



---

*Hof Ter Rielen*  
*Since 1979*

*Hof Ter Rielen biedt u een scala van culinaire arrangementen aan, die van uw gelegenheid een happening zullen maken waarvan u en uw gasten nog lang zullen nagenieten.*



*Samen met u, werken wij graag een voorstel uit dat rekening houdt met uw wensen en budget.  
Voor vragen of inslchtingen, aarzel niet ons te contacteren.*

*Met culinaire groeten,  
Fam. De Boeck & zijn team  
Turnhoutsebaan 181  
2460 Kasterlee  
Tel: 014/85 02 24  
Email: [info@hofterrielen.be](mailto:info@hofterrielen.be)*

## *Index bundel.*

<i>Voorstelling van de zaak</i>	:	<i>Pagina 3</i>
<i>Receptie</i>	:	<i>Pagina 4,5</i>
<i>Diner</i>	:	<i>Pagina 6,7,8,9,10,11</i>
<i>Buffetten</i>	:	<i>Pagina 12,13,14,15,16,17,18,19</i>
<i>Dranken forfait</i>	:	<i>Pagina 20</i>
<i>Algemeen</i>	:	<i>Pagina 21</i>
<i>Verkoopsvoorwaarden</i>	:	<i>Pagina 22</i>

---

*Voorstelling :*

---

*Hof Ter Rielen is een familie zaak opgericht in 1979 die nu zijn derde generatie ingaat. De liefde voor mijn vak erfde ik van mijn vader, Jean-Pierre De Boeck. Mijn opleiding in de Hotelschool van Koksijde, en de binnen- en buitenlandse stages die ik er deed, zorgden ervoor dat ik over een stevige basiskennis kon beschikken. Naast deze kennis zijn verfijnde gastronomie, gastvrijheid, oog voor detail, goede verhouding prijs - kwaliteit, ... een greep uit onze vaste waarden ! Kortom, voor uw mooiste dag doen wij enkel het beste.*

*Met enthousiaste groeten*

*Pascal De Boeck  
Zaakvoerder en chef-kok*

*Wij beschikken over 3 zalen, een bistro en een tuinterras.*

**Zaal Groot rees.**

*Bevindt zich op de gelijkvloers en heeft een capaciteit van 20 tot 180 personen diner.*



**Zaal Klein rees.**

*Bevindt zich op de eerste verdieping en heeft een capaciteit van 10 tot 65 personen diner.*

**Zaal restaurant.**

*Bevindt zich op de eerste verdieping en heeft een capaciteit van 10 tot 50 personen diner.*



---

## Recepties

---

*De ontvangst van uw gasten is de eerste stap naar een geslaagd feest.  
Elke receptie is anders, en wordt dus ook naar uw wensen samengesteld.*

*Wij presenteren u hier enkele mogelijke formules.*



### ***Basis receptie***

*2 koude en 1 warm hapje samengesteld door de chef*

€ 4,50

### ***Kempense receptie***

*2 koude en 2 warme hapjes samengesteld door de chef*

€ 6,00

### ***Verfijnde receptie***

*3 koude en 3 warme hapjes samengesteld door de chef*

€ 11,00

### Voorbeelden van hapjes :

#### *Koude :*

- *Tartaar van Schotse zalm met koolzaad dressing en fijne tuinkruiden*
- *Mousse van gerookte paling met appelcrumble en dille*
- *Tramazini van gerookte zalm met rucola en ricotta*
- *Guacamole van avocado met gepelde grijze garnalen*
- *Thais vis festijn met zeevruchten, munt en koriander*
- *Gedroogde Spaanse ham met meloen pareltjes*
- *Tonijnsla met zongedroogd tomaatje en asperge scheuten*
- *Rauwkost groentjes met dipsaus*
- *Drie kleuren met gemarineerde tomaat, mousse van geitenkaas en rucola*
- *Stokje met tomaat en gemarineerde mozzarella met pesto*



#### *Warme :*

- *Gefrituurde scampi met een dipsaus*
- *Duo van seizoensoep*
- *Gegratineerd vis pannetje*
- *Duo van mini bladerdeegjes gevuld met kaas & kip*
- *Dim sum gemengd met soja saus*
- *Quiche met gerookte zalm en prei*
- *Visvlootje van zalm met witte wijnsaus en broccolipuree*
- *Kroketje van Breidelham met een witloofslaatje*
- *Duo van bloedworst met St'jacobsvrucht en compote van Jonagold*

