

FEESTEN IN

# den Eyck

2024-2025



# WELKOM IN *den Eyck*

Elke reden is goed om te feesten: een jubileum, verjaardag, communie of lentefeest, familiefeest, ...  
Je bent bij den Eyck aan het juiste adres.

We bieden je graag vanaf onze eerste kennismaking een warm welkom en we begeleiden je graag bij het plannen van jouw feest!

Beleef samen met je gasten een onvergetelijke dag in onze sfeervolle zalen, met een heerlijk menu en, als je dat wenst, ook een spetterend dansfeest.

Onze feestbrochure biedt een algemene blik op onze mogelijkheden. We werken steeds op jouw maat en volgen de persoonlijke wensen.

Kortom: jouw feest **à la carte**. Ontdek...

- **Algemeen bekeken** ⓘ
- **Diner** 🍴
- **Dansfeest** 🌸
- **Decoratie** 🌸
- **Menukaart** 📖



## Algemeen bekeken

### Onze zalen

Den Eyck beschikt over meer dan duizend vierkante meter aan zaalruimte. Omdat wij deze zalen kunnen **opsplitsen** en afscheiden door middel van geluiddichte wanden, zijn we erg **flexibel** in het optimaal benutten van deze ruimtes. Op basis van het aantal personen, de gewenste tafelindeling en uiteraard je persoonlijke voorkeur, ontdekken we samen de ideale zaal.

Elke zaal beschikt over een **eigen ingang**, een **sfeervolle buitenlocatie** en **privé sanitaire voorzieningen**, zodat jullie je samen met de gasten helemaal thuis voelen!





## Handig om te weten

- De **prijzen** in euro voor concepten en menu's in de brochure zijn telkens **per persoon**. De **standaarddecoratie, bediening en btw zijn inbegrepen** in deze tarieven. Ook de **zaalhuur** is inbegrepen als het verwachte aantal genodigden in lijn ligt met de zaalcapaciteit. Als dit aantal lager ligt of als er slechts beperkt eten wordt voorzien, kan er een extra zaalhuur worden aangerekend. Dit wordt steeds duidelijk vermeld in de offerte.  
**De tarieven zijn geldig voor feesten vastgelegd tot december 2025, onder voorbehoud van onvoorziene prijsstijgingen van voedingswaren, dranken, bijkomende taksen van grondstoffen of belastingen van alle aard.**
- We noteren met veel plezier een **vrijblijvende optie** voor de zaal en datum van voorkeur. Deze blijft geldig gedurende **10 dagen**. Als je de zaal wenst vast te leggen, bevestigen we dit met een **reservatieovereenkomst**. We vragen om deze ondertekend terug te bezorgen. Ook wordt er bij reservatie een administratiewaarborg gevraagd, en voor de meeste zalen ook een reservatiewaarborg 6 maanden voor het feest. Uiteraard worden deze volledig in mindering gebracht op de eindfactuur. De **waarborgen** zijn afhankelijk van de gereserveerde locatie en variëren van 250 tot 1500 euro.
- Spreken de stijl en de concepten van den Eyck je aan, maar is de ligging niet ideaal of bekijk je toch nog graag wat extra opties? Ontdek dan zeker ook het aanbod van onze collega's van eTien in Brecht op **www.e-tien.be**.
- Wij staan steeds klaar om jullie **vragen** te beantwoorden. Een telefoontje, een mailtje of liever een extra afspraak ter plaatse, dat kan altijd. We maken graag **tijd** voor jullie.



## Feest

Gedurende minimum drie kwartier neem je rustig de tijd om de gasten te ontvangen. Lekkere **drinkjes en** vrijblijvend ook **hapjes** vormen een fijn begin van het feest.

Bij mooi weer verzorgen we het aperitief buiten.

### Aperitiefdranken

Op een mooi onthaalbuffet bieden we de gasten een aperitiefje aan. Doorlopend worden de glazen naar believen bijgevuld.

Voor de **bubbels** is er keuze uit :

- Cava Masia de la Luz brut
- Prosecco Maschio dei Cavalieri extra dry (+ 10,00 per fles)
- Blanquette de Limoux - Première Bulle (+ 10,00 per fles)
- Champagne Lamotte Brut (+ 20,00 per fles)

Verder voorzien we ook:

- Champagnebier Dame Jeanne
- Witte of rosé huiswijn
- Vers appelsap en sinaasappelsap

Bieren, waters en frisdranken zijn steeds verkrijgbaar op verzoek.

Een leuke suggestie!

