



2011

Booischotsestraat 1

3128 Baal

Tel: 016/53.52.37

Fax: 016/53.88.74

www.feestzaallindenhof.be

info@feestzaallindenhof.be

**Besprekingen en info elke maandag van 14.00 tot 20.00
doorlopend.**



Geachte heer/mevrouw,

Hartelijk dank voor het vertrouwen dat u in ons stelde. Bij deze gelegenheid willen we u een hoogstaande culinaire omkadering bieden, natuurlijk aangepast aan uw wensen. We streven ernaar om onze reputatie eer aan te doen en uw verwachtingen te overtreffen. We hopen u met deze menuvoorstellen een antwoord te geven op uw wensen. Gelieve een suggestie uit deze voorstellen te selecteren. Andere gerechten of suggesties zijn altijd welkom.

Aarzel niet en neem vrijblijvend met ons contact op,

Kati Vleugels
Eric Bonné

Goed om weten:

- Feestbesprekingen vinden plaats op maandag tussen 14.00h en 20.00h doorlopend.
- Dinsdag en donderdag op afspraak tussen 10u en 15u.
- In de prijzen van dit feestboekje zijn de obers, huur van zaal, linnen, achtergrondmuziek, kandelaars en bloemdecoratie inbegrepen, tenzij anders vermeld.
- Indien u met minder dan 20 personen bent wordt er 200 euro zaalhuur aangerekend.
- Airco aanwezig in de zalen.
- Rookverbod in het ganse gebouw.
- Sluitingsuur om 04.00 u.
- Vrij van DJ en installatie.
- Ruime privé-parking voor +/- 180 wagens
- Kinderen onder de 12 jaar betalen 60%, onder de 3 jaar gratis.
- Indien het feestboekje geen antwoord geeft op uw wensen stellen we vrijblijvend een buffet of menu op maat op.
- Een optie van 14 dagen is toegestaan.
- Het vastleggen van de zaal is pas geldig na het betalen van het voorschot :**735-0184549-43**

Lelie of Rozen-zaal: € 300

Classic/Retro-zaal: € 600

Mededeling: FEESTDATUM + NAAM VAN DE ZAAL

- Eventuele annulatie dient schriftelijk te gebeuren per gewone brief of aangetekend t.a.v. Declerck Philip.
- Prijzen zijn inclusief BTW

Om onze organisatie vlot en perfect te laten verlopen, vragen we een kleine medewerking van u:

1 maand vooraf:

- Bespreking van het menu.
- Het bij benadering aantal genodigden wordt doorgegeven.
- Tijdsindeling.
- Regeling in verband met de dranken.
- Andere praktische zaken..

Maandag voor de feestdatum:

- Het juiste aantal genodigden voor receptie, diner: dit aantal zal aangerekend worden.
- Getypte gastenlijst: deze gebruiken we voor de schikking van de tafels, verwelkoming en begeleiding van de genodigden aan tafel.
- Tweede voorschot, 70% van de totale kostprijs.

Drankenforfaits:

De regeling in verband met de dranken is af te spreken.

Wijnen, bieren en frisdranken kan men volgens de kaart per fles of consumptie kiezen of volgens onderstaande forfaits.

-In de **maaltijdforfait** wordt drank geserveerd tot en met de koffie: maximum 5u.

Na de koffie worden de dranken opgeschreven.

- In de **feestforfait** wordt drank geserveerd tot 5 uur na de koffie.

- Indien u hapjes wenst tijdens de receptie is er een supplement van € 4.00 p.p.

