

Brunchbuffet
“Morning Glory”
Vanaf 25 personen start 9u00 & 10u00

Ontbijt

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 postkoets, sjroep van spaan, chocolade pasta

Keuterspek, gekookte eieren, roerei, superfoodsallade, geroosterde tomaten

Soepen

Minestrone met gepofte seizoen groenten, balletjes & kruiden croutons

Warme gerechten

Kabeljauw op Vlaamse wijze, black Maron agnus rosbeef op roasted vegetables, kruidige balletjes in tomatensaus, Txistorra “ibericoworstjes”, verse kroketten, al forno aardappelen

Dessert

Assortiment van tapas dessert: chocolademousse, crème brûlée, tiramisu, crème royal, pannacotta met seizoenstopping, wortelcake met gezouten karamel en sinaas, cheesecake, fruitcrumble, pancakes, chocolade, slagroom, bessen, vanilleijs

Prijzen

Brunch € 28,00

All-in Drankenformule : € 19,50

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,

Home made dranken

Ice tea : citroen of rode vruchten

Detoxshot

Warme dranken

Koffie & thee

Uitbreidingsmogelijkheden

De menuprijzen en drankenformules werden zorgvuldig samengesteld en berekend bij minimaal 25 gasten.

Het liefst werken we op maat! Dus aarzel niet om je eigen ideeën en wensen samen met ons te bespreken.

“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

All-in drankenformule en bediening uitbreiden

1^{ste} uur € 5,50 p.p.

2^{de} uur € 4,50 p.p.

3^{de} uur € 3,50 p.p.

Na 3 uur extra aanwezig worden de dranken per stuk aangerekend en het aanwezige personeel aan €35,00 per begonnen half uur met een minimum van 2 personen.

All-in drankenformule niet uitbreiden

0 tot 30 personen € 35,00 per begonnen half uur

30 tot 60 personen € 70,00 per begonnen half uur

60 tot 100 personen € 80,00 per begonnen half uur

100 tot 150 personen € 95,00 per begonnen half uur

Deze prijzen zijn voor de huur van zaal incl. het aanwezige personeel

Alle geconsumeerde dranken zullen per stuk worden aangerekend aan de a la carte prijzen.

Brunch buffet
“Hangover Morning”
Vanaf 25 personen start tussen 10u30 & 11u30

Ontbijt

Too Early! Lets skip that

Second start

Gronse fit, assortiment van mini broodjes, rozijnenbrood
2 Belgische biokazen, hammen, salami's, rilette, koud gerookte zalm

Keuterspek, gekookte eieren, roerei, superfoodsallade, geroosterde tomaten

Mini taco

Pulled pork/ zure room/ chili sin carne/ guacamole/ jalapeno/ kruidensallade

Soepen

Minestrone met gepofte seizoen groenten, balletjes & kruiden croutons

Warme gerechten

Kabeljauw op Vlaamse wijze, black Maron agnus rosbeef op roasted vegetables, kruidige balletjes in tomatensaus, Txistorra “ibericoworstjes”, verse kroketten, al forno aardappelen

Dessert

Assortiment van tapas dessert: chocolademousse, crème brûlée, tiramisu, crème royal, pannacotta met seizoenstopping, wortelcake met gezouten karamel en sinaas, cheesecake, fruitcrumble, pancakes, chocolade, slagroom, bessen, vanilleijs

Prijzen

Brunch € 28,00

All-in Drankenformule 3u : € 19,50

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,

Home made dranken

Ice tea : citroen of rode vruchten

Detoxshot

Warme dranken

Koffie & thee

Uitbreidingsmogelijkheden

De menuprijzen en drankenformules werden zorgvuldig samengesteld en berekend bij minimaal 25 gasten.

Het liefst werken we op maat! Dus aarzel niet om je eigen ideeën en wensen samen met ons te bespreken.

“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

All-in drankenformule en bediening uitbreiden

1^{ste} uur € 5,50 p.p.

2^{de} uur € 4,50 p.p.

3^{de} uur € 3,50 p.p.

Na 3 uur extra aanwezig worden de dranken per stuk aangerekend en het aanwezige personeel aan €35,00 per begonnen half uur met een minimum van 2 personen.

All-in drankenformule niet uitbreiden

0 tot 30 personen € 35,00 per begonnen half uur

30 tot 60 personen € 70,00 per begonnen half uur

60 tot 100 personen € 80,00 per begonnen half uur

100 tot 150 personen € 95,00 per begonnen half uur

Deze prijzen zijn voor de huur van zaal incl. het aanwezige personeel

Alle geconsumeerde dranken zullen per stuk worden aangerekend aan de a la carte prijzen.