- Een eigen signature cocktail (+ 9,50 per stuk)
- Gin & Tonic bar tijdens aperitief (+ 9,50 per stuk)



### Aperitiefhapjes

#### Hapjes op de tafels

- |  |      |
|--|------|
| - Borrelnootjes en olijven   | 2,50 |
| - Nacho's met guacamoledip   | 3,50 |
| - Groentehapjes met dip <b>of</b> tapenades met grissini <b>of</b> tapabordjes (1 keuze) | 4,00 |
| - Mix van groentehapjes, tapenades en tapabordjes  | 5,00 |

#### Aperitiefhapjes in bediening naar keuze van de chef (variatie van minimum 6)

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| - 3 koude en warme hapjes   | 10,00 |
| - 4 koude en warme hapjes   | 13,00 |
| - Aanvulling mini dagsoepje | 2,50  |

**Heb je interesse in een meer uitgebreide receptieformule?  
Wij informeren je graag over onze mogelijkheden.**



## Het diner

Na het aperitief worden de gasten door ons **begeleid** naar hun tafel. Opteer je liever voor een ongedwongen formule zonder vaste plaatsen aan tafels, dan is een walkingdinner een perfect alternatief.

De mogelijkheden voor het diner zijn eindeloos. Hier tonen we alvast enkele concepten en mogelijkheden. Eigen ideeën of andere wensen: we denken graag met je mee!

Ons keukenteam werkt steeds met verse en seizoensgebonden producten om een optimale kwaliteit te kunnen garanderen. Uiteraard houden we rekening met personen met aangepaste (di)eetwensen.

Wij helpen je graag bij het samenstellen van het menu!

## Dranken bij het diner

Witte, rosé en rode huiswijn in bediening

*Graag een andere wijn? Vraag naar onze suggesties.*

Bru waters op de tafels

Bieren en frisdranken steeds mogelijk op verzoek

Koffie en thee bij het dessert

### Drankenforfait

- |                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| - 4 uur (aperitief en beperkt diner) | 27,00 |
| - 5 uur (aperitief en diner)         | 31,00 |
| - per extra uur                      | 4,00  |

Dranken na verloop van het forfait worden verrekend volgens het werkelijke verbruik. Wij adviseren graag welke forfaitformule het meest geschikt is bij de menukeuze.

## Klassiek tafelen

Rustig genieten van een **aan tafel bediend** diner, of een combinatie van enkele gangen aan tafel bediend en een warm buffet als hoofdgerecht, hier vind je de verschillende mogelijkheden.

Voor de gerechten verwijzen we graag naar **de menukaart** achteraan in de brochure.

De basistarieven vind je hier. De prijs van het menu is afhankelijk van het aantal gangen en de gekozen gerechten. Supplementen staan vermeld in de menukaart.

- |  |       |       |
|--|-------|-------|
| - Soep - hoofdgerecht  | vanaf | 41,00 |
| - Voorgerecht - hoofdgerecht                                   | vanaf | 49,00 |
| - Voorgerecht - soep - hoofdgerecht                            | vanaf | 53,00 |
| - Voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht                   | vanaf | 63,00 |
| - Voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht            | vanaf | 67,00 |
| Warm vis- en vleesbuffet i.p.v. hoofdgerecht aan tafel bediend | +     | 12,00 |
| Sorbet   | +     | 5,00  |

Een warme maaltijd en dranken voor de fotograaf of muzikanten verzorgen we graag. 49,00

Dranken voor externe DJ's worden verrekend naar verbruik.



## Buffetten

### Klassiek buffet

58,50 > 100 p. | 63,50 vanaf 50 - 100 p.

#### Koud buffet

Gestoomde zalm in z'n geheel  
Zacht gerookte heilbot, forel en zalm  
Divers gevulde eitjes en tomaatjes  
Cocktail van grijze Noordzeegarnalen  
Rundscarpaccio - Vitello tonato  
Salade met mango en gerookte eend - Gedroogde ham met meloen  
Saladbar, koude sauzen en broodjesassortiment

#### Soepbuffet

Twee soepen naar keuze

--

#### Warm vis- en vleesbuffet

*Visbokaaltjes*

Kabeljauw met peultjespuree en blanke botersaus  
Scampi met fijne groentjes en pasta

*Aan buffet of op butcher's plates*

Hoevekipfilet - Varkenshaas - Filet pur  
Variatie van warme seizoensgroenten, sauzen en aardappelgarnituren

*50-80 personen: 4 warme gerechten | > 80 personen: 5 warme gerechten*

### Gastronomisch buffet

62,00 > 100 p. | 67,00 vanaf 50 - 100 p.

