

SEIZOENS- MENU

2024 - 2025



Hoe reserveer ik in De Jacht?

Feesten & events in De Jacht

Beschikbaarheid

Plan je een feest? Vraag ons dan gerust naar de beschikbaarheid in de gewenste periode. Heb je interesse in één dagdeel of een ganse dag? We kunnen twee weken een vrijblijvende optie noteren zodat je rustig alle info kan bekijken. Wens je een bezoek ter plekke? We maken graag tijd voor je in De Jacht Heverlee. Zo kan je de zalen bezichtigen en de mogelijkheden bekijken.

EVENTS DE JACHT

Kom je graag vooraf de sfeer opsnuiven en proeven wat we te bieden hebben? Neem dan zeker een kijkje op onze maandelijkse events. Van harte welkom.

1
maand
vooraf

Definitieve menukeuze

Ten laatste een maand vooraf vragen we om je definitieve keuze wat betreft formule en menu door te geven. Dit kan zowel via een afspraak als via telefoon of mail. We vernemen graag of je andere persoonlijke wensen hebt en wat je voorkeur is voor de tafelschikking.

Bevestiging via voorschot

Indien je de optie wenst te bevestigen werken we met een voorschot. Het bedrag is afhankelijk van de grootte van de groep. Dit wordt verrekend met de eindafrekening. Het voorschot dient om de zaal op die dag te reserveren. Gelieve ons het richtaantal, het gewenst startuur, de voorkeurzaal, voorkeurformule en eventuele facturatiegegevens door te geven. De formule en timing kunnen later nog gewijzigd worden.

Geldig seizoensmenu

Kies je voor een formule in de Jacht Heverlee? We werken met lokale en seizoensgebonden producten. Hierdoor verandert onze menu regelmatig. Door onze korte keten is flexibel maatwerk onze sterkte. Je krijgt bij de bespreking al een voorbeeldmenu mee en we bezorgen je het geldige menu van zodra dit opgemaakt is.

2
weken
vooraf

Doorgeven definitief aantal gasten

Twee weken vooraf vernemen we graag de definitieve tafelschikking en het aantal gasten.

De laatste aanpassingen, dieetwensen en speciale aanvragen dienen dan ook doorgegeven te worden. Zo kunnen we dit tijdig inplannen.

Het aantal gasten kan nog lichtjes gewijzigd worden tot **48 uur** vooraf.

FEEST/EVENT

Eindelijk is het zover. We kijken er naar uit om jullie te verwelkomen in De Jacht Heverlee. Wij zorgen ervoor dat jullie optimaal kunnen genieten in ons mooi en verzorgd kader. Ook op locatie maken wij uw event tot een succes.

Eindafrekening

Afrekenen kan op het einde van het event of nadien via overschrijving. Betalen ter plaatse kan via Bancontact (enkel Belgische Maestro kaart) of cash (tot € 3000).

Het gevraagde factuur wordt nadien opgemaakt en verzonden per mail, tenzij anders afgesproken (via post).

Bedankt

Bedankt alvast voor het vertrouwen in De Jacht Heverlee en onze diensten.



Seizoensmenu

Van 15/10/2024 tot 18/02/2025

Ontvangstreceptie (+/- 1 uur)

Cava, huisaperitief en lokaal appelsap à volonté

Borrelhapjes - seizoensselectie

2 smaakmakers van de Chef (warm en koud)

Koud voorgerecht

Gravad lax met rode biet en groene appel – winterse sla –

Griekse yoghurt – rode biet – krokantje

Of

Duroc d'Homard – opgelegde ui – rivierkreeft – toast - zeewiersla

Of

Groentenpaté – tofu – pompoen – cachewnoot – opgelegde ui

Warm voorgerecht

Gebakken duif filet – dooierzwam – salie (€ 4 suppl.)

Of

Medaglioni van vis – groentenspaghetti – salieboter

Of

Tartaar van zeebaars – crème van pompoen

Of

Vegan eryngii nootjes – crème van pompoen – gebakken witloof –

miso

Soep

Pompoencrème met croutons en kruidenroom

Of

Aardappel-truffelvelouté met coquilles en gebakken prei

Hoofdgerecht

Filet van hert – pompoen – knolselder – gevulde raap – gratin dauphinois – peperkoek – wildsaus (€ 6 suppl.)

Of

Gevulde kalkoenfilet – Brabantse groenten – kroket van violette aardappel

Of

Gelakte heekfilet – wokgroenten – gelakte eryngii – duchesse aardappel

Of

Zeetongrolletjes met kreeftensaus – julienne groentjes – duchesse aardappel

Of

Arancini met lopende vulling van ras-el-hanout – gestoofde wintergroenten

Dessert

Chocolade in zijn top vorm – huisgemaakt ijs - crumble

Of

Orangette – mousse van Grand Marnier – sinaasgebak – ganache van bittere chocolade

Of

Dessertenpalet 'De Jacht' met 4 variëteiten: € 4 suppl.

Dessertenbuffet 'De Jacht' met verschillende variëteiten: € 6 suppl.

Kaasbordje 'De Jacht' met kramiek en chutney: € 10 suppl.

