

RECEPTIE

APERITIEVEN PER GLAS

Euro

<i>Fruitsap</i>	2,40 €
<i>Martini, Porto, Sherry</i>	4,20 €
<i>Pineau</i>	4,20 €
<i>Sangria met vers fruit</i>	5,00 €
<i>Picon</i>	4,80 €
<i>Schuimwijn</i>	6,00 €
<i>Kirr</i>	5,40 €
<i>Maison</i>	5,10 €
<i>Safari, Pisang, Passoa</i>	5,40 €
<i>Glas wijn</i>	4,20 €
<i>Kirr Royal</i>	8,50 €
<i>Cava</i>	8,50 €
<i>Prosecco (2 glazen)</i>	12,00 €
<i>Bijschenken 1 x (maison - schuimwijn)</i>	3,50 €

SCHUIMWIJNEN & CHAMPAGNES

Euro

Schuimwijnen

<i>Charmelieu</i>	10,00 €
<i>Cava Arety</i>	25,00 €
<i>Prosecco Baccio della Luna</i>	28,00 €

Champagnes

<i>Montpervier</i>	32,50 €
<i>Piper Heidsieck</i>	55,00 €
<i>Laurent Perrier</i>	64,50 €
<i>Moët & Chandon</i>	74,00 €

Kurkrecht schuimwijn & champagnes per fles 10,00 €



KLASSIEKE APERITIEFHAPJES

Euro

Aperitiefnootjes & chips

0,75 €

Variatie 1

4,75 €

Soepje van courgetten met ganda ham - gerookte forel op mousse van ruccola - duo van komkommer & rode ui met zalmousse

Variatie 2

6,25 €

Soepje van courgetten met ganda ham - gerookte forel op mousse van ruccola - duo van komkommer & rode ui met zalmousse - mini wafeltje met zalm

Variatie 3

8,25 €

Soepje van courgetten met ganda ham - gerookte forel op mousse van ruccola - duo van komkommer & rode ui met zalmousse - mini wafeltje met zalm - Ravioli van scampi met curry sausje

Variatie 4

13,00 €

*Mini croque monsieur - glaasje van pasta & scampi - soepje van courgetten met ganda ham - amuse van foie gras met zoetkoek & appel - mini wafeltje met zalm
Ravioli van scampi met curry sausje*



<u>BIJKOMENDE HAPJES (per bord per 6 à 8 pers.)</u>	Euro
<i>Bordje met kaasjes & salami</i>	8,50 €
<i>Rauwkost met dipsausje (wortel,bloemkool,...)</i>	7,50 €
<u>BIJKOMENDE HAPJES (per stuk)</u>	Euro
<i>Oesters</i>	2,00 €
<i>Oesters met oesterman (+ kilometervergoeding)</i>	3,00 €
<i>Pastinaak met gerookte forel en radijzencoullis</i>	2,25 €
<i>Fris slaatje met garnaal en ananas vinaigrette</i>	2,25 €
<i>Suikertoast met gemarineerde zalm & dille vinaigrette</i>	3,25 €
<i>Amuse van Foie gras met zoetekoek & appel</i>	3,25 €
<i>Ravioli van scampi met curry sausje</i>	3,00 €
<i>Tartaar van zalm met zure room</i>	3,25 €
<u>BIJKOMENDE WARME HAPJES (per stuk)</u>	Euro
<i>Garnaalsoepje</i>	2,25 €
<i>Kreeftensoepje</i>	3,00 €
<i>Gefruite Scampi</i>	3,25 €
<i>Soepje (tomaat - prei - brocolli)</i>	1,75 €

