

A close-up photograph of several hands holding and clinking beer glasses filled with golden beer. The background is blurred, showing other people at a social gathering. The text 'DRINKS VCB OP UW EVENT?' is overlaid in a bold, dark green font.

DRINKS VCB OP UW EVENT?

WWW.DRINKSVCB.BE

PRIK&TIK KAMPENHOUT
PRIK&TIK LEUVEN
PRIK&TIK HOEGAARDEN
PRIK&TIK BOUTERSEM
PRIK&TIK GLABBEEK

BINNENKORT EEN FEEST EN NOG OP ZOEK NAAR EEN DRANKENLEVERANCIER?

Als drankenspecialist helpen wij u graag bij het voorzien van dranken op uw feest. In deze bundel kan je allerlei info terugvinden.

MEESTGESTELDE VRAGEN

- Kunnen dranken geleverd worden op mijn feest?

Ja, voor grote events leveren wij onze dranken, aan volgende voorwaarden:

- Levering mits minimale afname van 500 euro (excl. leeggoed)
 - Logistieke leveringskost bedraagt steeds 50 euro
 - Indien bij afrekening uw afname onder 500 euro valt zal een extra servicekost van 50 euro worden aangerekend
- Leveringen worden op gelijkvloer gedaan, aan de ingang van de gebouwen
- Bij de ophaling dient het materiaal op dezelfde plaats te staan als bij de levering.

Voor kleinere events of feestjes verwijzen we u graag door voor afhaling in één van onze winkels, waar ons team uw bestelling voor u klaarzet tegen een afgesproken afhaalmoment.

kampenhout@drinksvcb.be	016 44 47 73
leuven@drinksvcb.be	016 29 43 72
hoegaarden@drinksvcb.be	016 76 61 40
boutersem@drinksvcb.be	016 72 03 30
glabbeek@drinksvcb.be	016 77 85 47

- Wat doe ik met de dranken die niet verbruikt zijn?

Indien nodig kan u maximaal 1/3^e van de ongebruikte dranken teruggeven.

- Enkel volle bakken worden retour genomen. Onvolledige bakken worden bijgehouden door de klant & gefactureerd (Er zal leeggoed aangerekend worden, die U achteraf kan recupereren bij het terug binnenbrengen.)
- Worden er toch onvolledige bakken retour gegeven, zullen deze aangerekend worden als een volledige bak.
- Wijnen en sterke dranken worden per fles teruggenomen. (mits deze nog onbeschadigd en ongeopend zijn)
- Brik, pet en blik worden niet teruggenomen.

- Hoe zit het met de betaling?

- Bij afhaling: u betaalt in de winkel wanneer u de bestelling komt afhalen. Na afloop, bij het terug brengen van eventuele volle bakken & leeggoed krijgt u van ons een waardebon.

Terugbetaling in contanten is NIET mogelijk

- Bij levering: na afloop en het terug halen van het leeggoed en eventueel volgoed maken wij voor u de eindafrekening op basis van wat er verbruikt werd (en eventuele bijgehouden bakken). De factuur zal u per mail toegestuurd worden en dient binnen de week van het toesturen voldaan te worden.



