

A STYLISH SETTING

FEESTGIDS 2026



FEESTGIDS

Geachte mevrouw, heer,

Hotel Serwir is het trefpunt in het Waasland voor vergaderingen, seminars, recepties en feesten.

Dit 4-sterren hotel met 78 elegante kamers, alle uitgerust met radio, TV, directe telefoonlijn, bad en/of regendouche, airco, wifi... staat garant voor een ideale infrastructuur en een aangenaam verblijf.

Voor luisterrijke recepties, ontvangsten en feesten, zoeken wij met onze creatieve keukenbrigade naar verzorgde presentaties van dagverse marktproducten.

Hotel Serwir beschikt over hedendaagse, luxueuze salons om uw feesten nog meer stijl te geven. Op een prachtig terras, met aangepaste tuin en een gemakkelijke verbinding met de feestzalen, kan u tot 750 genodigden ontvangen. Het hedendaags design van onze zalen zal uw genodigden verrassen en aan uw happening een exclusief tintje geven.

In Brasserie Renardeau kan u voor alles terecht. Een uitgebreide spijskaart met verzorgde gerechten, specialiteiten en steeds wisselende suggesties, verzekeren u een budgetvriendelijk bezoek.

De stemmige bar van het hotel wordt terecht dé ontmoetingsplaats in het Waasland genoemd.

Onze vergaderzalen zijn uitgerust met hedendaags didactisch materiaal en zijn bijzonder geschikt voor residentiële vergaderingen, presentaties, studiedagen e.d. In een afzonderlijke brochure bieden wij u onze diverse arrangementen aan.

Met gratis wifi voldoen wij aan de hoogste eisen van de hedendaagse zakenman.

Ons gemotiveerd team van medewerkers kan banketten tot 400 personen en stijlvolle recepties tot 750 personen voor u verzorgen.

Aarzel niet ons te contacteren voor alle verdere informatie.

Wij staan steeds tot uw dienst voor alle verdere inlichtingen en danken u voor het in ons gestelde vertrouwen.

De tarieven in deze brochure zijn geldig voor 2026.

Sabine De Bruyne
sales@serwir.be
Tel 03-778 05 11

Receptieformules - *Drankpakketten*

Formule 1

Schuimwijn méthode traditionnelle
"Chevalier Royal Brut" en fruitsap

1 uur	€ 18
1,5 uur	€ 27
2 uur	€ 32



Formule 2

Cava "Bellisco brut" en fruitsap

1 uur	€ 25
1,5 uur	€ 37
2 uur	€ 44

Formule 3

Huischampagne "Baron Albert Brut"
en fruitsap

1 uur	€ 35
1,5 uur	€ 45
2 uur	€ 59

Bij recepties, niet gevolgd door een banket, voorzien wij 1 kelner per 20 personen (+ barman) welke wij in rekening brengen aan € 48 per uur per kelner.



Hapjes

Koude hapjes

- Tartaar van zalm, zure room, limoen, haringkaviaar
- Hummus, bloemkool, bieslook olie, crunchy kikkererwt
- Krokante sushi, zalm, krab, sojacrème, wakamé
- Tataki tonijn, edameme-salade, zwarte sesamolie
- Gerookte zalm, zure room en dille
- Zoete aardappel, couscous, bloemkoolkaviaar
- Crème Burrata tomaten pesto
- Blini met gerookte forelmousse
- Vitello Tonnato
- Steak tartaar, mayo frietjes
- Glaasje garnailcocktail

*
VEGAN

VEGAN
VEGE

**

Warme hapjes

- Creuse oester, natuur of gegratineerd
- Sint-Jacobsvrucht met wortelcrème en zwarte pens
- Mini beefburger
- Canneloni Milanèse, parmezaan
- Klassiek worstenbroodje ras-el-hanout, pijnboompitten
- Oriental cigar (loempia)
- Scampi tempura met mango-curry
- Buikspek met pickles en noten
- Gyoza, limoen mayo en soja

**

**

VEGE

VEGE

VEGE

Mini-soepjes

- Grijze garnaal, room, bieslook
- Velouté van zwartpootkip
- Mini soepje (suggestie van de chef - seizoen)
- Bloemkoolcrème met ossenstaart
- Courgette Boursin

Hapjes per stuk	€ 3
Hapjes met *	€ 3
Hapjes met **	€ 4

5 stuks	€ 14
7 stuks	€ 20
9 stuks	€ 25

Indien keuze hapjes met * of ** - totaalprijs meerdere hapjes te bespreken

Kaas- en salamiblokjes	€ 5 per pers.
Dip tapas (genre hummus - tzatziki - tarama)	€ 5 per pers.

Uitbreidingen bij receptiesamenstellingen

Eén of ander buffet kan supplementair aan een receptieformule of walking dinner toegevoegd worden.

Gelieve een minimum van 5 buffetten voor het gezelschap te voorzien indien er geen andere catering gewenst is.

Serranoham

De ham is flinterdun versneden. Geserveerd met "ciabatta" brood en in fijne dobbelsteentjes gesneden tomaat, geparfumeerd met verse basilicum of pareltjes van meloen, gemarineerd in rode Port

€ 10 per persoon

Zalm

Wij serveren uw gasten drie soorten zalm (gerookte, gemarineerde en tartaar van zalm).

€ 12 per persoon

Scandinavië

Wij serveren uw gasten aan dit buffet Scandinavische visspecialiteiten: gerookte zalm, gravlax van zalm, terrine van lotte, gemarineerde haring

€ 19 per persoon

Food cocktails:

- Kip en ananas
- Grijze garnalen
- Tonijn en taboulé
- Serranoham en meloen

€ 6 / stuk

€ 7 / stuk

€ 6 / stuk

€ 6 / stuk

Oesterbuffet (niet voorradig in april-mei)

"Creuses" oesters op ijs met bijpassende garnituur: peper, citroen en oesterbrood.