APERITIEVEN - ALL IN FORMULES (1,5 u doorlopend schenken)
MET KLASSIEKE HAPJES

Euro

Martini - Porto - Sherry - Pineau - Fruitsap (tot 30 personen)

met 0 hapjes	9,00 €
2 hapjes	11,50 €
4 hapjes	14,00 €
6 hapjes	16,50 €

Cocktail Maison - Fruitsap

met 0 hapjes	13,00 €
2 hapjes	16,00 €
4 hapjes	19,00 €
6 hapjes	22,00 €

Sangria / Wijn - Fruitsap

met 0 hapjes	13,00 €
2 hapjes	16,00 €
4 hapjes	19,00 €
6 hapjes	22,00 €

Schuimwijn - Fruitsap

met 0 hapjes	12,00 €
2 hapjes	14,50 €
4 hapjes	17,00 €
6 hapjes	19,50 €

Prosecco / Cava - Fruitsap

met 2 hapjes	21,00 €
4 hapjes	23,50 €
6 hapjes	26,00 €

Champagne - Fruitsap

met 2 hapjes	37,00 €
4 hapjes	39,50 €
6 hapjes	42,00 €

De 'All In' Formules worden gedurende 1u30 doorlopend geschonken

Keuze voor de klassieke hapjes :

Gerookte forel op mousse van ruccola	loempia
Soepje van courgetten met ganda ham	gefrituurd vishapje met tartaar
Glaasje van mango mousse & ger. Eend	Mini wafel met zalm
Glaasje van aard. & garnaal met sausje	scampi met dipsausje
Duo van komkommer & rode ui met zalmousse	mini quiche

Koude voorgerechten

	Euro
<i>Carpaccio van rauwe zalm met coquilles, fris slaatje met vinaigrette</i>	16,00 €
<i>Tomaat garnaal met groene gazpacho en pesto</i>	17,25 €
<i>Salade van gerookte eendenborst vermengd met appel & komkommer en ruccola salade</i>	17,25 €
<i>Gemarineerde rauwe zalm met een licht dille sausje, asperges (seizoen), en een fris slaatje als garnituur met eigen gebakken suikertoast</i>	14,25 €
<i>Slaatje van gegrilde kip en ananas met aangepaste vinaigretje</i>	12,00 €
<i>Canneloni van ossenhaas met ganzenlever en truffelmayonaise en mosterdsla</i>	18,00 €
<i>Carpaccio van het fijnste rundsvlees met fris slaatje en balsamico crème</i>	14,50 €
<i>Duo van kortgebakken tonijn met tartaar van tonijn</i>	16,75 €
<i>Slaatje van Gandaham met meloen en een licht vinaigretje</i>	15,00 €
<i>Tartaar van zalm met aspergepunten</i>	14,25 €
<i>Slaatje van gerookte eendenborst met versneden wildpastei muskaatdruiven in een walnootdressing</i>	18,00 €
<i>Ganzenleverpastei op een toast versierd met uienconfituur & portgelei</i>	19,50 €
<i>Rijkelijke salade van kreeft & ganzenlever voor de fijnproevers</i>	25,00 €
<i>Halve kreeft 'Belle Vue'</i>	20,00 €



Soepen

	Euro
<i>Tomatenroomsoep</i>	4,00 €
<i>Tomatenroomsoep met balletjes</i>	4,25 €
<i>Bouillonsoep met verse groenten</i>	4,25 €
<i>Wortelroomsoep</i>	4,25 €
<i>Aspergeroomsoep met aspergestukjes</i>	4,50 €
<i>Romige preisoep met garnituur</i>	4,25 €
<i>Uiensoep met kaas</i>	4,50 €
<i>Mosselsoep</i>	6,00 €
<i>Knolselderroomsoep met gerookte zalm</i>	4,50 €
<i>Broccoliroomsoep</i>	4,75 €
<i>Witloofsoep</i>	6,50 €
<i>Consommé 'Madrilène' met fijne stukjes tomaat & pannenkoek</i>	7,00 €
<i>Garnaalsoep</i>	8,50 €
<i>Kreeftenroomsoep met garnituur</i>	11,00 €