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek

- Wanneer kan dit geleverd worden?
We leveren steeds in de week. Tijdens het weekend is geen levering noch ophaling mogelijk. Is uw event tijdens een weekend? Dan halen wij dit in de week na het feest op. Wij kunnen dag en uur van levering niet op voorhand garanderen, dit is steeds afhankelijk van de logistieke planning. We zullen u tijdig informeren over dag van levering en onze chauffeurs zullen u opbellen ongeveer 30 min voor levering.
- Wanneer kan ik mijn dranken & materiaal afhalen/terugbrengen?
Afhalen kan van donderdag t.e.m. zaterdag van 11 tot 16u.
Terugbrengen kan van maandag t.e.m. woensdag van 11 tot 16u.
- Kan ik ook frigo's en andere materialen bekomen?
Ja, wij hebben een ruim aanbod aan materialen die gehuurd kunnen worden. Uiteraard is dit steeds in samengang met afname van dranken. Meer info op de volgende pagina's.
Opgelet! Frigo's zijn enkel voor de door ons geleverde dranken en mogen niet gebruikt worden voor voedsel.
- Hoe lang op voorhand moet ik de bestelling doorsturen?
Wenst u ook materiaal te huren, dan geeft u dit zo snel mogelijk door. Hierbij hanteren wij first come first serve. De bestelling van de dranken stuurt u bij voorkeur ten laatste 2 weken op voorhand door.
- Hoe geef ik mijn bestelling voor levering door?
Stuur een mailtje naar orders@drinksvcb.be met daarin een duidelijk overzicht van de gewenste dranken, de datum, het leveradres, een telefoonnummer waarop de chauffeurs u kunnen bereiken en eveneens de facturatiegegevens. (naam + adres + e-mailadres)
- Hoe weet ik of ik in aanmerking kom voor levering?
Op onze website staat een excel-document om uw eigen offerte samen te stellen. Door daar de aantallen in te vullen, zal u uw totale prijs zien. Is dit bedrag boven de 500 euro? Dan kunnen we leveren. Is deze prijs onder de 500 euro? Dan kunnen we dit voor u klaarzetten in onze winkel ter afhaling.



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek

WIJNEN

Hieronder presenteren wij u een selectie van onze meest gevraagde wijnen, om u reeds een inzicht te geven op het aanbod. Onderstaande prijzen ter indicatie.

Zoekt u iets specifiek, die niet tussen deze lijst terug te vinden is? We helpen u graag bij de keuze van de wijnen. Mocht u graag een suggestie ontvangen van onze wijnspecialisten, kan u dit steeds aanvragen.

CAVA GM

Spanje, Catalonië



Brut

Druiven: Xarel.lo , Macabeo ,Parellada

Licht strogele kleur, aroma van frisse citrusvruchten en rode appel, evenwichtig in zuren en suikers, sterk parelende cava.

Foodpairing tips: ideaal voor recepties, lichte gerechten, zoutjes, zeevruchten.

Prijs bij levering: € 8,30 - Prijs bij afhaling: € 7,90

CAVA GM 0.0

Spanje, Catalonië



Alcoholvrije mousserende wijn

Authentieke karakter en natuurlijke frisheid. Deze premium "alcoholvrije cava" wordt geproduceerd met respect voor de originele wijn. Dit resulteert in een unieke, volwaardige smaakbeleving die dicht bij een traditionele cava blijft.

Prijs bij levering: € 5,50 - Prijs bij afhaling: € 5,25

Cava Mas d'Ancosa

Spanje, Catalonië



Brut

Druiven: Xarel.lo, Macabeo, Parellada

Frisse en fruitige cava uit Catalonië, elegante bubbel met een verrassend aangename afdronk van appel.

Foodpairing tips: ideaal voor recepties, lichte gerechten, zoutjes.

Prijs bij levering: € 10,50 - Prijs bij afhaling: € 10,00



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek

Cava Dom Potier

Spanje, Catalonië



Brut

Druiven: Xarel.lo , Macabeo ,Parellada

Helder gele kleur met gouden highlights, Aroma's van groene appel, citrusvruchten en brioche. Mooi gebalanceerde zuren.

Foodpairing tips: ideaal voor recepties, lichte gerechten, zoutjes.

Prijs bij levering: € 12,00 - Prijs bij afhaling: € 11,40

Cava Dom Potier Rosé

Spanje, Catalonië



Brut

Druiven: Pinot Noir, Trepát

Elegante en verfrissende mousserende wijn, geproduceerd volgens de traditionele methode.

In de neus biedt hij aroma's van rijpe aardbeien en frambozen, terwijl de smaak halfvol is met een levendige zuurgraad die zorgt voor een verfrissende afdronk.

Foodpairing tips: aperitief, pizza, pasta, schaaldieren en vis

Prijs bij levering: € 12,00 - Prijs bij afhaling: € 11,40

Prosecco Eterna

Italië, Veneto



Fruitige en levendige Prosecco met fruittonen met appeltoetsen.