#### Voorgerechtminiaturen (3 p.p.)

Zalmtataki met zoete mosterddressing  
Slaatje met scampi en mango  
Tomatensalade met burratina en pesto  
Vitello tonato  
Carpaccio van Holsteinrund met basilicum en parmigiano

--

#### Soep naar keuze aan tafel bediend

--

#### Gastronomisch warm vis- en vleesbuffet

*Visbokaaltjes*

Gemarineerde zalm met mosterd en kruidenpuree  
Dorade met gamba en risotto

*Aan buffet of op butcher's plates*

Varkenshaas Norbel - Parelhoenfilet - Filet pur van Holsteinrund  
Variatie van warme seizoensgroentjes, sauzen en aardappelgarnituren

*50-80 personen: 4 warme gerechten | > 80 personen: 5 warme gerechten*

## Feesten in den Eyck 2024-2025

Houtum 39 - 2460 Kasterlee - 014/85 99 00 - [welkom@deneyck.be](mailto:welkom@deneyck.be) - [www.deneyck.be](http://www.deneyck.be)



## Foodcorners

54,00 > 100 p. | 59,00 vanaf 70 - 100 p.

Kies drie verschillende foodcorners.

> 120 personen? Een extra foodcorner is mogelijk + 6,00

< 70 personen? We bespreken een aangepast aanbod samen.

### Piazza Italiana

*3 x pasta*

Penne met pesto en prosciutto

Tagliatelle met scampi en tomaat-mascarpone

Veggie medaglione volgens seizoen

Parmezaan, olijfolie, ciabatta en focaccia

*Miniaturen (+ 3,00)*

Insalata caprese - Gedroogde ham en meloen

Rundscarpaccio - Vitello tonato

### Viva España

Paellapan - Gamba's a la plancha

Calamares a la romana - Albondigas

Patatas bravas

### Viva la feta

Griekse fetasalade - Moussaka

Zeebaars op vel met look, limoen en risoni

Souvlaki met lamsvlees, tijm en paprika

Tzatziki, tarama en gegrild flatbread

### Pokebowls

*Basis*

Rijst - quinoa - sla

*Groentjes*

Avocado - wortel - komkommer - wakame -

edamame - rode biet - tomaat - maïs -

jalapeños - rode ui

*Proteïne*

Gemarineerde zalm - krokante scampi -

chili chicken - gekruide tofu

*Toppings*

Crispy ui - lente-ui - sesamzaad - geroosterde

pijnboompitten - crushed wasabi noten -

cashewnoten - koriander - crushed nacho

*Dressings*

Sriracha mayo - sweet chili - guacamole -

wasabi mayo - yuzu

### Hola Mexicana

Rijkelijk gevulde tortilla

"Pollo Loco" en "Mexican Madness"

Pico de gallo en zure room

Chili con carne

Tex Mex aardappeltjes

### Wok away

*Wokbowls*

Kip - nasi - wokgroentjes - hoisin - koriander

Scampi - mie - wokgroentjes - oystersaus - wasabi

*Sushibar (+ 6,00)*

### Stars & Stripes

Haute dog - merguez - coleslaw - pittige paprika

Buffalo chicken wings - BBQ spareribs

Angus burger - bacon - cheese

Spicy wedges - Onion rings - Maïskolf

### Seafood party (+ 3,00)

Gestoomde zalm met garnituur

Variatie van gerookte vissen

Mini tomaatjes Monegask

Saladbar met koude groenten en sauzen

Tongschar met kruidenpuree en mosterdsausje

### Echt Vlaams (+ 3,00)

Visbokaaltje kabeljauw met groene groentjes

*Aan buffet of butcher's plates*

Stoofpotje van de chef

Varkenshaasje - Filet pur

Warme seizoensgroenten, sauzen

en aardappelgarnituren

### BBQ (+ 3,00)

Gemarineerde zalm op cederhout

Kipbrazade - Buikspek - Filet pur

Gegrilde groentjes - warme sauzen - krieltjes

Kleurrijke saladbar







### Op de barbecue

Scampibrochette gemarineerd met groene kruiden

Gemarineerde zalm op cederhout

Spareribs

Gemarineerde kippendij

Barbecueworst

Varkenshaasje / Buikspek (1 keuze)

Entrecote / côte à l'os / filet pur (1 keuze)

Peperroom - Champignonroom

Gegrilde groentjes

Gekruide krielen

### Kleurrijke saladbar

Gemengde salades en rauwkost

Variatie van koude sauzen en vinaigrettes

Broodjesassortiment

**Zin in aperitiefhapjes of een voorgerechtje van de barbecue?**

**We denken graag met jullie mee.**

**Kleiner gezelschap? We bespreken een aangepast aanbod samen.**





## Sharing menu

Met ons sharing menu bieden we een **eigentijdse, losse en erg gevarieerde formule** aan.

