

ALL-IN MEETINGPAKKET

MEETING 1 : € 33,65 pp (excl. btw) - € 39,22 pp (incl. btw)

Ontvangstbuffet met koffie, thee, sinaasappelsap en cake

2 Breaks met koffie, thee en sinaasappelsap

Mineraal –en bruisend water op de vergadertafels

LUNCH: broodjeslunch

*Beenham, kaas, charcuterie, vis- en vleessalades
Koffie, thee, mineraal –en bruisend water en frisdranken tijdens de lunch*

MEETING 2 : € 38,75 pp (excl. btw) - € 45,14 pp (incl. btw)

Ontvangstbuffet met koffie, thee, sinaasappelsap en cake

2 Breaks met koffie, thee en sinaasappelsap

Mineraal –en bruisend water op de vergadertafels

LUNCH: volgens marktaanbod

*Soep, hoofdgerecht, koffie
Huiswijnen, mineraal –en bruisend water en frisdranken tijdens de lunch*

MEETING 3 : € 46,80 pp (excl. btw) - € 54,16 pp (incl. btw)

Ontvangstbuffet met koffie, thee, sinaasappelsap en cake

2 Breaks met koffie, thee en sinaasappelsap

Mineraal –en bruisend water op de vergadertafels

LUNCH: volgens marktaanbod

*Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert, koffie
Huiswijnen, mineraal –en bruisend water en frisdranken tijdens de lunch*

MEETING 4 : € 60,00 pp (excl. btw) - € 69,04 (incl. btw)

Ontvangstbuffet met koffie, thee, sinaasappelsap en cake

2 Breaks met koffie, thee en sinaasappelsap

Mineraal –en bruisend water op de vergadertafels

LUNCH: keuzemenu

*Aperitief, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert, koffie
Huiswijnen, mineraal –en bruisend water en frisdranken tijdens de lunch*

MEETING 5 : € 72,50 pp (excl. btw) - € 83,04 pp (incl. btw)

Ontvangstbuffet met koffie, thee, sinaasappelsap en cake

2 Breaks met koffie, thee en sinaasappelsap

Mineraal –en bruisend water op de vergadertafels

LUNCH: keuzemenu

*Aperitief, voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert, koffie
Huiswijnen, mineraal –en bruisend water en frisdranken tijdens de lunch*

MEETING 6 : € 90,70 pp (excl. btw) - € 104,72 pp (incl. btw)

Ontvangstbuffet met koffie, thee, sinaasappelsap en cake

2 Breaks met koffie, thee en sinaasappelsap

Mineraal –en bruisend water op de vergadertafels

LUNCH: luxe broodjesmaaltijd

*Beenham, Franse kazen, charcuterie, gerookte en gemarineerde zalm
Koffie, thee, mineraal –en bruisend water en frisdranken tijdens de lunch*

DINER: keuzemenu

*Aperitief, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert
kasteelwijnen, mineraal –en bruisend water en frisdranken tijdens diner*

ONTBIJTVERGADERING : € 22,35 pp (excl. btw) - € 25,64 pp (incl. btw)
--

Broodjes, croissants, brioche broodjes, rozijnenbrood, grijs brood
 Beenham, kaas en fijne vleeswaren
 Cornflakes, muesli en confituren

Koffie, thee en fruitsap

Inbegrepen in alle meetingpakketten :

Gebruik van de vergaderzaal (in functie van het aantal personen)

Wifi, beamer en projectiescherm

Zaalopstelling in theateropstelling (= rijen stoelen) inbegrepen

Bij U-vorm, schoolopstelling of cabaretopstelling of andere rekenen wij en
 supplement van € 1,85 (excl. btw) – € 2,25 (incl. btw) per persoon

Ontvangstbuffet met koffie, thee, fruitsap en cake in buffetvorm

2 koffie breaks in buffetvorm

Mineraal – en bruisend water op de vergadertafels

Extra audiovisueel materiaal op aanvraag

*Gezien de dagelijkse aanvoer van seizoensproducten, wordt het gamma van
 lunches*

en diners samengesteld in functie van het marktaanbod.

*Indien er minder dan 10 gasten aan de meeting deelnemen, dient een zaalforfait
 als supplement te worden betaald.*

*De zalen worden steeds ter beschikking gesteld in functie van het aantal
 deelnemers.*

Bijgevolg kunnen last-minute wijzigingen worden aangebracht.

MEETING A LA CARTE

Stel zelf uw seminarie samen!

Water op de vergadertafels : € 4,13 pp (excl. btw) - € 5,00 pp (incl. btw)

Blocnote : € 1,50 pp (excl. btw) - € 1,82 pp (incl. btw)

Koffiebuffet 1 : € 4,13 pp (excl. btw) - € 5,00 pp (incl. btw)
Koffie, thee, fruitsap en cake

Koffiebuffet 2 : € 5,78 pp (excl. btw) - € 7,00 pp (incl. btw)
Koffie, thee, fruitsap, frisdranken en cake

Happy Hour : € 11,50 pp (excl. btw) - € 13,42 pp (incl. btw)
Gedurende 1 uur worden bieren van't vat (pils, witbier en Palm), witte en rode huiswijn, mineraal – en bruisend water, frisdranken en enkele koude en warme hapjes

Bij elke à la carte formule dient u rekening te houden met een forfaitair minimumbedrag van € 16,00 pp (excl. btw) - € 19,36 pp (incl. btw). Dit bedrag geldt exclusief zaalhuur.