€ 5 per stuk

*Minestrone*soep

Standje met de traditionele minestrone soep met Parmezaanse kaas.

€ 11 per persoon

Kippenvelouté "A La Reine"

Kippenroomsoep met garnituur en paddenstoelen.

€ 11 per persoon

Lam

Aan dit buffet worden gepersilleerde en gebakken lamvlees geserveerd

€ 12 per persoon

Paella Valenciana

Een rijkelijk gevulde Spaanse paella

Ingrediënten zijn: rijst met saffraan, konijn, kip, inktvisringen, scampi, gamba en mosseltjes.

Veggie

Vol-au-veggie

Canneloni met ricotta & spinazie

€ 13 per persoon

Varkenswangen

Varkenswangen, langzaam gegaard met donkere Westmalle.

€ 9 per persoon

Oosterse pasta *scampi*

Pasta met gebakken scampi, wokgroenten en sweet chili

€ 12 per persoon

Vol-au-vent Ostendaise

Bladerdeeggebakje, gevuld met diverse soorten vis en een kreeftensausje.

€ 11 per persoon

Tongrolletjes

Slibtongetjes "Belle meuniere" gebakken in hoeveboter

€ 12 per persoon

€ 13 per persoon

Blanquette

Kalfsblanquette met seizoensgroenten en kroketten.

€ 12 per persoon

Zoet

Wij bieden uw genodigden het laatste halfuur van de receptie een variëteit van drie mini-desserts aan. Wij voorzien hierbij een kopje koffie en thee voor de liefhebbers.

€ 10 per persoon



Aan de hand van onze menusuggesties kunt u zelf een menu samenstellen naar eigen smaak en prijsklasse.

Wij geven u graag advies bij het samenstellen van uw menu, naargelang het aantal personen en/of de aard van uw banket.

De voorgestelde gerechten worden geserveerd vanaf 15 personen. Buffetten vanaf 50 personen.

De hoofdschotel wordt geserveerd met aangepaste groente- en aardappelgarnituur. Dit wordt bepaald in functie van het seizoen en de marktaanvoer.

Menu Lucca

Noordzee tong, geglaceerd met sabayon van Rodenbach en grijze gepelde garnaal OF
Timbaal van traaggegarde zalm, licht gerookte zalm, zure room en verse kruiden OF
Tomaat garnaal OF
Millefeuille met kalfszwezerik, wokje van champignons en licht Portosausje

Kervelsoep met crème van gerookte forel OF
Heldere kippensoep met fijne groenten OF
Bisque van kreeft

Gevulde parelhoenfilet met , seizoensgroenten en kroketten OF
Varkenshaasje, groentewokje en jus met dragonmosterd, gratin OF
Ostends vispannetje met pommes duchesse OF
Kalfsfilet, seizoensgroenten, stevige kalfsjus en gratin Dauphinois

Dessertenbord
(Very Berry of Mango licious of Nougato)

Uitgebreid nagerechtenbuffet
inclusief gelegenheids(ijs)taart (= supplement € 15)

Prijs per persoon:

Menu (voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert)	€ 65
<i>(gerechten kunnen aangepast worden aan het seizoen en de wensen van de klant)</i>	
Huiswijn tijdens de maaltijd	€ 15
1 uur aperitief met schuimwijn en 3 hapjes	€ 24
Water tijdens de maaltijd en koffie of thee	€ 7,5

All-in prijs : € 110

Menu Colmar

Halve kreeft en Belle Vue (supplement volgens dagprijs) OF
Carpaccio van coquilles met limoenparels OF
Surf en turf coquile-buikspek creme zoete ui

Zeebaars met bio-tomaat OF
Risotto met boschampignons en krokante kalfszwezerik OF
Halve kreeft met Zuiderse nage (supplement volgens dagprijs) OF
Heldere bouillon van breskeip en ganzenleverkubusjes

Sorbet naar keuze

Parelhoen gevuld, crème van erwten, jus oude mosterd OF
Lamskroon Sisteron, onder kruidenkorst, seizoensgroenten,
stevige jus en gratin dauphinois OF
Ossenhaas "Rossini" - gebakken ganzenlever, toast, groentepuree
en jus met truffel, kroketjes OF
Gebraden kalfshaas met groentenkrans, rode wijnsaus, kroketten OF
Medaillon van tong, roomsausje met prei, duchesse aardappelen

Dessertenbord
(Very Berry of Mango licious of Nougato)

Uitgebreid nagerechtenbuffet
inclusief gelegenheids(ijs)taart (= supplement € 15)

Prijs per persoon:

Menu (voorgerecht - 2de voorgerecht - sorbet - hoofdgerecht - dessert) (gerechten kunnen aangepast worden aan het seizoen en de wensen van de klant)	€ 80
Huiswijn tijdens de maaltijd	€ 17,5
1 uur schuimwijn met 3 hapjes	€ 24
Water tijdens de maaltijd en koffie of thee	€ 7,5

All-in prijs per persoon : € 125

Kindermenu

Tomatensoep met balletjes

of

Kaaskroket

Kipfilet met appelmoes en frietjes

of

Frikandel met frietjes en sausjes

of

Kidssteak met frietjes, sla en bruine jus

of

Fishsticks met puree en tartaarsaus

of

Spaghetti Bolognaise

Kinderijsje

of

Chocolademouse

Frisdrank inbegrepen

Prijs per kind: € 38

Menu van de Chef

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert

€55 (3 gangen)

€74 (incl. huiswijn en water)

€80 (incl. 1 glas bubbels + hapje,
huiswijn, water & koffie)

Eventueel aan te vullen met receptie formule van 1 uur

Receptieformules van 1 uur

Formule 1

Schuimwijn "Chevalier Royal
brut" en fruitsap
(pilsje of water/cola op vraag
3 aperitiefhapjes &
borrelgarnituur

€ 25 per persoon

Formule 2

Cava "Gran Gesta"
en fruitsap
(pilsje of water/cola op vraag
geen probleem)
3 aperitiefhapjes &
borrelgarnituur

€ 30 per persoon

Formule 3

Champagne Maison "Baron Albert
Brut" en fruitsap
(pilsje of water/cola op vraag
geen probleem)
3 aperitiefhapjes &
borrelgarnituur

€ 40 per persoon

Forfaits

Drankenforfait tijdens dansfeest

Voor avondfeesten bieden wij u volgende drankenforfait aan tot 03.00 uur

Cristal, Brugs witbier, Grimbergen, Westmalle, Duvel, witte en rode huiswijn,
glaasje bubbels, mineraalwater, Coca Cola, fruitsap, koffie of thee

€ 35 per persoon

De drankenforfait start na de koffiedienst van het banket.