#### *Assortiment Tapas (worden op staantafels gepresenteerd)*

- *Gemarineerde olijven,*
- *Vissalade in kommetje omringd met looktoastjes*
- *Gedroogde ham met meloenblokjes*
- *Bamboestokje met tomaatje en gemarineerde mozzarella*

€ 5.50

*Dit kan aangepast worden naar uw wensen.*

---

## *Menu keuze :*

---

*Wij vinden het erg belangrijk om aan al de wensen van onze klanten tegemoet te komen.  
Op het gastronomische gedeelte hiervan zijn daarom alle combinaties mogelijk.  
Verkiest u een diner dat volledig aan tafel bediend wordt?  
Wilt u liever dat uw gasten kunnen komen kiezen aan onze rijkelijke buffetten?  
Zelfs de combinatie van beide is mogelijk.  
Wij bespreken daarom graag uw wensen om zo tot een gepersonaliseerd voorstel te komen  
Hieronder vindt u een aantal voorbeelden van mogelijke combinaties*

### *Diner bediend aan tafel :*

*Soep – hoofdgerecht – dessert  
Voorgerecht – hoofdgerecht – dessert  
Voorgerecht – soep – sorbet – hoofdgerecht – dessert*

### *Diner in combinatie met buffet :*

*Soep – hoofdgerecht – dessertbuffet  
Voorgerecht – hoofdgerecht – dessertbuffet  
Voorgerecht – soep – hoofdgerecht – dessertbuffet  
Soep – warm buffet – dessert  
Voorgerecht – warm buffet – dessertbuffet  
Koud buffet – hoofdgerecht – dessert*

*Enz...*



---

## Koude voorgerechten

---

<i>Gedroogde Spaanse bergham met meloen slaatje en munt</i>	€ 8.50
<i>Gravlax van Schotse zalm op smaak met dille en Oosterse specerijen, mousseline van bloemkool</i>	€ 10.00
<i>Carpaccio van rund met Parmezaan krullen, gebrande pijnboompitjes en rucola</i>	€ 11.00
<i>Slaatje met verse olijfolie, kwartel borstjes en crème van framboos</i>	€ 12.00
<i>Duo van Noorse zalm en garnaal met zijn aromaten en basilicumolie</i>	€ 12.00
<i>Terrine van Noordzee vis in drie kleuren met zongedroogde tomaat, citroen en verse tartaarsaus</i>	€ 12.00
<i>Artisanaal gerookte forel, zalm en makreel met cruditeiten, mierikswortelroom en knapperige toast</i>	€ 13,00
<i>Mi-cuit van rode tonijn met specerijen, torentje van zuidere ratatouille en Balsamico</i>	€ 14,00
<i>Baby kreeftje met sla garnituur en cocktail saus</i>	€ 16.50

### **Vegetarische :**

<i>Carpaccio van gepelde tomaat met buffelmozzarella</i>	€ 9.00
<i>Gegrilde courgette en aubergines met Balsamico marinade en zongedroogde tomaatjes</i>	€ 8.50

### **Streek gerecht :**

<i>Gebakken geitenkaasje van Polle omringd met spek op een Witloof-appelslaatje met graanmosterd en koolzaadddressing</i>	€ 11.50
---	---------



### **Seizoen gebonden voorgerechten :**

<i>Asperge met zalm en verse mousseline</i>	€ 12.00
<i>Asperge op Vlaamse wijze</i>	€ 10.00
<i>Asperge met scampi en tuinkruiden mousseline</i>	€ 14.00
<i>Wildpaté met pompoen confituur en wijn peertje</i>	€ 10.00
<i>Mousse van fazant met appelcrumble en rozijnen toast</i>	€ 11.00

---

## Soepen

---

### Onze klassiekers...

*roomsoepje van of met ...* € 4,00

*tuingroenten – bloemkool – asperges (enkel in het seizoen)  
tomaat – champignons – witloof – tuinkers – prei – broccoli – kervel*

