

SUGGESTIES FEESTEN (2020)

Geachte klant,

Feestzaal 't Raadmaekers beschikt over zalen waar 30 tot 350 personen terecht kunnen.

't Raadmaekers biedt u alles, om uzelf uw familie en relaties in een gezellige sfeer te laten genieten van gastronomische gerechten met daarbij passende wijnen en andere dranken.

De zaakvoerder en een team van vakkundige medewerkers staan garant voor een geslaagd feest. Wij stellen het op prijs u weldra te mogen verwelkomen.

Alle prijzen zijn incl. BTW.

Feestbesprekingen:

Mogelijk van maandag tot vrijdag, na telefonische afspraak.

't Raadmaekers

Feestzalen en traiteur

Heirbaan 121

3650 Dilsen-stokkem

Tel. 0478/665.331

info@raadmaekers.be

www.raadmaekers.be

Contactpersoon:

Sabine Theybers

Erwin Theybers

't Raadmaekers

U heeft de reden, wij het feest !

HUIS DISKJOCKEYS

- DJ Patje Roland	0495/ 241 827
- DJ Michael	0496/ 230 251
- Patrick Booten	0476/ 307 868
- DJ Joeri	0497/ 865 451
- Paul Colson	0485/ 594 699

HUIS FOTOGRAAF

<i>GuntherMfotografie</i> <i>Koningin Astridlaan 43</i> <i>3680 Maaseik</i> <i>Info@GuntherMfotografie.be</i>	0495/513.588
--	--------------

LIVE OPTREDEN

Joris Rudi rudi.joris@telenet.be	0477438784
--	------------

Voor al je feestjes voorzien van Live(zang)muziek, recepties met achtergrondmuziek, dansmuziek alle genres

RECEPTIES

Receptie is een aparte gelegenheid. Gasten worden ontvangen voor een receptie, maar blijven niet voor het avondfeest.

Receptiepakket 1: €21.50 per persoon

Bubbels en sinaasappelsap

** 3 (koude/warme) hapjes:*

** Bordje met Tortilla en dipsauzen*

Gedurende maximum 2 uren

Receptiepakket 2: € 24.50 per persoon

Bubbels en sinaasappelsap

** 4 (koude/warme) hapjes*

- Bordje met Tortilla en dipsauzen

Gedurende maximum 2 uren

Bij de receptiepakketten zijn alle dranken (uitgezonderd sterke dranken) en bediening inbegrepen gedurende de aangegeven periode.

DRANKFORFAIT 5 UUR

Ontvangst met aperitief + 2 hapjes

Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Carlsberg 0% en kriek.

Frisdranken: Chaudfontaine blauw, Chaudfontaine rood, Fanta en Sprite.

Coca Cola en Cola Zero, Ice-tea en fruitsap,

Bubbels,

Huiswijnen: witte, rode, rosé en zoete

Koffie en thee

Prijs voor 5 uur drank aan € 23.75 pp.

Sterke dranken zijn enkel mogelijk indien afgesproken aan € 8,- per glas.

Na afloop van de bestelde drankformule kan men de drankformule telkens verlengen per uur € 4,75,- p.p.

Supplement select premium wijnen: €12,- p.p.

DRANKFORFAIT 7 UUR

Ontvangst met aperitief + 2 hapjes

Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Carlsberg 0% en kriek

Frisdranken: Chaudfontaine blauw, Chaudfontaine rood, Fanta en Sprite

Coca Cola en Cola light, Ice-tea en fruitsap

Bubbels,

Huiswijnen: witte, rode, rosé en zoete

Koffie en thee

Prijs voor 7 uur drank aan €32.00 pp.