- 4 hapjes, samenstelling van de chef: warme en koude hapjes

Forfait 1: Receptie: 1 uur schuimwijn Diamant Royal en fruitsap
Witte wijn: Domaine de Sauvigny, Vin de Pays D'Oc
Rode wijn: Merlot, Mas des Fontaines, Languedoc
Waters op tafel
Bieren en frisdranken
Koffie

Maaltijdforfait: € 17.50

Feestforfait: € 25.50

Forfait 2: Receptie: 1 uur met Prosecco Ca'di Pietra en vers fruitsap
Witte wijn: Chardonnay/Sauvignon, Languedoc
Rode wijn: Cabernet Sauvignon/Merlot, Languedoc
Waters op tafel
Bieren en frisdranken
Koffie met versnaperingen

Maaltijdforfait: € 24.00

Feestforfait: € 33.00

Forfait 3: Receptie: 1uur met champagne Esterlin Brut en vers fruitsap
Witte wijn: Sancerre, Domaine Millet, Loire
Rode wijn: Saint-Emillion, Chateau La haute Claymore, Lussac
Waters op tafel
Bieren en frisdranken
Koffie met versnaperingen

Maaltijdforfait: € 31.00

Feestforfait: € 43.00

Receptieformules:

U kunt uw gasten in een prachtige omgeving ontvangen en laten verwennen door ons team. Bij mooi verzorgen we de receptie op het terras.

Deze receptieformules zijn voorzien voor 2 uur hapjes en dranken.

1. Receptie met warme en koude hapjes .

De exclusiviteit van deze creaties en hun presentatie is dan ook vanzelfsprekend. Er wordt een selectie gemaakt van 10 à 12 soorten warme en koude hapjes.

<u>Basic:</u> Schuimwijn en fruitsap	€ 18.00 p.p.
<u>Tasty:</u> Méthode traditionnelle en vers fruitsap	€ 23.50 p.p.
<u>Class:</u> Champagne en vers fruitsap	€ 30.00 p.p.

2. Receptie met warme en koude hapjes .

Deze receptie is vergelijkbaar met receptie 1, maar wordt uitgebreid met lepelhapjes en mini tasje.

- Oesters
- Scampi's
- Asperges met zalm
- Soepje
- Toast met vismousse
- Mozzarella & snoeptomaatje
- Ovenbroodje met gerookte zalm

<u>Basic:</u> Schuimwijn en fruitsap	€ 23.00 p.p.
<u>Tasty:</u> Méthode traditionnelle en vers fruitsap	€ 27.00 p.p.
<u>Class:</u> Champagne en vers fruitsap	€ 32.00 p.p.

Gerechtenlijst:

Onderstaande gerechten worden aan tafel bediend, u kan hieruit een keuze maken met een minimum van 4-gangen. Wij begeleiden u graag bij uw menukeuze.

Koude voorgerechten:

Perzik gevuld met een salade van tonijn op een bedje van sla	7.50
Gandaham op een krokant slaatje met licht gezoete meloen	8.50
Zalmcocktail	8.50
Gemarineerde zalm op een bedje van frisse sla, vergezeld van een lauw wafeltje en parmezaanse krullen	10.50
Duo van gerookte zalm en heilbot afgewerkt met Noordzee garnaltjes	10.00
Cocktail van grijze Noordzeegarnaltjes	11.00
Meloentje gevuld met krab, tonijn, zalm, grijze garnaltjes afgewerkt met huisgemaakte cocktailsaus en gamba	11.00
Rundscarpaccio met parmezaanse krullen en balsamico-creme	11.00
Bonbon van zachtgerookte zalm en kruidenkaas vergezeld van zongedroogde tomaat.	10.00
Krokant pakje gevuld met lauw geitenkaasje, fijnproeverssalade en bessenvinaigrette	9.50
Frisse kreeftencoctail	12.00
Gerookte eendefilet verrast door een kwarteleitje en plezierige tartaar van jonagold	11.50
Wilde zalm en mozarella, rucola en zongedroogde tomaat besprenkeld met balsamico	9.50
Halve kreeft "Belle Vue" dagprijs	+/- 17.00

Soepen:

Tomatenroomsoep met balletjes	4.00
Kervelsoep	4.00
Creme Agnes-sorel	4.00
Lentebouillon met een overdaad van verse tuinkruiden	4.00
Venkelsoep	4.00
Komkommerfluweel	4.00
Broccolirroomsoep	4.00
Andalousische roomsoep	4.00
Paprikaroomsoep	4.00
Kippencreme met preisnippers	4.00
Pompensoep (seizoen)	4.00
Roomsoepje van Brussels lof met spekblokjes	4.00
Romig soepje van broccoli met grijze garnalen	4.50
Venkelsoep met zalmsliertjes	4.50
Aspergeroomsoep (seizoen)	4.50
Thais soepje van kip en kokos prettig gekruid met koriander	4.00
Bretoense vissoep met geurig kruidenboeket	6.00
Soepje van kwartel en boschampionns	6.00

