



feestzalen - zondagrestaurant - seminaries

2017

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

Boischotsestraat 1 3128 Baal Tel: 016/53.52.37

Fax: 016/53.88.74

www.feestzaallindenhof.be

info@feestzaallindenhof.be



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 en Philip

Goed om weten:

- Feestbesprekingen vinden plaats op maandag tussen 14.00h en 20.00h doorlopend.
 - In de prijzen van dit feestboekje zijn de obers tijdens diner, huur van zaal, linnen, achtergrondmuziek, kandelaars en bloemdecoratie inbegrepen, tenzij anders vermeld.
 - De prijzen van deze brochure vervangen alle vorige uitgaven en blijven geldig tot 31/12/2017.
 - Indien u met minder dan 20 personen bent wordt er 250 euro zaalhuur aangerekend.
 - Bij een boeking van een zaal op een vrijdag geniet u van 6 % korting op het totaal bedrag van uw feest. **Niet geldig op feestdagen of brugdagen.**
 - Airco aanwezig in de zalen.
 - Rookverbod in het ganse gebouw.
 - Sluitingsuur om 04.00 u.
 - Licht en geluid: wij werken met een vaste installatie, welke u huurt voor een vaste prijs. Als u dat wilt, regelen we zelfs een dj. Hiervoor kan u terecht bij 4 everything Events 0477/95.49.81 www.party-dj-wim.be
 - 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 : BE66 7350 1845 4943 KREDBEBB**
Lelie of Rozen-zaal: € 300
Classic/Retro-zaal: € 600
Mededeling: FEESTDATUM + NAAM VAN DE ZAAL
- De boeking wordt automatisch geannuleerd als we geen voorschot ontvangen.**
- Eventuele annulatie dient schriftelijk te gebeuren per gewone brief of aangetekend t.a.v. Declerck Philip.
 - Prijzen zijn inclusief BTW 21 OF 12 %

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

1 maand vooraf:

- Bespreking van het menu.
- Tijdsindeling.
- Regeling in verband met de dranken. Berekening tweede voorschot, 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, verwelcoming en begeleiding van de genodigden aan tafel.
- Overschrijving van het tweede voorschot 60 % van het totaal bedrag.

Receptieformules & hapjes

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

Wijnen, bieren en frisdranken kan men volgens de kaart per fles of consumptie bestellen.

Of kiezen voor 1 van onderstaande drankenforfaits.

Receptieformules 1 uur

<u>Basic:</u> Schuimwijn en fruitsap	€ 7.00 p.p.
<u>Tasty:</u> Veuve du Vernay Brut & Rose en vers fruitsap	€ 10.00 p.p.
<u>Class:</u> Champagne en vers fruitsap	€ 16.00 p.p.

Indien u hapjes wenst tijdens de receptie kan u deze uitbreiden met één van de onderstaande formules.

Wij serveren u luxe - amuses met een diversiteit aan verschillende ingrediënten en afwisseling tussen warm & koud.

2 verschillende luxe-hapjes €3.00pp

4 verschillende luxe-hapjes €6.00pp

Receptieformules 2 uur

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

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	€ 24.00 p.p.
<u>Tasty:</u> Cava Portium brut en vers fruitsap	€ 28.50 p.p.
<u>Class:</u> Champagne en vers fruitsap	€ 35.00 p.p.

Drankenforfaits

-In de **maaltijdforfait** wordt drank geserveerd tijdens diner tot en met de koffie: maximum 4u.

Na de koffie worden de dranken opgeschreven.

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

- Indien men geen feestforfait neemt, worden de obers aan €12.00 per uur aangerekend na de koffie

Forfait 1:

Witte wijn: Huiswijn

Rode wijn: Huiswijn

Chaudfontaine plat en bruis

Bieren en frisdranken

Koffie en thee

Maaltijdforfait: € 16.00

Feestforfait: € 26.00

Forfait 2:

Witte wijn: Chardonnay, Cascina Ghercina, Piemonte, Italië

Rode wijn: Merlot "Barriques", Métairie, Pays d'Oc, Frankrijk

Chaudfontaine plat en bruis

Bieren en frisdranken

Koffie en thee

Maaltijdforfait: € 20.00

Feestforfait: € 32.00

Forfait 3:

