aanpassingen.