DRANKFESTIJD MET AMUZES

Nr. 1

Ontvangst met aperitief + zout snacks

*Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Carlsberg 0 % en kriel
Frisdranken: Chaudfontaine blauw, Chaudfontaine rood, Fanta en Sprite
Coca Cola en Cola Zero, Ice-tea en fruitsap, Bubbels
Huiswijnen: witte, rode, rosé en zoete
Koffie en thee voor 5 uur lang.*

Hapjes:

- * Glaasje parelcouscous met kerstomaatjes & feta*
 - * Wrap met gerookte zalm, kruidenkaas + rucola*
 - * Kipsaté in pindasaus + kroepoek*
 - * Puntzak friet + snack & mayo*
- 5 uur drank en hapjes aan €35,00,-p.p.
De hapjes kunnen aangepast worden naar jullie wensen.*

DRANKFESTIJD MET AMUZES

Nr. 2

Ontvangst met aperitief + 2 hapjes v.d. chef

*Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Carlsberg 0% en kriel
Frisdranken: Chaudfontaine blauw, Chaudfontaine rood, Fanta en Sprite
Coca Cola en Cola zero, Ice-tea en fruitsap, Bubbels
Huiswijnen: witte, rode, rosé en zoete
Koffie en thee voor 5 uur lang.*

Hapjes:

- * Mini ciabatta met mozzarella, tomaat en parmaham*
 - *Gefr. garnaal in panko + chilisaus*
 - * Lepelhapje met scampi op wijze van de chef*
 - * Bordje kip terriyaki pikant & sesam*
 - *Portie bitterballen + mosterd*
- 5 uur drank en hapjes aan €37,50,- p.p.
De hapjes kunnen aangepast worden naar jullie wensen.*

BREUGEL PAKKET OP BUFFET ALL-IN €38,75 P.P.

Ontvangst met aperitief + 2 hapjes v.d. chef

Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Carlsberg 0% en kriek

Frisdranken: Chaudfontaine blauw, Chaudfontaine rood, Fanta en Sprite

Coca Cola en Cola zero, Ice-tea en fruitsap, Bubbels

Huiswijnen: witte, rode, rosé en zoete

Koffie en thee voor 5 uur lang.

**Spek met rogge brood*

**Kip kap mosterd met zwart brood*

**Balkenbrij met gebakken appelschijfjes en kaneel op zwart brood & Luikse siroop*

**Witte worst met gebakken ajuinringen*

**Spareribs in Honing-thijm marinade*

**Tomatenroomsoep + balletjes & stokbrood*

5 uur drank met Breugel pakket aan €38,75,- p.p.

PARTY PAKKET OP BUFFET ALL IN €39,75 P.P.

Ontvangst met aperitief + 2 hapjes v.d. chef

Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Carlsberg 0% en kriek

Frisdranken: Chaudfontaine blauw, Chaudfontaine rood, Fanta en Sprite

Coca Cola en Cola zero, Ice-tea en fruitsap, Bubbels

Huiswijnen: witte, rode, rosé en zoete

Koffie en thee voor 5 uur lang.

**Pitabroodje van kip + saus*

**Cheese hamburger*

**Kipsaté in pindasaus/zoetzure saus + kroepoek*

**Tomaat mozzarella met stokbrood & olijven*

**Nacho's uit de oven met zure room cheddar & jalapeno's*

**Glas op voet gevuld met pasta salade, yacon & scampi*

**Party gadgets op iedere tafel*

Party pakket met 5 uur drank aan €39.75,- p.p.

WARME EN KOUDE HAPJES

Koude hapjes tasje, glaasje of bordje (prijzen vanaf 100 stuks)

- koud komkommersoepje	€ 1.75
- glaasje cocktail van grijze garnalen	€ 2.50
- glaasje tartaar van verse zalm	€ 2.25
- glaasje aspergesalade met beenham	€ 2.25

Warme hapjes (prijzen vanaf 100 st)

- Mini pizza	€ 1.95
- Mini vide	€ 1.95
- Lepelhapje met scampi	€ 2.25
- Mini ciabatta (Parma, mozzarella, tomaat)	€ 2.50
- Duo van witte worst en bloedworst + appel	€ 2.50

Soepjes (prijzen vanaf 100 stuks)

- Kreeftensoepje	€ 2.50
- Witloofsoepje met grijze garnalen	€ 2.50
- Currysoepje met kip	€ 2.25
- Bloemkoolsoepje met Breydel ham	€ 2.00
- Cappuccino van tomaat-basilicum	€ 2.00

Hartige hapjes vanaf 100 stuks:

