

Sharing formules

Vanaf 10 personen

Bij deze formules wordt alles gezellig op tafel geplaatst om te delen en kunnen jullie samen genieten van al dat lekkers.

Deze formules worden enkel geserveerd per tafel

Ontbijt

“Early Birds”

Start tussen 8u en 10u

Gronske fit, assortiment van mini broodjes, rozijnenbrood, assortiment van koffie koeken Yoghurt met granola, vers fruit.

2 Belgische biokazen, hammen, salami's, rilette, koud gerookte zalm

Confituren van de Jambrouwerij, sjeroep van spaan, chocolade pasta

Slow cooked keuterspek & chicken wings,
Gegrilde Txistorra worsjes,
Roerei & superfoodsallade

Inbegrepen dranken ontbijt

Slow koffie, thee, vers fruitsap en waters
home made ice tea & detox shot

Prijzen

Ontbijt gedurende 2u : €21,50

Mousserende wijnen	Glas/Fles
Zwarte Parel Genoels-Elderen	€6,50/€35,00
Rose Parel Genoels-Elderen	€7,50/€40,00
Champagne Charles Pougeoise	€11,00/€52,00

Huiswijnen	Glas/Fles
Wit - Luccarelli	€5,50/€24,50
Rood - Luccarelli	€5,50/€24,50
Rosé - Amalaya	€5,50/€24,50

Suggestiewijnen

Aangepast naargelang het seizoen vraag ernaar

Frisdranken en bieren

Worden geserveerd aan de gangbare prijzen

Sharing Brunch

“Morning Glory Small”

Start tussen 10u en 12u

Gronske fit, assortiment van mini broodjes
Slow cooked keuterspek, eibereiding, superfoodsalade

Warme gerechten

1 soepje volgens het seizoen
Kabeljauw op Vlaamse wijze,
Mini taco, geroosterde tomaten,
Black Maron agnus rosbief op roasted vegetables & potato's

Dessert

Chocolade mousse, creme royal, Tiramisu
Wortelcake met gezouten caramel, chocolade moelleux, mini ijsjes
Gegrild seizoensfruit

Prijzen

Brunch gedurende 3u : €24,50

All-in drankenformule 3u: € 19,50 p.p.

All-in Drankenformule 4u: € 25,00 p.p.

Bediening en volgende dranken zullen voorzien worden gedurende 3u.

Koude dranken

Cava, vers fruitsap, huiswijnen, rosé wijn, stella, waters, coca cola, cola zero, Fanta, Sprite,

Warme dranken

koffie, thee en versnaperingen

Dranken kunnen ook a la carte genomen worden aan de gangbare prijzen tot 25 personen.
Vanaf 25 personen krijgt u de feestzaal privé ter beschikking en werken we enkel met all-in formules en hun mogelijke uitbreidingen.

Uitbreidingsmogelijkheden

“An extra bite” (+ 6,50)

Oesters: Zeeuwse creuses met oesterbrood, peper, citroen, tabasco & tiquila shot (+ € 1,50)

Biologische kazen geselecteerd door het Kaasbaronneke uit Spouwen,

Hollandse c tomaat met grijze garnalen

Omelet, slowcooked chickenwings

Wilde zalm gegaard op cederhout, slowcooked varkenswangen met sjroep van spaan

Warme wafels, mini ijsjes in ijskom

Champagne supplement € 5,00 p.p. per uur

“Burgerfestijn”

Hapjes op tafel

Nacho's met pulled pork

&

Bitterballen

Burgers

Assortiment van mini burgers

Classic

Sla-tomaat-rode ui-augurk-mayonaise-ketchup-mosterd

Pulled pork

Slowcooked varkensschouder “green egg”-apple coleslaw-bbqsaus

Great Lord

100% txogitxu rund-Heer van Biesen-Limburgse grottenkaas “kaasbaronneke”-keuterspek-rode ui-sla-tomaat-augurk

Het burgerfestijn word geserveerd met :

Seizoenssalade, pure & rustiek frieten en sauzen

Dessert

Chocolade mousse, creme royal, Tiramisu

Wortelcake met gezouten caramel, chocolade moelleux, mini ijsjes

Prijzen

Hapjes op tafel : € 5,00

Burgerfestijn : € 24,00

Dessert : € 4,00

All-in drankenformule 3u: € 19,50 p.p.

All-in Drankenformule 4u: € 25,00 p.p.

Bediening en volgende dranken zullen voorzien worden gedurende 3u of 4u.

Koude dranken

Cava, vers fruitsap, huiswijnen, rosé wijn, stella, waters, coca cola, cola zero, Fanta, Sprite,

Warme dranken

koffie, thee en versnaperingen

Vanaf 25 personen krijgt u de feestzaal privé ter beschikking en werken we enkel met all-in formules en hun mogelijke uitbreidingen.

“Luxury Sharing”

Hapjes op tafel

Pancetta Gallego- coppa Gallego-olijven-gedroogde tomaten- gegrilde pepers-Bruchetta met seizoenstopping-gebakken Txistorra-Albondigas van kip “Spaanse balletjes in tomatensaus”.

The fisherman

Kabeljauw op vlaamse wijze, Zalmoot met citrus op cederhout gegaard, Wilde reuzegamba’s van de grill
Of

The butcher

Stoverij van varkenswangen, Slowcooked tex-mex spareribs “ the best in town”,
Txogitxu steak gegrild op de Green Egg, 2 sauzen naar keuze
Of

The fisherman vs the butcher

Kabeljauw op vlaamse wijze, Zalmoot met citrus op cederhout gegaard
vs
Slowcooked tex-mex spareribs “ the best in town”, Txogitxu steak gegrild op de Green Egg
2 sauzen naar keuze

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met:

Sharing vegetables, pure & rutiek frieten, gepofte aardappel

Dessert

Chocolade mousse, creme royal, Tiramisu
Wortelcake met gezouten caramel, chocolade moelleux, mini ijsjes

Prijzen

Hapjes op tafel : € 3,50

The fisherman : € 28,50

The butcher : € 27,50

The fisherman vs The butcher : € 36,50

Dessert : € 4,00

All-in drankenformule 3u: € 19,50 p.p.

All-in Drankenformule 4u: € 25,00 p.p.

Bediening en volgende dranken zullen voorzien worden gedurende 3u of 4u.

Koude dranken

Cava, vers fruitsap, huiswijnen, rosé wijn, stella, waters, coca cola, cola zero, Fanta, Sprite,

Warme dranken

koffie, thee en versnaperingen

Vanaf 25 personen krijgt u de feestzaal privé ter beschikking en werken we enkel met all-in formules en hun mogelijke uitbreidingen.