Warme voor- en tussengerechten:

Bladerdeeggebakje gevuld met kip en champignons	8.00
Bladerdeegje gevuld met vis	9.00
Kroketjes van de garnalvisser	9.00
Schartongrolletjes met een zacht garnaalsausje	9.00
Krokant buideltje gevuld met scampi's en fijne groenten	11.00
Scampi op wijze van de chef	11.00
Op vel gebakken kabeljauw op een torentje van risotto en tomaat	12.00
Zalmfilet met preifantasie en aardappelpuree	9.50
Lotte op een bedje van oesterzwam genappeerd met zachte mosterdsaus	12.00
Tongrolletjes op Normandische wijze	12.50
Tongrolletjes met brunoise van tomaat en grijze garnaltjes	12.50
Tongrolletjes gevuld met zalm en kreeftensaus	13.00
Tongrolletjes Véronique	12.50
Veldaardappel met grijze garnaltjes en Hollandaisesaus	10.00
Spiesje met duo van scampi en trostomaatje op een bedje tagliattele	10.50
Op vel gebakken zeebaarbeel met risotto en boschampignons	11.00
Ganzelever met geconfijte sinaas en krokant gebakken zwezerik op een kussentje van gekarameliseerd witloof	15.00
Goud gebakken Sint-Jacobsvruchten, krokant krakend spek en sushi van geplette bintjes	13.00
Halve kreeft uit de oven met fijne groentjes en tagliatellie	+/- 17.00
Pladijsfilet gevuld met spinazie	11.00
Saltimbocca van tarbot, puree van aardpeer, extra vierge & zongedroogde tomaat	14.00

Sorbets:

Passievruchten, limoen, framboos,...	3.50
Champagnesorbet	4.00

Hoofdgerechten:

Varkenshaasje met zachte graanmosterd en groentenkrans	17.50
Suprême van parelhoen met sausje van calvados en appel	18.50
Suprême van parelhoen met boschampignons	18.50
Eendeborstfilet met sinaasappelsaus	18.50
Struisvogelfilet met drie-pepersaus en groentenwaaier	18.50
Rundfilet-pur met rode wijnsaus en groentenkrans	22.00
Lamskroon met rozemarijnsaus en wokgroentjes	21.00
Lamsfilet met portosausje en fijne groenten	21.50
Duo van lam en ossenhaas	21.00
Duo van struisvogel en varkenshaasje	19.00
Duo van ossenhaas en varkenshaasje	20.00
Duo van lam en struisvogel	19.50

Onze hoofdgerechten worden vergezeld van een seizoensgebonden garnituur, volgens marktaanbod. Men kan kiezen uit verschillende sausen; dragon, graanmosterd, peper, rozemarijn, sinaas, ...

Als aardappelgarnituur zijn er de volgende keuzes; kroketten, aardappelgratin, gebakken krieltjes.

Desserten:

Dame blanche	5.00
Soesjes gevuld met ijs en chocoladesaus	5.00
Warme appeltaart met ijs	5.00
Spies van verse vruchten met vanille-ijs	6.00
Sabayon met ijs	6.00
Crème brûlée	5.50
Carpaccio van ananas met vanille-ijs en frambozencoulis	6.00
Dessertenpallet: bordje met flensje, ijs en frambozencoulis, chocomousse, crème brûlée, gebakje en vers fruit	7.50
Tulpje gevuld met vers fruit, ijs en vanillesaus	7.00
Hagelands vruchtensoepje opgeschikt met Kirsch, vanille-ijs en munt	6.00

Dessertenbuffet : (Vanaf 20- pers)

- Cappuccino van chocomousse
- Saffraanrijst met suikers
- Tiramisu
- Verse fruitsla
- Torentje soesjes met ijs en warme chocolade

€ 8.50

Kaasplank met broodjes bij op buffet € 3.00

Dessertenbuffet : (Vanaf 60 pers.)