Foodpairing tips: ideaal als aperitief, bij borrelhapjes, patisserie, schaaldieren of sushi

Prijs bij levering: € 11,50 - Prijs bij afhaling: € 11,00



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek

Lavila Wit

Frankrijk, Languedoc



Druiven: Colombard – Sauvignon

Mooie heldere en frêle lichtgele kleur. In de neus ontplooit zich een aromatische complexiteit met een aangename geur van citrusvruchten (pompelmoes, limoen) en witte bloemen. Een evenwichtige smaak met een verrassend en indringend vruchtenpalet.

Foodpairing tips: Deze wijn past het best als aperitief, bij een zomers slaatje, gerookte vis of geitenkaas.

Prijs bij levering: € 6,25 - Prijs bij afhaling: € 5,95

Lavila Rood

Frankrijk, Languedoc



Druiven: Grenache - Merlot

Heldere robijnrode kleur. In de neus vindt men aroma's van cassis en kruidige toetsen terug. Soepele en rijke mondstructuur met rode vruchten als ondertoon.

Foodpairing tips: Een wijn die het goed doet bij barbecues en bij mediterrane maaltijden die niet te gekruid zijn.

Prijs bij levering: € 6,25 - Prijs bij afhaling: € 5,95

Lavila Rosé

Frankrijk, Languedoc



Druiven: Cinsault, Syrah

Heldere lichtrode kleur. In de neus vindt men fruitige aroma's van aardbeien terug. Fris en soepel in de mond met een mooie fruitige afdronk.

Foodpairing tips: heerlijk als aperitief, een ideale feestwijn en uitstekende begeleider van lichte gerechtjes, jonge roomkaas en vrijwel iedere salade.

Prijs bij levering: € 6,25 - Prijs bij afhaling: € 5,95



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek

Le val Chardonnay

Frankrijk, Pays d'Oc



Milde en zachte witte wijn
Druiven: Chardonnay

Lichtgele wijn met fruitige aanzet (mango, abrikoos). Vol van smaak, halfslanke, kruidige afdrank.

Foodpairing tips: gegrilde vis, wit vlees, kip, milde kazen

Prijs bij levering: € 7,15 - Prijs bij afhalen: € 6,80

Le Val Merlot

Frankrijk, Pays d'Oc



Zachte rode wijn
Druiven: Merlot

Bloedrode wijn, mooi in balans met fijne tannines, zachte en lange afdrank

Foodpairing tips: rood vlees, pasta, pizza.

Prijs bij levering: € 7,05 - Prijs bij afhalen: € 6,75

Le Val Rosé

Frankrijk, Pays d'Oc



Ronde en fruitige rosé
Druiven: Grenache

Fruitige aanzet, evaluerend naar lichtbitter, wat lichtzurig maar ook verfrissend! Halfslanke afdrank. Aroma van rijp rood fruit, kruidigheid en is rokerig.

Foodpairing tips: Lekker bij sushi, cesarsalade, wit vlees

Prijs bij levering: € 7,05 - Prijs bij afhalen: € 6,75



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek

Chaumel Chardonnay
Frankrijk, Pays d'Oc



Droge witte wijn
Druiven: Chardonnay

Een droge witte wijn met een botertoets, citrus, exotische fruitaroma's, in de mond een fruitige aanzet, soepel, toetsen van peren in de afdronk.

Foodpairing tips: Aperitief, vis, salades, recepties.

Prijs bij levering: € 5,65 - Prijs bij afhaling: € 5,35

Chaumel Merlot
Frankrijk, Pays d'Oc



Elegante rode wijn
Druiven: Merlot

Neus: Rood steenfruit, bramen, bosbessen Smaak: Soepele aanzet, fruitig, lange afdronk.

Foodpairing tips: Te combineren met rood vlees, BBQ recepties

Prijs bij levering: € 5,25 - Prijs bij afhaling: € 4,95

Porca De Murça Wit
Portugal, Douro



Droge witte wijn
Druiven: Moscatel, Gouveio en Viosinho

Een wijn met een levendig zuurgehalte; brengt een jeugdig en fris mondgevoel wat resulteert in een frisse, aangename maar toch licht fruitige wijn.

Foodpairing tips: Ideaal bij salades, mosselen en exotische gerechten.