- Bordje kip terriyaki pikant + sesam	€ 2,95
- Kipsaté in pindasaus + kroepoek	€ 2,95
- Glas op voet parelcouscous + kerstom. & feta blokjes	€ 2,25
- Zwart brood met kipkap, spek, balkenbrij	€ 1.95
- Wrap met gerookte zalm met kruidenkaas & rucola	€ 2.95
- Bordje nachos met zure room + Cheddar en Jalapenos	€ 2,50
- Bordje Carpaccio van ossenhaas	€ 2,95
- Bordje Vitello tonato	€ 2.95
- Ambachtelijk pizza punt naar keuze	€ 2,50
- Puntzakje friet + 1 mini snack & mayonaise	€ 3,50
- Portie bitterballen (2 stuks) + mosterd	€ 2,00

Gefrituurde hapjes

Assortiment mengeling (vanaf 100 stuks) € 3,50

- Bitterballen
- Frikandel
- Loempia's
- Kipnuggets
- Bami

BROODJES

Assortiment mini sandwiches (dicht belegd per 100 st.) € 1,95

- Tonijnsalade
- Krabsalade
- Zalmsalade
- Eiersalade
- Américain Préparé
- Kip – curry
- Vleessalade
- Kip Hawaï

Assortiment luxe mini broodje (dicht per 100st) € 3.25 per stuk

- Noorse gerookte zalm met fijn gesnipperde rode ajuin & dilledressing
- Gebakken kip + truffelmayonaise & dun schijfje gerookt spek
- Brie met honing, druif & walnoot
- Martino + augurkjes & sjalot
- Ambachtelijke boulet + gedroogde ajuintjes, mosterd & ketchup
- Gebakken rosbief met Old Amsterdam, rucola & dille-mosterd dressing

De mogelijkheid om andere hapjes of gerechten toe te voegen is altijd mogelijk, aarzel niet om achter suggesties te vragen.

KOUDE VOORGERECHTEN

<i>Slaatje van Schotse zalm en Noordzeegarnalen</i>	€ 10,50
<i>Carpaccio van Schotse zalm</i>	€ 9,50
<i>Cocktail van verse zalm</i>	€ 9,50
<i>Vitello Tonato</i>	€ 10,50
<i>Garnalencocktail (grijze Oostendse garnalen)</i>	€ 11,95
<i>Noorse visschotel</i>	€ 11,50
<i>Carpaccio van ossenhaas</i>	€ 9,50
<i>Salade met parmaham en meloen</i>	€ 9,50
<i>Cocktail van kip, mango, avocado en groene appel</i>	€ 8,50
<i>Carpaccio van tomaat mozzarella + basilicum en balsamico</i>	€ 7,50
<i>Zeebaars met couscous en venkel</i>	€ 10,50

SOEPEN

<i>Tomatenroomsoep</i>	€ 4,00
<i>Waterkersroomsoep</i>	€ 4,00
<i>Aspergeroomsoep</i>	€ 4,00
<i>Bloemkoolroomsoep</i>	€ 4,00
<i>Broccoliroomsoep</i>	€ 4,00
<i>Kippenroomsoep met bieslook</i>	€ 4,00
<i>Champignonroomsoep</i>	€ 4,00
<i>Agnes Sorel roomsoep</i>	€ 5,00
<i>Witloofsoep</i>	€ 4,00
<i>Heldere runderbouillon met fijne groentjes</i>	€ 6,00
<i>Normandische vissoep</i>	€ 7,00
<i>Kreeftensoep</i>	€ 7,00
<i>Franse uiensoep</i>	€ 4,00
<i>Gegrilde pompoensoep</i>	€ 4,00

WARME TUSSENGERECHTEN

<i>Gegrilde gamba's (2 st.) + couscous</i>	€ 10,50
<i>Licht gegrilde zeebaarsfilet met mousselinesaus en groentesliertjes</i>	€12,50
<i>Zalm, gestoofde prei met sabayon van Duvel</i>	€ 10,50
<i>Krokant buideltje gevuld met scampi, mozzarella, basilicum en zongedroogde tomaatjes, schaaldierensausje</i>	€ 9,50
<i>Koninginnehapje</i>	€ 6,50
<i>Botervisfilet met een kruiden tapenade, gewokte julienne van mangetout en prei met boterroomsaus</i>	€ 12,50
<i>Gebakken kabeljauwfilet met spinazie-venkelstoemp en mousselinesaus</i>	€ 12,50
<i>Spiesje van tongrolletjes op dugleré-wijze met grijze garnalen</i>	€ 9,50
<i>Scampi op wijze van de chef (3/5 stuks)</i>	€ 6,50/9,50
<i>Parelhoenfilet + poulet van erwt + artisjokken</i>	€11,50

Mits supplement kunnen deze gerechten ook als hoofdgerecht geserveerd worden.

HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten:

<i>Kalfssteak met saus naar keuze</i>	€ 27,50
<i>Chateaubriand van Belgisch blauw - wit met een saus naar keuze</i>	€ 24,00
<i>Varkenshaasje met saus naar keuze</i>	€ 19,50
<i>Eendenborstfilet met portosaus</i>	€ Dagprijs
<i>Lamscarré met graanmosterdsaus</i>	€ 26,50
<i>Parelhoenfilet gevuld met appel en mango in spekmantel met een honing-tijmsaus</i>	€ 24,00
<i>Tournedos van hert geflambeerd met Calvados en poivradesaus</i>	€ 26,50
<i>Carré van speenvarken met een kruidig korstje van graanmosterd en een honing-tijmsaus</i>	€ 18,00
<i>Ossenhaas van Belgisch blauw - wit met saus naar keuze</i>	€ 27,50

Alle vleesgerechten worden geserveerd met warme/koude seizoen garnituren.

Sauzen naar keuze:

*Champignonroomsaus
Peppersaus
Provençalse saus
Portosaus
Bearnaisesaus*

*Stroganoffsaus
Cognacsaus
Morieltjes met witte wijn
Graanmosterdsaus*

HOOFDGERECHTEN

Visgerechten:

<i>Zalmsteak met saus naar keuze</i>	€ 26,00
<i>Schartongrolletjes op dugleré-wijze met grijze garnalen</i>	€ 19,00
<i>Kabeljauwsteak op een bedje van jonge spinazie en pernodsaus</i>	€ 26,00
<i>Gegratineerd vissersbordje (5 soorten vis)</i>	€ 22,00
<i>Scampi op wijze van de chef (10 stuks)</i>	€ 23,50
<i>Mix grill vis saus naar keuze</i>	€ 23,50

Alle visgerechten worden geserveerd met een julienne van seizoen groenten uit de wok en aardappelmousseline.

Sauzen:

*Witte wijnsaus
Hollandaise saus
Mosterdsaus
Oostendse saus (room & garnalen)
Schaaldierensaus
Blanke botersaus
Pernodsaus*

NAGERECHTEN € 6,50 pp

IJstaart naar keuze (huwelijk, communie, verjaardag, ...)

Pronkgebak slagroom fruit

Pronkgebak + rolfondant & crème beurre naar keuze € 7.50,-

Bord met 4 nagerechten

Dame Blanche

Coupe vanille roomijs met warme kersen

Huisgemaakte tiramisu

Chocolademousse

Coupe vers fruit en frambozencoulis

Coupe aardbeien (seizoen)

Crème Brulée

Tiramisu van speculaas

Sabayon + roomijs

MENUSUGGESTIE 1: € 38,00 pp

Slaatje met Noordzeegarnalen en Schotse zalm

Broccoliroomsoep

Tournedos met stroganoff

Wok groentjes

Kroketten & frieten

Dame Blanche

MENUSUGGESTIE 2: € 38,00 pp

Cocktail van verse zalm

Paprikaroomsoep

Varkenshaasje met rode wijn saus

Wok groentjes

Kroketten & frieten

Dame Blanche

SUGGESTIEMENU 3: € 45,00 pp

*Krokant envelopje
met scampi, zongedroogde tomaat en mozzarella*

—

Knolselderroomsoep

—

*Chateau Briand + saus naar keuze
Wok groentjes
Frietjes & kroketten*

—

Dessertbord van de chef

—

Mokka met Pralines

MENUSUGGESTIE 4: € 45,00 pp

Parmaham met meloen

—

Kippenroomsoep met bieslook

—

*Kalfssteak met gesmolten brie en saus naar keuze
Wok groentjes
Frietjes & kroketten*

—

Vanille-ijs + vers fruit & slagroom

—

Mokka met pralines

SUGGESTIE BRUNCH € 29,95 pp vanaf 30 pers.

