

PRIJSLIJST

V.A. 1994
ENSOR

F E E S T Z A A L

CONTACT

Luc Van Den Rijse
Oudenaardsesteenweg 729
9420 Bambrugge

Gsm: 0475/82.05.98
feestzaal.ensor@gmail.com

ALGEMEEN

WAT MOET U WETEN

- De zaalhuur bedraagt €200, tenzij anders aangegeven.
 - Dit bedrag is inclusief het gebruik van linnen en servetten, bloemdecoratie, muziek, en de kosten voor de schoonmaak.
- De huur van de zaal is inbegrepen bij het feestmenu all-in met dans vanaf 50 personen.
- Het gebruik van fijne confetti is niet toegestaan.
- De zaal is uitgerust met airconditioning en er is een rookverbod van toepassing in het gehele gebouw.
- Het sluitingsuur is vastgesteld op 05:00 uur.
- De zaal is goed toegankelijk voor rolstoelgebruikers, met aangepaste toiletten beschikbaar.
- Wij serveren geen sterke drank.
- Reserveringen voor minder dan 50 personen op zaterdag worden in onderling overleg geregeld. Reserveringen op vrijdag en zondagen zijn wel mogelijk.
- Alle prijzen van onze menu's zijn geldig bij een minimum van 30 personen; bij minder personen wordt een toeslag van 5 euro per persoon in rekening gebracht.

MUZIEK

De huis-diskjockey is beschikbaar vanaf €350, inclusief overleg met de DJ. Indien u zelf een DJ aanbrengt, wordt er €50 in rekening gebracht voor het gebruik van onze installatie. Let op: er kan enkel muziek worden afgespeeld via onze installatie.

Onze vergunning is geldig tot maximum 95 db (Decibel).

VOORSCHOT

De reservering van de zaal is **pas definitief na betaling van het voorschot van €300.**

De menu's worden ongeveer een maand voor de gereserveerde datum besproken, waarbij tevens een voorschot van **€15 per persoon** wordt gevraagd.

Het aantal personen kan tot 2 dagen voor het feest aangepast worden.

Het doorgegeven aantal personen zal te allen tijde in rekening worden gebracht.

AFREKENING

De betaling dient **binnen 7 dagen na het feest** contant voldaan te worden
of via overschrijving op rekeningnummer BE87 780-550-4152-94.

PRIJZEN EN GERECHTEN

De prijs van de gerechten omvat onder andere het gebruik van servies en de loonkosten van de koks en
het bedienend personeel.

Alle vermelde prijzen zijn inclusief BTW.

De prijzen, zoals vermeld op de lijsten, zijn per persoon, tenzij anders aangegeven. Kinderen onder de 12
jaar betalen 60% van de prijs, terwijl kinderen van 4 jaar en jonger gratis zijn.

DRANKEN – RECEPTIES

In al onze all-in menu's zijn 1 uur receptie inbegrepen met 4 hapjes als ook witte en rode wijn, tafelwater,
frisdranken, bieren en koffie tot en met het einde van het gekozen menu.

⇒ Een extra half uur receptie en twee hapjes: +€8 per persoon.

⇒ Een extra uur receptie en vier hapjes: +€12 per persoon..

Indien gewenst, kunt u de receptie uitbreiden met deze formule die niet alleen reguliere en zwaardere
bieren en frisdranken omvat, maar ook de dienst van de kelners.

Deze extra formules zijn voor na het eten.

1 uur: €7 per persoon.

2 uur: €13 per persoon.

3,5 uur: €17 per persoon.

U kunt ook per consumptie kiezen:

Pils: €2,2

Frisdranken: €2,2

Wijnen & Cava: €4,0

Speciaalbieren (Ename 33 cl, Duvel, Leffe, etc.): €4,0

Kelner: €30 per uur"

KOFFIETAFELS

Wij verzorgen met veel zorg uw koffietafels in onze feestzaal "Enzor".
In onze receptieruimte ontvangen wij u met twee aangeboden aperitieven,
gevolgd door het buffet aan tafel.

Bij deze formules bedraagt de zaalhuur €100.