Prijs bij levering: € 8,95 - Prijs bij afhaling: € 8,55

Porca De Murça Rood
Portugal, Douro



Fruitige rode wijn
Druiven: Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz

Porca de Murça is een ronde, volle en vlezig wijn met aromas van braambessen, kersen en een kruidig tintje. Aangename tannines.

Foodpairing tips: Ideale begeleider bij geroosterd varkensvlees, lams- en kalfsvlees, pasta's en charcuterie.

Prijs bij levering: € 8,95 - Prijs bij afhaling: € 8,55

prik&tik
Uw drankenspecialist

Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek

I Lauri Lume Wit
Italië, Abruzzo



Droge witte wijn
Druiven: Trebbiano d'Abruzzo

Aangenaam intens aroma van bloesem en rijpe appels en peren. De smaak is verfrissend, rond en licht met tonen van rijpe appel, perziken en een tikkeltje groene kruidigheid.

Foodpairing tips: Salades, lichte kazen en koude schotels zijn een uitstekende keuze.

Prijs bij levering: € 7,25 - Prijs bij afhaling: € 6,90

I Lauri Bajo Rood
Italië, Abruzzo



Droge rode wijn
Druiven: Montepulciano d'Abruzzo

I Lauri is een fruitige jonge wijn. De frisse fruit aroma's van cranberries en bramen worden vergezeld met kruidige tonen en cederhout.

Foodpairing tips: Italiaanse specialiteiten en lichte vleesgerechten zijn een uitstekende keuze bij deze wijn.

Prijs bij levering: € 7,25 - Prijs bij afhaling: € 6,90

I Lauri Chiola Rosé
Italië, Abruzzo



Droge, fruitige rosé wijn
Druiven: Cerasuolo

Kersrode rosé uit Italië met aroma's van granaatappel, pompoelmoes en kersen.

Foodpairing tips: Gekoeld serveren bij zeevruchten, kreeft, risotto, curries en andere gekruide, Oosterse gerechten.

Prijs bij levering: € 7,25 - Prijs bij afhaling: € 6,90



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek

Oropasso Wit
Italië, Veneto



Druiven: 60% Garganega en 40% Chardonnay

Delicate aroma's van bloemen en hints van citrusvruchten en gele vruchten. In de mond fris, mineraal en een uitstekende balans

Foodpairing tips: Heerlijk bij pasta, risotto, vis, schaaldieren, wit vlees en gerijpte kazen.

Prijs bij levering: € 11,55 - Prijs bij afhaling: € 11,35

Neropasso Rood
Italië, Veneto



Druiven: Corvinone, Corvina en Cabernet-Sauvignon

Deze wijn heeft een intens robijnrode kleur, licht kruidig in de neus met hints van kersen, zwarte kersen en pruimencompote. Fijn en fluwelig in de mond, met zachte tannines en een lange, aangename afdronk.

Foodpairing tips : Lekker bij rood vlees, Mediterraanse keuken, harde kazen.

Prijs bij levering: € 11,55 - Prijs bij afhaling: € 11,35

Rosapasso Rosé
Italië, Veneto



Druiven: Pinot Nero

Een delicate, zachte rosé met fruitige aroma's van wilde aardbeien en kersen. In de mond een soepele, gebalanceerde wijn.

Foodpairing tips: Lekker als aperitief in de zomer, past goed bij koude pasta schotels, barbecue (wit gegrild vlees), tonijn en zalm.

Prijs bij levering: € 10,00 - Prijs bij afhaling: € 9,55



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek

Kleine Rust Wit

Zuid-Afrika, Stellenbosch



Toegankelijke, fruitige witte wijn

Druiven: 80% Chenin Blanc – 20% Sauvignon Blanc

Intense tropische vruchtenaroma's. Aangename mondstructuur met een lange afdronk waar pompelmoes ontwaarbaar is alsook een mooie aciditeit. Rijk en rijp in de mond met verleidelijke textuur.

Foodpairing tips: Deze wijn past het best als aperitief, bij een zomers slaatje of bij gekruide gerechten met kip

Prijs bij levering: € 7,70 - Prijs bij afhaling: € 7,30



Kleine Rust Red

Zuid-Afrika, Stellenbosch



Druiven: 51% Pinotage – 49% Shiraz

Rijpe frambozen en wat peper op de neus. De smaak is zacht, weelderige, sappig en rond met elegante tannines en veel bessen. In de neus en op het einde een lichte rokerige toets..

