



Hof Ter Rielen

Beste gast, voor uw mooiste dag geven wij enkel het beste.



*Samen met u ,werken wij graag een voorstel uit dat rekening houdt met uw wensen en budget.
Voor vragen of inlichtingen, 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*

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 :
Voorstelling van onze zaak.

Hof Ter Rielen is een familie zaak opgericht in 1979 met als doel mensen te verwennen en van een feestje een feest te maken. Mijn opleiding in de Hotelschool van Koksijde, en de binnen- en buitenlandse stages hebben ervoor gezorgd dat ik over een stevige basiskennis beschik. Naast deze kennis zijn verfijnde gastronomie, gastvrijheid, oog voor detail, goede verhouding prijs - kwaliteit, ... een greep uit onze vaste waarden !

Hof Ter Rielen heeft 3 zalen, een bistro en een tuinterras.

Zaal Groot rees.

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

Zaal Klein rees.

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

Zaal restaurant.

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



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 van inhoud en duurtijd.*

Wij presenteren u hier enkele mogelijkheden.



Onze hapjes worden allemaal "hand- en huisgemaakt"!

De samenstelling of keuze worden samen met u besproken bij het opstellen van uw menu keuze.

Wij presenteren onze hapjes in glaasjes, porseleinen schoteltjes, kopjes, lepeltjes en tapa-schaaltjes.

Koude en warme hapjes in assortiment afwisselend gedurende de ganse receptie.

Het aantal van hapjes wordt door u gekozen.

Voor 3 stuks € 4.50/pers

Voor 5 stuks € 7.50/pers

Voor 7 stuks € 10,50/pers

Voorbeelden van hapjes :

Koude :

- *Tartaar van Schotse zalm / koolzaad dressing / fijne tuinkruiden*
- *Mousse van gerookte paling / appelcrumble / dille*
- *Tramazini van gerookte zalm / rucola / ricotta*
- *Zeevruchten mix / munt / koriander / Thaise dressing*
- *Gedroogde Spaanse ham / meloen pareltjes*
- *Kort gegrilde tonijn / Japanse dressing / sesam garnituur*
- *Carpaccio van rund / olijf olie / Parmezaan / kruiden peper*
- *Drie kleuren / gemarineerde tomaat / mousse van geitenkaas / rucola*



Warme :

- *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*
- *Gefrituurde scampi met een dipsaus*
- *Visvlootje van zalm met witte wijnsaus en broccolipuree*
- *Kroketje van Breidelham met een witloofslaasje*
- *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.

Dranken bij de receptie



Dranken volgens verbruik.

	<i>Per fles</i>
<i>Cava Pera ventura</i>	€ 24.50
<i>Deze Brut Reserva is een zeer droge Cava, die mooie fruitige aroma's vrijgeeft met zijn mooie bubbels.</i>	
<i>Champagne van het huis</i>	€ 49.50
<i>Andere dranken</i>	<i>per glas</i>
<i>Vruchtensap, waters en frisdranken</i>	€ 2,40
<i>Leffe Duvel, wijn</i>	€ 3,50

Receptiedranken aan forfaitprijs

Met Cava € 10,50 /pers.

Met Champagne € 19,00 /pers.

Gedurende de ganse receptie (± 1,5 uur) uw gekozen receptiedranken alsook fruitsap, frisdranken en bieren aan een vaste prijs per persoon. Deze formule stelt u in staat om uw receptie vooraf perfect te budgetteren.

Menu keuze :

Wij vinden het heel erg belangrijk om aan al de wensen van onze klanten tegemoet te komen.

Op het gastronomische gedeelte zijn daarom alle combinaties mogelijk, verkijst u een diner volledig aan tafel bediend of wilt u liever dat uw gasten kunnen kiezen aan een door u samengesteld buffet.

Zelfs de combinatie van beide is mogelijk,

Hieronder enkel voorbeelden van gerechten, wij werken met plezier een diner of feest uit met uw wensen. Aarzel niet ons daarvoor uitleg te vragen.

