

(Baby) Borrel formules

Formule 1 - DESSERTBUFFET - €35,00/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 brulée, tiramisu, ...), vanilleroomijs, soesjes,... en koffie/ thee aan het buffet

Formule 2 – FEESTELIJKE RECEPTIE - €35,00/p

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 waaijer van verzorgde koude en warme hapjes (8 per persoon) (+ 2 mini-desserts = + € 3,00p)

Formule 3 – RECEPTIE & DESSERTENBUFFET - €40,00/p

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 brulée, tiramisu, ...) vanilleroomijs, soesjes,... en koffie/thee aan het buffet

Formule 4 - DESSERT & BROODJES - €43,00/p

Onze kelners serveren u cava & sinaasappelsap. Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur

Receptie met 1 koud en 1 warm aperitiefhapje

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

Onze chef zorgt voor 2 belegde minisandwiches per persoon

SUPPLEMENTEN:

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

Twee aperitiefhapjes: + € 4,00 /persoon

Huur springkasteel: € 90,00 (enkel lente & zomer)

Huur zalen:

Kleine zaal (tot 70 personen): € 100,00

Grote zaal (vanaf 70 personen) : € 200,00