KOUDE FORMULE

2 aperitieven met cava, witte wijn, porto en fruitsap
~
Pistolets, broodjes, sandwiches met kaas, hesp, Italiaanse
ham, preparé, tonijn- of
krabsalade (huisgemaakt), boter, confituur en choco.
~
Koffie, thee, warme chocomelk
~
Gebak naar keuze
~
Nappen op tafels
€35,00 per persoon

WARME FORMULE

2 aperitieven met cava, witte - rosé wijn en fruitsap
~
Soep naar keuze
~
Varken of kalkoen, saus, groenten en kroketten
~
Koffie & slagroomtaartje
~
Aperitief, wijnen, dranken, water op tafel, tijdens het
eten, inbegrepen.
€48,00 per persoon

EXTRA'S

Groenteschoteltje: €5 / pp

~

Soep: €5 / pp

~

Koffiekoeken: €3 / pp

BABYBORRELS & ANDERE GELEGENHEDEN

OP ZATERDAG ENKEL VANAF 100 PERSONEN

PRIJZEN VANAF 80 PERSONEN (anders + €5,00 extra):

*deze formules duren 3 uur (bv: 15u tot 18u) inbegrepen zijn cava, fruitsap, frisdranken, bieren en
zwaardere bieren alsook het bedienend personeel.*

Zaal is geserveerd met een voorschot van €300 binnen de 7 dagen.

FORMULE 1

Partytafels met tapas en snacks

~

2 koude en 2 warme hapjes

~

Dessertenbuffet met huisgemaakte desserts, taarten en
schepijs Delicioso

~

Broodjes op buffet

€32,00 per persoon

ONTBIJT FORMULE 2

De gasten worden ontvangen met een glaasje cava of
fruitsap en kunnen daarna van het uitgebreid ontbijt
genieten!

~

Pistolets, sandwiches, koffiekoeken en gebakken spek
met eitjes

beleg: kaas, ham, preparé, tonijn, smeerkaas, confituur,
chocopasta

~

pannenkoeken, cake, vers fruit, yoghurt

~

Koffie, thee en chocomelk

€32,00 per persoon

FORMULE 3

Deze formule duurt 4 uur: bv van 15u tot 19u

Partytafels met tapas en snacks

~

2 koude en 2 warme hapjes

~

Uitgebreid desserts buffet/kaasbuffet/ijs Delicioso

~

Belegde broodjes

~

Koffie/Pralines

€37,00 per persoon

Voor kinderen indien mogelijk:

pizza, mini hamburgers, frietjes met frikandel en ijsjes.

dranken inclusief

Dit voor €10,00 per kind van 6 tot 11 jaar. Kinderen tot 5 jaar gratis.

Aarzel niet om ons te contacteren voor meer uitleg.

KINDERMENU'S

Receptie en hapjes inbegrepen - vanaf 5jaar.

Keuze uit:

Tomatensoep met balletjes

~

Kippenfilet met appelmoes

~

Balletjes in tomatensaus

Frietjes met een frikandel

~

Frietjes met een hamburger

~

Ijsje met aardbei

Stel zelf het menu samen

Kostprijs €20,00 + €5,00 voor dranken.

Inbegrepen van begin receptie tot einde menu.

DE PERFECTE ALL IN

DE IDEALE FORMULE VOOR U EN UW GEZELSCHAP

Ook voor communies, lente feesten, pensioen jubileum, ...

Ingegrepen zijn:

1 uur receptie met cava, fruitsap, koude als warme hapjes per persoon, water op de tafels, witte als rode wijn, frisdranken en bieren te verkrijgen tijdens de maaltijd.

Dit allemaal tot en met de koffie.

Dranken worden **NA** de koffie **APART** verrekend of u kiest een bijhorende drankenformule zie pagina 3 voor meer informatie over de dranken.

FORMULE 1

Aspergeroomsoep / soep naar keuze

~

Garnaal /- of kaaskroket met een fris slaatje

~

Varkenshaasje, kalkoenfilet of speenvarken geserveerd met een romige champignonsaus, vergezeld van een fris slaatje en knapperige frietjes of seizoensgebonden groenten met goudbruine kroketten.