ALL-IN LUNCH OF DINER

Gezien de dagelijkse aanvoer van seizoensproducten wordt de lunch of diner "up to date" aan het seizoen aangepast. Onze Chef staat steeds open voor uw suggesties.

Indien er minder dan 10 gasten aan de meeting deelnemen, dient een zaalforfait als supplement te worden betaald.

ALL-IN LUNCH OF DINER 1 : € 33,65 pp (excl. btw) - € 38,96 pp (incl. btw)

Als aperitief schenken onze kelners 1 glas schuimwijn of sinaasappelsap

LUNCH VOLGENS MARKTAANBOD :

Soep, hoofdgerecht en huisgemaakt zoetigheidje
Witte en/of rode huiswijn, mineraal- en bruisend water en koffie nadien.

Na 2 uur wordt het extra verbruik verrekend aan bartarieven en rekenen wij een onkostenforfait van € 38,00 per kelner per aangevangen uur.

*Sterke en alcoholische dranken en zware bieren zijn niet inbegrepen
Individuele afrekening is niet mogelijk*

ALL-IN LUNCH OF DINER 2 : € 41,40 pp (excl. btw) - € 47,64 pp (incl. btw)

Als aperitief schenken onze kelners 1 glas schuimwijn of sinaasappelsap

LUNCH VOLGENS MARKTAANBOD :

Voorgerecht, hoofdgerecht en huisgemaakt zoetigheidje
Witte en/of rode huiswijn, mineraal- en bruisend water en koffie nadien.

Na 2 uur wordt het extra verbruik verrekend aan bartarieven en rekenen wij een onkostenforfait van € 38,00 per kelner per aangevangen uur.

*Sterke en alcoholische dranken en zware bieren zijn niet inbegrepen
Individuele afrekening is niet mogelijk*

LUNCH OF DINER MET KEUZEMENU :
€ 50,95 pp (excl. btw) - € 58,59 pp (incl. btw)

Als aperitief schenken onze kelners 1 glas schuimwijn of sinaasappelsap

Voorgerecht

Salade met gebakken scampi's, curryvinaigrette en granny smithappel

Of

Seranoham met meloen, rucola en balsamico

Of

Gegratineerd vispannetje met Noordzeevis en garnalen

Of

Kwartelpastei met krulandijvie en een appelchutney

Hoofdgerecht

Rundsteak met seizoensgroentjes, peperroomsaus en gefruite aardappelen

Of

Geroosterde zalm met bearnaisesaus, natuurdaardappelen en gestoofde prei

Of

Suprême van kip met champignonroomsaus en een pot-au-feu van groenten

Of

Varkensrug "Duroc" met dragon, groene groenten en rösti aardappelen

Dessert

Dessert Maison volgens keuze van de Chef

Gelieve ééNZelfde menu samen te stellen voor heel het gezelschap

Dranken

Gedurende het diner serveren onze kelners witte en rode huiswijn, bieren van het vat (pils, witbier en Palm), mineraal -en bruisend water en frisdranken.

Na 3 uur wordt het extra verbruik verrekend aan bartarieven en rekenen wij een onkostenforfait van € 38,00 per kelner per aangevangen uur.

*Sterke en alcoholische dranken en zware bieren zijn niet inbegrepen
Individuele afrekening is niet mogelijk*

FORFAIT ZALEN

In het forfait van de zalen is een zaalopstelling in theateropstelling inbegrepen. Bij een zaalopstelling in U-vorm, schoolopstelling en cabaretopstelling rekenen wij een supplement van € 1,85 pp (excl. btw) - € 2,25 (incl. btw).

Indien een zaal als sublokaal wordt geboekt, gelden dezelfde tarieven voor het gebruik als hieronder vermeld. De zalen kunnen worden gebruikt van 08u00 tot 17u00 en van 17u00 tot 00u00. Na 00u00 dient u rekening te houden met een extra forfait zaal.

Het forfait van de zaal bevat steeds het gebruik van basismateriaal (projectiescherm & flipchart).

De zalen worden NOOIT ter beschikking gesteld van dranken en/of dienstverlening.

Zuilenzaal : € 305,00 (excl. btw) - € 369,00 (incl. btw)
Edeghem : € 70,25 (excl. btw) - € 85,00 (incl. btw)
Orangerie : € 81,81 (excl. btw) - € 99,00 (incl. btw)
Contich : € 95,87 (excl. btw) - € 116,00 (incl. btw)
Aertselaer : € 81,81 (excl. btw) - € 99,00 (incl. btw)
Wilryck : € 193,40 (excl. btw) - € 234,00 (incl. btw)
Reeth : € 119,00 (excl. btw) - € 144,00 (incl. btw)
De Schuur : € 193,40 (excl. btw) - € 234,00 (incl. btw)

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.