In verschillende gangen worden gerechten om te delen aan tafel geserveerd, allemaal **speels gepresenteerd** met **verse seizoensproducten**.

Jullie gasten delen de gerechtjes. Dat zorgt voor een gezellige sfeer en leuke babbel aan tafel, zelfs bij gasten die elkaar niet zo goed kennen!

Het menu kan aangevuld worden met een dessertformule naar keuze.

*Voorbeeldmenu*

### Aan tafel geserveerd

Gemarineerde zalmtataki met oosterse smaakmakers  
Vitello tonato - Burratina met kleurrijke tomaatjes en pesto  
Soepje van de dag  
Houthakkersbrood

Schelvis met tomaat-crevette salsa en beurre blanc  
Tagliata van Holstein met parmezaan en balsamico  
Oosterse kip met krokante groentjes en mie  
Salad bowl - Gepofte krieltjes



- Sharing menu

60,00

We bespreken graag samen met jullie het menu. De prijs kan variëren afhankelijk van de gekozen gerechten.

Beleef je al eens graag een sharing menu?

Elke laatste zondag van de maand kan je reserveren voor onze **Sharing Sundays**.



## Walk & Dine

Een **meer casual** maar stijlvolle formule, waar de gasten niet de hele avond op dezelfde stoel aan dezelfde tafel hoeven te zitten. Zitplaatsen aan lage tafels in combinatie met barkrukken aan statafels zorgen ervoor dat iedereen comfortabel kan zitten, maar ook gezellig kan circuleren.

We stellen met jullie een seizoensgebonden menu samen, dat gereserveerd wordt op **kleine bordjes in bediening**. Elke gast krijgt zo een mooie variatie van koude voorgerechtjes, soepjes en warme vis- en vleesgerechtjes.

Het menu kan aangevuld worden met een dessertformule naar keuze.

### Voorbeeldmenu

#### Mini starters

Tataki van oosters gemarineerde zalm  
Burratina met romatomaat, rucola en balsamico  
Kalfstartaar met kruidige dragonmayo en sjalotparels

#### Soepglasjes

Velouté en consommé van het moment

#### Visbokaaltjes

Zeewolf met kruidenpuree en mosterdsausje  
Scampi met couscous en curry olie

#### Butcher's plates

Gelakt buikspek met savooipuree en pickles  
Holsteinrund met bearnaise, gegrilde groentjes en pomme duchesse

- 6 gerechten (2 koud - soep - 3 warm)	56,00
- 7 gerechten (3 koud - soep - 3 warm)	62,00
- 8 gerechten (3 koud - soep - 4 warm)	72,00

De prijs van het menu kan variëren afhankelijk van de gekozen gerechten.





## Zoete afsluiters

- **Dessert aan tafel bediend** 13,50  
Dessertpalletje van de patissier **of** chocoladeproeverij
- **Sharing sweets op tafel** 13,50  
Ruime variatie van miniatuuressertjes om te delen  
(4 miniaturen p.p., variatie van 6 verschillende)
- **Crêperie** 14,00  
Gebakken flensjes - vanille ijs - warme chocolade - krieken -  
gekarameliseerde appeltjes - suiker - advocaat - chocolademousse
- **Dessertbuffet** 17,50  
Schepijs (3 smaken) - warme chocoladesaus - vruchtencoulis - room  
Verse vruchtensalade  
Ruime variatie van miniatuuressertjes\*  
Ijstaart pièce montée in plaats van schepijs + 3,00
- **\* Voorbeeldaanbod miniatuuressertjes**  
Trio van chocolademousse, tiramisu met speculaas, saffraanrijst, panna cotta met framboos,  
roomsoesjes, brownie met noten, butterscotch, citroenmeringue en forêt blanche
- **Mogelijke aanvullingen bij de miniaturen (supplement per extra keuze)**  
Crème brûlée + 1,00  
Mini vruchten- of aardbeitaartjes + 2,00
- **Mogelijke aanvullingen bij het dessertbuffet (supplement per extra keuze)**  
Gelegenheidsbiscuit met fruit en room + 3,00  
Gebakken flensjes + 3,00  
Sabayon + 2,50  
Chocoladefontein met fruitspiezen en marshmallows (minimum 50 personen) + 5,00  
Kazentafel met variatie van zachte, halfzachte en harde kazen en garnituur (40 gram) + 4,00





# Feesten op zondag in den Eyck

**Viert u graag op zondag uw jubileum, verjaardag of familiefeest?  
Dan kan u genieten van onze mooie all-in formule**

Wat bieden we u aan?