Witte wijn: Chablis, Domaine Jean Collet, Bourgogne

Rode wijn: Les Hauts de la Gaffelière, Saint-Emillion, Frankrijk

Chaudfontaine plat en bruis

Bieren en frisdranken

Koffie met versnaperingen

Maaltijdforfait: € 30.00

Feestforfait: € 44.00

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:

Gandaham op een krokant slaatje met licht gezoete meloen	9.50
Zalmcocktail	11.00
In notenolie gemarineerde zalm met een fris slaatje besprenkeld met een mosterdvinaigrette	11.50
Duo van gerookte zalm en heilbot afgewerkt met Noordzee garnaltjes	11.00
Bonbon van zachtgerookte zalm en kruidenkaas vergezeld van zongedroogde tomaat.	11.50
Gemarineerde zalm op een bedje van frisse sla, vergezeld van een lauw wafeltje en parmezaanse krullen	11.50
Cocktail van grijze Noordzeegarnaltjes	15.00
Wilde zalm en mozzarella, rucola en zongedroogde tomaat besprenkeld met balsamico	12.00
Rundscarpaccio met parmezaanse krullen en balsamico-creme	13.00
Mozaïk uit de zee: Meloentje gevuld met krab, tonijn, zalm, grijze garnaltjes afgewerkt met huisgemaakte cocktailsaus en gamba	15.00
Frisse kreeftcocktail	15.00
Halve kreeft "Belle Vue" dagprijs	+/- 18.00

Soepen:

Tomatenroomsoep met balletjes	4.40
Kervelsoep met balletjes	4.40
Lentebouillon met een overdaad van verse tuinkruiden	4.20
Venkelsoep	4.20
Komkommerfluweel	4.20
Broccolirroomsoep	4.20
Andalousische roomsoep	4.20
Paprikaroomsoep	4.20
Kippencreme met preisnippers	4.20
Minestrone-soep	4.20
Pompoensoep (seizoen)	4.20
Roomsoepje van Brussels lof met spekblokjes	4.40
Soepje van gele paprika & rucola	4.40
Broccolisoepe met romige kruidenkaas	4.60
Creme Agnes-sorel	4.60
Romig soepje van broccoli met grijze garnalen	5.50
Venkelsoep met zalmliertjes	5.50
Aspergeroomsoep (seizoen)	5.50
Thais soepje van kip en kokos prettig gekruid met koriander	5.50
Bretoense vissoep met geurig kruidenboeket	6.00
Soepje van kwartel en boschampionns	6.00
Zalmsoepje met salsa van tomaat en bieslook	6.00

Warme voor- en tussengerechten:

Bladerdeeggebakje gevuld met kip en champignons	9.00
Kroketjes van de garnalvisser	9.00
Bladerdeegje gevuld met vis	10.00
Schartongrolletjes met hollandaisesaus, brunoise van tomaat vergezeld van een pommes duchesse	10.50
Zalmfilet met preifantasie vergezeld met een pommes duchesse	11.00
Scampi op wijze van de chef 5 stuks	12.00
Schartongrolletjes met een zacht garnaausausje vergezeld met een pommes duchesse	12.00
Krokant buideltje gevuld met scampi's en fijne groenten	13.50
Zeeduivel in een jasje van gandraham met stoofpotje van zuiderse groenten	12.50
Spiesje met duo van scampi en trostomaatje op een bedje van tagliatelle	12.50
Zeetongrolletjes gevuld met groentereepjes en zachte curry	14.50
Op vel gebakken zeebarbeel met risotto en boschampignons	12.50
Op vel gebakken kabeljauw op een torentje van risotto en tomaat	13.00
Kabeljauwhaasje met mousseline, puree en bieslook	13.00
Zeetongrolletjes gevuld met zalm en kreeftensaus	15.00
Lotte op een bedje van oesterzwam genappeerd met zachte mosterdsaus	12.50
Zeetongfilet op Normandische wijze	14.50
Zeetongfilet met brunoise van tomaat en grijze garnaltjes	14.50
Goud gebakken Sint-Jacobsvruchten met gandraham, gekarameliseerd witloof begeleid met broodperkament	14.00
Asperges met gerookte zalm, mousseline (seizoen)	15.50
Halve kreeft uit de oven met fijne groentjes en tagliatelle	+/- 18.00

Sorbets:

Passievruchten, limoen, framboos, appel, lychee, ...	3.50
Champagnesorbet, gin-tonic	4.40

Hoofdgerechten vlees:

