

Voorstel van superformules aan 50 € all-in

Huurprijs zalen

Algemeen € 150 zaal (algemene onkosten, electriciteit, verwarming, opkuis, ...)

Linnenformule € 2,50 per persoon

Locatie

Feestzaal Lage Polder, Netelei 26 te 2570 Duffel

Formules

Wij stellen u vijf formules voor aan de prijs van 50 € all-in voor uw feest gedurende een duurtijd van 6 u beginnend met het aperitief

Formule “ diner aan tafel “	2
Buffetformule.....	4
Barbequeformule	6
Zuiderse formule	7
Variabuffet	9

Formule “ diner aan tafel “

Aperitief en hapjes

- Wij serveren “ Cava “ MG en vruchtensap vergezeld van drie hapjes per persoon

Onderstaand doen wij u een voorstel van een diner aan tafel.

U mag uit onderstaande gerechten mag u zelf uw keuze bepalen van een menu bestaande uit voorgerecht, soep, hoofdschotel en dessert of dessertbuffet

Voorgerechten

- Trio van gerookte vissoorten uit de Noordzee met een ui-en peterseliegarnituur, met een getoaste boterhamdriehoek en een vleugje Mierikswortel
- Prosciutto di San Daniele (rauwe ham) met huwelijk van Gallea en Cavaillonmeloen
- Fijne cocktail van zeevruchtjes op een bedje van slasnippers met een zacht cocktailsausje
- Carpaccio van ossenhaas met een dressing op basis van Aceto di Balsamico, schilfers Pecorino en fijne brunoise van selderie

Soepen en bouillons

- Fijne runderconsommé vergezeld van een brunoise van groentjes, een scheutje Oude Port en groene kruiden
- Soepje van trostomaatjes met een vleugje room
- Zacht roomsoepje van tuinkers met een vleugje crème vierge
- Agnes Sorelroomsoepje (gevogeltesoepje met een garnituur van champignons, ham en gevogelte)

Hoofdgerechten

- Fijne tongfilets op een bedje van preisnippers in een zachte witte wijnsaus met gegratineerde hertoginneardappelen
- Fijne sneetjes varkenshaasje met een sausje op basis van champignons, gratinaardappelen en seizoensgroenten
- Opgevulde parelhoenfilets met een sausje van witte port, gecarameliseerde groentjes en dauphinoisaardappelen
- Kalfsoestertje in een zachte jus met oesterzwammen, groententuintje en kroketjes

Desserten

- Chocolademousse op een spiegel van advocaat
- Trio van crème brûlée
- Pannacotta met honing en geschaafde amandeltjes
- Tiramisu met vanillesausje en speculaasijds

Indien u wenst, kunnen wij in plaats van een dessert aan tafel ook onderstaand dessertenbuffet voorzien

- Panna Cotta met rum
- Chocoladebrownie met coulis van rode vruchten
- Crème brûlée
- Speculaasgebak met vanillesaus
- Vlaai naar keuze (krieke, appel of abrikoos)
- Rijstroom met bruine suiker

Dranken

- Aperitief reeds bovenaan weergegeven
- Witte en rode wijn
- Waters en sofdrinks
- Bieren (pils en drie nevenbieren)
- Koffie/thee en mignardisekoekjes

Buffetformule

Aperitief en hapjes

- Wij serveren “ Cava “ MG en vruchtensap vergezeld van drie hapjes per persoon

Koud Buffet

- Assortiment van gerookte vissen, met rode ui en limoen.
- Salade uit Niçe met tonijn en boontjes
- Italiaanse pastasla met mortadella en Parmezaanschilfers
- Carpaccio van tomaat met mozzarella
- Tarwesalade met mosterd, dragon en gerookte kip
- Terrine van vissen
- Witloofblaadjes opgevuld met een mousse van Breydelham
- Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitten
- Garnaalcocktail met mimosa van ei
- Pastasla met ijsbergsla, rode biet en gemarineerde ansjovis
- Opgepulde tomaatjes en eitjes op wijze van het huis

Wij voorzien aardappelsalade met augurkjes, wortelsalade met kruidendressing, tomatensalade met Yoghurt-bieslookvinaigrette, en komkommersalade met roze peper.