Warme voorgerechten

	Euro
<i>Gebakken zalm met broodkruim, op een bedje van courgetten en een witte wijn saus</i>	14,00 €
<i>Brochette van scampi (5) met gekarameliseerde witloof en een fris slaatje</i>	14,25 €
<i>Gebakken dorade filet op een bedje van prei-puree met een witte wijn saus</i>	12,75 €
<i>Noorse zalm & kabeljauw bedekt met groentesliertjes met een zachte botersaus & garnalen als garnituur</i>	13,75 €
<i>Gegrilleerde tarbot met een heerlijke mousseline gegarneerd</i>	15,75 €
<i>Gebakken grietfilet op een bedje van verse spinazie met aangepast sausje (graanmosterdsaus)</i>	14,25 €
<i>Tulband van tong met reuzengarnalen (3) in harmonie met asperges gedrapeerd van een kreeftensausje</i>	18,50 €
<i>Gebakken zeebaars met puree van rode biet en krokante groentjes</i>	14,00 €
<i>Kabeljauw Mozzarella op een bedje van tomatencarpaccio</i>	14,75 €
<i>Lotte met gebakken spek snippers en een crème van prei</i>	15,60 €
<i>Huisgemaakte garnaalkroket met garnituur</i>	13,00 €

	Euro
<i>Croque van griet met scampi's (3) en zomerse groentjes</i>	14,25 €
<i>Scampi in harmonie met lotte, met een romige saus en tomatenstukjes en ruccola</i>	15,50 €
<i>Verse tarbot omwenteld met gerookte zalm en een fijne dugléré saus</i>	14,90 €
<i>Gesmoorde zeeduivel in een jasje van parmaham op een bedje van asperges en mousseline saus</i>	15,75 €
<i>Gepocheerde kabeljauw met seizoengroentjes, puree en witte port saus</i>	14,75 €
<i>Trio van vers gevangen vis op een bedje van jonge bladspinazie en een paprika sausje (tong - kabeljauw - zalm)</i>	15,00 €
<i>Gegrilde tilapia met tomatentapenade en roomsausje</i>	13,25 €
<i>Krokant mandje gevuld met zeevruchten op een deken van julienne groentjes</i>	18,00 €
<i>Gebakken pladijs met romig sausje en trostomaatje als garnituur</i>	12,00 €
<i>Duo van kalfszwezeriken & vers gebakken ganzenleverpastei</i>	20,00 €

Tussengerechten

	Euro
<i>Afzakkertje van Jenever :</i>	
<i>Fruitjenever</i>	3,00 €
<i>Jonge Bols</i>	3,50 €
<i>Oude Bols</i>	4,00 €
<i>Graanjenever</i>	4,00 €
<i>Sorbet :</i> <i>Passievruchten (2) in champagneglas met de nodige versiering</i>	6,00 €
<i>Citroen (2)</i>	6,00 €
<i>Appels (2)</i>	6,00 €
<i>Poire William (2)</i>	8,00 €
<i>Champagne (2)</i>	10,00 €
<i>Symfonie van 3 heerlijke sorbets</i> <i>(passie, citroen, framboos, ...)</i>	7,00 €
<i>Tulipe van vers fruit drijvend op ijsgekoelde</i> <i>vruchtencoulis met een ijsbolletje</i>	11,25 €
<i>Soepje van aardbeien met meloen en sorbet van munt</i>	12,00 €



Hoofdgerechten vlees

<u>VLEES</u>	<u>Euro</u>
<i>Geflambeerde Mechelse Koekoek met portosaus, spekreepjes & uitjes als bijkomende garnituur, seizoengroenten en kroketjes</i>	15,25 €
<i>Kalkoenootjes met veenbessensaus, groentenbouquet en gratin aard.</i>	15,00 €
<i>Kalkoenhaasje op grootmoeders wijze, seizoengroenten en gebakken krielaardappelen</i>	15,25 €
<i>Suprême van parelhoen met romige dragonsaus , met warme groentegarnituur en stro aardappelen</i>	16,50 €
<i>Gemarineerd varkenshaasje met aardappelbouquet en port saus</i>	16,75 €
<i>Varkenshaasje met sjalotjes, rode wijnsaus, aangepaste groentegarnituur en pommes duchesse</i>	17,00 €
<i>Gegrilde Côte à l'os met saus naar keuze, warme of koude groentjes en kroketten / frietjes</i>	19,50 €
<i>Varkenshaasje met rozemarijn saus, seizoengroenten en peterselie aardappelen</i>	17,00 €
<i>Krokant gebakken eendenborst in honing met een romig sausje, aangepast groentenassortiment en pommes duchesse</i>	20,00 €
<i>Medaillon van Lamsvlees met romig sausje, verse seizoengroenten en kroketjes</i>	25,25 €
<i>Geroosterde kalfsmedaillon met licht romig sausje, groentenboeket en gebakken krielaardappelen</i>	25,25 €
<i>Filet Pur op een bedje van seizoengroenten, aardappeltaartje en omringd met een rood porto sausje</i>	28,40 €
<i>Lamskroontje met portosaus met bijkomende garnituren peterselie aardappelen in botersaus</i>	25,00 €
<i>Kangoeroefilet met portosaus en seizoensgroenten en gratin</i>	19,25 €