Varkenshaasje met zachte graanmosterd	17.50
Parelhoenfilet met sausje van calvados en appel	18.50
Parelhoenfilet met boschampignons	18.50
Gevulde parelhoen met dragonsaus	19.50
Lamskroon met rozemarijnsausje en wokgroentjes	21.00
Lamsfilet met portosausje en fijne groenten	22.00
Duo van rundsfilet-pur en varkenshaasje	23.00
Duo van lam en rundsfilet-pur	23.50
Rundsfilet-pur met vleesjus	25.00

Hoofdgerechten vis:

Kabeljauwhaasje & sausje van jonge prei	21.00
Zalmfilet & spinaziesaus	18.00
Ovenschaaltje van vis, lekker gegratineerd.(zalm, scampi, zeetongrolletje)	20.00

Onze hoofdgerechten worden vergezeld van een seizoensgebonden garnituur, volgens marktaanbod.

Men kan kiezen uit verschillende sausen; dragon, graanmosterd, peper, rozemarijn, sinaas,vleesjus ...

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

Desserten:

Dame blanche	5.50
Chocolademousse met slagroom	5.50
Soesjes gevuld met ijs en chocoladesaus	5.50
Warme appeltaart met ijs	5.50
Moelleux met een bolletje vanille-ijs en frambozencoulis	6.50
Spies van verse vruchten met vanille-ijs	6.50
Sabayon met ijs	6.50
Crème brûlée	6.50
Appelbeignets met vanille-ijs	6.50
Carpaccio van ananas met vanille-ijs en frambozencoulis	7.00
Tulpje gevuld met vers fruit, ijs en vanillesaus	7.50
Dessertenpallet: bordje met flensje, ijs en frambozencoulis, chocomousse, crème brûlée, gebakje en vers fruit	8.50
Assortiment minigebakjes	3.00

Speciaal pronkgebak of pronkijs:

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:

€ 6.50

- Ijslam
- huwelijksverjaardag
- voetbalplein
- ballerina
- 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.

€ 4.00

Dessertenbuffet : (Vanaf 60 pers.)

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

- Warme poffertjes
- Ijskar met vanille en mokka
- Warme chocolade & warme blozende krieken
- Cappuccino van chocomousse
- Crème Brulée
- Saffraanrijst met suikers
- Panna cotta met bosvruchten
- 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

€ 15.00

Dessertenbuffet : (Vanaf 20- pers)

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

€ 8.50

Kaasplank met broodjes bij op buffet

€ 3.00

Familie Buffet: (Vanaf 20 pers. tot 60 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
- Gegratineerd vispannetje
- Gandahamkroketjes of kaaskroketten op een bedje van sla

Maak een keuze uit volgende soepen:

- Kervelsoep met balletjes
- 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
- Rundsfilet met zachte pepersaus
- Melkspeenvarkenfilet in witloofsous
- Varkenshaasje met graanmosterdsaus
- Schartongrolletjes op een bedje van fijne groenten
- Zalmfilet met jonge prei
- Scampi's met jonagold en zachte curry

Dit buffet wordt aangevuld met een saladebar, kroketten, frietjes of puree.
Oktober tot maart: 2 warme seizoensgroenten in plaats van de saladebar.

Maak een keuze uit volgende desserts:

- Soesjes gevuld met ijs en warme chocolade
- Dame-Blanche met chocoladefantasie
- Pronkgebak of pronkijs
- Hagelands vruchtensoepje opgeschikt met vanille-ijs en munt
- Dessertenpallet (+ €2.50)

€41.00

Mits supplement van € 3.00 dessertenbuffet:

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

Italiaans buffet

(Vanaf 20 pers. tot 60 pers.)

Voorgerechtenbuffet

Minestrone-soep

Parmaham en meloen

Salade caprese

Vitello tonnato

Rundscarpaccio met rucola, parmezaan & balsamico-crème

Vergezeld van zongedroogde tomaten, Italiaanse salades, broodassortiment

Warm buffet

Lasagna met wilde zalm

Canneloni met ricotta en spinazie

Farfalloni met scampi en getomateerd sausje

Osso-bucco

Dessertenbuffet

Panna-Cotta met rode vruchten

Tiramisu

Venetiaanse sabayon met aardbeien

Stracciatella roomijs

Zuiderse kaasplank met broodjes

€ 40.00 p.p.

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, mozzarella & tomaat

rundsfilet, gebraad, ham met meloen,

Dit buffet wordt aangevuld met een luxueuze saladebar, sausjes en broodassortiment.