*Creatieve soepen* € 4,50

*Oosters soepje met shii-take champignons, zachte kerrie  
Soepje van knolselder met spekkorstjes  
Pompoensoepje met posteleinblaadjes (enkel in het seizoen)  
Bananensoep met tomaat en kerrie  
Broccolisoepp met gerookte zalm*

### Gastronomische en rijke soepen

*Heldere consommé met kruidenflensjes* € 5,50  
*Aspergeroomsoep met gepelde grijze garnaal* € 5,50  
*Marmietje van tuinkruiden met zeebaars* € 6,00  
*Soep van de Noordzeevisser* € 7,50  
*Fijne kreeftensoep met kervelroom* € 8,00



---

*Warme voor- of tussengerechten :*

---

<i>Artisanaal gerookte forelfilet met gestoofde prei en appel, sjalot en blanke boter saus</i>	€ 10.00
<i>Gebakken zalmnoot met groenten julienne en witte wijnsaus</i>	€ 10.00
<i>Scampi met kerrie of tomatenroomsaus en fijne groentjes</i>	€ 12.00
<i>Op vel gebakken zeebaars met gestoofde champignons en blanke boter</i>	€ 12.00
<i>Zwezeriken op gestoofde champignons en sausje van rozemarijn</i>	€ 14.00
<i>Gestoomde rode poon met fettuccini en Spaanse tomatensaus</i>	€ 10.00
<i>Schartongrolletjes met grijze garnaal, mossel en witte wijnsaus</i>	€ 14.00



---

*Sorbet:*

---

*Van bosvruchten, meloen, citroen,* € 3.50



---

## Hoofdgerechten

---

### Vis :

Gebakken zalmnoot met zuiderse kruiden, op gestoofde spinazie en mousseline	€ 16.00
Op vel gebakken zeebaars met wokgroentjes, shi-take, gember en blanke botersaus	€ 19.00
Schartongrolletje met witte wijnsaus en gepelde grijze garnalen	€ 19.00
Gebakken zeeduivel met gestoofde champignons en vers geklopte graanmosterd mousseline	€ 23.00
Gestoomd kabeljauwhaasje, groentesnippers en gekruide bieslook roomsaus	€ 19.50
Babykreeftje gebakken met zuiderse kruiden op een sausje van fijne groentjes en Nouilly Prat	€ 24.00
Filet van heilbot met brochette van scampi en dillesaus	€ 25.00



Al onze bereidingen worden steeds met  
marktverse grondstoffen van allerbeste  
kwaliteit klaargemaakt !  
Heeft u een voorkeur van garnituur,  
laat dit aan ons weten.

### vlees :

Kalkoentournedos met champignonroomsaus	€ 14.00
Parelhoen met fijne cognacroomsaus	€ 15.00
Varkensnootjes met tijmsaus	€ 15.00
Argentijnse steak met saus naar keuze	€ 16.00
Rund filet pure met vers geklopte Béarnaise	€ 21.00
Eendenborst met sausje van mango en appelsien	€ 18.00
Kalf filet pure met rozemarijnsaus	€ 20.00
Duo van kalf met zwezerik op een porto saus	€ 23.00
Lamskroon met graanmosterdsaus	€ 24.00

### Seizoen gerechten :

Wildstoverij met appel en wijnpeertje	€ 14.00
Filet van hert met sausje van veenbessen	€ 23.00
Haas met jagersaus	€ 16.00
Fazant met gestoofd witloof en fijne cognacroomsaus	€ 19.00

De prijs van het hoofdgerecht is berekend in menu-vorm.  
Indien u geen voorgerecht wenst komt er een meerprijs van € 4.00 bij.

---

*Menu voorbeelden*

---

*Menu Merlot :*

*Gebakken scampi met verse pasta een sausje van  
garnaal en geschaafde parmezaan.*

\*\*\*

*Gebakken varkenshaasje met sausje van rode wijn  
en warme groentenkrans*

\*\*\*

*Degustatie van twee gebakjes en koffie ijs*

*Menu € 33.00*

*Menu Sauvignon :*

*Broccoliroomsoep met gerookte zalm*

\*\*\*

*Mals lendestuk van melkkalf, zachte mosterdsaus  
en warme groentenkrans*

\*\*\*

*Warme chocolade moelleux met vanille saus  
en verse frambozen*

*Menu € 35.00*

*Menu Cabernet franc :*

*Gravlax van zalm met koolzaaddressing en verse dille*

\*\*\*

*Borst van parelhoen met gestoofd witloof, saus van fine  
cognac en bijhorende groenten*