Het buffet is zo samengesteld dat iedereen zijn keuze kan maken uit verschillende nagerechtjes o.a.:

- Warme flensjes
- Ijskar met vanille en mokka
- Warme chocolade & warme blozende krieken
- Cappuccino van chocomousse
- Crème Brulée
- Saffraanrijst met suikers
- Hoeverijst met fruit
- Assortiment minigebakjes
- Bavarois van frambozen en passievrucht
- Kaasbuffet & broodjes
- Verse fruitsla
- Tiramisu
- Tiramisu met speculoos
- Torentje soesjes met ijs en warme chocoladesaus
- Chocoladefontein met vers fruit van het seizoen

€ 13.00

Speciaal gebak en ijs:

Bij deze nagerechten wordt het gebak gepresenteerd in de zaal met het nodige vuurwerk, muziek,... en daarna wordt iedereen bediend aan tafel.

- Het pronkijs en pronkgebak zijn verkrijgbaar in verschillende vormen en figuren: € 6.00

- Ijslam
- huwelijksverjaardag
- voetbalplein
- communie
- Foto op hostie op taart: supplement van € 20.00

-Als het pronkgebak wordt **toegevoegd** na presentatie aan het dessertenbuffet, geniet men van een prijsaanpassing.

€ 3.00

Broodjesbuffetten en koffietafels :

1. Broodjestafel :

Het serveren van een klein hapje aan de familie bij de onderbreking tussen viering,

fotoreportage, gemeentehuis en het eigenlijke feest.

Kleine broodjes, wit brood, bruin brood met een assortiment aan beleg van :

- Gekookte beenham
- Kippenwit
- Ardeense ham
- Kaas
- Gerookte zalm
- Hamsla
- Tonijnsla
- Koffie en thee

€ 12.00

Extra fruittaarten met of zonder slagroom : 2.00 €

Koffietafel (uitvaart)

- Pistolets
- Sanwichen
- Piccolo's
- Krentenbrood
- Koffiekoeken
- Koffie of thee

€11.00

Breugelbuffet : (Vanaf 60 pers.)

Met deze formule starten we met een koud buffet als voorgerecht, daarna volgt het warm buffet.

Koud buffet

Gestoomde zalm, gerookte zalm, perzik gevuld met tonijn, gamba's, gevulde tomaat, vispastei,
rundsfilet, gebraad, ham met meloen,
Dit buffet wordt aangevuld met groentensalades, sausjes en broodassortiment.
Soep naar keuze op buffet

Warm Buffet

- Kalkoen met calvados en appel
- Speenvarken met romige witloofsous
- Schartong met fijne groentjes en een sausje van Hagelandse wijn

Dit buffet wordt aangevuld met uitgebreide saladebar, kroketten, krieltjes en boerenbrood.

Dessertenbuffet

- Warme flensjes op buffet
- Ijskarretje met mokka en vanille
- Warme chocolade & warme blozende krieken
- Verse fruitsla
- Chocomousse
- Saffraanrijst met suikers
- Hoeverijst met fruit
- Assortiment van taarten

€ 40.00 p.p.

Een wandeling door lekker Brabant : (Vanaf 60 pers.)

Bij deze wandeling serveren we eerst een gerecht en soep aan tafel.
Nadien wandelen we langs het Brabants buffet.

Cocktail met zalm

Tomatenroomsoep met balletjes

Buffet

Het Hageland "Wijnland"

Varkenshaasje en de volle smaak van witloof gegaard in Hagelandse fruitige wijn.

Het Pajottenland "Land van Geuze en Lambik"

Ovengebraden rundsfilet op een sausje van drie pepers en een scheutje Lambic.

Midden Brabant "Brussel"

Hoevekip met romig sausje van weidechampignons.

Brabants plateau "Waals Brabant"

Zalmfilet op een bedje van prei.

Dit buffet wordt aangevuld met saladebar, kroketten en gebakken krieltjes.

