

SEIZOENSMENU DE JACHT 2024

Onze seizoensmenu's starten met een vlotte ontvangstreceptie van één uur, 2 hapjes, cava, huisaperitief (ook alcoholvrij) of een glaasje lokaal appelsap inbegrepen. Hierna begeleiden we u aan tafel. Wij zorgen voor een stijlvolle aankleding van de tafels en stemmen deze af volgens uw voorkeur. U kan uit het menu aan de ommezijde één menu samenstellen voor de hele groep. Gelieve aanpassingen, allergieën en dieetwensen door te geven. De Chef past het menu voor hen aan.

De zaal wordt verhuurd (zie tarieven onderaan) in combinatie met onze menu formule. Deze zijn mogelijk vanaf 20 personen aan volwassenentarief. Bediening* en BTW zijn reeds inbegrepen. Aperitief, wijnen, pils, waters en frisdranken zijn inbegrepen t.e.m. het hoofdgerecht. Bij het dessert wordt er koffie of thee geserveerd. Andere dranken worden vanaf dan apart verrekend. Zware bieren worden altijd apart verrekend. Voor kinderen tot 12 jaar zijn aangepaste menu's mogelijk. Wenst u een bijkomende aanpassing, of een gerecht op maat? Vraag ons naar de mogelijkheden, we zoeken graag mee naar een gepast alternatief. Voor een vlotte werking vragen we om 2 weken op voorhand het aantal door te geven. Tot 48 uur op voorhand kunnen er kleine wijzigingen doorgegeven worden. Ter bevestiging van uw reservatie werken we met een voorschot.

MENU 1

Ontvangst
Voorgerecht koud
Soep
Hoofdgerecht
Dessert

€ 90 p.p.
*incl. 5 uur bediening

MENU 2

Ontvangst
Voorgerecht warm
Hoofdgerecht
Dessert

€ 84 p.p.
*incl. 4 uur bediening

MENU 3

Ontvangst
Soep / voorgerecht koud
Hoofdgerecht
Dessert

€ 78 p.p.
*incl. 4 uur bediening

MENU 4

Ontvangst
Voorgerecht koud
Voorgerecht warm
Soep
Hoofdgerecht
Dessert

€ 102 p.p.
*incl. 5,5 uur bediening

FEESTMENU

Upgrade je menu met:

- Pre-voorgerecht
€ 5
- Bolletje sorbet
€ 2
- Koffiegarnituur luxe
€ 2,5

Bovenstaande
upgrades: € 8,5 p.p.

HUUR ZAAL

€ 260:
1 zaal - 1 dagdeel

€ 470:
1 zaal - volledige dag

dagdeel =
11-17u00 of 18u30-1u