Soep naar keuze op buffet

Warm Buffet

-Kalkoen met Hagelandse druifjes

-Rundsfilet met zachte pepersaus

-Scampi's op wijze van de chef

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

Dessertenbuffet

Warme poffertjes

Ijskarretje met mokka en vanille & chocoladesaus

Verse fruitsla

Chocomousse

Saffraanrijst met suikers

Assortiment bavarois

Javannais

€ 43.50 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.

Kabeljauwhaasje met mousseline, puree en bieslook

Bouillon met fijne tuinkruiden en koriander

Buffet

Het Hageland "Wijnland"

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

Het Pajottenland "Land van Geuze en Lambic"

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 uit saladebar, kroketten en gebakken krieltjes.

Dessertenbuffet

- Ijskarretje met huisgemaakt roomijs
- Warme kriekjes & chocoladesaus
- Poffertjes
- Verse fruitsalade
- Chocomousse
- Tiramisu
- Saffraanrijst met suikers
- Kaasplank & broodjes

€ 46.50 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.

In notenolie gemarineerde zalm met een fris slaatje besprenkeld met een mosterdvinaigrette

Zalmsoepje met salsa van tomaat en bieslook

Buffet

Zeetongrolletjes met hollandaisesaus, brunoise van tomaat en Noordzeegarnalen
Trio van vis met Hagelandse groenten gratineerd

Parelhoenfilet met een sausje van appel en calvados
Lamskroon met boontjes en mosterdsaus
Ovengebraden filet-pure met rode wijnsaus

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

Dessertenbuffet

- Poffertjes
- Ijskar met vanille en mokka
- Warme chocolade & warme blozende kriecken
- Cappuccino van chocomousse
- Crème Brulée
- Saffraanrijst met suikers
- Uitgebred kaasbuffet & broodjes
- Verse fruitsla
- Tiramisu
- Chocoladefontein met vers fruit van het seizoen
- Soesjes met ijs en chocolade
- Panna-cotta met vruchten
- Bavarois van framboos en passievrucht
- Tiramisu met speculoos
- Piece-monter met verschillende smaken gepresenteerd in de zaal

€ 55.00 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>Frankrijk:</u>	-Zeeduivel met groentenratatouille en aardappelpuree
<u>België :</u>	-Varkenshaasje met witloofsous

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

Buffet van zoetigheden:

- Ijskar met vanille en mokka
- Warme chocolade & warme blozende krieken
- Zuiderse fruitsla
- Tiramisu
- Saffraanrijst met suikers
- Panna-cotta
- Capuccino van Chocomousse
- Franse kaasplank & broodjes
- Chocoladefontein met vers fruit van het seizoen

€ 51.00 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, Kriek Lindemans, Hoegaarden
Witte & rode wijn

Hapjes: Een selectie van de koude en warme hapjes:
Seizoenssoepje
Mini loempia's
Frietjes uit het handje
Assortiment bladerdeeghapjes
Gefrituurde scampi's
Lepelhapjes
Assortiment toastjes
Gevulde wraps;vegetarisch, vis en vlees

€ 24.00 p.p.

€ 12.00 p.p. kinderen van 3 tem 12 jaar.

Extra's :

Taarten op buffet met koffie & thee: € 4.00 per volwassene

Dessertjesparade op buffet:

Chocomousse
Assortiment bavarois
Ijstaart of Pronkgebak
Tiramisu
Koffie & thee

€5.50 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.

Dansfeesten: Vanaf 21u30

Minimum aantal personen: 20

Dansfeestformule:

Ontvangst van de genodigden met een glaasje schuimwijn of fruitsap

Buffet van zoetigheden

Gevulde wraps; vegetarisch, vis en vlees

Soep

Haringschotel

Hot-dog

Broodjesassortiment & fijne vleeswaren

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

€ 42.00 p.p.

Broodjesbuffet:

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

€ 18.00

Extra fruittaarten met of zonder slagroom : 3.00 €

Koffietafel (uitvaart)

Standaardformule:

- Pistolets
- Sandwiches
- Piccolo's
- Krentenbrood
- Koffiekoeken

- Koffie of thee bediend aan tafel

€14.00 (in deze prijs zit ook de bediening, zaalhuur, inkleding van de zaal)

Extra's :

€4.50 soep bediend aan tafel

Andere formules op vraag van de klant.