Koude voorgerechten :

<i>Tartaar van Noorse zalm / dille / Oosterse specerijen</i>	€ 10.00
<i>Carpaccio van rund / Parmezaan krullen / gebrande pijnboompitjes / rucola</i>	€ 11.00
<i>Slaatje met verse olijfolie / kwartel borstje / crème van framboos</i>	€ 12.00
<i>Artisanaal gerookte forel / zalm / makreel / mierikswortelroom / knapperige toast</i>	€ 13,00
<i>Slaatje / avocado / scampi / tuinkruiden</i>	€ 12.00
<i>Mi-cuit van rode tonijn / teriyaki / koolraap</i>	€ 14,00
<i>Baby kreeftje / sla garnituur / cocktail saus</i>	€ 16.50



Vegetarische :

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

Streek gerecht :

<i>Gebakken geitenkaasje van Polle / spek / Witloof-appelslaatje / graanmosterd / koolzaaddressing</i>	€ 11.50
--	---------

Seizoen gebonden voorgerechten :

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

Soepen

Onze klassiekers...

groenten soepen van of met ...

€ 4,50

*Tuingroenten – Bloemkool – Tomaat – Champignons – Witloof – Tuinkers –
Prei – broccoli – kervel –*

Creatieve soepen

€ 5.00

*Soep van knolselder / gepelde rivierkreeftjes
Pompoensoep / spek / broodkorstjes (enkel in het seizoen)
Broccolisoep / gerookte zalm*

Gastronomische en seizoen soepen

<i>Bouillon met nestels van kruidenflensjes</i>	€ 5,50
<i>Aspergeroomsoep met bieslook snippers</i>	€ 5.50
<i>Mossel kerrie soep</i>	€ 5.50
<i>Soep van de Noordzeevisser</i>	€ 7,50
<i>Fijne kreeftensoep met kervelroom</i>	€ 8,00



Warme voor- of tussengerechten :

<i>Gerookte forel / gestoofde prei / jonagold / blanke boter saus</i>	€ 10.00
<i>Gebakken zalmnoot / groenten julienne / witte wijnsaus</i>	€ 10.00
<i>Scampi / kerrie of tomatenroomsaus / fijne groentjes</i>	€ 12.00
<i>Op vel gebakken zeebaars / gestoofde champignons / blanke boter</i>	€ 12.00
<i>Zwezeriken / gestoofde champignons / saus van rozemarijn</i>	€ 14.00
<i>Gestoomde rode poot / fettuccini / Spaanse tomatensaus</i>	€ 10.00
<i>Schartongrolletjes / grijze garnaal / mossel / witte wijnsaus</i>	€ 14.00



Sorbet:

Van bosvruchten, meloen, citroen,

€ 3.50



Hoofdgerechten

vlees :

<i>Kalkoentournedos / witloof / champignonroomsaus</i>	€ 14.00
<i>Parelhoen / fijne cognacroomsaus /</i>	€ 15.00
<i>Varkensnootjes / tijmsaus</i>	€ 15.00
<i>Argentijnse steak / saus naar keuze</i>	€ 16.00
<i>Rund filet pure / vers geklopte Béarnaise</i>	€ 21.00
<i>Eendenborst / mango / appelsien</i>	€ 18.00
<i>Kalf filet pure / rozemarijnsaus</i>	€ 20.00
<i>Duo van kalf / zwezerik / porto saus</i>	€ 23.00
<i>Lamskroon / graanmosterdsaus</i>	€ 24.00

Al onze hoofdgerechten zijn vergezeld met groenten en aardappel garnituur. Heeft u een voorkeur van garnituur, laat dit aan ons weten.

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

Seizoen gerechten :

<i>Wildstoverij / appel / wijnpeertje</i>	€ 14.00
<i>Filet van hert / saus van veenbessen</i>	€ 23.00
<i>Haas / jagersaus</i>	€ 16.00
<i>Fazant / gestoofd witloof / fijne cognacroomsaus</i>	€ 19.00

Menu voorbeelden

Menu Merlot :

Broccoliroomsoep / gerookte zalm

Varkenshaasje / champignonroomsaus / warme groentenkrans

Degustatie van chocolade mouse / gebakje / koffie ijs

Menu € 33.00

Menu Sauvignon :

Gebakken scampi / sla mix / avocado / geschaafde Parmezaan.