\*\*\*

*Blokjes seizoensfruit met warme sabayon en citroensorbet*

*Menu € 36.00*

*Menu Pinot Noir :*

*Slaatje met gebakken kwartelborst geblust met frambozen  
Zuur, pijnboompitjes en verse tuinkruiden*

\*\*\*

*Op vel gebakken zeebaars met gestoofde champignons en  
champagne saus*

\*\*\*

*Tournedos van runderfilet met saus van seizoenspeper en  
aangepaste groentjes*

\*\*\*

*Patiserie bordje met fijn gebak, mousse van chocolade,  
munt en malaga ijs*

*Menu € 58.00*

---

## Koude buffetten

---

### Ontdekkingsbuffet :

- Op zijn heel gekookte zalm
- Gevuld tomaatje met grijze garnalen
- Gekookt eitje met tuinkruidenmousse
- Pasta met zeevruchten
- Gemarineerde haring op twee wijzen, dille en rode wijn
- Rolletje met gekookte ham
- Carpaccio van gedroogde ham met meloen
- Kippendrumstick

### Salade bar met :

sla, tomaat, wortel, komkommer, twee bereide slaatjes  
en drie koude sausjes en huisgebakken brood

€ 23.50

Supplement van 1 uitbreiding naar keuze : € 7.00

Supplement van 2 uitbreidingen naar keuze : € 12.00

Supplement van 3 uitbreidingen naar keuze : € 15.00

### Mogelijke uitbreiding :

#### Vitbreiding Scandinavisch :

Assortiment van gerookte vissen met keuze uit : gerookte zalm, forel,  
Makreel, fijngesneden ui, peterselie, citroen en mierikswortelsaus

#### Vitbreiding Italiaans:

Trio van carpaccio met keuze uit : rund met parmezaan en Balsamico,  
vitello tonato, zalm met fijne sjalot en verse dille

#### Vitbreiding Japans :

Trio van drie verse sushi en twee sashimi

#### Vitbreiding Kempisch warm :

Balletjes met kriekeken, witte en zwarte beuling  
met huisbereide appelmoes

#### Vitbreiding hartverwarmend :

Duo van twee groentensoepen naar keuze

---

## Warme buffetten van de grill

---

### Onze specialiteit !!!

*Al zeggen we het zelf, onze klanten zullen het beamen !!*

*Onze grill gerechten worden klaargemaakt op onze BBQ van houtskool die in zaal Grootrees staat. Indien u kiest voor een grillbuffet, zijn u en uw gasten getuige van de authentieke wijze waarop uw vis of vlees wordt bereidt.*

*U stelt zelf een grill buffet samen. U hebt hierbij de keuze uit meerdere vlees- en vissoorten. Wij voorzien ruim voldoende zodat uw gasten niets tekort komen.*

*Bij iedere grill keuze is er een buffet met saladebar of warme groenten, aardappelen en sauzen inbegrepen.*

*De prijzen van de voorgestelde grillcombinaties zijn berekend in menu-vorm. Indien u dit niet wenst rekenen wij een supplement van € 4.50 per persoon.*

### Vissoorten :

*Zalmfilet met graanmosterd, Gefileerde forel, Verse sardienen, Rode poot, Steak van botervis, Staartvisfilet (Lotte), Gamba's, Scampi's, St.-Jacobsvrucht, Tonijn, Zeetong, Kreeft*

### Vleessoorten :

*Halve kip, Kalkoenfilet, Eendenborst, Varkenshaasje, Varkensgebraad, Ribbetjes, Spek, Lamskroontje, Lamsbout, Lamfilet, Ierse filet puur, Ierse steak, Kalfsfilet, Kalfsgebraad  
Chipolataworst, Hamburger*

### Sauzen :

#### Vis :

*Witte wijn met prei, Blanke boter, Tuinkruiden vinaigrette, Kreeften, Spaanse tomaten, Mousseline, Gesmolten boter, Tomatenroom met fijne groentjes.*