Dessertenbuffet

- Ijskarretje met huisgemaakt roomijs
- Warme kriekjes & chocoladesaus
- Flensjes
- Verse fruitsalade
- Chocomousse
- Tiramisu
- Saffraanrijst met suikers
- Kaasplank & broodjes
- Assortiment van taarten of pronkgebak

€ 43.00 p.p.

Grill - Buffet : (Vanaf 80 pers.)

Met deze formule starten we met een voorgerecht en dan een soep naar keuze.
Daarna volgt het grill - buffet.

Op vel gebakken zeebaarbeel, op een bedje van risotto met mozzarella, tomaat en basilicum

Soepje van gele paprika & rucola

Buffet

Lottefilet met preifantasie
Scampi's met tomaat en grijze garnaltjes

Op de grill: Filet-pure
Kipbrochette
Lamsfilet

Hier worden 2 warme sauzen bij geserveerd; peperroom en provençalse saus.
Dit buffet wordt aangevuld met saladebar, 2 warme groenten, kroketten, gevulde veldaardappel en warme pasta.

Dessertenbuffet

- Warme flensjes
- Ijskar met vanille en mokka
- Warme chocolade & warme blozende krieken
- Cappuccino van chocomousse
- Crème Brulée
- Saffraanrijst met suikers
- Hoeverijst met fruit
- Minigebakjes
- Bavarois van framboos en passievrucht
- Kaasbuffet & broodjes
- Verse fruitsla
- Tiramisu
- Tiramisu met speculoos
- Soesjes met ijs en chocolade
- Chocoladefontein met vers fruit van het seizoen

€ 48.00 p.p.

Fijnproeversbuffet : (Vanaf 80 pers.)

Met deze formule starten we met een **voorgerecht en een soep naar keuze** aan tafel bediend. Daarna volgt het warm buffet.

Tongrolletjes met verfijnde hollandaisesaus en blozende tomatenblokjes.

Romig soepje van broccoli met Noordzeegarnaaltjes

Buffet

Scampi's met zachte kerriesaus en appelblokjes
Gratin van vis en Hagelandse groenten

Parelhoenfilet met een sausje van boschampionns
Lamskroon met boontjes en mosterdsaus
Ovengebraden ossenhaas met rode wijnsaus

Dit buffet wordt aangevuld met 2 warme groenten, saladebar
aardappelgratin, kroketten

Dessertenbuffet

- Warme flensjes
- Ijskar met vanille en mokka
- Warme chocolade & warme blozende krieken
- Cappuccino van chocomousse
- Crème Brulée
- Saffraanrijst met suikers
- Hoeverijst met fruit
- Minigebakjes
- Bavarois van framboos en passievrucht
- Kaasbuffet & broodjes
- Verse fruitsla
- Tiramisu
- Tiramisu met speculoos
- Torentje van soesjes met ijs en chocolade
- Chocoladefontein met vers fruit van het seizoen

€ 48.00 p.p.

Feestelijk van land naar land : (Vanaf 80 pers.)

Tijdens onze vlucht naar Catalonië wordt u bediend aan tafel. Het verdere verloop van de reis gebeurt in buffetvorm.

Scampibrochette op een romig bedje van tagliatelle

Minestrone-soep

Landenbuffet

<u>Spanje:</u>	-Paëlla
<u>China :</u>	-Peking-eend met wokgroenten
<u>Italië :</u>	-Osso Bucco met pasta
<u>Australië :</u>	-Struisvogel met drie-pepersaus
<u>Frankrijk:</u>	-Zeeuivel met groentensalatouille en aardappelpuree
<u>België :</u>	-Varkenshaasje met witloofsous

Dit buffet wordt aangevuld met uitgebreide saladebar, kroketjes, gebakken aardappeltjes, sauzen en dressings

Buffet van zoetigheden:

- Pannenkoeken met ijs en chocoladesaus
- Zuiderse fruitsla
- Tiramisu
- Saffraanrijst met suikers
- Hoeverijst met fruit
- Chocomousse
- Bavarois van passievrucht en framboos
- Franse kaasplank & broodjes
- Pronkgebak gepresenteerd in de zaal met vuurwerk

€ 47.00 p.p.