Als andere dranken aan het voorgestelde assortiment worden toegevoegd, zullen deze per stuk worden verrekend aan gangbare prijzen. Bij verlenging na de forfait worden de dranken verrekend per stuk.

Laat-avondgenodigden

U kan later op de avond een aantal genodigden laten aansluiten bij het avondfeest.
Dit gebeurt vanaf het dessertenbuffet.

Wij vragen een minimumverbruik van **€ 65** (glaasje bubbels, dessertenbuffet + drankenforfait)
voor de laatavondgasten.

Het aantal avondgasten dat er bij komt mag niet meer zijn dan 40% van het totaal aantal gasten.

Aperitieven, alcohol en frisdranken



DRANKEN

Per fles (volgens verbruik)

Water SERWIR (bruis-plat)	€ 7,5
Coca Cola (Original – Zero)	€ 9
Fruitsap	€ 9
Mocktail	€ 17,5
Huiswijn wit – rood	€ 33
Méthode Traditionelle “Chevalier Royal”	€ 33
Cava “Gran Gesta”	€ 44
Champagne maison “Baron Albert Brut”	€ 67

Op aanvraag is er onze uitgebreide wijnkaart.

HUISWIJNEN

Wit

Chardonnay

Rood

Merlot



Hotel Serwir stelt u een uitgebreide wijnkaart voor.

Onze menu's zijn ofwel huiswijn inclusief ofwel geselecteerde wijnen inclusief.

Indien u een menu wenst te bespreken met wijn inbegrepen staan wij u graag bij.
Wij bieden u ook een vakkundig budgetadvies.

Banketten, recepties met verbruik per fles

Champagnes

Champagne maison Baron Albert brut	€ 67
------------------------------------	------

Schuimwijn

Méthode traditionnelle Chevalier Royal brut	
Cava Gran Gesta	€ 33
	€ 44

Huiswijn

Domaine Le Noble – Pays de la Carcassonne	
Chateau Le Breton– Bordeaux	€ 33
	€ 33

Geselecteerde wijnen

Wij passen de wijnen aan naargelang het door u uitgekozen menu.

Vraag vrijblijvend onze uitgebreide wijnkaart.

(min. 50 personen)

Vanaf aperitief formule tot en met drankenforfait tijdens dansfeest (19u-03u // of uurschema naar keuze)

Zilver all-in avondfeestformule

Ontvangst en aperitief

19.00 uur tot 20.00 uur

- Bubbels, mocktail of fruitsap
- 3 feestelijke aperitiefhapjes

Feestmenu

20.30 uur tot 23.00 uur

- De gerechten worden gekozen uit het menu op volgende bladzijde.

Dranken tijdens de feestmaaltijd

- Tijdens het diner voorzien wij de huiswijnen, mineraalwater en koffie na het diner.

Dranken tijdens het dansfeest

23.00 uur tot 03.00 uur

- Drankenforfait met vrije keuze van glaasje bubbels, huiswijn, bieren en frisdranken.

Geen sterke dranken

Inclusief personeelsvergoeding tussen 24.00 uur – 03.00 uur.

Na 03.00 uur geen verlenging meer mogelijk.



MENU ZILVER

Vitello Tonnato met parmezaan & pijnboompitten
of
Assiette de luxe, coquille, ganzenlever, garnalen en jamon Bellota
of
Geglaceerde tongfilet (onder de grill), bladspinazie, mousseline met Duvel

§

Velouté “Agnes Sorel”, kippenroomsoep
of
Courgette soep met crème van Boursin
of
Heldere rundsbouillon met tomaat en kervel

§

Suprême van parelhoen met groentekrans, stevige jus en kroketjes
of
Kalfshaas ,spekboontje en gebakken witloof, aardappelgratin
of
Iberico varkenshaasje met graanmosterdsaus, groentekrans en rozemarijnaardappeltjes
of
Huwelijk van reuze Gamba en zeetongfilet, roomsaus met wit van prei en hertoginneardappel

§

Dessertenbord
(Very Berry of Mango licious of Nougato)
of
Uitgebreid nagerechtenbuffet inclusief gelegenheids(ijs)taart
(suppl. €15 per persoon)

Prijs per persoon

(all-in prijs voor aperitief, menu incl. dranken, dranken tijdens dansfeest tot 03u00)
Menu = voorgerecht - soep - hoofdgerecht en dessert

Indien champagne als aperitief

All-in
€ 115 pp

Supplement € 15 pp

Vanaf aperitief formule tot en met drankenforfait tijdens dansfeest (19-03u of uurschema naar keuze)

Goud all-in avondfeestformule

Ontvangst en aperitief

19.00 uur tot 20.00 uur

- Bubbels, mocktail of fruitsap
- 3 feestelijke aperitiefhapjes

Feestmenu

20.30 uur tot 23.00 uur

- De gerechten worden gekozen uit het menu op volgende bladzijde.

Dranken tijdens de feestmaaltijd

- Tijdens het diner voorzien wij de huiswijnen, mineraalwater en koffie na het diner.