#### Vlees :

*Champignonroom, Peperroom, Bordelaise (rode wijnsaus), Sjalot, Mosterd, Béarnaise, Dragon, Provençaalse*

### Aardappelen :

*Gratin, Kroketten, Frieten, Gevulde polderaardappel met knolselder, Rösti, Natuur, Gebakken met rozemarijn, Rijst, Couscous*

---

## *Voorgestelde combinaties van grill*

---

- Grill eenvoudig** € 21,00
- halve kip - varkensribbetjes
  - varkens gebraad - Ierse steak
  - forel filet gemarineerd met verse tuinkruiden
  - botervis
- Grill verfijnd** € 22.50
- halve kip - varkens lakse
  - varkens ribbetjes - Ierse steak
  - scampi brochette ( 2st)
  - zalmfilet
- Grill Ontdekking** € 25.00
- halve kip- varkensribbetjes
  - varkenshaasje - Ierse steak
  - forel filet gemarineerd met verse tuinkruiden
  - botervis
- Grill degustatie** € 34.50
- halve kip - kalfshaasje
  - eendenborst - Ierse filet pure
  - lamskroontjes
  - botervis
  - sardientjes
  - zalmfilet



*Bij iedere grillkeuze is er een buffet van groenten, sauzen, aardappelen en meermaals aanschuiven inbegrepen.*

*De prijzen van de grill zijn berekend in menu vorm : met vooraf een voorgerecht of soep. Start u dadelijk met de grill komt er een supplement van € 4,00 per persoon bij.*

---

*Voorgestelde menu met grill*

---

*Menu Barcelona :*

*Soepje met shi-take champignons en zachte kerrie*  
\*\*\*

*Grill met keuze uit :*

- halve kip- varkensribbetjes
- varkenshaasje - Ierse steak
- forel filet gemarineerd met verse tuinkruiden
- botervis

*Aangepaste groenten, sauzen van :*

*Champignonroom, vers geklopte Béarnaise*  
*Witte wijnsaus*

*Gratinaardappelen en kroketjes*  
\*\*\*

*Ijs met vers fruit opgeslagen room en chocolade saus*

*Menu € 32.00*

*Menu Lucca :*

*Artisanaal gerookte forel op gestoofde prei en*  
*blanke botersaus*  
\*\*\*

*Grill met keuze uit :*

- varkenshaasje - Ierse steak – lamskroontje
- kalfshaasje
- zalm met vel en graanmosterd
- botervis

*Aangepaste groenten, sauzen van :*

*Champignonroom, vers geklopte Béarnaise*  
*Witte wijnsaus en tomaat*

*Gratinaardappelen en gebakken aardappelen met*  
*Rozemarijn*  
\*\*\*

*Dessert buffet met keuze uit :*

*Ijs, Assortiment van vers fruit*  
*Opgeslagen room*  
*Coulis van verse frambozen*  
*Geflambeerde pannenkoeken*  
*Tiramisugebak*  
*Chocolademousse*

*Menu € 56.00*

---

*Warme buffet met gerechten uit eigen keuken :*

---

**Warm vleesbuffet**

*Presentatie in de zaal van diverse warme vleesgerechten met bijpassende sausen, groenten en aardappelen.*

*keuze uit drie vleesgerechten van bv ;*

*Varkensgebraad met champignonroom*

*Gentse waterzooi*

*Ierse steak met versgeklopte bearnaise*

€ 24.50

*Met een vierde gerecht zoals Kalfsfilet of ossobucco*

*Supplement van € 2.50*

**Warm vis- en vleesbuffet**

*U kan twee vlees en 2 visbereidingen kiezen zoals:*

- Schartongrolletjes met jonge prei en witte wijnsaus*
- Kabeljauwhaasje met verse tomatensaus*
- Zeebaars met sausje van shiitake*
- Runderfilet met hand geklopte bearnaise*
- Parelhoenfilet met fine champagne saus*
- Lamsbout gemarineerd met look en rozemarijn*

€ 27.50

*Bij het buffet zijn steeds groenten, sauzen en twee aardappelbereidingen naar keuze inbegrepen.*

*Wat uw wensen ook zijn, wij helpen u graag verder in het personaliseren van uw feest.*