~

Dessertbord/ ijstaart/gebakje/koffie

All-in €60,00 per persoon

FORMULE 3

Slaatje met Ganda ham en ambachtelijke kaaskroketjes / mozzarella en balsamico

~

Romig soepje van tomaten

~

Speenvarken, kalkoenhaasje of varkenshaasje, rijk besprenkeld met peper- of champignonsaus, geserveerd met passende seizoensgroenten en naar keuze aangevuld met knapperige kroketten of smeuijge groentepuree

~

Dessertbord/ ijstaart/gebakje/koffie

~

Koffie

All-in €63,00 per persoon

FORMULE 2

Ananas opgevuld met verse zeevruchten

~

Tomaten roomsoep met balletjes

~

Varkenshaasje, kalkoenfilet of speenvarken geserveerd met een romige champignonsaus, vergezeld van een fris slaatje en knapperige frietjes of seizoensgebonden groenten met goudbruine kroketten.

~

Dessertbord/ ijstaart/gebakje/koffie

All-in €60,00 per persoon

FORMULE 4

Soepje van groene en witte asperges

~

Scampi met rode curry en gebakken rijst met fijne groenten en ei.

~

Rug van speenvarken, met een kruidige pepersaus, vergezeld van een romige zoete aardappelpuree, seizoensgroenten en goudbruine aardappelkroketten

~

Dessertbord van de chef / Mokka

All-in €65,00 per persoon.

SUGGESTIE VAN DE CHEF

2023-2024

Het arrangement omvat: een uur receptie met cava en fruitsap, twee koude en twee warme hapjes, rode en witte wijn, tafelwater, evenals alle frisdranken en bieren tijdens de maaltijd.

FORMULE

Velouté van piepkuiken, met een julienne van wortel en prei.

~

Scampi met rode curry, citroengras, limoenblad, gebakken rijst en een honingtomaat.

~

Rugfilet van melkvarken met pepersaus of tournedos van kalf (+€3),
geserveerd met puree van knolselderij, seizoensgroenten, gevulde aardappel en bieslook.

~

Coulis van aardbeien met vers ijs en seizoensfruit.

~

Koffie vergezeld van een verwenbordje gevuld met allerlei lekkernijen.

€65 p.p. tot en met de koffie.

Of

**€80 p.p. all in alle dranken gedurende 8 uur (vb. van 19u tot 3u)
Zaal inbegrepen vanaf 50 personen/**

VIER SEIZOENEN MENU'S

Inbegrepen zijn: 1uur receptie, 2 koude 2 warme hapjes, wijnen, tafelwater en alle frisdranken - bieren - kelters tot en met einde koffie.

LENTEMENU

Soepje van verse asperges met room

~

Scampi met rode curry en gebakken Thaise rijst met fijne groenten en ei.

~

Kalfsrib Bordelaise / jonge wortel / selderpuree / broccoli oesterzwam / verse kroketten

~

Vers vanille-ijs "Delicioso" met tompouce en advocaat / koffie

All-in €70,00 per persoon.

ZOMERMENU

Fris slaatje met Italiaanse ham / cavaillon / avocado / Brugse kaaskroketjes / parmezaan / balsamico

~

Soepje van piepkuiken met julienne groenten

~

Navarin van varkenswang OF Ossenhaas "Espagnol" (+€3) / seizoensgroenten / kroketten

~

Dessertbord met verse aardbeien / bosbessen / vers ijs "Delicioso" / Koffie

All-in €70,00per persoon.

HERFSTMENU

Soepje van kwartel met verse waterkers

~

Gebakken zeebaars / crème van pastinaak en butternut / rivierkreeftjes / scampi / sausje van witbier

~

met korstgebakken lamskroon OF Fazant "fine champagnesaus" / bospaddenstoelen / knapperige groenten amandelkroketten

~

Huisgemaakte appeltaart met "poire Williams" / vers ijs "Delicioso" / Koffie

All-in €70,00per persoon.

