

PARTY @ COMMON SENSE

Wie zijn we?

Een familie met een passie voor (h)eerlijk eten en barbecue. Zo bent u bij ons zeker van topproducten uit de korte keten die met respect voor natuur en dier zijn geteeld en met liefde en passie bereid op kamado bbq met de nodige "Common Sense "

1

Kies een datum

Maak een afspraak en kies samen met ons een geschikte datum voor jouw feest

2

Kies een formule

Bespreek samen met ons welke formule het beste past bij jouw behoeftes en aantallen. Formules worden altijd geserveerd voor het volledige gezelschap, en gecombineerd met onze all-in drankenformules.

Al onze prijzen zijn all-in:

bediening, dranken, tafelaankleding, gebruik, klaarzetten en opkuisen van de feestzaal.

Alle opgegeven prijzen zijn incl. btw en per persoon.

Aanpassingen in formules zijn mogelijk na overleg.

3

Happy kids = happy parents

Kinderen zijn van harte welkom @ Common Sense. Zo kan er ten alle tijden gebruik gemaakt worden van onze kinderhoek en buitenspeeltuin. Kinderen van 2 tot 12j genieten van 40% korting op de totale prijs of u kan kiezen uit onze a la carte kindergerechten.

4

Speciale wensen

Allergieën en vegetariërs in de groep? Geen probleem wij doen graag de nodige aanpassingen in samenspraak.

5

Openingsuren

Deze formules zijn voorzien voor de lunch en diner vanaf 25 personen

Onze feestzaal sluit standaard om 23u30

Dranken worden geschonken tot 23u

Langer blijven is mogelijk na overleg

Diner formules opgediend "3 gangen"

Geniet van (h)eerlijke bbq gerechten die per gang worden opgediend. Bij het hoofdgerecht worden de garnituren in kommen geserveerd zodat iedereen zelf kan kiezen wat hij/zij wenst. Bij een volledige formule van 3 gangen wordt standaard een drankenformule van 4u voorzien.



Hapjes

Opgediend €4,50

Bruchetta

- seizoenstopping/ mozzarella/ rucola

Bitterballen

- homemade - natuurlijk rund - ketchup

Krokante kippenreepjes

- Tartaar - verse kruiden - texmex

Maak je keuze

Tapasschotel op tafel €6,50

- insalata Gallego-olijven-gedroogde tomaten
- gegrilde pepers
- bruchetta met seizoenstopping
- gebakken Txistorra
- albondigas van kip "Spaanse balletjes in tomatensaus".

Menu's

Menu Bistro €32,50

Soep volgens het seizoen

ooo

Parelhoen suprême "green egg"

Archiducsaus met Noah bier/ sharing vegetables volgens het seizoen/ verse kroketten

Menu Friends €37,50

Gravlax zalm

Zalm-dille-suiker-gerookte kruidenolie op sinaashout

ooo

Stoverij van varkenswangen "slowcooked"

Cal Rovira-zilverui-champignons-wortel-sjroep van spaan-heer van Biesen hoogstam

Maak je keuze



Dessert

Dame blanche

- Vanilleijs - chocoladesaus - slagroom

Katja's brownie

- gerookte kersen - Marshmallow burn end - vanille ijs

Cheesecake

- bosvruchten - citroensorbet

Wortelcake

- gezouten caramel - witte chocolade - vanille ijs

Tapas dessert +€3,50

- chocolade mousse
- creme royal
- tiramisu
- wortelcake met gezouten caramel
- mini chocolade moelleux & ijsjes

Maak je keuze

Rogier & Kim

Diner formules opgediend "4 gangen"

Geniet van (h)eerlijke bbq gerechten die per gang worden opgediend. Bij het hoofdgerecht worden de garnituren in kommen geserveerd zodat iedereen zelf kan kiezen wat hij/zij wenst. Bij een volledige formule van 4 gangen wordt standaard een drankenformule van 4u voorzien.



Hapjes

Opgediend €4,50

Bruchetta

- seizoenstopping/ mozzarella/ rucola

Bitterballen

- homemade - natuurlijk rund - ketchup

Krokante kippenreepjes

- Tartaar - verse kruiden - texmex

Maak je keuze

Tapasschotel op tafel €6,50

- insalata Gallego-olijven-gedroogde tomaten
- gegrilde pepers
- bruchetta met seizoenstopping
- gebakken Txistorra
- albondigas van kip "Spaanse balletjes in tomatensaus".

Menu's

Menu Pure Taste €47,50

Vitello tonato

Slow cooked txogitxu kalfsvlees "green egg"-tonijnmayonaise-rucola-kappers-gepofte quinoa

ooo

Raviolo Carciofi "veggie"

Artisjok-tomaat-basilicum-look-gerookte citrus olijfolie

ooo

Lamssteak "green egg"

Segovia/ persillade/ sharing vegetables volgens het seizoen/ aardappel al forno

ooo

Menu Great Luxury €57,50

Cocktail van wilde zalm

Cederhout/ grijze garnalen/ kruidensla/ citroen/ cocktailsaus/ tomatensalsa/ warme toast

ooo

Roodbaars

Filet/ krokante pijlinktvis/ zongedroogde tomaten/ risotto

ooo

Cote a l'os

Txogitxu/ sharing vegetables volgens het seizoen/ 2 sauzen naar keuze/ frieten pure & rustiek

ooo



Maak je keuze



Dessert

Dame blanche

- Vanilleijs - chocoladesaus - slagroom

Katja's brownie

- gerookte kersen - Marshmallow burn end - vanille ijs

Cheesecake

- bosvruchten - citroensorbet

Wortelcake

- gezouten caramel - witte chocolade - vanille ijs

Tapas dessert +€3,50

- chocolade mousse
- creme royal
- tiramisu
- wortelcake met gezouten caramel
- mini chocolade moelleux & ijsjes

Maak je keuze

Rogier & Kim

Drankenformules "Common Sense"

Bij (h)eerlijk eten hoort heerlijke drank, om jullie zo goed als mogelijk te bedienen werken we altijd met all-in drankenformules. Deze formules zijn incl. de opgegeven dranken, bediening, tafelaankleding, gebruik, klaarzetten en opkuisen van de feestzaal al dan niet privé.

Formules

- 2u all-in €15,00 (enkel mogelijk bij 1 of 2 gangen)
- 3u all-in €19,50
- 4u all-in €25,00

Inbegrepen dranken:

- pilsbier Stella
- frisdrank
- water
- prosecco & huiswijn
- koffie of thee

Maak je keuze

Uitbreidingen

- 1ste uur €7,50
 - 2de uur €6,50
 - 3de uur €5,50
 - 4de uur €4,50
- Uitbreidingen worden enkel aangerekend voor de aanwezige gasten, bij het begin van elk uur na de gekozen standaard formule. Uitbreidingen worden altijd op voorhand besproken.



Special drinks

Cocktails

- huiscocktail op basis van rum
- BBQ infused cocktail op basis van bourbon
- lazy red cheeks op basis van frambozen en wodka

Mocktails

- Lise red cheeks
- home made ice tea

Zware bieren

- Filou
- Noah tripel
- kasteelbier cuvée

Deze worden verrekend per stuk aan de gangbare prijzen van het moment

Rogier & Kim