<u>VLEES</u>	Euro
Gebakken kalfsmedaillon op gesmolten witloof en appel met een sherry saus & dragon	26,00 €
Filet pur in een mantel van bladerdeeg, belegd met foie gras, dagverse marktgroenten en gratin aardappelen	30,00 €
Kalfsfilet met palet van seizoengroenten, een cognacsausje en kroketten	26,50 €
Hertensteak op een groentenpalet en Grand Veneur saus, en pommes noisette	32,50 €
Gegrild & versneden in de zaal kipfilet & een papilotte van verse vis , met 2 soorten saus, warme of koude groentjes en kroketten / frietjes (<u>in de zaal gegrild vanaf 25 pers.</u>)	17,00 €
Gegrild & versneden kipfilet & filet pur in de zaal met saus naar keuze, warme of koude groentjes en kroketten / frietjes (<u>in de zaal gegrild vanaf 25 pers.</u>)	23,50 €
Gegrild & versneden kipfilet & varkenshaasje in de zaal met saus naar keuze, warme of koude groentjes en kroketten / frietjes (<u>in de zaal gegrild vanaf 25 pers.</u>)	17,50 €
Gegrild & versneden kipfilet & côte à l'os in de zaal met saus naar keuze, warme of koude groentjes en kroketten / frietjes (<u>in de zaal gegrild vanaf 25 pers.</u>)	19,50 €

Bij bepaalde gerechten is er saus naar keuze:

- * **Bearnaisesaus**
- * **Pepersaus**
- * **Champignonsaus**
- * **Charonsaus**
- * **Wildsaus**
- * **Bordelaisesaus**

Hoofdgerechten vis

*Als vishoofdgerecht kan er gekozen worden uit de voorgerechten,
met een toeslag van 40 %.*

*Verder kan er in samenspraak met de klant gekozen worden voor
aardappelen, kroketten, pasta's, rijst, ..., alsook de bijpassende groenten.*

Klassieke gerechten

<u><i>Voorgerechten</i></u>	<i>Euro</i>
<i>Koninginnehapje met een slaatje</i>	14,00 €
<i>Fijn gerijpte parmaham gegarneerd met meloen en verrijkt met Porto</i>	14,00 €
<i>Kaas- of Garnaalkroketten gelegen op een fris slaatje met cocktailsaus</i>	15,25 €
<i>Fumaison van gerookte & gemarineerde zalm, gerookte heilbot met de nodige kleuren van salades, eiwit & eigeel en peterselie</i>	14,00 €
<i>Slaatje van gerookte ham & pastei met uienconfituur, besprenkeld met notenolie</i>	12,25 €

<u>VLEES HOOFDGERECHTEN</u> (zonder repasse)	Euro
<i>Kalkoentournedos met pepersaus</i>	14,50 €
<i>Gemarineerd & gevuld ' Varken van de Madonna '</i>	15,00 €
<i>Gemarineerd varkensmignonette met dijonaïse saus</i>	15,50 €
<i>Noothammetje met honing-mosterdsaus / champ.saus, groentenkrans en kroketten</i>	15,50 €
<i>Opgevulde kalkoenfilet met crème saus, seizoengroentjes pommes noisettes</i>	18,40 €
<i>Rosbief</i>	22,00 €
<i>Steak natuur</i>	20,00 €
<i>Steak pepersaus, champ.saus, prov., bearnaise</i>	21,50 €