- Een sfeervolle privé locatie met prachtige tuin
- Zorgvuldig gedecoreerde tafels met bloemen en theelichtjes
- Gepersonaliseerde menukaarten
- Hapjesmenu, diner en dessertbuffet naar uw keuze ter waarde van 78,00 euro (Menuprijs hoger? Dan wordt dit supplementair verrekend in de all-in prijs.)
- Drankenforfait 5 uur (+ 4,00 per extra uur)



## Tarieven

Vanaf 30 volwassenen	vanaf 103,00
Vanaf 60 volwassenen	vanaf 98,00
Vanaf 90 volwassenen	vanaf 93,00
Kinderen 0-2 jaar	gratis
Kinderen 3-5 jaar	35,00
Kinderen 6-11 jaar	45,00
Kinderen 12-16 jaar	55,00

De all-in prijzen kunnen variëren afhankelijk van de menukeuze, aantal schenkuren, gekozen supplementen, ... De korting blijft echter steeds dezelfde.



## Dansfeest

Geniet je na het diner graag verder met de gasten tijdens een spetterend dansfeest? We geven je graag de mogelijkheden mee!

### Dranken tijdens het dansfeest

Tijdens het dansfeest worden dranken in bediening geserveerd, maar de gasten kunnen ook steeds aan de bar terecht.

Cava Masia de la Luz

Witte, rosé en rode huiswijn

Bieren, frisdranken en warme dranken

Sterke dranken zijn niet inbegrepen in de prijzen en worden standaard niet geschonken.

#### Drankenforfait (diner en dansfeest)

- |   |       |
|---|-------|
| - 9 uur (aperitief, diner en dansfeest) | 42,00 |
| - per extra uur                         | 4,00  |

Dranken na verloop van het forfait worden verrekend volgens het werkelijke verbruik

### Nachthapjes

Na middernacht zorgen we steeds dat de gasten opnieuw kunnen gaan snoepen van het **resterende van het dessertbuffet**. Maar ook een aanvullend **nachthapje** mag niet ontbreken!

De nachthapjes en nachtbuffetten zijn niet maaltijdvervangend.

#### Nachthapjes in bediening

- |  |      |
|--|------|
| - Frietjes met mayonaise                 | 4,00 |
| - Bourgondische bitterballen met mosterd | 5,00 |
| - Variatie van bittergarnituren          | 5,00 |
| - Mini sandwiches met kaas en ham        | 5,00 |
| - Verse mini hamburgers                  | 7,00 |

#### Nachtbuffet

- |   |       |
|---|-------|
| - Kazentafel (40 gram p.p.)   | 4,00  |
| - Mediterraans tapabuffet (calamares, albondigas, kippenvleugeltjes, patatas bravas, rauwe ham en manchego) | 11,50 |



## Music, Maestro!

Het dansfeest komt pas echt op gang met een excellente DJ. Onze **huis-DJ's** zorgen met veel plezier voor een gezellig gevulde dansvloer tot in de vroege uurtjes (maximum tot 04.00 uur). Uiteraard volgen zij uw muzikale voorkeuren, en is er steeds de kans om hen op voorhand te ontmoeten.

Liever een **eigen DJ**? Dat is geen probleem. We vragen enkel dat de DJ gebruik maakt van onze muziek- en lichtinstallatie. Specificaties zijn steeds verkrijgbaar op verzoek.

### Tarieven voor muziek (inbegrepen in de all-in formule)

- DJ van het huis tot 03.00 uur	750,00
- Extra uur	100,00
- Gebruik muziek- en lichtinstallatie door uw DJ (verplicht)	295,00

Voorkeur voor live muziek? Vraag naar onze suggesties.

### Praktisch bekeken

Om de geluidshinder voor onze burens tot een minimum te beperken, is de limiet voor zowel DJ als live muziek 95 dB. In de Schuur is de geluidsinstallatie begrensd op 90 dB.

Tijdens bepaalde periodes zijn dansfeesten of live muziek na 23.00 uur in de Schuur niet mogelijk. We bezorgen graag de concrete informatie op verzoek.

Het definitieve einduur van dansfeesten is 02.00 uur in de Schuur en 04.00 uur in de andere zalen.



## All-in formule met dansfeest

**Eén prijs per persoon, alles inbegrepen met een mooie korting.**

Wat is er inbegrepen in onderstaande all-in prijzen?

