

Broodjesmaaltijd	Prijs per persoon	€ 38
------------------	-------------------	------

Aperitief: 1 aperitief per persoon:
Schuimwijn 'Chevalier Royal' of fruitsap
+ Borrelgarnituur op hoge cocktailtafels + 1 hapje suggestie vd chef

Koffietafel: Plateaus op tafel met:
Pistolets (2), sandwiches (2), mini-koffiekoekjes (2),
Charcuterie: kaas, ham, krabsla, préparé - beleg van de dag
Extra aanvulling met gerookte zalm en Franse kazen
Schaaltjes met rauwkost

Dranken: Koffie en thee + water

- Wij voorzien 1 kelner per 30 personen.
- Na een duurtijd van 4 uur rekenen wij onze kelners aan tegen € 48 per kelner per uur.
- Alle andere dranken dan koffie, thee en water worden aan gangbare prijzen en per consumptie verrekend.
- Tafelschikking te bespreken.

Buffetformule	(min. 30 personen)	Prijs per persoon	€ 55
---------------	--------------------	-------------------	------

Aperitief 1 aperitief per persoon:
Schuimwijn 'Chevalier Royal' of fruitsap *(frisdrank/pils op vraag)*
+ Borrelgarnituur op hoge statafels

Bij supplement aperitief

Schuimwijn per fles	€ 33
Fruitsap per liter	€ 9
Pils (op aanvraag)	€ 4,5

Buffettafel met:

Oase van kleurrijke tomaat, mozzarella, pesto en rucola
Assortiment van gerookte vissen (vb. zalm, heilbot, forel)
Gevulde mini tomaat
Kaastafel met variatie kazen
Schotel met Italiaanse charcuterie
Saladbar met gemengde salades en dressing

Mix van broodjes

Soep in buffet

Seizoensgerecht in buffet
bv. Parelhoenfilet Fine Champagnesaus, seizoensgroenten en kroketten

Koffie of thee

Prijs per persoon: € 55 inclusief 1 aperitief + 1 hapje per persoon
inclusief Koffie/thee + water op tafel
€ 10 indien huiswijn (wit en rood), pils en frisdrank tijdens de maaltijd

Wij voorzien 1 kelner per 30 personen.

Na een duurtijd van 4 uur rekenen wij onze kelners aan tegen € 48 per kelner per uur.



Warme maaltijd

Voorbeeld menu:

Timbaaltje van zalm
Of
Rundscarpaccio
Of
Voorgerecht uit menu van de maand

Châteaubriand met seizoensgroenten een aardappelen naar keuze
Of
Vispannetje Marseille en smeuïge puree
Of
Hoofdgerecht uit menu van de maand

Nagerechtenbordje
Of
Crème Brulée
Of
Dessert uit menu van de maand

Prijs per persoon:	3-gangenmenu	€ 55
	Inclusief huiswijn, pils, frisdrank, water en koffie	€ 74
	+ 1 glaasje schuimwijn & 1 hapje	€ 80

Eventuele supplementen

Aperitief:	Schuimwijn	€ 33 per fles
	Cava	€ 44 per fles
	Champagne	€ 67 per fles
	Fruitsap	€ 9 per liter
	Vers fruitsap	€ 16 per liter
	Hapjes	€ 3 per stuk
Huiswijn:		€ 33 per fles

Algemeen

Na de koffie worden de dranken aan de gangbare prijzen en per consumptie verrekend.

Het aantal personen wordt ten laatste 24 uur op voorhand opgegeven.

Het opgegeven aantal wordt gefactureerd.

Januari 2026