Dranken tijdens het dansfeest

23.00 uur tot 03.00 uur

- Drankenforfait met vrije keuze van glaasje bubbels, huiswijn, bieren en frisdranken.
Geen sterke dranken

Inclusief personeelsvergoeding tussen 24.00 u – 03.00 uur.

Geen verlenging meer mogelijk.



MENU GOUD

Gerookt vissersbordje "New Style" (zalm, paling, forel, makreel)

of

Timbaal van zalm met citroen-limoendressing en dille

of

Assiette de luxe, coquille, ganzenlever, garnalen en jamon Bellota

of

Bisque van strandkrab en langoustine met rijke garnituur

of

Helder nat van Bressekip "Celestine" met fijne groenten

§

Gamba "Bourguignon"

of

Filet van griet met zeekraal, lamsoor, tuinbonen, groene asperges, jus van Muscat wijn

of

Sint-Jacobsvruchten en buikspek, zalf van knolselder, noten crumble, bieslookolie

§

Ossenhaas "Wellington" New Style, groentepuree, stevige jus met Madeira

of

Eendenborst, rosé gebraden, zalf van gele wortel, spekboontjes, tomaat, truffeljus

of

Kalfsfilet en -zwezerik met portobello, rode portosaus

of

Zeetongfilet, Red label zalm "Saint-Michel", jus van Muscat en seizoenjulienne

§

Dessertenbord

(Very Berry of Mango licious of Nougato)

of

Uitgebreid nagerechtenbuffet inclusief gelegenheids(ijs)taart

(supplement € 15 per persoon)

Prijs per persoon

(all-in-prijs voor aperitief, menu incl. drank en dranken tijdens dansfeest tot 03u00)

Menu = voorgerecht - 2de voorgerecht - hoofdgerecht en dessert

All-in
€ 125

Indien champagne als aperitief

supplement € 15 pp

Vanaf aperitief formule tot en met drankenforfait tijdens dansfeest (19-03u of uurschema naar keuze)

Diamant all-in avondfeestformule

Minimum 50 personen voor buffetten

Ontvangst en aperitief

19.00 uur tot 20.00 uur

- Bubbels, mocktail of fruitsap
- 3 feestelijke aperitiefhapjes.

Voorgerechtenbuffet – hoofdgerechtenbuffet - dessertenbuffet

20.30 uur tot 23.00 uur

- Zie volgende bladzijde voor een voorbeeld.
- De buffetten worden naar gelang het seizoen en/of uw wensen aangepast.
- Voor de volledige keuze, zie Buffetten.

Dranken tijdens de buffetten

- Tijdens de buffetten voorzien wij de huiswijnen, mineraalwater en koffie na het diner.

Dranken tijdens het dansfeest

23.00 uur tot 03.00 uur

- Drankenforfait met vrije keuze van glaasje bubbels, huiswijn, bieren en frisdranken.

Inclusief personeelsvergoeding tussen 24.00 u – 03.00 uur.

Na 03.00 uur geen verlenging meer mogelijk



MENU DIAMANT (buffetformule)

Voorbeelden Koud voorgerechtenbuffet :

Scandinavische visspecialiteiten zoals graved lax , gerookte vissen

Tomaten gevuld met grijze garnalen

Zalm “Belle Vue”

Carpaccio van rund met olijfolie en parmezaan

Vitello tonato

Boerenpasteien met confituren (in winterseizoen)

Gevulde eitjes

Inclusief Saladbar

Aangepaste sausjes & broodbuffet

Voorbeelden Warm buffet :

(3 keuzes)

Châteaubriand, aangepaste sauzen en frietjes

Zeetongrolletjes Normande met duchesse aardappelen

Gebakken scampi Nantua met groentenwok en pasta

Varkenshaasje Duroc d'olives, seizoensgroenten en mosterdjus, kroketten

§

Voorbeelden dessertenbuffet :

Inclusief gelegenheids(ijs)taart

Pannenkoekjes

Chocomousse, tiramisu, koude sabayon

Panna cotta, mini moelleux, mini-gebakjes

Fruitspiesjes

§

Buffet met koffie, thee en koekjes

Prijs per persoon

All-in prijs voor aperitief formule, buffetten incl. drank en dranken tijdens dansfeest tot 03u00

Buffetten = voorgerechtenbuffet, hoofdgerechtenbuffet en dessertenbuffet

All-in

€ 140 pp

Indien champagne als aperitief

Supplement + € 15 pp

Formule Walking dinner / *aan sta-tafels - niet zittend*

Minimum 75 personen

Vanaf aperitief formule tot en met drankenforfait tijdens dansfeest (19-03u of uurschema naar keuze)

Ontvangst en aperitief

19.00 uur tot 20.00 uur

- Bubbels of fruitsap
- Hapjes/ voorgerechten (zie vb onderaan)

Hoofdgerechten + desserts

20.30 uur tot 23.00 uur

- Zie volgende bladzijde voor een voorbeeld.
- De gerechten worden naar gelang het seizoen en/of uw wensen aangepast.
- Hoofdgerechten gedresseerd à buffet of rondgang

Dranken tijdens walking dinner

- Tijdens de buffetten voorzien wij de huiswijnen, mineraalwater en koffie na het diner.

Dranken tijdens het dansfeest

23.00 uur tot 03.00 uur

- Drankenforfait met vrije keuze van glaasje bubbels, huiswijn, bieren en frisdranken.

Inclusief personeelsvergoeding tussen 24.00 u – 03.00 uur.

Na 03.00 uur geen verlenging meer mogelijk.