- Drankenforfait 9 uur (+ 4,00 per extra uur)
- Hapjesmenu - diner - dessert ter waarde van 80,00 euro naar jullie keuze (Menuprijs hoger? Dan wordt dit supplementair verrekend in de all-in prijs.)
- Nachthapje frietjes met mayonaise
- DJ van het huis (tot maximum 04.00 uur) of gebruik van onze geluidsinstallatie door eigen DJ
- Gepersonaliseerde menukaarten
- Standaard tafeldecoratie

### Op week- of vrijdagavond of op zaterdagavond van begin november tot Pasen

Vanaf 50 personen	vanaf 121,00
Vanaf 80 personen	vanaf 119,00
Vanaf 110 personen	vanaf 117,00
Vanaf 140 personen	vanaf 115,00
Vanaf 170 personen	vanaf 113,00
Vanaf 200 personen	vanaf 111,00

### Op zaterdagavond vanaf Pasen tot eind oktober

Vanaf 50 personen	vanaf 133,00
Vanaf 80 personen	vanaf 131,00
Vanaf 110 personen	vanaf 129,00
Vanaf 140 personen	vanaf 127,00
Vanaf 170 personen	vanaf 125,00
Vanaf 200 personen	vanaf 123,00

De all-in prijzen kunnen variëren afhankelijk van de menukeuze, aantal schenkuren, gekozen supplementen, ... De korting blijft echter steeds dezelfde.  
Voor kinderen jonger dan 16 jaar hebben we aangepaste tarieven.

Wij berekenen de all-in prijs voor jullie gekozen formule graag in een offerte op maat.





## NIEUWE FORMULE

# Drink & Dance

### Onthaal om 20.00 uur

Cava - Champagnebier - Cocktail - Mocktail - Fruitsap

Fingerfood op de tafels  
*crackers met aiolidip - flatbread met hummus - gemarineerde olijven*

### Dansfeest om 21.00 uur

Cava - Huiswijnen - Bieren - Frisdranken - Koffie - Thee

Partyhapjes in bediening (4 p.p.)  
*quesadilla - calamares met limoenmayo*  
*verse mini hamburger - kipspies met tzatziki - tex mex empanada*

Nachthapje  
*bourgondische bitterbal en frietjes met mayonaise OF patatas bravas met pulled chicken*

### Muziek en meer

Dansfeest met huis-DJ of eigen DJ ingeplugd op onze installatie  
Setting met statafels en barkrukjes  
Standaard decoratie met veldbloemetjes en kaarsjes

### All-in prijzen voor hapjes, dranken en muziek tot 02.00 uur

#### Op week- of vrijdagavond

zaalhuur inbegrepen (vanaf 50 personen)  
+ 50 personen € 72,00 | + 100 personen € 69,00 | + 200 personen € 66,00

#### Op zaterdagavond

eventuele zaalhuur afhankelijk van de periode en locatie  
+ 50 personen € 81,00 | + 100 personen € 78,00 | + 200 personen € 75,00

Voor extraatjes, aanpassingen of uitbreidingen verwijzen we graag naar onze Partybrochure.



## Decoratie

Meer dan ooit staan **sfeer en beleving** centraal bij een feest, en gepaste decoratie maakt hier een belangrijk deel van uit. In onze prijzen is een **standaard tafel- en zaaldecoratie inbegrepen**. Er is de keuze tussen natuureiken tafels of ovale tafels met tafellinnen. Elke tafel is voorzien van seizoensbloemen en theelichtjes.

Voor de bloemdecoratie bieden we jullie verschillende **pakketten** aan.

❖ **Basic chic - inbegrepen**

Per 6 personen voorzien we een bloemvaasje met gemengde veldbloemetjes of een potje met een grotere bloem op de tafels. Op de eretafel komen grotere bloemstukken of meerdere vaasjes in dezelfde stijl. We volgen het seizoen en de stijl van het moment.

❖ **Bloemenweide à la carte - + 1,50 per persoon**

Opnieuw voorzien we per 6 personen een bloemvaasje of een enkel potje met grotere bloem en grotere bloemstukken op de eretafel, maar u kan **zelf bepalen** welke kleuren, bloemen of stijl je op de tafels wil zien verschijnen.

Dit gepersonaliseerde pakket kan besproken worden met bloemenpartner **Patio**.

❖ **Fleurs de luxe - prijs op maat**

Voor een volledig luxueus bloemenconcept verwijzen we je graag naar onze partner **Patio**. Zij stellen graag al hun creativiteit en passie ter beschikking om een prachtig droomdecor te creëren. Ook een eigen bloemenpartner mag natuurlijk aangesproken worden.

