

TROUWEN IN

den Eyck

2024-2025



WELKOM IN *den Eyck*

Verliefd. Verloofd. En binnenkort... getrouwd! Proficiat met jullie prilste toekomstplannen.

Om die bijzondere dag te vieren, zijn jullie bij den Eyck aan het juiste adres.

Onze missie is immers om een warm gevoel te geven vanaf onze eerste kennismaking, ondersteuning te bieden bij elke stap van de voorbereidingen om uiteindelijk dat unieke droomfeest tot in de puntjes uit te voeren.

Beleef samen met jullie gasten een onvergetelijke dag in onze sfeervolle zalen met een heerlijk menu en spetterend dansfeest.

De huwelijksbrochure biedt een algemene blik op onze mogelijkheden. We werken steeds op jullie maat en volgen de persoonlijke wensen.

Kortom: jullie huwelijksfeest **à la carte**. Ontdek...

- **Algemeen bekeken** ⓘ
- **Avondfeest** ✂
- **Dansfeest** 🎉
- **Familielunch** 🍷
- **Receptie** 🥂
- **Huwelijksceremonie** 🕊
- **Decoratie & extra's** 🌸
- **Menukaart** 📖
- **Hoe verloopt het verder?** ✓



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 jullie 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 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 jullie voorkeur. Deze blijft geldig gedurende **10 dagen**. Als jullie de zaal wensen 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.
- Kiezen jullie voor een huwelijksfeest met minimum 50 dinergasten? Dan mogen jullie als vroeg huwelijkscadeau aansluiten op een van onze **Dinner & Dances, brunches of Sharing Sundays!** Op die manier kunnen jullie al eens ten volle kennismaken met de keuken, de service en de sfeer van den Eyck. Willen jullie dit moment delen met naaste familie of getuigen? Dat kan zeker! Jullie zelf krijgen dit etentje met alles erop en eraan aangeboden door den Eyck. Als jullie graag enkele extra voorproevers uitnodigen, is dit zeker mogelijk voor de prijs van de gekozen formule. Alle info en menu's vind je op onze website.
- Spreken de stijl en de concepten van den Eyck jullie aan, maar is de ligging niet ideaal of bekijken jullie 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.



Avondfeest

Het aperitief

Gedurende ruim drie kwartier nemen jullie rustig de tijd om de gasten te ontvangen. Lekkere **drinkjes** en vrijblijvend ook **hapjes** vormen een fijn begin van jullie 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
- Frisse mocktail

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 of tapenades met grissini of 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 |



Het diner

Na het aperitief worden de gasten door ons **begeleid** naar hun tafel. Vaak gebeurt dit op een hele eigen manier volgens een **thema** dat bij jullie past. Opteren jullie 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 jullie mee!

We werken 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 jullie 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 - inbegrepen in all-in formule

- 4 uur (aperitief en beperkt diner, zonder dansfeest)	27,00
- 5 uur (aperitief en diner, zonder dansfeest)	31,00
- 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

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

Barbecuebuffet

52,00 > 100 p. | 57,00 vanaf 50 - 100 p.

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.





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





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

Hoevekipilet - 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



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 geserveerd 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 miniatuurdessertjes* 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 miniatuurdessertjes*
Ijstaart pièce montée in plaats van schepijs + 3,00
Huwelijkstaart à la carte door patissier Van de Vorst en schepijs + 6,00
- * Voorbeeldaanbod miniatuurdessertjes**
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)**
Gebakken flensjes met suiker + 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





Dansfeest

Dranken tijdens het dansfeest

Komen er nog **extra gasten** na het diner? Dan worden zij ook ontvangen met een aperitiefje en kunnen ze aansluitend mee genieten, eventueel van het dessertbuffet maar zeker van het dansfeest.

Tijdens het dansfeest worden dranken in bediening geserveerd, maar kunnen de gasten 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 (enkel dansfeest)

- | | |
|--|-------|
| - 6 uur (laatavondgasten - geen diner) | 35,00 |
| - 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** is steeds een voltreffer!

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 |

Interesse in een uitgebreidere hapjesformule tijdens het dansfeest? Raadpleeg dan onze **partybrochure**.



Music, Maestro!

Het dansfeest komt pas echt op gang met een excellente DJ. Onze **huis-DJ's** zorgen met veel enthousiasme voor een gezellig gevulde dansvloer tot in de vroege uurtjes. Uiteraard volgen zij jullie 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

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.



Receptie

In een mooi aangeklede zaal of tuin, klinken jullie samen met de gasten op jullie huwelijk. Voor een receptie houden we rekening met een standaard duurtijd van **twee uur**.

Receptiedranken

De prijs van het drankenarrangement is afhankelijk van de keuze voor de bubbels.