Voorgerechten in hapjesvorm / er wordt rondgegaan met

- Gerookte zalm
- Soepje van de Chef
- Scampi met Calvados en appel
- Mini burger
- Zakouski met brie en honing
- Breydelhamkroketjes (2st)

Hoofdgerechtenbuffet / gedresseerd op bordjes en af te halen aan buffet

- Zeetongfilets, Normandische wijze, smeuije puree
- Pasta scampi en tuinkruidensaus
- Hertenstoofpotje (winterseizoen) met kroketjes OF varkenswangetjes
- Spiesje met rund, varken of kip, champignonsaus en pommes rissolées
- Vegetarische wok met penne en Thaise curry -just like chicken

Zoet buffet / er wordt rondgegaan met :

- Koude sabayon / Tiramisu
- Midi éclair
- Ijspralines
- Fruitsla

All-in

Prijs per persoon € 125 pp

All-in prijs voor aperitief, walking dinner incl. drank en dranken tijdens dansfeest tot 03u00

Indien champagne als aperitief Supplement + € 15 pp

Nachtversnaperingen

- | | |
|---|------------|
| • Wrap met Serrano, rucola en parmezaan | € 5 / stuk |
| • Mini sandwiches | € 4 / stuk |
| • Broodje Breydelham, mosterddressing | € 5 / stuk |
| • Kaas-tapasplank | € 15 / pp |

Privé Gelegenheidsbuffet met 1 uur aperitief

Minimum 50 personen

Apero + buffet (12u30 tot 17u30)

MENU

1 uur met bubbels + 3 hapjes van de chef

§

Voorgerechtenbuffet met ruime keuze aan koude vis-en vleesbereidingen
Saladbar, sausjes en broodbuffet

§

Een keuzebuffet met een warm vis-, vlees- en vegetarisch gerecht
met aangepaste groenten en aardappelen (3 keuzes)

Bijvoorbeeld :

Rundsfilet met peperroom en frietjes

Vispannetje met pommes duchesse

Vol-au-veggie

§

Een uitgebreid nagerechtenbuffet met allerhande dessertjes,
+ Gelegenheids(ijs)taart

Koffiebuffet

All-in prijs per persoon

€ 90

Kids 8-12j € 30

Kids 2-7j € 20

(inclusief aperitief-formule, witte en rode wijn, pils, water of frisdrank tijdens de maaltijd en koffie)

Na 17u30 worden de dranken verrekend aan de gangbare tarieven volgens verbruik en wordt er een vergoeding voor kelners gerekend aan € 48 per uur per kelner
(1 kelner per 20 personen + barman)

Het aantal kan nog aangepast worden tot 48 uur voor de bijeenkomst.
Het opgegeven aantal wordt verrekend.

Privé Gelegenheidsbuffet

20 tot 50 personen

Apero + buffet (12u30 tot 17u30)

MENU

1 glas bubbels + 1 hapje van de chef

§

Voorgerechtenbuffet met assortiment gerookte vissen

Serranoham met meloenparels

Vitello tonato

Scampi's curry of diabolique

Saladbar, sausjes en broodbuffet

§

Hoofdgerechten buffet met een vlees- en visgerecht

met aangepaste groenten en aardappelen

keuze uit :

Normandische vispan of gebakken zalmfilet "Choron"

Parelhoen "Fine champagne" of Chateaubriand peperroom

§

Nagerechtenbuffet met mini-dessertjes,

Pannekoekjes & moelleux

Gelegenheids(ijs)taart

Koffiebuffet

All-in prijs per persoon

€ 87

Kids 8-12j € 30

Kids 2-7j € 20

(inclusief aperitief formule, witte en rode wijn, pils, water of frisdrank tijdens de maaltijd en koffie)

Na 17u30 worden de dranken verrekend aan de gangbare tarieven volgens verbruik en wordt er een vergoeding kelners gerekend aan € 48 per uur per kelner
(1 kelner per 20 personen + barman)

Het aantal kan nog aangepast worden tot 48uur voor de bijeenkomst.

Het opgegeven aantal wordt verrekend.

15u00 - 18u00

Voorbeeld 1

Receptie met volgende dranken

- Bij aankomst een glaasje schuimwijn en fruitsap + borrelgarnituur
- Vervolgens pils en frisdrankenbuffet (water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero,)
- Koffie / thee op buffet
- Eventueel wijn (verrekening per fles als supplement) € 33 / fles

Hapjes

- Mini-worstenbroodje
- Kaasballetje
- Glaasje koude sabayon
- Glaasje Panna Cotta
- Mini Fruittaartje

Kidsbuffet

- Donut rups of wall
- Croque monsieur / hot-dogs
- snackgroentjes
- Chocomousse

Prijs per persoon: € 40

Prijs per kind vanaf 2-5j € 10

Prijs per kind vanaf 6-11 j. € 20

Na 18u00 worden de dranken verrekend aan de gangbare tarieven volgens verbruik.

Tijdens de receptie verrekenen wij vergoeding aan € 48 per uur per kelner

(1 kelner per 30 personen + barman)

Het aantal kan nog aangepast worden tot 48 uur voor de babyborrel.

Het opgegeven aantal wordt verrekend.

Wij voorzien een springkasteel voor de kinderen.

15u00 - 18u00

Voorbeeld 2

Receptie met volgende dranken

- Bij aankomst een glaasje schuimwijn en fruitsap + borrelgarnituur
- Vervolgens pils en frisdrankenbuffet (water, Coca Cola, Coca Cola Zero)
- koffie / thee op buffet

- Soepje van de chef
- Mini-worstenbroodje

Dessertenbuffet

- Kleine gebakjes, cupcakes en koekjes
- Chocoladefontein met fruitspiesjes en soesjes
- Flensjes
- Wafellolly's
- ijspralines
- Glaasjes met Sabayon/Tiramisu/chocomousse

Kidsbuffet

- Donut rups of wall
- Egeltje met kaas en worstjes
- Hot dogs / croque monsieur
- snackgroentjes

Prijs per persoon:	€ 50
Prijs per kind vanaf 2-5j	€ 10
Prijs per kind vanaf 6- 11j	€ 20

Na 18u00 worden de dranken verrekend aan de gangbare tarieven volgens verbruik.