Andere gerechten zie formules voor snacks en bowling

Dessert & Koffie



	<i>Euro</i>
<i>Wafel of pannenkoek</i>	3,00 €
<i>Ijstranche met slagroom omringd met aardbeien coulis</i>	4,00 €
<i>Wafel of pannenkoek met ijs & slagroom</i>	3,75 €
<i>Fruittaart</i>	4,50 €
<i>Miserable</i>	4,50 €
<i>Koude appeltaart</i>	4,50 €
<i>Warme appeltaart</i>	5,00 €
<i>Dame Blanche met warme chocoladesaus</i>	6,00 €
<i>Crêpe mikado met gefrituurd ijs (max. 30 pers.)</i>	5,00 €
<i>IJs met advokaat</i>	7,50 €
<i>Warme appeltaart met slagroom & ijs</i>	7,50 €
<i>Duo van huisgemaakte chocolademousse</i>	8,00 €
<i>Sabayon met vanille ijs</i>	8,00 €
<i>Tulipe van fruit met een lichte frambozen coulis & bolletje vanille ijs</i>	8,50 €
<i>IJspronkstuk (vb. Koets - vanaf 100 pers.)</i>	8,50 €
<i>Opge vulde peer met ijs</i>	5,00 €

<i>Parfait van Elixir met ananas en frambozencoulis</i>	6,00 €
<i>Dessertbord bestaande uit 3 soorten luxe dessertjes</i>	10,00 €
<i>Dessert bordje (5 mini gebakjes)</i>	8,00 €
<i>Chocolade moelleux met vanille ijs</i>	8,75 €
<i>Dessertbuffet</i>	15,00 €
<i>(javanais, miserable, bavarois, mini boules de Berlin, 2 x chocolademousse, fruit, ijs, crème brûlée Soesje, 2 soorten taart, tarte tatin, chocolade moelleux, fruittaart, rijstgebak, cake)</i>	
<i>+ geflambeerde pannenkoek</i>	0,75 €
<i>+ geflambeerde appelbeignets</i>	0,75 €
<i>Ijskar met 4 soorten ijs (met hoorntjes) à volonté</i>	5,00 €
<i>Stand met suikerspinnen</i>	<i>prijs op aanvraag</i>
<i>Dessert wordt gebracht</i>	1,50 €
<i>Frisco / cornet voor de kinderen</i>	1,25 €

KOFFIE (min. 2x rondgaan)

<i>Mokka & versnaperingen</i>	4,00 €
<i>Mokka & versnaperingen & pralines</i>	7,00 €
<i>Stand met 3 soorten coffee's (Irish - Italian - French) (cognac - whisky - amaretto)</i>	9,00 €

Achteraf

	Euro
<i>Uiensoepje met kaas</i>	4,50 €
<i>Gearneerde broodjes met beleg (3 stuks gesloten)</i>	4,50 €
<i>Kaasplank met 4 soorten & verschillende soorten brood & stokbrood</i>	8,00 €
<i>Kaasbuffet met broodsoorten & groenten</i>	<i>zie buffetten</i>
<i>Broodjes buffet met groentjes (5) & 6 soorten fijne vleeswaren</i>	9,75 €



Dranken

DRANKEN TIJDENS DE MAALTIJD

Euro

* Alle dranken worden opgeschreven

* Forfait drank tijdens de maaltijd
(wijnen, bier, frisdranken)

1 gerecht	(vb. hoofdgerecht)	9,25 €
2 gerechten	(soep - hoofdgerecht)	10,50 €
	(voorgerecht - hoofdgerecht)	11,75 €
3 gerechten	(vb. voorgerecht - soep - hoofdgerecht) & walking dinner	14,70 €

DRANKEN NA DE MAALTIJD

* ieder voor zich

* enkele bonnetjes p.p., daarna ieder voor zich
(dranken inbegrepen t.e.m. Tuborg) 2,50 €
per bon