Voor 2 schenkuren

- Cava Masia de la Luz brut	18,00
- Prosecco Maschio dei Cavalieri extra dry	20,00
- Crémant de Limoux Première Bulle	20,00
- Champagne Lamotte Brut	29,00

Verder voorzien we ook:

- Champagnebier Dame Jeanne
- Witte, rosé en rode huiswijn
- Bieren
- Vers appelsap en sinaasappelsap
- Waters en frisdranken
- Warme dranken op verzoek

Receptiehapjes

Tafelgarnituren

Bij aanvang van de receptie staan deze hapjes alvast klaar op de tafels.

Hapjes op de tafels

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

Hapjesmenu

Onze chef zorgt voor een mooi en gevarieerd hapjesassortiment met de ingrediënten van het seizoen. Tijdens de receptie worden er zowel koude als warme aperitiefhapjes geserveerd.

Receptiehapjes naar keuze van de chef

- 6 hapjes (3 koude en 3 warme per persoon - variatie van 8)	18,00
- 8 hapjes (4 koude en 4 warme per persoon - variatie van 10)	24,00
- 10 hapjes (5 koude en 5 warme per persoon - variatie van 12)	30,00



Mogelijke aanvullingen

- **In bediening**
 - Mini dagsoepje 2,50
 - Oesters (1,5 p.p.) bedield door onze oesterman (seizoen) 8,00
- **In buffetvorm**
 - Kazentafel met een assortiment zachte, halfzachte en harde kazen (70 gram p.p.) 7,00
 - Oesterbar (2 p.p.) met garnituren (seizoen) 10,00
 - Divers belegde tapabroodjes en wraps (3 p.p.) 9,00
 - Buffetje van de visser (gerookte vissen, grijze garnalen, oesters, jenever) 17,00
- **Zoeternijen (op verzoek in combinatie met een koffie- en theebuffet)**
 - Koekjes en pralines 2,50
 - IJshoortjes in bediening 3,00
 - Sweet fingerfood (marshmallows, spekjes, koekjes, cuberdons, ...) 4,50
 - Dessertminiaturen uit eigen patisserie (2 p.p.) 6,50





Huwelijksceremonie

Ja zeggen tegen elkaar in een **romantische intieme setting** in de nabijheid van jullie naaste vrienden en familie. Mooier kan het niet zijn!

Wij zorgen voor de gewenste **opstelling** (bij mooi weer natuurlijk buiten in een van onze tuinen) met witte stoeltjes en een bankje voor jullie zelf, een **geluidsinstallatie met 1 micro en mogelijkheid tot aansluiting voor muziek binnen** (aparte installatie buiten: supplement 75,00) en een **lezenaar of tafel voor de sprekers** met bloemvaasjes. Alles staat klaar, zodat de ceremoniespreker van jullie keuze voor een onvergetelijke huwelijksinzegening kan zorgen.

Voor het verzorgen van al deze praktische schikkingen wordt een vaste prijs van aangerekend afhankelijk van de gekozen locatie. Voor de **Schuur en Aurum** met bijhorende tuin bedraagt de prijs **725,00**. De prijs voor **Quercus** (binnen bij Platinum) **of Kleine Doornboom** (binnen bij Bleuk en Doornboom) is **575,00**.



Extra decoratie? Je mag hier zeker zelf voor zorgen, of contact opnemen met onze partner **Hanne bloemt**. Werk je met eigen materialen of een eigen partner, dan bespreken we graag samen de praktische afspraken rond opbouw en afbraak.

We hebben zelf ook een aantal mogelijkheden.

- | | |
|---|----------|
| - rechthoekige houten backdrop met doek, bloemstuk en windlichten | € 195,00 |
| - witte loper (per lopende meter) | € 9,00 |
| - rode loper (per lopende meter) | € 5,00 |

Zoek je nog een ceremoniespreker of heb je voorkeur voor **live muziek** of professionele begeleiding voor het geluid bij de ceremonie? Dan raden we je graag een van onze spartners aan. Vraag gerust naar onze contacten.



Familielunch

Tussen de plechtigheden en het feest zorgen wij graag voor het onthaal van de familie en suite.

Enkel **drankjes** of een **broodjeslunch**? Het kan allemaal! Onderstaande arrangementen zijn telkens voor 2 schenkuren, inclusief de vermelde dranken. Andere dranken worden verrekend volgens het werkelijke verbruik. Op zoek naar iets anders? Laat het ons weten, we denken graag mee.

Broodjeslunch

22,50

Divers belegde kleine broodjes en mini wraps (4 p.p.)

Wrap - gerookte zalm - kruidenkaas

Smoske - kaas of ham

Tapabroodjes

tomaat, mozzarella en pesto

martino

kip curry

Soepje van de dag (+ 5,00)

Voor de kinderen (optioneel)

Mini sandwiches - kaas - hespenworst - choco

Koffie- en theebuffet

Bru waters, vruchtensappen en frisdranken

Luxe broodjeslunch

26,50

Divers belegde kleine broodjes (4 p.p.)