Tijdens de receptie verrekenen wij vergoeding aan € 48 per uur per kelner

(1 kelner per 30 personen + barman)

Het aantal kan nog aangepast worden tot 48 uur voor de babyborrel.

Het opgegeven aantal wordt verrekend.

Wij voorzien een springkasteel voor de kinderen.



De genodigden die in het Hotel wensen te overnachten genieten van een **“party rate”**, een speciale prijs voor feestvierders.

Standaard kamer	Vrijdag-en zondagavond € 115 per kamer (1 of 2p) inclusief ontbijt zaterdagavond € 125 per kamer (1 of 2p) inclusief ontbijt
Deluxe kamer	Vrijdag-en zondagavond € 125 per kamer (1 of 2p) inclusief ontbijt zaterdagavond € 135 per kamer (1 of 2p) inclusief ontbijt
Superior kamer	Vrijdag- en zondagavond € 135 per kamer (1 of 2p) inclusief ontbijt zaterdagavond € 145 per kamer (1 of 2p) inclusief ontbijt

Bruidspaar (min. aantal op feest = 100 personen) : gratis kamer met ontbijt

Alle kamers hebben aparte badkamer, toilet, televisie, airco, wifi, koffie/thee faciliteiten.

In alle zalen is stemmige achtergrondmuziek voorzien. DJ of orkest worden door de inrichters rechtstreeks besproken. Alle spijzen en dranken voor DJ's, orkesten en hun respectievelijke technische ploegen zijn voor rekening van de inrichters. Wij beschikken over diverse adressen welke wij kunnen aanbevelen.

Keyboard / orgel (1 persoon)	Patrick Verstiggel • www.patrickverstiggel.be • 03/755.15.26 of 0496/964.001
Orkesten	Disco & Soulband - Marc Tuerlinckx • 0497/21.94.36 - info@smoothflavour.be • www.smoothflavour.be Rico Zoroh Band (duo - trio of octet) • Eric De Vos 0475/61.62.00 - eric@rzb.be • www.rzb.be
DJ's	DJ GLM (Gunther Lutz) • 0488/23.34.44 • info@glm-productions.be • www.glm-productions.be/ Amsterdamse zanger + DJ Peter Marnier • 0031 6 51 993 674 • www.petermarnier.nl DJ Pipse • 03/774.03.39 / Peter Verbist: 0475/34.80.25 Marc & Eric Doods • 0473/11 69 76 • info@marcdoods.be • www.marcdoods.be
Ceremoniemeesters	Dirk Stuer • Grote Baan 16, 9250 Waasmunster • 03/772.10.91 Dirk Van Bogaert • Bellestraat 34 bus 2, 9100 Sint-Niklaas • 03/777.66.24
Ballondecoratie	Balloon Stop • www.balloonstop.be • 03/776.77.11
Relatiegeschenken - logo chocolade	Wim Vyverman • www.chocolade-atelier.be • 0473/99.99.96
Exclusief meubilair (lounge, verlichte bars,...) Fotobooth	MT Events • www.feestmeubilair.be • info@feestmeubilair.be - 0472/97.40.57

1. Decoratie

Wij voorzien een standaard bloemendecoratie (glazen vaasje).

Indien u bloemstukjes wenst te bestellen kan dit via onze huisbloemist mits meerprijs.

Bloemen Van Buynder Temse 03- 771 38 20

2. Tafelschikking

Op basis van het opgegeven aantal personen kunnen wij U verschillende tafelschikkingen voorstellen. Wijzigingen hieromtrent dienen ons op voorhand voorgelegd te worden teneinde ze naar realiseerbaarheid te kunnen toetsen.

Ronde tafels:	diameter 1.60 m	maximum 10 personen
Ronde tafels	diameter 1.20 m	maximum 5 personen
Rechthoekige tafels:		vanaf 10 tot 16 personen
Receptietafels:	bij recepties voorzien wij hoge receptietafels	

3. Inrichten van de zalen

Gelieve te noteren dat bij manifestaties of tentoonstellingen, Hotel Serwir niet verantwoordelijk is voor het tentoongestelde materiaal en/of producten.

4. Muziek

In onze banketzaal is altijd achtergrondmuziek voorzien.

Indien u een DJ of een orkest nodig heeft, kunnen wij u enkele voorstellen doen.
(zie nuttige adressen)

U bent vrij om zelf uw DJ te kiezen. Wij hebben geen DJ installatie.

5. Huwelijksfeest

Bij huwelijksfeesten bieden wij een superior kamer aan voor het bruidspaar.

6. Vestiaire bedrijfsfeesten

Een bewaakte vestiaire kan voorzien worden mits een toeslag van € 48 per uur per vestiairedame.

7. Parking

Onze ruime parking staat gratis ter beschikking van uw gasten, doch op eigen risico.
De parking biedt plaats voor 120 wagens.

8. De zaalhuur

De huurprijs van de zalen is bij feesten in de prijs van het menu inbegrepen.

Alle gerechten worden steeds door Hotel Serwir geleverd. Geen eigen catering toegestaan.

Indien u zelf wenst in te staan voor de levering van de wijnen, dient u dit op voorhand met ons af te spreken, en wordt een kurkgeld/schenkrechts aangerekend.

9. Kelners

De bediening is in onze prijzen inbegrepen tot einde forfait. (Tenzij anders vermeld wordt).

11. Familieontbijt

Mogelijkheid tot het organiseren van een gezellig familieontbijt, de ochtend na uw feest. Wij serveren u het ontbijt tot 11u00.

12. Proefmenu

Na alle afspraken betreffende uw menu, kan u, indien gewenst, de gekozen gerechten proeven. Kleine wijzigingen kunnen nadien besproken worden. Voor dit diner verwachten wij maximum 6 personen. U betaalt het menu aan € 60 per persoon.