* Alle dranken worden opgeschreven
(wijnen, bier, frisdranken)

* Dansforfait achteraf 14,00 €
(dranken inbegrepen t.e.m. Tuborg)
(voor een tijdsduur van 5 uur)

* Dansforfait wanneer er geen maaltijd vooraf gaat 35,00 €
(dranken inbegrepen t.e.m. Tuborg)
(voor een tijdsduur van 5 uur)

DRANKEN NA DANSFORFAIT

* ieder voor zich

* Alle dranken worden opgeschreven
(wijnen, bier, frisdranken)

+ Opleg per begonnen uur / per ober 35,00 € (na drankforfait of vanaf 1 uur na schenken van de koffie)
--

Wijnen

WITTE WIJNEN

Euro

<i>Beauvoir</i>	15,00 €
<i>Bordeaux Sauvignon</i>	16,00 €
<i>Muscadet " Chat. De la Cassemichere"</i>	16,00 €
<i>Chablis Vieilles Vignes "Jean Durup"</i>	27,00 €
<i>Pouilly Fumé " Les Fines Caillottes "</i>	25,00 €

ROSE WIJNEN

<i>Rosé d'Anjou</i>	15,00 €
<i>Rosé de Provence "Rés. Cave Saint Tropez"</i>	15,00 €

RODE WIJNEN

<i>Merlot</i>	18,00 €
<i>Côtes du Rhône</i>	20,00 €
<i>Beaujolais villages "Chat. Du Basty"</i>	20,00 €
<i>Chat. La grande Chapelle (Bordeaux Sup.)</i>	22,00 €
<i>Chat. Rocher Corbin (Montagne St. Emilion)</i>	25,00 €
<i>Chateau de la commanderie (Pomerol)</i>	35,00 €
<i>Chateau Patache d'Aux (Cru Bourgeois Médoc)</i>	40,00 €

Kurkrecht wijnen per fles 10,00 €

Keuze geselecteerde wijn (Chablis & St.Emilion) 4,00 €
suppl. Per persoon

Prijzlijst

BIEREN

Euro

<i>Pils, Ridder</i>	2,20 €
<i>Rodenbach, Hoegaarden,</i>	2,60 €
<i>Palm, Gueuze, Tourtel</i>	3,20 €
<i>Kriek, Hommel, Tuborg</i>	3,60 €
<i>Leffe, Duvel, Pale-Ale, Trappist 8 °, Omer</i>	4,30 €
<i>Westmalle</i>	4,70 €

FRISDRANKEN

<i>Water, Limonade, Cola</i>	2,30 €
<i>Looza Ace, Fruitsap, Ice Tea</i>	2,40 €
<i>Gini, Schweppes, Canada Dry, Tönisteiner</i>	2,60 €
<i>Fles water</i>	9,00 €

Wijnen

<i>Wijn (rood - wit - rosé)</i>	4,20 €
-----------------------------------	--------

Afkooprecht Jupiler

200,00 €

Discobar

De discobar is reeds ingebouwd in onze feestzaal.

Men kan een DJ bij ons of rechtstreeks boeken.

Volgende DJ's zijn bij ons bekend :

(Opgelet : wij zijn niet verantwoordelijk voor ondertussen gewijzigde prijzen en van sommige DJ's is deze prijs tot een bepaald uur met achteraf een meerprijs / uur)

DJ Roan	400,00 €
0479/910 439	
Steven Caulier	400,00 €
0474 / 599 454	
Danny Vermote	300,00 €
0494 / 77 81 43	
Studio Black Star (Sam)	450,00 €
0472 / 96 60 10	057 / 20 85 67
DJ Kurt	400,00 €
0477 / 31 11 14	

Indien u zelf een DJ kiest, vragen wij voor het gebruik van onze discobar 100 euro.

Met verdere vragen hieromtrent, aarzel niet om uitleg te vragen.