Tevens voorzien wij 3 sausjes.

Warm buffet

Keuze uit drie gerechten :

- Stoofpotje van hoevekip met paddestoelen, dragon en mini-aardappelkroketten
- Lamnavarin met worteltjes en zilveruitjes
- Tongrolletjes op kort gestoofde prei, een Moustarde de Meaux saus en aardappelpuree
- Zalmootje met fijne groentjes, curry-cocossaus en rijst

Dessertenbuffet

- Panna Cotta met rhum
- Chocoladebrownie met een coulis van rode vruchten
- Crème Brûlée
- Speculaasgebak met vanillesaus
- Chocoladetaart
- Rijstroom met bruine suiker
- Charlottegebak met peer
- Tiramisu

Dranken

- Aperitief reeds bovenaan weergegeven
- Witte en rode wijn
- Waters en softdrinks
- Bieren (pils en drie nevenbieren)
- Koffie/thee en mignardisekoekjes

Barbequeformule

Aperitief en hapjes

- Wij serveren “ Cava “ MG en vruchtensap vergezeld van drie hapjes per persoon
- Drie fingerfoodhapjes op de barbecue
 - Mini-gevogeltesaté met currydip
 - Scampi, pikant gemarineerd en kort gegrild
 - Spiesje van zwarte beuling met een fijne Vlaamse appelcompôte

Onderstaand serveren wij volgende barbequeformule

Voorgerecht

- Papillôte van Noorse zalm met een brunoise van groentjes, Breydelhamreepjes en een vleugje witte wijn

of

- Spiesje van coquilles met Breydelham op een puree van knolselder en citroenboter

Bbq

- Lamsworstje, gamba's, Zalmmootje, tournedos van kalf, gemarineerde steak en een kalkoenspiesje op de bbq;

Vergezeld van een assortiment broodjes en kruidenboters.

Wij voorzien aardappelsalade met augurkjes, tomatensalade met een yoghurt-bieslookvinaigrette, Komkommersalade met roze peper, wortelsalade met kruidenvinaigrette, pastasalade met pesto en Knolseldersalade met krenten.

Tevens voorzien wij ook 3 verschillende koude en 2 warme sausjes.

Dessert:

- Mousse van Champagne met een gelei van Granny Smith en sorbet van limoen

Dranken

- Aperitief reeds bovenaan weergegeven
- Witte en rode wijn
- Waters en sofdrinks
- Bieren (pils en drie nevenbieren)
- Koffie/thee en mignardisekoekjes

Zuiderse formule

Aperitief en hapjes

- Wij serveren “ Cava “ MG en vruchtensap vergezeld van drie Zuiderse tapahapjes per persoon

Koude buffetformule

Wij voorzien enkele koude specialiteiten :

- Assortiment tapas
(Serranoham, olijfjes, gekonfijte tomaatjes, gemarineerde ansjovisjes, ...)
- Carpaccio van in rode wijn gedrenkte ossenhaas vergezeld van een dressing op basis van Aceto di Balsamico, verse Pecorinoschilfers en verse groene kruiden
- Zeevruchtensalade op Siciliaanse wijze
(een brood met assortiment zeevruchtjes in court-bouillon gegaard op een bedje van mengsla)
- Slaatje met gekonfijte mozzarella, snippers Prosciutto di San Daniele en zongedroogde tomaatjes
- Gemarineerde zalm “ Graved-laks “ met een taboulé Orientale en een zachte tomaat-basilicumdip

Warme buffetformule

Wij voorzien twee warme buffetgerechten en een live-cookingact

- Lasagna van Noordzeevissen in een zachte kreeftensaus
- Osso-bucco met arrabiatasausje en een rissoto met duxelle van champignons

Life-cookingact

- Wij voorzien in deze formule één live-cookingact
- U mag kiezen uit een
 - gevarieerd wokbuffet
 - een mooi pastabuffet
 - of een paëlla Catalane

Dessertenformule

- Wij voorzien een assortiment Zuiderse dessertjes
(oa tiramisu, crème brûlée, verse vruchten, Zuiderse roomrijst met kaneel, ...)