Bagel - gerookte zalm - komkommer - dille

Waldkorn - brie - vijgencompote - zwarte peper - cresson

Focaccia - gegrilde groenten - geitenkaas - honingmosterd

Rosbief - truffelmayo - rucola - pijnboompit

Pastrami - tomatensalsa - ijsbergsla

Soepje van de dag (+ 5,00)

Voor de kinderen (optioneel)

Mini sandwiches - kaas - hespenworst - choco

Koffie- en theebuffet

Bru waters, vruchtensappen en frisdranken



Decoratie & extra's

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 natuurreiken 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, de stijl van het moment en de creativiteit van onze vaste bloemenpartner **Patio**.

- **Bloemen à la carte** - *+ 1,50 per persoon*

Opnieuw voorzien we per 6 personen een bloemvaasje met gemengde bloemetjes en grotere bloemstukken op de eretafel, maar jullie kunnen **zelf bepalen** welke kleuren, bloemen of stijl jullie op de tafels willen zien verschijnen.

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

- **Fleurs de luxe** - *prijs op maat*

Voor een volledig luxueus bloemenconcept verwijzen we jullie graag naar onze decoratiepartners **Patio, Hanne bloemt of Dream Party**. Zij stellen graag al hun creativiteit en passie ter beschikking om een prachtig droomdecor te creëren.

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!

Wil je de styling van je feest nog meer personaliseren, dan kan je contact opnemen met onze decoratiepartners **Hanne bloemt of Dream Party**. Je kan uiteraard ook samenwerken met een partner naar jullie keuze. Vraag dan wel altijd naar de voorwaarden voor opbouw en afbraak ter plaatse.

Een mooi aandenken aan je feest meegeven met je gasten in de vorm van een foto is altijd een aanrader. Boek je **photobooth** van partner Fotofox voor 550,00. Wij regelen de reservatie, zij de personalisatie.

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 (seizoen) + 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 groentjes 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 - Kalfsstoeverij
- Eendenborstfilet - Parelhoenfilet
- Varkenshaas - Koteletjes van melkbig
- Varkenshaas of varkenskroon Duroc d'Olive + 2,00
- Filet pur van runds 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

27,00

Voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

32,00

Voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert

35,00

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 - 27,00

6 tot 11 jaar - 32,00

12 tot 16 jaar - 40,00

Drankenforfait

0 tot 2 jaar - gratis

3 tot 5 jaar - 10,00

6 tot 11 jaar - 14,00

12 tot 16 jaar - 20,00



Hoe verloopt het verder?

Voor jullie grote dag moet er heel wat geregeld worden. Met deze checklist geven we graag mee wat er wanneer voor den Eyck in orde moet zijn. Uiteraard kan dit altijd ook vroeger en helpen we jullie graag als er tussendoor vragen zijn.

- **De info afspraak**
We bekijken samen de locaties, de mogelijkheden en kunnen als jullie dat wensen al een eerste vrijblijvend voorstel uitwerken.
- **De reservering**
Kiezen jullie voor den Eyck, dan leggen we de datum en de zaal vast met een reserveringsovereenkomst en er wordt een waarborg betaald. De eerste waarborg ontvangen graag we 10 dagen na reservering, de tweede 6 maanden voor het feest. Graag ontvangen we ook een ondertekend exemplaar van de reserveringsovereenkomst terug.
- **De offerte**
De offerte met de planning, de catering, alle praktische zaken en de prijs per persoon kan op elk moment worden besproken, maar een maand voor het feest hebben we graag een finale versie.
- **Extraatjes**
Kiezen jullie voor een bruidstaart à la carte, extra bloemetjes of een photobooth? Neem dan ook een maand op voorhand even contact op met de patissier of de bloemiste om een afspraak in te plannen. Wij bezorgen jullie graag de contactgegevens.
- **De tafelschikking**
De zaalverantwoordelijke die jullie feest in goede banen zal leiden, contacteert jullie in de loop van de maand voor het feest. Een tiental dagen op voorhand zitten jullie samen om alles nog even te overlopen en de tafelschikking te bespreken.
Tegen die tijd heb je best een alfabetische gastenlijst per koppel, met daar achter de naam van de tafel. Wij bezorgen graag een blanco document hiervoor als je dat wenst.
- **DJ**
We weten graag zo snel mogelijk na de bevestiging of we een huis-DJ mogen inplannen of jullie zelf een DJ of live muziek voorzien.
Kiezen jullie voor een van onze huis-DJ's? Dan contacteert deze jullie zelf om de muzikale voorkeuren te bespreken of komt hij ook langs tijdens de afspraak voor de tafelschikking.
- **Bedankjes en extra decoratie brengen**
In de loop van de week voor het feest kan je op kantoor tijdens de kantooruren terecht om eventuele extra decoratie en bedankjes binnen te brengen. Met de nodige instructies zorgen wij dat dit klaar staat op het feest. Geef ons best even een seintje op voorhand wanneer je langs wenst te komen zodat we jullie zeker goed kunnen helpen.
- **Definitief aantal personen doorgeven**
Kleine wijzigingen aan het aantal dat bij ons bekend is na de tafelschikking, kan je kosteloos doorgeven tot de dag voor het feest om 12 uur 's middags. Nadien wordt de prijs voor het eten **wel aangerekend**.