WINTERMENU

Pompoensoepje met verse room

~

Op vel gebakken kabeljauwhaasje / crème van pastinaak-erwt / scampi / curry-dille / gebakken honingtomaat

~

Navarin van hert OF Filet van hert (+€5) / boschampignons / winters garnituur / gratin / kroketten

~

Huisgemaakte chocomousse / gebakjes met vers fruit / vers ijs "Delicioso" / Koffie

All-in €75,00per persoon.

BARBECUE

VANAF 35 PERSONEN

Wij verzorgen ook heerlijke barbecues!

Receptie met hapjes, dranken en wijnen inclusief tot en met einde koffie

FORMULE BARBECUE

1 uur receptie met cava, sangria en fruitsap / koude hapjes: maatjes, gerookte zalm, Italiaanse ham met meloen / warme BBQ hapjes: breydelsspek, kip, ...

~

lauwe zalm in de smoker BBQklaargemaakt,
met sla mix en dressing

~

Speenvarken, BBQ-worst, brochette (kip/varken), chateaubriand, lamskroon, gevulde aardappel met pepersaus en Provençaalse saus
geserveerd met groentenbuffet, aardappelsla en pasta.

~

Dessertbord met vers ijs en aardbeien

~

dranken en wijnen inclusief

€68,00 per persoon

FEESTMENU ALL IN MET DANS

DE PERFECTE FEESTMENU VOOR U EN UW GEZELSCHAP

Ook perfect voor clubs en verenigingen

de zaal is gratis vanaf 50 personen, opgepast de DJ is niet inbegrepen!

Een vaste prijs per persoon, dus geen onaangename kosten meer achteraf.

Net zoals de gewone all-in formule bevat deze een receptie en menu met aansluitend een dansfeest.

Tijdens het dansfeest zijn voor alle gasten de dranken inbegrepen (inclusief zwaardere bieren).

Dit gedurende 8,5uur.

bv start All-in formule bij aanvang feest 19u00 tot einde All-in formule 03u30

STEL ZELF UW FEESTMENU MET DANS SAMEN

Soepen

Tomatenroomsoep

Champignonroomsoep

Soepje van witte en groene asperges

Witloofsoepje met Italiaanse ham

Velouté van piepkruiken en Julienne van groentjes

Voorgerechten

Slaatje met Gandaham met kroketjes van Brugse kaas

Artisanale kaas –en garnaalkroket met slaatje afgewerkt met Parmezaanse kaas en grijze Noordzeegarnalen

Scampi's op Thaise wijze

Gebakken zalmhaasje met dragonsaus

Gebakken zeebaars met saus van witbier en grijze Noordzeegarnalen

Gegratineerd vispannetje (zalm, kabeljauw, grijze Noordzee garnalen en scampi's) en puree

Hoofdgerechten

Kalkoenfilet met champignonsaus, seizoensgroenten en kroketten

Kangoeroehaasje met pepersaus, verse groentjes en kroketten

Licht gerookt speenvarken rugfilet met aangepaste garnituur en kroketten

Tournedos van varkenshaas met spek, verse groenten en kroketten

Supreme van parelhoen 'fine champagne' met bacon en pommes sauté

Kalfs tournedos met rode wijn, seizoensgroenten, aardappel en bieslook (+€3)

Desserten

Dessertbord en koffie

Dame blanche en koffie

Chocomousse en koffie

Sabayon met vers ijs en koffie

Aardbeien met vers ijs en slagroom

Alles afgewerkt met gratin, kroketten of groentepuree

€80,00 per persoon

PARTY'S EN WALKING DINNERS

Deze Trendy formules ideaal voor feesten en walking dinners waar u zich vrij kan bewegen en verplaatsen terwijl u bediend wordt aan de voorziene party tafels met trendy gerechten en hippe finger food.

Inbegrepen zijn:

Een aantal uren waar alle dranken en het voorziene eten is inbegrepen.

Ook de lonen van de koks en kelners.

Indien u nog een extra uur wenst wordt er 5 euro gerekend voor de nog aanwezige gasten.

Indien ontvangen met cava en bijschenken plus zware bieren 5 euro extra.