---

*Menu met buffet uit keuken*

---

*Menu Art deco :*

*Vitello tonato  
( carpaccio van kalf met tonijn mayonaise )  
\*\*\**

*Warm buffet met keuze uit :*

*Varkensgebraad met champignonroom*

*Spaanse paella*

*Ierse steak met versgeklopte bearnaise*

*Gegrilde botervis met verse tuinkruiden en Balsamico*

*Aangepaste groenten buffet en aardappel bereiding naar keuze  
\*\*\**

*Tiramisu gebak met opgeslagen room en sneeuw van kaneel*

*Menu € 45.00*

*Menu Neogotiek:*

*Gebakken scampi met tomatenroomsaus en fijne groentjes  
\*\*\**

*Tomatenroomsoep met balletjes en fijngesneden bieslook  
\*\*\**

*Warm vis en vlees buffet met keuze uit :*

*Schartongrolletjes met jonge prei en witte wijnsaus*

*Kabeljauwhaasje met verse tomatensaus*

*Parelhoenfilet met fine champagne saus*

*Kalf nootjes met saus van oude port*

*Buffet met wokgroentjes en salade bar,  
aardappelgarnituur en pasta  
\*\*\**

*Warmzandtaart met opgeslagen room en vanille ijs*

*Menu € 52.00*

---

## Desserts bediend aan tafel

---

### Zoetigheden

<i>Panna cotta met limoen</i>	€ 5.50
<i>Mini soesjes gevuld met vanille-ijs en warme chocolade</i>	€ 6.00
<i>Warme chocolade moelleux met rood fruitgarnituur</i>	€ 6.50
<i>Flensjes geflambeerd met Grand Marnier vergezeld met warme appelpartjes en vanille ijs</i>	€ 7.00
<i>Chocolade mousse op een spiegel van framboos en streepjes van advocaat</i>	€ 7.00
<i>Zuppa Inglese glaasje gevuld met bisquit, vanille met frambozensaus, klein rood fruit en opgeslagen room</i>	€ 6.00

### Gebak

<i>Warm appelgebak met opgeslagen room en vanille-ijs</i>	€ 4.00
<i>Tiramisu met opgeslagen room en fruitfantasie</i>	€ 4.00
<i>Zandtaart met fruitvulling</i>	€ 4.00
<i>Biscuit met slagroom en fruit</i>	€ 4.00
<i>Assortiment van gebak</i>	€ 5.00

### IJscoupes

<i>Ijs met opgeslagen room, chocoladesaus en coulis</i>	€ 4.50
<i>Ijs met verse framboos en meringue</i>	€ 5.00
<i>Ijs met vers seizoensfruit</i>	€ 6.50



### Snoepschotels bij koffie

<i>Snoepschotel met koekjes</i>	€ 1.50
<i>Snoepschotel met mini gebakjes en fruit in een chocolade jasje</i>	€ 5.50

---

## Dessert buffetten.

---

*U droomt van een buffet vol met zoetigheden? Hier vindt u zeker wat u zoekt. Had u toch nog een andere wens, dan werken wij dit graag voor u uit.*

### *Voorstel Dessertbuffet 1*

€ 6.00

*IJstaart in vorm naar keuze met versiering en vuurwerk  
Opgeslagen room  
Warme chocoladesaus  
Assortiment van vers fruit  
Mousse van chocolade*

### *Voorstel Dessertbuffet 2*

€ 8.00

*IJstaart in vorm naar keuze met versiering en vuurwerk  
Assortiment van vers fruit  
Opgeslagen room  
Coulis van verse frambozen  
Geflambeerde pannenkoeken  
Tiramisugebak  
Chocolademousse*

### *Voorstel Dessertbuffet 3*

€ 10.00

*IJstaart in vorm naar keuze met versiering en vuurwerk  
Assortiment van vers fruit  
Opgeslagen room  
Coulis van verse frambozen  
Geflambeerde pannenkoeken  
Tiramisugebak  
Chocolademousse  
Italiaans Panna Cotta  
Geflambeerde banaan op zijn Cubaans  
Assortiment van 5 mini gebakjes op spiegel*



---

## *Drankenformules "All-in"*

---

*Om u een forfaitaire prijs per persoon inclusief drank te bieden hebben wij voor u prijzen met drank per uur.*