Hoge kandelaars, rode of witte lopers, sfeervolle kaarsverlichting buiten, een vuurkorf in de winter, ... Ook deze extra 's zijn mogelijk op verzoek. Vraag naar onze mogelijkheden!

Ook **menukaarten** verzorgen wij graag, opnieuw met een persoonlijk tintje zoals een foto, een logo of een kleurencombinatie. De prijs varieert afhankelijk van het aantal personen van 15,00 tot 75,00 euro, maar is reeds inbegrepen bij de all-in formule.





## Menu à la carte

In onze menukaart vinden jullie heel wat inspiratie voor het samenstellen van het menu. We denken graag creatief mee om tot jullie ideale feestmenu te komen! Andere suggesties zijn steeds mogelijk.

Gerechten zonder prijsaanduiding zijn inbegrepen in de menuprijzen van de brochure.

Staat er een + vermeld, dan komt deze prijs supplementair bij de menuprijs.

### Signatuurvoorgerechten

- Vikingtaartje met gerookte forel, rode zalm, koningskrab en basilicum
- Tataki van gemarineerde zalm met kruidige smaakmakers
- Kruideltaartje met trio van zalm en kruidige toetsen
- Tartaar van Sint Jakobsnootjes, mousse van tuinboon en munt
- Gegrilde tonijn met gemarineerde groentjes, wakame en oosterse smaakmakers
- Texturen van eend en kwartel op gekarameliseerd bladerdeeg
- Carpaccio van Holsteinrund met basilicumtapenade en parmigiano reggiano
- Vitello tonato met appelkappers, olijfpereels en rucola
- Tartaar van Charolaisrund op wijze van de chef
- Zoete en zilte smaken van eend met pandan spekkoeke
- Carpaccio van tomaat, courgette en mozzarella met witte balsamico en basilicum
- Slaatje met feta, gepofte paprika, komkommer en gemarineerde groentjes
- Gelakte springrolls met mango en soja



### Mini voorgerechten (+ 3,00)

Deze voorgerechten kunnen **per drie** gecombineerd worden tot een **proevertjesassortiment aan tafel** bediend. Ook zijn deze gerechtjes te combineren in onze **Walk & Dine** formule of als keuze voor het **Gastronomisch Buffet!**

- Zalmtataki met dille en zoete mosterddressing
- Tataki van gemarineerde tonijn met soja, wasabi en sesam
- Gerookte zalm met forelmousse
- Vikingtaartje met gerookte forel en rode zalm
- Salade niçoise
- Cocktail van grijze Noordzeegarnaaltjes
- Slaatje met scampi en mango
- Vitello tonato
- Carpaccio van Holsteinrund met basilicum en parmigiano
- San Daniele ham met cavaillon
- Trilogie van eend
- Wildpaté met notenbrood en confit van rood fruit (seizoen)
- Rundstartaar met kruidige smaakmakers en picklesalsa
- Gerookte kip met tabouleh, munt en currydressing
- Insalata caprese met groene pesto
- Mini soepje van de dag





## Soepen

- **Groentesoep naar keuze**  
Tomaat - witloof - broccoli - prei - tuinkers - venkel - pompoen - (groene) asperge - knolselder - ...
- **Garnituur naar keuze**  
Zalmsnippers - gerookte paling - chorizo - snippers pata negra + 0,50  
Grijze garnalen + 2,00
- **Feestsoepen**
  - Velouté Agnes Sorel + 1,00
  - Kleurrijk garnituur opgegoten met heldere consommé + 1,00
  - Fazantvelouté met gerookte kwartel + 2,00
  - Bisque van grijze garnaaltjes + 3,00

## Warme tussengerechten (geserveerd als warm i.p.v. koud voorgerecht + 2,50)

- Kabeljauwhaasje met peultjespuree, groene groentjes en mousseline
- Schelvisfilet met bintjes en prei, grijze garnaaltjes en witte wijnsaus
- Gebakken zeebaarsfilet met risotto en ratatouille
- Krokante goudbrasem met spekpuree en sabayon van tripel
- Gemarineerde zalmhaas met groene asperges en beurre blanc
- Gebakken scampi ajvar met gepofte paprika en witte selder
- Isle flottante van kreeft met espuma van bouillabaisse en vadouvan + 10,00