VANAF 60 PERSONEN

**FORMULE 1
DANCY PARTY
20U00 - 03U00**

Party tafels met tapas

~

Trendy friet schotel met gespit vlees kip of varken,
groentjes en saus

~

Belegde broodjes (middernacht)

€49,00 per persoon

**FORMULE 2:
FINGERFOOD & DRINK PARTY
20U00 - 03U00**

Party tafels met snacks/tapas

~

Trendy burger met mixed slaatje, bacon en dressing

~

Trendy friet schotel met gespit vlees kip of varken,
groentjes en saus

~

Belegde broodjes (middernacht)

€52,00 per persoon

**FORMULE 3:
DANCY PARTY MET BUFFET
20:U00 - 03U00**

Party tafels met hapjes

~

Kaasbuffet met vers fruit en stokbrood

~

Vleesbuffet met Italiaanse ham, speenvarken,
vleesbrood, boulet, BBQ ham, preparé van het huis,
verse groentjes, aardappel, stokbrood en sauzen

~

Belegde broodjes (middernacht)

€55,00 per persoon (start om 19u +€5)

**FORMULE 4:
DO NOT SLEEP PARTY
20U00 - 04U00**

Party tafels met snacks/tapas

~

Doorlopend pasta's op 3 wijzen
(bolognese - carbonara -3 kazen)

~

Inclusief garnituren: rucola, zongedroogde tomaten,
pijnboompitten, gemalen kaas

~

Belegde broodjes (middernacht)

€52,00 per persoon (vanaf 80 pers.)

Wijnen, frisdranken, bieren en kelners inbegrepen.

WALKING DINNERS

VANAF 60 PERSONEN

trendy gerechten en finger food.

Dranken inclusief: frisdranken, cava, fruitsap, wijnen en alle bieren.

Keuze voor 1ste en 2de formule

- ~ Trendy huisbereide burger met mixed slaatje, bacon en dressing
- ~ Trendy friet schotel met gespit vlees kip of varken, groentjes en saus
 - ~ Scampi's op Thaise wijze
 - ~ Cocktail van zeevruchten met slaatje en ei
- ~ Slaatje met Italiaanse ham en ambachtelijke kaaskroketten en dressing
 - ~ Gebakken zeebaars met kruidenpuree en kerstomaatjes
- ~ speenvarken filet of kip brochette met pepersaus en gebakken aardappel of frietjes

FORMULE 1: WALKING DINNER PARTY 20:00 - 3U00

Receptie met cava en fruitsap
~
2 warme hapjes
~
3 trendy gerechten/schotels naar keuze (zie onderaan)
~
broodjes (middernacht)

€63,00 per persoon

FORMULE 2: WALKING DINNER DISCO 20U00 - 3U00

Receptie met cava en fruitsap
~
2 koude hapjes
2 warme hapjes
~
4 trendy gerechten/schotels naar keuze (zie onderaan)
~
broodjes (middernacht)

€67,00 per persoon

FORMULE 3: WALKING DINNER ENSOR 19U00 - 3U00

Receptie met cava en fruitsap
~
Tapas op party tafels
~
2 trendy hapjes (koud en warm)
~
Bordje met Italiaanse ham en Brugse kaaskroketten
~
Scampi op Thaise wijze
~
Zeevruchten cocktail
~
zeebaars gegrild met venkelpuree
~
Speenvarken filet OF kip brochette OF lamskroon met knolselderpuree en jonge wortel (+€3) met pepersaus en gebakken aardappel frietjes
~
Vers ijs 'Delicioso'
~
Koffie met zoetigheden
~
Belegde broodjes na middernacht

€90,00 per persoon

BRUILOFT

Op deze bijzondere dag streven we ernaar om samen met u een onvergetelijk huwelijksfeest te creëren. Met onze adembenemende locatie en een zorgvuldig samengesteld menu, belooft het een onvergetelijke viering te worden. We hebben bewust gekozen voor een all-inclusive concept, zodat uw trouwfeest tot in de puntjes verzorgd wordt.