Aperitief, wijnen en koffie worden door Hotel Serwir aangeboden. Gelieve de datum voor een proefmenu minimum 1 week op voorhand vast te leggen. (op basis van beschikbaarheid)

13. Praktische informatie

Voor banketten dient het definitieve aantal aanwezigen bij benadering ten laatste 10 dagen vooraf medegedeeld te worden. Dit kan nog tot 48u vooraf gewijzigd worden met enkele personen. Het laatst opgegeven aantal zal in rekening gebracht worden.

Voor reservaties van een zaal kan een optie genomen worden.

Opties zijn vrijblijvend en zonder verplichting.

De reservatie van de zaal staat definitief vast na betaling of storting van een voorschot van € 2.000 op het rekeningnummer BE48 4070 0668 7127 met vermelding van naam + datum feest. Voor kleine banketten € 750 of overeengekomen bedrag.

In geval van annulatie blijft dit voorschot eigendom van NV Serwir-Renardeau.

Een tweede voorschot zal betaald worden 1 maand voor het banket.

De annulatievoorwaarden vindt u op het einde van deze gids.

14. Bijkomende of laatavondgasten vanaf dessert

U kan later op de avond een aantal genodigden laten aansluiten voor het avondfeest.

Dit gebeurt vanaf het dessertenbuffet. Wij vragen een minimumverbruik van € 65 voor de laatavondgasten. (glas bubbels+ dessertenbuffet + drankenforfait)

Het aantal avondgasten dat er bij komt mag niet meer zijn dan 40% van het totaal aantal gasten.

15. Prijzen

Onze prijsvermelding is inclusief btw onder voorbehoud van wijzigingen door de overheid.

De klant accepteert bij de ondertekening van de offerte de Algemene Voorwaarden conform aan de horeca wetgeving en de voorwaarden hieronder vermeld.

Artikel 1: Toepasselijkheid

1. De ondertekening van de offerte geldt als aanvaarding van de algemene voorwaarden.
OF Het betalen van een bevestiging in geld of overschrijving geldt als aanvaarding van de algemene voorwaarden.
2. Ingeval van betwisting zijn enkel de Rechtbanken van Sint-Niklaas bevoegd. Valt de betwisting onder de bevoegdheid van de Vrederechter, dan is enkel het Vredegerecht van Sint-Niklaas bevoegd.
3. De klant is in alle gevallen er toe gehouden zich in regel te stellen met de reglementering dewelke van toepassing is op de door hem georganiseerde activiteiten die plaats vinden in de door hem gehuurde lokalen.
In geval van nalatigheid in hoofde van de klant kan de feestzaaluitbater in geen geval contractueel mede aansprakelijk worden gesteld. De feestzaaluitbater beschikt der halve over een recht van verhaal tegen de klant.
4. Deze overeenkomst wordt beheerst door het Belgisch recht .

Artikel 2: De prijzen

1. De offerte werd opgemaakt op basis van de door de klant verstrekte gegevens over locatie, tijdsindeling en aantal gasten. De prijs zal herberekend worden indien zich hier wijzigingen in voordoen.
2. Planning en logistieke aanpassingen die afwijken van de reservering zullen per actie besproken en gebudgetteerd worden.
3. De prijzen op onze prijslijsten en offertes blijven 6 maanden geldig. Nadien behouden wij het recht om deze aan te passen aan de prijzen die op dat ogenblik van kracht zijn, of na onvoorziene prijsstijgingen van voedingswaren, dranken of bijkomende taksen.
4. Alle vermelde prijzen zijn inclusief btw en diensten aan de geldende BTW tarieven op de datum dat het event plaats vindt.

Artikel 3: Reservaties, voorschotten en betalingen

1. Het bevestigen van een reservatie gaat als volgt tewerk:
 - a. Wanneer u akkoord gaat met ons voorstel, bent u gehouden een voorschot ten bedrage van 30% van de totaalofferte te betalen als bevestiging. Van zodra wij deze som en de ondertekende offerte ontvangen hebben (via de post, email of fax), noteren wij dit als een gegarandeerde reservatie. Een reservatie kan slechts op rechtmatige wijze beëindigd worden op de wijze zoals voorzien in "Artikel 5".
 - b. Een week voor het feest dient 75% van het offertebedrag betaald te zijn.
2. Het saldo dient vereffend te worden binnen 30 dagen na factuurdatum.
De niet betaling van de rekening op zijn vervaldag zal automatisch, zonder voorafgaande ingebrekestelling, een forfaitaire schadevergoeding van 15% met zich mee brengen met een minimum van €100, en een verwijlinterest van 12 %. Alle betalingsvoorwaarden eerder toegestaan zullen ook automatisch ingetrokken worden, zonder voorafgaande ingebrekestelling en alle facturen worden onmiddellijk opeisbaar in hun geheel.

Artikel 4: Aantal personen en wijzigingen

1. Bij de offerte wordt een schatting van het aantal personen gevraagd. Een maand voor het evenement dient u een update van dit cijfer door te geven. Dit is voor ons het voorlopige aantal. Bij feesten op korte termijn gepland; beschouwen wij het aantal van de offerte als voorlopig aantal. Het definitieve aantal personen wordt ten laatste 48 uur op voorhand schriftelijk, per fax of email doorgegeven. Dit doorgegeven aantal zal dan ook gefactureerd worden.

Telefonische bevestigingen worden niet aanvaard. Personen welke niet komen opdagen worden aangerekend met menu zonder dranken. Bedraagt het gecorrigeerde aantal minder dan 50 % van het oorspronkelijke aantal, dan is er sprake van een gedeeltelijke annulering waarop het betreffende artikel van toepassing is.

2. De tafelindeling dient ten laatste acht (8) dagen voor het feest overgemaakt te worden.

3. Hotel Serwir is niet verantwoordelijk voor een tekort aan voeding, materiaal of personeel indien er meer gasten zijn dan doorgegeven door de organisator. Hotel Serwir behoudt zich tevens het recht om de factuurprijs evenredig te verhogen indien er meer gasten blijken te zijn dan doorgegeven door de klant/organisator.