Foodpairing tips: Een wijn die het goed doet bij barbecues, lam en andere vleesgerechten

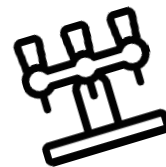
Prijs bij levering: € 7,70 - Prijs bij afhaling: € 7,30



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek



MATERIAAL

Heb je een beperkt aantal materiaal nodig? Dan kunnen wij dit voor u voorzien. (beperkt aantal)

Groot event en dus ook veel materiaal nodig? Dan verwijzen wij u graag door naar één van onze partners: [Belgotap](#) & [Eurotaprent](#). Zij geven u graag een op maat gemaakte offerte, vermeld ook zeker dat u via ons de drank zal afnemen, zo kan u van een gunstiger tarief genieten. (enkel mits afname dranken)

Flessenfrigo



Spoelbak



Toog (volgens beschikbaarheid)



Tapinstallatie



Tafelmodel tap



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek

Perfect Draft



Tafels en stoelen (ENKEL AFHALING)



LBH 100x60x74 (4 personen)

MATERIAAL	PRIJS BIJ LEVERING INCL. BTW	PRIJS BIJ AFHALING INCL. BTW
Stoel	Enkel afhaling!	€ 0,90 / stuk
Tafel	Enkel afhaling!	€ 3,10 / stuk
Flessenfrigo	€ 30,00 / stuk	€ 24,20 / stuk
Tapinstallatie 1 kraan (tafelmodel)	€ 35,00 / stuk	€ 30,25 / stuk
Tapinstallatie 2 kranen	€ 50,00 / stuk	€ 40,00 / stuk
Toog	€ 8,00 / stuk	€ 6,10 / stuk
Spoelbak	€ 8,00 / stuk	€ 6,10 / stuk
Koffietoestel	€ 10,00 / stuk	€ 9,70 / stuk
Perfect draft	€ 8,00 / stuk	€ 8,00 / stuk



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek

VOORWAARDEN

Bestelling

- Bestellingen dienen uiterlijk één week op voorhand doorgegeven te worden (bij voorkeur vroeger). Voor de drukke periodes van mei tot september raden wij u aan zo vroeg mogelijk het gewenste materiaal te reserveren, om teleurstelling tegen te gaan. Op = op
- U stuurt uw volledige bestelling, met behulp van het Excel-document (offerte) door via e-mail aan orders@drinksvcb.be
- Bij aankoop van vaten bier en acide dient u verplicht een kopie van uw ID-kaart door te sturen.

Materiaal

- De huurprijzen van het materiaal gelden **één weekend**
- Onze frigo's zijn niet geschikt voor voedsel, het is dan ook verboden hier voedsel in te bewaren.
- Onze frigo's mogen niet gevuld worden met bakken. De bakken veroorzaken beschadigingen aan de wanden én zorgen er bovendien voor dat u de frigo maar voor ¼ van zijn capaciteit kan gebruiken.
- Na gebruik vragen wij de frigo volledig leeg te maken en eventuele uitgelopen dranken te verwijderen. Graag droog maken.
- Als extra service geven wij gratis glazen in bruikleen, voor de bij ons afgenomen dranken (in verhouding met de dranken). **Opgelet: dit is steeds afhankelijk van de stock & het aanbod, wij kunnen dus geen garantie geven van het aantal gevraagde glazen.** Daarnaast ook steeds op voorwaarde dat ze gereinigd en omgekeerd in de dozen/bakken terug gegeven worden. Zo niet, wordt per glas een reinigingskost van €1,50 aangerekend.
- De risico's voortkomend uit het gebruik van het materiaal zijn volledig ten laste van de klant.
- De eventuele kosten van vervanging, reparatie en/of schoonmaak van ontbrekend, kapot en/of vuil materiaal zullen ten laste gelegd worden van de klant



Daar drinken we eentje op!



Kampenhout - Leuven - Boutersem - Hoegaarden - Glabbeek