Dit all-inclusive pakket omvat een receptie van 1,5 uur met cava, fruitsap en zes gevarieerde hapjes per persoon. Ook de service van onze kelners, tafelwater, wijnen en alle andere dranken voor een duur van 8,5 uur (bijv. 18:00-02:30) zijn inbegrepen.

Een ijs- of biscuitbruidstaart is eveneens voorzien.

Stel uw eigen menu samen op de volgende pagina.

BRUILOFT: ENKEL RECEPTIE

Personen die enkel aanwezig zijn voor de receptie worden voorzien van 2 uur dranken: receptie cava en fruitsap met 8 koude en warme hapjes

€25,00 per persoon

BRUILOFT: AVONDFEEST MET RECEPTIE

Personen die aansluiten aan het avondfeest worden voorzien van 1 uur receptie met 6 koude en warme hapjes, drinken nog mee gedurende 5 uur receptie inbegrepen (vb 22u00 tot 03u00) en genieten nog van kaas en broodjes

€45,00 per persoon

STEL UW BRUILOFT MENU SAMEN MET DE VOLGENDE MOGELIJKHEDEN

Soepen

Romig soepje van kwartel met garnituur van gerookte eendenborst

Soepje van groene en witte asperges.

Bisque van kreeft met armagnac

Romig soepje van tomaten afgewerkt met Philadelphia en bieslook

Voorgerechten

Duo van scampi en zeeduivel met puree van groene kool, garnituur van notensla en trostomaatjes

Duo van scampi en gebakken coquille met Thaise gebakken rijst geparfumeerd rode curry (+€3)

Groenlandse heilbot met mousselinesaus en rivierkreeftjes met pommes duchesses van bieslook

Gebakken zeeduivel met puree van groene kool, krokant spek en notensla

Scampi op Thaise wijze met rode curry

op de vel gebakken kabeljauwhaasje met kersttomaatjes en crumble van Italiaanse ham

Mixed slaatje van Italiaanse ham, artisanale kaaskroketjes, meloen en garnituren,

lookbroodje balsamico en parmezaanschilfers.

Tussendoor

Sorbet naar keuze (+€3)

Hoofdgerechten

Kalfsoester of kalfskroon met peterselie aardappelen en gesmoorde groentjes.

Chateau briand van Belgisch blauw met peper of champignonssaus

met opgepulde aardappel en seizoensgroenten

Speenvarkensrugfilet met rozemarijn met puree van broccoli en aangepast groenten

Krokant gebakken parelhoenfilet met chardonnay geglaceerde groentjes en spek

Varkenshaasnootjes met donkere jus van rode wijn en sjalot met gevulde aardappel en kruidenboter.

Desserten

ijstaart of biscuit taart(huwelijk)

koffie met zoetigheden

Kaas en broodjes

Dessert buffet (+€8)

€98,00 per persoon

COMBINATIE KOUD EN WARM

vanaf 35 personen

HIERBIJ IS INBEGREPEN

1 uur receptie en dranken tot en met de koffie

Hapjes

2 koude hapjes

2 warme hapjes

Voorgerechten

Gestoomde zalm

Tomaat garnaal

Gerookte zalm

Gerookte heilbot

Gerookte makreel

Scampi's

Maatjes (seizoen)

Fetaschotel

Breydelham

Italiaanse ham

Hoofdgerechten

Hoofdgerecht naar keuze
opgediend aan tafel

Tomatensoep
Tongrolletjes met prei
Scampi's

kalkoen met room en groenten;
varkenswangen met bruin bier;
varkenshaasje met pepersaus;
speenvarken met gesauteerde groenten

Gratin of groenten of kroketten

Huisbereide desserts

Dessertbord en koffie

Het volgende is aanwezig:

Chocolademousse,
rijstpap,
appeltaart,
crème brûlée,
vers fruit en
koffie

All-in tot einde koffie €65,00 per persoon

All-in tot einde koffie €75,00 per persoon

Koude buffetten worden geserveerd met:

komkommersalade, tomatensla, aardappelsla, andalusische rijst, aangepaste groenten en sausen, garnituren, stokbrood, broodjes en boter