Filet van kalf / zachte mosterdsaus / warme groentenkrans

Bavarois / vanille / pistache / verse frambozen

Menu € 35.00

Menu Cabernet franc :

Gravlax van zalm / koolzaaddressing / verse dille

Borst van parelhoen / gestoofd witloof / saus van fine

cognac / bijhorende groenten

Blokjes seizoenfruit / warme sabayon / citroensorbet

Menu € 36.00

Menu Pinot Noir :

Slaatje met gebakken kwartelborst / frambozen Zuur /

pijnboompitjes / verse tuinkruiden

Op vel gebakken zeebaars / gestoofde champignon mix /

champagne saus

Tournedos van runderfilet / saus van seizoenspeper /

aangepaste groentjes

Patiserie bordje met fijn gebak, mousse van chocolade,

mint en vanille 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 :

Uitbreiding Scandinavisch :

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

Uitbreiding Italiaans:

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

Uitbreiding Japans :

Trio van drie verse sushi en twee sashimi

Uitbreiding Kempisch warm :

Balletjes met kriekeken, witte en zwarte beuling
met huisbereide appelmoes

Uitbreiding hartverwarmend :

Duo van twee groenten soepen naar keuze

Warme buffetten van de grill

Onze specialiteit !!!

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

De door u gekozen vis en vlees soorten worden klaargemaakt op onze BBQ van houtskool in de zaal Grootrees. 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 heeft 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, sauzen en meermaals aanschuiven inbegrepen.

De prijzen van de voorgestelde grillcombinaties zijn berekend in menu-vorm.

Start u met het hoofdgerecht van de grill, dan 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
<ul style="list-style-type: none">- halve kip - varkensribbetjes- varkens gebraad - Ierse steak- forel filet gemarineerd met verse tuinkruiden- botervis	
Grill verfijnd	€ 22.50
<ul style="list-style-type: none">- halve kip - varkens lakse- varkens ribbetjes - Ierse steak- scampi brochette (2st)- zalmfilet	
Grill Ontdekking	€ 25.00
<ul style="list-style-type: none">- halve kip- varkensribbetjes- varkenshaasje - Ierse steak- forel filet gemarineerd met verse tuinkruiden- botervis	
Grill degustatie	€ 34.50
<ul style="list-style-type: none">- 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 :

Broccolisoeep / gerookte zalm/ opgeslagen room

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 / vers fruit / gesuikerde room / chocolade saus

Menu € 32.00

Menu Grootrees :

Tartaar Noorse zalm / gerookte zalm / tuinkruiden

Grill met keuze uit :

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

Aangepaste groenten, sauzen van :

Champignonroom, vers geklopte Béarnaise
Witte wijnsaus

Gratinaardappelen en kroketjes

Chocolade mousse / advocaat / room / rood fruit

Menu € 35.50

Menu Rielen :

Receptie van de grill :

*Scampi brochette / fijne groentjes
Filet van sardien / tartaar / toast
Zalm / prei / witte wijn
Botervis / balsamico / honing / fijne tuinkruiden

Grill met keuze uit :

*- halve kip- varkensribbetjes
- varkenshaasje - Ierse steak*

Aangepaste groenten, sauzen van :

*Champignonroom, vers geklopte Béarnaise
Gratinaardappelen en kroketjes

Ijs / vers fruit / gesuikerde room / chocolade saus

Menu € 38.00

Menu Lucca :

*Gerookte forel / gestoofde prei / 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 keukens :

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 naar keuze zoals Kalfsfilet of osso bucco

Supplement van € 2.50

Warm vis- en vleesbuffet

U kan twee vlees en 2 visbereidingen kiezen zoals:

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

€ 27.50

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

Wij helpen u graag verder in het personaliseren van uw feest. Aarzel niet om info te vragen.

Menu met buffet uit keuken

Menu Art deco :

*Vitello tonato
(carpaccio van kalf / 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 / tomatenroomsaus / fijne groentjes

*Tomatenroomsoep / balletjes / 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 tijdens receptie en diner :

<i>Formule voor 5 uur</i>	<i>€ 26,50</i>
<i>Formule voor 6 uur</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Formule voor 7 uur</i>	<i>€ 29.50</i>
<i>Formule voor 8 uur</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Formule voor 9 uur</i>	<i>€ 32.50</i>

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.*