Dranken

- Aperitief reeds bovenaan weergegeven
- Witte en rode wijn
- Waters en sofdrinks
- Bieren (pils en drie nevenbieren)
- Koffie/thee en mignardisekoekjes

Variabuffet

Aperitief en hapjes

- Wij serveren “ Cava “ MG en vruchtensap vergezeld van drie hapjes per persoon

Onderstaand stellen wij u een formule voor bestaande uit diverse koude gerechtjes, diverse soepen, een uitgebreide vlees-en saladedelicatessen, diverse quichesorten, saladerie en broodbuffet en dessertjes

Wij voorzien onderstaande koude gerechtjes

- Tartaar van tonijn met een dressing van wasabi en Oosterse groentjes
- Salade van gerookte haring met mosterddressing en rode biet
- Salade van gerookte kippenborst, radijs, boontjes, pijnboompitten en kruidenkorstjes
- Slaatje met ei, zongedroogde tomaat, kruidencroûtons en Noordzeegarnaal

Diversiteit van fijne vlees-en kaasdelicatessen met een assortiment aan brood en pistolets

- Waldcorn, tafelfoccacia, mini-broodjes met maanzaad, mini-broodjes met sesamzaad, ciabatta, mueslibol, ...
- Tevens voorzien wij hierbij drie kruidenboters

Wij voorzien drie verschillende seizoenssoepen

- met bijhorende garnituren waaronder kruidenkorstjes, bieslooksnippers, spekblokjes, koreanderroom, lenteui, backerbsen, gerookte makreelsnippers, ...

Wij voorzien een varia aan quiches

- Quiche met gerookt spek en prei
- Quiche met zongedroogde tomaat, mozzarella en Serranoham
- Quiche met zalm, broccoli en Cambozola
- Quiche met gerookte kip en kerrie
- Quiche met zeevruchten, olijven en gemarineerde paprika
- Quiche met scampi, Chinese kool en sojasaus
- Quiche met Provençaalse groentjes
- Quiche met geitenkaas, knolselder en mosterd uit Meaux
- Quiche met tonijn, ramenasaus en look

Wij voorzien een diversiteit aan saladerie, diverse soorten salades en groenten

- Kropsla, rode fris , groene fris , raddicio, notensla, wortelsla, komkommersla, tomatensla, groene boontjessla, ma ssla.
- Ook voorzien wij vier verschillende soorten dressings voor op de salades

Wij voorzien onderstaand dessertenbuffet

- Panna Cotta met rum
- Chocoladebrownie met coulis van rode vruchten
- Cr me br l e
- Speculaasgebak met vanillesaus
- Vlaai naar keuze (krieke, appel of abrikoos)
- Rijstroom met bruine suiker

Dranken

- Aperitief reeds bovenaan weergegeven
- Witte en rode wijn
- Waters en softdrinks
- Bieren (pils en drie nevenbieren)
- Koffie/thee en mignardisekoekjes

Algemene opmerkingen

- De prijs voor een formule komt op 50 € pp all-in, met inbegrip van alle materialen, voorbereiding en dienst gedurende zes uur, dranken à volonté.
- Gegeven prijzen zijn ex. Btw
- Bloemetjes zijn in de prijs inbegrepen
- Na de zes uur durende formule wordt een forfait doorgerekend van 6 € per persoon voor het nog serveren van dranken en de dienst hiervoor.
- Prijzen zijn geldig voor groepen vanaf 60 personen