BRUILOFT | ALL-IN

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 dag te worden die u voor altijd zult herinneren.
We hebben bewust gekozen voor een all-in concept,
zodat uw trouwfeest tot in de puntjes verzorgd is.

Dit all-in pakket omvat een receptie van 1,5 uur met cava, fruitsap en zes gevarieerde hapjes per persoon.

Ook de service van ons personeel, tafelwater, wijnen en alle andere dranken voor een duur van 8,5 uur zijn inbegrepen (bijvoorbeeld 18u00 - 02u30).
Een ijs- of biscuittaart is eveneens voorzien

BRUILOFT: GASTEN ENKEL VOOR DE RECEPTIE

- 2 uur dranken (personen enkel aanwezig voor de receptie)
- Receptie met cava en fruitsap
- 8 hapjes (koud en warm)

PRIJS: €25,00 per persoon

BRUILOFT: AVONDGASTEN (receptie en avondfeest)

- 1 uur receptie (personen die aansluiten bij het avondfeest)
- 6 hapjes (koud en warm)
- Ze drinken nog mee gedurende 5 uur, inclusief de receptie (bijvoorbeeld 22u00 tot 03u00)
- Kaasbuffet en belegde broodjes

PRIJS: €45,00 per persoon

V.A. 1994
ENSOR
FEESTZAAL

BRUILOFT | ALL-IN

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

- Mixed slaatje met Parmaham, cavaillon, artisanale Brugse kaaskroketjes, parmezaan
- Carpaccio van rund met geparfumeerde olijfolie, truffelmayonaise, parmezaan en kerstomaat
- Duo van scampi en hazelnootgebakken coquille, met een sausje van grijze garnaal en verse kervel
- Groenlandse heilbot met mousselinesaus, rivierkreeftje en pommes duchesse met bieslook
- Gebakken zeeduivel met puree van groene kool en crumble van Italiaanse ham
- Scampi met rode curry op Thaise wijze, met gebakken rijst en fijne groentjes
- Op vel gebakken kabeljauwhaasje met Chablissausje en gestampte aardappel
- Lengfilet met groene curry op Thaise wijze, met limoenblad en citroengras

HOOFDGERECHTEN

- Berkshire gebraad 'sweet chili', met krokante groentjes
- Chateaubriand van Belgisch blauw met saus naar keuze en aangepaste groentjes
- Rugfilet van speenvarken met rozemarijn en krokante groentjes
- Krokant gebakken parelhoenfilet 'fine champagne' met geglaceerde groenten en spek
- Filet pur van varken gemarineerd in rode wijn met groentekrans
- Eendenborst met sinaasappelsaus en fijne garnituur
- Ossenhaas met bearnaise-, champignon- of pepersaus en aangepaste groenten
- Tournedos van kalf met pepersaus en seizoensgroenten

Keuze uit bijgerechten:
Gevulde aardappel, frietjes, puree, kroketten, krokant gebakken aardappel met tijm, aardappelgratin of pommes duchesse (kan gecombineerd worden)

DESSERT (INBEGREPEN)

- Ijstaart of biscuittaart (huwelijk)
- Koffie met verwenbord
- Kaasbuffet en belegde broodjes

Optioneel: Dessertenbuffet **+ €10,00 per persoon**

PRIJS: €110,00 per persoon

V.A. 1994
ENSOR
FEESTZAAL