*In iedere formule zit :*

*De aperitief met Cava & verse vruchtensap.*

*Tijdens het diner : witte & rode huiswijn, koffie*

*Op vraag : waters, frisdranken en bieren.*

*Sterke dranken zijn niet voorzien in de forfait.*

### *Dranken forfait bij receptie :*

*Formule voor 2 uur* € 17,00

### *Dranken forfait tijdens receptie en diner :*

*Formule voor 4 uur* € 24,00

*Formule voor 5 uur* € 26,50

*Formule voor 6 uur* € 28,00

*Formule voor 7 uur* € 29,50

*Formule voor 8 uur* € 31,00

*Formule voor 9 uur* € 32,50

*Ook is er de mogelijkheid voor dranken volgens verbruik te nemen.*

*Indien u uw gasten graag champagne aanbiedt, wordt er een supplement van € 6.50 per persoon aangerekend.*

---

*Algemeen :*

---

*Alle onze prijzen zijn inbegrepen van :*

- *Dienst & BTW.*
- *Decoratie van tafel en zaal met bloemen en bloemstukken volgens gelegenheid en seizoen.*
- *Tafelschikking naar keuze.*
- *Achtergrond muziek*
- *Onze menu kaarten op tafel*

*Zijn gratis ter beschikking bij het vastleggen van de zaal.*

- *Sprekergestalte.*
- *Groot wit projectie scherm*
- *Safe waar waardevolle dingen in kunnen opgeborgen worden.*
- *Bij huwelijken een rode loper*
- *Draadloos internet*
- *Ruime parking*
- *Vestiaire*
- *Beamer*
- *Draadloze micro*

*Heeft u vragen over :  
Ceremoniemeester, Muziek dj of live, Animatie,  
Fotograaf,....*

*Graag helpen wij u daar vrijblijvend mee verder.*

*Met culinaire groeten.  
Fam De Boeck en zijn team.*

---

## *Algemene verkoopvoorwaarden*

---

- 1. Deze overeenkomst wordt afgesloten voor het verzorgen van een feestmaal / receptie / traiteurdienst waarvan de details gekend zijn of nog moeten worden vastgelegd.*
- 2. Partijen verbinden zich er toe op deze datum / data de afgesproken diensten te leveren en te aanvaarden.*
- 3. Alle facturen zijn betaalbaar contant en zonder korting te Kasterlee binnen de 15 dagen na factuurdatum. Vanaf de vervalddag brengen zij van rechtswege intrest op van 10% per jaar. Bij niet-betaling is van rechtswege een schadevergoeding verschuldigd 10% van het factuurbedrag vermeerderd met de gerechtskosten. Bij geschillen is enkel de rechtbank van Turnhout bevoegd.*
- 4. Bij het plaatsen van een bestelling is iedereen die bestelt hoofdelijk en ondeelbaar aansprakelijk voor het totale factuur bedrag. Voor huwelijksfeesten zijn beide families hoofdelijk en ondeelbaar aansprakelijk voor de totaliteit van de factuur, aanvaarding van de gedeeltelijke betaling vanwege 1 besteller of vanwege 1 familie kan nooit worden aanzien als afstand van hoofdelijk aansprakelijkheid.*
- 5. De verkoper is ontlast van iedere verantwoordelijkheid in geval van overmacht : oorlog, ongevallen, opstand, brand, waterschade, ...*
- 6. De directie wijst alle verantwoordelijkheid af bij gebeurlijke schade of ongevallen binnen en buiten onze exploitatie. Wij zijn tevens niet verantwoordelijk voor verlies, ontvreemding of diefstal van vestiaire en andere persoonlijke bezittingen. De bestellers zijn hoofdelijk aansprakelijk voor schade die zou worden aangericht door hun genodigden.*
- 7. Het vastleggen van een arrangement : De zaal is definitief gereserveerd na ontvangst van een voorschot. De betaling daarvan kan zowel op de zaak als met een overschrijving. Wij vragen een voorschot van € 500.00 te storten met vermelding van de datum van het evenement. Op het nummer BE26 404-8038561-29. Ingeval van overmacht wordt het voorschot terugbetaald. Anders wordt het als te goed gehouden bij wijziging van datum van het evenement. 50 % van de geraamde kosten dienen tien dagen vooraf het evenement overgeschreven te worden.*