## Signatuurhoofdgerechten

- Kabeljauwbowl met seizoensgroentjes en mousseline
- Zalmbowl met groene risotto en espuma van witte wijn
- Gevulde tongschar met oosterse kreeftensaus en jonge groentjes
- Zeebaarsfilet met blanke boter, gegrilde groentjes en gepofte kriel
- Gevulde kalkoenfilet met tapenade van zontomaatjes en pancetta
- Filet van hoevekip met mediterrane groentetatin en gebonden jus
- Eendenborstfilet met mandarine napoléon en babyappelsientjes
- Duroc varkenshaasje en z'n gekonfijt spek, truffelgratin en met boter gemonteerde jus
- Duet van ossenhaas en varkenshaasje met klassieke garnituren
- Melkkalkoteletjes met kleurige groentjes, bintjesgratin en jus met morilles + 4,00
- Zacht gegaarde kalfsfilet **of** entrecote met gratin van eekhoorntjesbrood en lichte jus + 4,00
- Holstein runderhaas met jonge groentjes, gebakken ganzenlever en portoboter + 4,00
- Zacht gebraden lamskroon, jus met lavendel en rozemarijnkrieltjes + 5,00
- Cannelloni van courgette met een vulling van spinazie en mascarpone met bintjespuree
- Groentetajine met honing en marokkaanse kruiden
- Mezzelune met parmezaan, rucola en zontomaat en sausje van tomaat en mascarpone





## Hoofdgerechtenbuffet

Combineer de visgerechten en het vlees van jullie voorkeur met een saus en aardappel- of pastagarnituur naar keuze. Voor passende seizoensgebonden groenten zorgt onze chef.

Voor hoofdgerechten **in buffetvorm** zijn raden we volgende aantallen aan:

- 4 gerechten vanaf 40 personen
- 5 gerechten vanaf 80 personen
- 6 gerechten vanaf 120 personen

Wij adviseren jullie graag bij het maken van de keuzes! Vraag naar onze vegetarische suggesties.

### Vis

*gepresenteerd in visbokaaltjes*

- Schartongrolletjes op normandische wijze met bintjespuree en grijze garnalen
- Schelvisfilet met spinaziepuree en witte wijnsaus
- Doradefilet met mediterrane getinte risotto
- Zalmfilet met puree van zongedroogde tomaatjes en blanke botersaus
- Kabeljauwhaas met preipuree en tuinkruidensaus
- Roodbaarsfilet met venkelpuree en zontomaat
- Zeewolf op prei met mosterdsausje en lookgamba
- Zeebaars op vel met look, limoen en kritharaki
- Pasta met scampi, groentjes en rode curry
- Pladijsfilet met puree van spinazie, bisque van garnalen en dragonolie
- Paling in't groen met mini krieltjes

### Vlees

*Aan buffet of op butcher's plates*

- Hoevekipfilet - Gentse waterzooi - Gevulde kalkoenfilet
- Rundsstoofvlees - Kalfsstoverij
- Eendenborstfilet - Parelhoenfilet
- Varkenshaas - Koteletjes van melkbig
- Varkenshaas of varkenskroon Duroc d'Olive + 2,00
- Filet pur van ronds of kalfs + 2,00
- Kalfskroon - Kalfsrug + 3,00
- Lamskroon - Lamsfilet + 4,00
- Stoverij Sint Hubertus (seizoen)
- Everfilet - Fazant (seizoen) + 2,00
- Hertenkalfkroon (seizoen) + 4,00
- Hertenfilet - Haasfilet (seizoen) + 4,00



## Voor onze jongste gasten\*

Voor de kinderen in het gezelschap voorzien we graag een menu op maat.  
Bij keuze voor buffetten, kunnen zij daarvan mee genieten.

### Kies je voorgerecht:

Kaas- of garnaalkroketje met slagarnituur

OF

Gebakken kibbeling met verse tartaar

OF

Mix van mini spiesjes: tomaat en mozzarella - meloen en ham - wrap met gerookte zalm

--

### Kies je soep:

Tomatensoep met balletjes (of soep menu volwassenen)

--

### Kies je hoofdgerecht:

Gepaneerde vis met tartaar en verse frietjes

OF

Gehaktbroodje met tomatensaus en aardappelfeesthoed

OF

Kipspiesje met appelmoes of champignonroomsaus en frietjes

OF

Hamburger met frietjes

OF

Pizzaproeverij

--

### Kies je dessert:

Smullen van het dessertbuffet, de sharing sweets of een kinderijsje

Soep - hoofdgerecht - dessert

26,00

Voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

31,00

Voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert

34,00

Leeg bordje om mee te proeven  
gratis (enkel mogelijk van 0 tot 2 jaar)

### \* Maximum 2 keuzes per gang

Mee genieten van de buffetten

0 tot 2 jaar - gratis

3 tot 5 jaar - 26,00

6 tot 11 jaar - 31,00

12 tot 16 jaar - 39,00