4. Afspraken met personeelsleden van Hotel Serwir binden Hotel Serwir niet, tenzij deze schriftelijk namens Hotel Serwir zijn bevestigd.

Artikel 5: Annuleringen

1. De opdrachtgever is niet bevoegd een overeenkomst te annuleren, tenzij hij/zij de hierna bepaalde bedragen betaalt.

2. Een annulering kan uitsluitend schriftelijk, per fax of email.

3. Voor de berekening van het te betalen bedrag wordt uitgegaan van de dag waarop de schriftelijke annulering Hotel Serwir heeft bereikt:

a. Bij een gehele of gedeeltelijke annulering wordt het voorschot behouden voor de schadevergoeding.

b. Behoudens het geval waar de verkoper voor de door de koper vastgelegde datum een gelijkaardig feest in de door de koper gereserveerde zaal kan herboeken, zal de koper ingeval van annulering tevens een schadevergoeding gelijk aan 50% van de geschatte omzet van het in te richten feest dienen te betalen.

c. Indien de afbestelling gebeurt in de loop van de veertien dagen die voorafgaan aan de gereserveerde datum, dient 75% van de geschatte omzet van het in te richten feest te worden betaald.

d. Bij annulering minder dan 7 dagen voor bedoeld tijdstip is de opdrachtgever gehouden 100% van de offerteprijs te betalen.

4. Wanneer er zich buitengewone omstandigheden voordoen is de verkoper gerechtigd het contract geheel of gedeeltelijk te verbreken zonder schadevergoeding verschuldigd te zijn aan de koper. Deze buitengewone onvoorzienbare omstandigheden kunnen zijn: rampen, stakingen en overmacht.

5. Het staat de verkoper steeds vrij een bestelling te weigeren. Bericht van weigering moet ten laatste één maand voor de gereserveerde datum aan de koper bekend gemaakt worden per aangetekende zending. Uit hoofde van dergelijke weigering is de verkoper in geen geval schadeloosstelling verschuldigd. De procedure van weigering dient enkel uitgevoerd te worden als er een voorschot betaald is.

Artikel 6: Aansprakelijkheid

1. Hotel Serwir is nietverantwoordelijk voor meegebrachte materialen (decoratie e.a.). De klant is aansprakelijk voor elke schade toegebracht aan het gebouw, de tuin, en alle zich in het gebouw of de tuin bevindende goederen, tengevolge van fouten of onvoorzichtigheiden begaan door hemzelf of zijn gasten. Hotel Serwir is niet verantwoordelijk voor ongevallen en/of beschadigingen of diefstal die zich zouden voordoen op de parking, in het gebouw of vestiaire, door aan of van de gasten van het door de koper ingerichte feest.
2. Bij feesten dient de klant er over te waken dat er NOOIT gebruik gemaakt wordt van rijst, confetti of andere uitstrooimaterialen. Wanneer dit het geval is wordt er een forfait van 75 euro gehanteerd om deze materialen te verwijderen.
3. Wanneer blijkt dat de kost hoger is dan het forfaitbedrag om de geleden schade in de oorspronkelijke staat te herstellen, bv. als een gespecialiseerde firma moet worden gecontacteerd om de herstelling uit te voeren, wordt de factuur integraal in rekening gebracht.

Artikel 7: Algemeen

1. Gelieve facturatie gegevens, afwijkend van deze op het reserveringsformulier, te geven voor uw evenement plaatsvindt. Nadat wij gefactureerd hebben kan dit niet meer gewijzigd worden.
 2. Klachten of bezwaren omtrent de kwaliteit en/of de hoeveelheid der waren of niet correct factureren van de genuttigde dranken dienen ons binnen de vijf (5) dagen na levering ervan per aangetekende brief te bereiken om in aanmerking genomen te kunnen worden.
 3. Klachten of bezwaren betreffende de inhoud van onze facturen moeten ons bereiken per aangetekende brief binnen de acht (8) dagen (weekend- en feestdagen inbegrepen) na factuurdatum.
 4. De klant en zijn gast(en) dien(t)(en) na een evenement alle meegebrachte materialen direct weer mee te nemen. Hotel Serwir is niet aansprakelijk voor achtergebleven materialen. Mocht de klant toch wensen materialen achter te laten, dan dient hij/zij dit uitdrukkelijk kenbaar te maken aan de medewerkers van Hotel Serwir, dit onverminderd het geen vermeld staat in de onderhavige overeenkomst.
 5. De klant dient na een evenement de parking te ontruimen. Hotel Serwir is niet aansprakelijk voor achtergebleven wagens of andere attributen op de parking. Mocht de klant en zijn gast(en) toch wensen wagens of materialen achter te laten, dan dient hij/zij dit uitdrukkelijk kenbaar te maken aan de medewerkers van Hotel Serwir, dit onverminderd hetgeen vermeld staat in de onderhavige overeenkomst.
- Onze zalen zijn niet te huur voor verkoopdoeleinden aan particulieren.

FEEL AT HO- ME

HOTEL
SERWIR
★ ★ ★ ★
SINT-NIKLAAS



Alle gelegenheden van A tot Z :

- Babyborrels
- Bedrijfsfeesten
- Beurzen
- Gelegenheidsbuffetten (min. 50 pers.)
- Communiefeesten
- Congressen
- Drankje in onze gezellige bar
- Etentje in brasserie / terras
- Familiefeesten
- Fietsreizen
- Groepsreizen
- Hotelkamers
- Huwelijksfeesten
- Jubileumfeesten
- Ontbijten
- Recepties
- Residentiële seminaries
- Rouwmaaltijden
- Seminaries
- Sportmaaltijden
- Verjaardagsfeesten