

(Baby) Borrel formules

Formule 1 - DESSERTBUFFET - €30,00/p

Onze kelners serveren u cava & sinaasappelsap.

Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur

Fingerfood: olijven, tomaatjes, tapenade, grissini

Dessertbuffet met mini-dessertjes (chocomousse, crème brûlée, tiramisu, ...), vanilleroomijs, soesjes,... en koffie/ thee aan het buffet

Formule 2 – FEESTELIJKE RECEPTIE

Prijs per persoon €32 (+ 2 mini-desserts = + € 3,00p)

Onze kelners serveren u cava & sinaasappelsap.

Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur

Onze chef zorgt voor een waaier van verzorgde koude en warme hapjes (8 per persoon)

Formule 3 – RECEPTIE & DESSERTENBUFFET

Prijs per persoon €36

Onze kelners serveren u cava & sinaasappelsap.

Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur

Onze chef zorgt voor twee koude en 1 warm aperitiefhapje

Dessertbuffet met mini-dessertjes (chocomousse, crème brûlée, tiramisu, ...) vanilleroomijs, soesjes,... en koffie/thee aan het buffet

Formule 4 - DESSERT & BROODJES

Prijs per persoon €36

Onze kelners serveren u cava & sinaasappelsap.

Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur

Receptie met een koud en een warm aperitiefhapje

Dessertbuffet met mini-dessertjes en koffie of thee aan het buffet

Onze chef zorgt voor 2 belegde minisandwiches per persoon

Formule 5 – HIGH TEA

Prijs per persoon €40

Onze kelners serveren u witte wijn, rode wijn of fruitsap.

Ook frisdranken, waters, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur

3 aperitiefhapjes per persoon

Hartige hapjes: knapperig brood met brie, wrap kruidenkaas & gerookte zalm, quiche, mini-soepje

Dessertjes: Themataart, Soesjes, cake, koekjes en koffie/thee

SUPPLEMENTEN:

Olijfjes, zongedroogde tomaten, zoutjes : + € 2,00 /persoon

Twee aperitiefhapjes: + € 4,00 /persoon

Huur springkasteel: € 90,00