Formules maaltijden en dranken DJ's:

1) Enkel dranken tijdens dansformule	11,00 €
2) Hoofdgerecht/Dessert & koffie/Dranken tijdens & na maaltijd	35,00 €
3) Soep/hoofdgerecht/dessert & koffie/dranken tijdens en na maaltijd	36,00 €
4) Receptie/soep/hoofdgerecht/dessert & koffie/dranken tijden en na maaltijd	
	<i>prijs volgens menukeuze</i>

Onze feestzalen

Feestzaal Munchenhof

Onze feestzaal heeft een standaardcapaciteit van 300 pers. Daarbij is de dansvloer vrij en is het podium beschikbaar voor de aperitief.

Wanneer het podium erbij genomen wordt als tafelruimte, kunnen we tot 450 pers. bedienen.

Maximum capaciteit is 500 personen.

Er is geen zaalhuur te betalen, tenzij anders vermeld. (zie tabel)

Volgende zalen zijn ter beschikking voor de receptie voor uw feest in feestzaal Munchenhof.
enkel van toepassing op zaterdagen.

<u>Receptiezone</u>	<u>Grote feestzaal</u>	<u>Orangerie</u>	<u>Lilium</u>
<u>50 - 80 personen</u>	op podium inbegrepen	indien gewenst 200 euro extra	indien gewenst 250 euro extra
<u>81 - 120 personen</u>	inbegrepen	inbegrepen	indien gewenst 250 euro extra
<u>121 - ... personen</u>	/	inbegrepen	inbegrepen

Feestzaal Lilium

*** Lilium

Zaal Lilium is bijzonder geschikt voor kleinere privéfeestjes. De zaal biedt plaats aan 75 personen bij feestgelegenheden met gedekte tafels.
Een vrije zaalopstelling met hoge en lage tafels biedt plaats aan maximum 100 personen
U heeft een eigen ingang, vestiaire, bar, aperitiefruimte en muziekinstallatie.

Feestzaal Orangerie

*** Orangerie

Onze Orangerie geeft een mooi uitzicht op onze tuin met de vele speelfaciliteiten voor de kinderen.
Uw kinderen verliest u dus niet uit het oog.
Tevens is dit ook de doorgang naar de grote feestzaal.
De zaal biedt plaats aan maximum 44 personen.

Algemene voorwaarden

Reservatie & voorschotten

Reservering kan steeds telefonisch of via mail.

Indien gewenst kan voor een beperkte periode (2 weken) een optie genomen worden op een bepaalde zaal/datum.

Bij definitieve reservering worden volgende tarieven gebruikt:

	0-20 pers	20-50 pers	50-...pers
1ste voorschot bij reservering	100 euro	100 euro	500 euro
2de voorschot 1 maand vooraf	/	25% vh totaal	25% vh totaal
3de voorschot 2 weken vooraf	/	/	suppl. V. 25%

Deze voorschotten worden in mindering gebracht bij de eindafrekening.

Prijzen

Al onze prijzen zijn bediening en BTW inbegrepen.

Deze zijn geldig tot 31 december van uitgiftejaar.

Prijsschommelingen voor seizoengebonden gerechten of prijsveranderingen tengevolge van BTW tarieven of accijnzen zijn mogelijk.

Menubespreking

De menubespreking liefst 3 maanden voor het feest.

Steeds na telefonische afspraak.

Voor besprekingen meldt u zich aan bij de receptie van Markt 43.

Decoratie

Tafellinnen, kaarsen en standaarddecoratie van de tafels zijn inbegrepen in de prijs. Bijkomende versieringen of decoratie kunnen besproken worden maar zijn niet inbegrepen. Indien u voor uw feest een aangepast thema wenst dan is dit te bespreken bij de menubespreking.

Eventuele tafeldecoratie kan zelf worden aangeleverd, maar alles moet kant en klaar worden gebracht Dit betekent vb. alle prijzen af, alles uit plastic, ...

Genodigden Gastenlijst & Tafelschikking

Het juiste aantal genodigden moet 10 dagen voor het feest opgegeven worden, alsook de juiste tafelschikking.

Deze aantallen worden in rekening gebracht op de factuur.