Babyborrel :

Rustig genieten na de bevalling, nodig je familie en vrienden samen uit op de babyborrel: een drankje en een hapje, gezellig samenzijn.

Wij zorgen ervoor dat alles perfect verloopt zowel drank, eten en bediening.

Dranken: Ontvangst met schuimwijn en fruitsap
Alle frisdranken
Jupiler, Palm, Kriek, Hoegaarden
Witte & rode wijn

Hapjes: Een selectie van de koude en warme hapjes:
Seizoenssoepje
Groentenkroket
Mini loempia's
Spiesje mozzarella & tomaat
Frietjes uit het handje
Assortiment bladerdeeghapjes
Gefrituurde scampi's
Lepelhapjes
Toastjes zalm, gerookte heilbot...

€ 19.50 p.p.

€ 11.00 p.p. kinderen van 3 tem 12 jaar.

Extra's:

Taarten op buffet met koffie & thee: € 3.00 per volwassene

Dessertjesparade op buffet:

Chocomousse

Saffraanrijst met suikers

Ijstaart of Biscuit

Tiramisu

Koffie & thee

€5.00 per volwassene

Opmerkingen: Maximum 4 uur.

Extra uren worden geteld aan € 30.00 per uur exclusief verbruik

Indien minder dan 40 pers. wordt er € 200.00 uur aangerekend

Bovenstaande prijzen zijn incl. btw, huur en decoratie van de zaal, terras & personeel.

Familie Buffet: (Vanaf 20 pers. Tot 50 pers.)

Bij het familie buffet starten we met bediening aan tafel, nadien bedienen we ons aan het buffet.

Maak een keuze uit volgende voorgerechten:

Cocktail van kip en krab
Bladerdeegje gevuld met hoevekip en champignons
Gandaham & meloen op een bedje van sla
Scampi's van de chef

Maak een keuze uit volgende soepen:

Broccoliroomsoep
Heldere bouillon met tuinkruiden
Tomatenroomsoep met balletjes

Maak een keuze uit volgende hoofdschotels: -tussen 20 en 40 pers. drie gerechten -tussen 40 en 60 pers. vier gerechten

Kalkoenschijfjes met kleine Hagelandse druifjes
Hoevekip met weidechampignons
Rundfilet met zachte pepersaus
Speenvarken met romige witloofsous
Ossentong in Madeirasaus
Schartongrolletjes op een bedje van fijne groenten
Zalmfilet met jonge prei
Snoekbaars met jonagold en zachte curry

Dit buffet wordt aangevuld met een saladebar, kroketten, frietjes of puree.

Maak een keuze uit volgende desserts:

Soesjes gevuld met ijs en warme chocolade
Dame-Blanche met chocoladefantasie
Prongebak of pronkijs
Hagelands vruchtensoepje opgeschikt met vanille-ijs en munt
Dessertenpallet (+ €2.00)

€36.00

Mits supplement van € 3.00 dessertenbuffet:

-Cappuccino van chocomousse
-Saffraanrijst met suikers
-Tiramisu
-Verse fruitsla
-Soesjes met ijs en chocolade

Dansfeesten: Vanaf 21u30

Minimum aantal personen: 20

Dansfeestformule:

Ontvangst van de genodigden met schuimwijn of fruitsap

Dessertenbuffet (uitgebreid, zie brochure dessertenbuffet 13.00 €)

Belegde broodjes

Soep

Haringschotel

Schotel met fijne vleeswaren

Drankenforfait all-in (huiswijnen, bieren, frisdranken) tot sluiting 4u

€ 40.00

Kindergerechten

Keuze uit volgende kindergerechten:

Tomatenroomsoep met balletjes

Kaaskroket
Of
Viskrokantje

Prins of prinsessenhapje met friet
Of
kindersteak met frietjes

Kinderijsje
Of
Chocomousse

Kindermenu tot en met 12 jaar.

1 dezelfde menu voor alle kinderen op de feest.

Prijsberekening na keuze van gerechten.
Drankenforfait kinderen van 3j tem 12jaar: € 10.00