



Geachte,

Op volgende bladzijde kan je de menu formule bekijken van 2026-2027

ALGEMEEN

Gelieve op voorhand te reserveren voor deze formule.

Je moet met **minstens 8 personen** zijn om de menu formule te kunnen nemen. Het aantal van kinderen telt niet mee.

De prijs wordt dan ook voor minimum 8 personen doorgerekend.

Bij reservatie vragen wij het aantal personen zodat wij de nodige banen kunnen voorzien.

De bowling is niet inbegrepen in de prijs. Je kan dus het aantal banen zelf een beetje bepalen.

Minstens 6 dagen voor datum moet er een vast aantal doorgegeven zijn.

Indien er 3 dagen voor datum nog personen afvallen, rekenen wij 2/4 van het te betalen bedrag van de afwezigen aan. Op de dag zelf wordt dit 3/4 van het bedrag.

GERECHTEN

Je kan kiezen uit 2 voorgerechten en 2 hoofdgerechten.

Minsten 6 dagen op voorhand moeten wij het juist aantal per gerecht weten.

De drank is enkel bij het eten inbegrepen, dit is tot en met de koffie tijdens het dessert. Drank voor en na het eten zijn niet inbegrepen. De drankformule start dus pas wanneer de groep voltallig is en we beginnen met het eten te serveren.

BETALINGSVOORWAARDEN

Er wordt steeds een voorschot van 15% op het vooropgestelde aantal personen gevraagd.

Het voorschot mag afgegeven worden of gestort worden op het rek. nummer :

rek. nummer : [BE19-0014-1913-0612](https://www.banque.be/banque/BE19001419130612)

Indien er overgeschreven wordt, gelieve datum en naam bij de mededeling te laten noteren.

Dit bedrag zou binnen de 14 dagen na reservatie moeten betaald worden.

Verdere betalingen gebeuren **op de dag zelf** na afloop van de festiviteiten! Contant of met creditcard.

Indien er nog vragen zijn kan u ons contacteren op bovenstaand adres of nummer.

VOORSTEL MENU

MENU + DRANK AAN TAFEL : 54,00 € PER PERSOON

(wijn of bier, water of frisdrank, koffie of thee)

Bowling niet inbegrepen (36,00 € per uur/per baan)

Geen huur van schoenen meer

Voorgerecht :

Keuze uit

Langoustine en tijgergarnalen met een tapenade van zongedroogde tomaten en ponzu

Carpaccio van Holstein rund met Bellota ham en gegrild buikspek

Hoofdgerecht :

Keuze uit

Dagverse seizoen vis met coquille, prei, spinazie, crème van erwten en gratin

Graan gevoederde Ierse filet met seizoen groenten en kroketten

Dessert :

Dessertbord

Met vriendelijke groeten,
Pedro Maes