Eveneens een eventuele gastenlijst moet alfabetisch worden afgeleverd uiterlijk 10 dagen voor het feest

Volgende gegevens zijn te vermelden op de gastenlijst:

Naam, voornaam per koppel, aangewezen tafel.

Annulatie van personen worden als volgt in rekening gebracht:

<u>7 dagen tot 3 dagen vooraf</u>	<u>50%</u>
<u>minder dan 3 dagen vooraf</u>	<u>100%</u>

Betaling

De eindfactuur wordt u achteraf opgestuurd. Betaling gebeurt uiterlijk 7 dagen na factuurdatum.

De factuur wordt in éénmaal afgerekend. Onderlinge verdeling ligt buiten onze bevoegdheid. Daarbij is het koppel zelf gezamenlijk verantwoordelijk voor de volledige betaling.

In geval van laattijdige betaling zal van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling een interest aangerekend worden van 12% per jaar op de bedragen, verschuldigd acht dagen na de vervaldag van de facturen. Tevens zal bij gebrek aan betaling na aanmaning bij gewone brief, het verschuldigde bedrag van rechtswege verhoogd worden met een forfaitaire vergoeding van 12% met een minimum van 50 euro voor bijkomende administratieve kosten, debiteurenbewaking en commerciële stornissen. Elke klacht over de kwaliteit van de geleverde diensten moeten uiterlijk 24 uur na de levering worden overgemaakt. Klachten in verband met facturatie kunnen slechts in aanmerking worden genomen als zij binnen de 8 dagen na ontvangst per aangetekende brief worden meegedeeld. In geval van betwisting zijn uitsluitend de rechtbanken van leper bevoegd.

Er wordt uitdrukkelijk overeengekomen dat de klant door het plaatsen van een reservering onze algemene verkoopsvoorwaarden erkent. Elke wijziging hieraan moet voorafgaandelijk in een schriftelijk akkoord worden vastgelegd.

Verantwoordelijkheid Gastheer/Vrouw

Als gastheer bent u verantwoordelijk voor de goede orde in en rond de feestzaal. Schade veroorzaakt door één der genodigden kan verhaald worden op deze persoon, als deze om gelijk welke reden de schade niet kan vergoeden (vb. te weinig financiële middelen, of oorzaker is onbekend,...) kan deze schade eveneens ondeelbaar worden verhaald op de persoon die het feest heeft besteld. Vb. verdwenen bloemstukken gebroken vazen of beelden,... worden in rekening gebracht.

Hotel

Wanneer u hotelkamers wenst voor uw feest, gelieve deze tijdig te boeken. (30 euro p.p.p.n. incl. ontbijt)

Vestiaire

De vestiaire is vrij van toegang. Voor een bewaakte vestiaire wordt er een prijs van 35 euro per uur gevraagd.

Kinderen

Kindertarieven worden als volgt gebruikt:

1 -3 jaar	geen menu	5 euro
3 - 12 jaar	kindermenu	17 euro
	volwassenmenu	60%

Ontspanning

- * Bowling : een spel bowling kost 3 euro per pers./ spel
- * Doolhof - Ping Pong - Voetbal - Basketbal
- * Springkasteel - Trampolines
- * Voor de allerkleinsten: glijbaan, klimtoren, wip,
- * De kindervrienden
- * Wifi is beschikbaar in de zaal
- * Onze tuin en omgeving zijn ideaal voor uw mooiste fotoreportage, deze wordt u gratis ter beschikking gesteld.
- * Een speelhoekje is beschikbaar bij slecht weer.

Toegang

De ingang van onze feestzaal bevindt zich langs de Boezingestraat 45a.

We beschikken over een ruime parking.

Mindervaliden kunnen via een nadere ingang de zaal bereiken mits melding à la minute aan de ingang van de feestzaal.

Zij rijden de gewone parking door tot poort 2.

Ceremonies

Bij voorafgaande ceremonies wordt een forfait van 100 euro aangerekend voor het klaarzetten van de zaal.

.Er is een muziekinstallatie aanwezig (zonder bediening)