Dranken

Tot voor het dessert (à volonté):

Plat en bruisend water: Bru

Witte en rode wijn: Pays d'Oc – Chardonnay/Merlot

Frisdranken

Pils

Vanaf het dessert (à volonté)

Koffie en thee met huisgemaakte koekjes

Kindermenu

Geldig voor kinderen van 3 t.e.m. 12 jaar

Ontvangstreceptie (+/- 1 uur)

Non-alcoholische huisaperitief

Lokaal appelsap

Frisdranken

Voorgerecht

Tomatensoep met balletjes

Kaaskroket

Of

Voorgerecht volwassen menu in kinderportie

Hoofdgerecht

Pastaschotel

Kinder vol-au-vent met frietjes

Kip met appelmoes met frietjes

Gepaneerde pladijsfilet met frietjes

Of

Hoofdgerecht volwassen menu in kinderportie

Dessert

Duo van chocomousse en huisgemaakt roomijs

Of

Dessert volwassen menu in kinderportie

Dranken

Plat en bruisend water: Bru

Frisdranken

Appel- en appelkerssap

Prijs per kind (3 t.e.m. 12 jaar) : € 41 (3 gangen)

4^{de} gang mogelijk aan €6 suppl.

Mogelijke formules

De keuze is aan jou...

Ontdek hieronder onze mogelijkheden voor de samenstelling van het menu. Hieruit kan je één menu samenstellen voor de volwassenen en één menu voor de kinderen.

MENU 1

Ontvangst
Voorgerecht koud
Soep
Hoofdgerecht
Dessert

€ 92,5 p.p.

***incl. 5 uur bediening**

MENU 2

Ontvangst
Voorgerecht warm
Hoofdgerecht
Dessert

€ 86,5 p.p.

***incl. 4 uur bediening**

MENU 3

Ontvangst
Soep / voorgerecht
koud
Hoofdgerecht
Dessert

€ 80 p.p.

***incl. 4 uur bediening**

MENU 4

Ontvangst
Voorgerecht koud
Voorgerecht warm
Soep
Hoofdgerecht
Dessert

€ 104,5 p.p.

***incl. 5,5 uur
bediening**

FEESTMENU

Upgrade je menu
met:

- Pre-voorgerecht
€ 6
- Bolletje sorbet
€ 3,5
- Koffiegarnituur
luxe € 4,5

Bovenstaande
upgrades: **€ 9 p.p.**

HUUR ZAAL

€ 270: 1 zaal - 1 dagdeel

€ 480: 1 zaal - volledige
dag of 2 zalen - 1
dagdeel

€ 830: 2 zalen - hele dag

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

Bij de start van het event...

Praktische info voor jouw event



Ontvangstreceptie

Tijdens de receptie bieden we cava, huisaperitief op basis van zelfgemaakte siropen (ook alcoholvrij) of een glaasje lokaal appelsap aan. Uiteraard is het ook mogelijk om frisdrank te verkrijgen.



Bediening

In deze formule kan u bij de tarieven terugvinden hoeveel uur bediening inbegrepen is. Extra bediening wordt verrekend aan € 22 per begonnen halfuur per medewerker. BTW is hierbij inbegrepen.



Dranken

Deze formule bevat een mooie selectie dranken inbegrepen in het event. Zware bieren zijn verkrijgbaar en worden per consumptie verrekend. Tijdens het dessert voorzien we koffie en thee. Vanaf het dessert worden alle andere dranken (wijn, pils, water en frisdrank) apart verrekend. In onderling overleg is het ook mogelijk andere dranken aan te bieden (champagne, digestieven, andere bieren,...).

Decoratie en tafelschikking

Wij zorgen voor een stijlvolle aankleding van de tafels en stemmen deze af volgens jouw voorkeur. Eigen decoratie mag je zeker meebrengen. Wij kunnen ook extra decoratie voorzien in onderling overleg. De soort tafel en tafelschikking bespreken we per event.

Audiovisuele ondersteuning

Voor het ondersteunen van uw event beschikken wij over verschillende audiovisuele middelen (bv. beamer, boxen, buitenboxen, microfoon, spreekstoel, flip chart,...). We bekijken dit per event.



Menu

Als host van het evenement kies je één menu voor de ganse groep, alsook voor de kinderen.



Kinderen

Voor kinderen van 3 tot en met 12 jaar zijn aangepaste menu's mogelijk. Kinderen jonger dan 3 jaar worden niet aangerekend. Gelieve deze wel door te geven, zo krijgen zij ook een plaats aan tafel.



Zaalverhuur

De zaal wordt verhuurd in combinatie met onze catering. Dit is mogelijk vanaf **20** personen aan volwassenentarief.

€ 270: 1 zaal - 1 dagdeel

€ 480: 1 zaal - volledige dag of 2 zalen - 1 dagdeel

€ 830: 2 zalen - hele dag

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

Dieet

Gelieve aanpassingen, allergieën en dieetwensen door te geven. Wenst u een bijkomende aanpassing, of een gerecht op maat? Vraag ons naar de mogelijkheden, de Chef zoekt graag mee naar een gepast alternatief.

Animatie

Niet alleen de volwassenen willen animatie, maar ook voor de kinderen beschikken we over kleine tafelspelen, een springkasteel en een buitenspeeltoestel. We kunnen hiervoor ook met externe partners werken.



Parkeren

Wij beschikken over een ruime parking aan de overzijde van de Naamsesteenweg. Dit is een gedeelde parking voor de klanten van feestzaal De Jacht Heverlee en de Brasserie.

Ook op de Naamsesteenweg zijn er parkeerplaatsen (niet-betalende zone).