Vanaf 11u00 -15u00

Koud buffet:

*Diverse kazen, charcuteriesoorten
+ koude garnituren*

Warm

*Spek en spiegelei
Roerei*

Voorzien van diverse broodsoorten o.a. mini chocoladebroodjes en mini croissants

Tomatenroomsoep met balletjes

Warm buffet:

*Varkenshaasje met peperroomsaus
Kalkoenfilet met champignonsaus
Tongrolletjes gevuld met zalm & witte wijnsaus*

Garnituren:

*Warme groenten
Puree en kroketten*

Dessertbord van de chef

KOUD BUFFET € 27,50 pp vanaf 30 pers.

Visschotels:

*Noorse gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookt forel
Tomaten gevuld met lekkers uit de zee*

Vleeschotels:

*Varkensgebraad met mosterdsaus
Gebakken rosbeef & parmezaanse schilfers & zongedroogde tomaatjes
Parmaham met meloen
Hespenrolletjes met asperges, gekookte gevulde eitjes
Gegrilde kippenfilethaasjes*

Groentengarnituren:

*Aardappelsalade, komkommersalade, tomatensalade
Witte-koolsalade, geraspte worteltjes
Griekse salade
Pastasalade.*

Het buffet wordt voorzien van sauzen en brood.

VIERLANDEN BUFFET € 34,00 PP VANAF 50 PERS.

Opgelet dit zijn enkel warme gerechten

Frans

*Varkenshaasje met peperroomsaus
Poulet de Bresse met honing thijmsaus
Gegratineerde visschotel
Knolselder puree
Kroketten*

Grieks

*Moussaka
Souvlaki's
Stifado (stoofpotje van vlees, zilverui en tomaat)*

Italiaans

*Fusilli 4 kazen
Lasagne bolognaise
Penne wodka + hesp en erwtjes*

Spaans

*Valenciaanse paëlla, Spaanse gehaktballetjes Al-Andalus,
Iberico ribs*

Het buffet wordt voorzien van brood.

VIERLANDEN BUFFET € 39,00 pp vanaf 50 pers.

Dit is een tweegangen menu

Frans – Belgisch

*Ham rolletjes met asperges
Gevulde gekookte eitjes
Ambachtelijke koude gehaktbal + mosterd
Gegrilde kippenfilethaasjes
Kalkoengebraad in druivensaus
Varkenshaasje met peperroomsaus
Puree
Kroketten*

Grieks

*Griekse salade (fetakaas, olijven, pepers)
Tzatziki
Souvlaki's
Inktvisringen*

Italiaans

*Parmaham en meloen
Carpaccio van Ossenhaas
Tomaat Mozzarella
Lasagne
Penne Wodka + hesp en erwtjes*

Noors

*Koude Noorse zalmschotel (verse en gerookte zalm)
Tomaat gevuld met lekkers uit de zee
Tompoes van zalm met witte wijnsaus en preisliertjes
Kabeljauwhaasje dugleré*

Het buffet wordt voorzien met aangepaste groenten en brood.

FEESTBUFFET € 25,00 pp vanaf 30 pers.

Enkel warme gerechten

Warm buffet:

*Kipfilet met champignonroomsaus
Varkenshaasje met peperroomsaus
Zeetongrolletjes gevuld met zalm met witte wijnsaus en preisliertjes*

Groentegarnituren :

*Boontjes met spek
Gestoofde jonge wortel in loof + sjalot
Gewokte seizoensgroenten
Puree
Kroketten*

Het buffet wordt voorzien met diverse broodsoorten.

FEESTBUFFET € 34,00 pp vanaf 30 pers.

Dit is een tweegangenmenu

Koud buffet:

*Noorse zalmshotel (verse en gerookte zalm)
Tomaten gevuld met lekkers uit de Zee
Gebakken ambachtelijke gehaktbal + mosterd
Gebakken varkensgebraad + mosterdsaus
Parmaham met meloen
Rosbief met rucola, Parmezaan schilfers en zongedroogde tomaatjes
Aangepaste rauwkostsalades
2 soorten Pastasalade
Aardappelsalade*

Warm buffet:

*Kalkoengebraad met champignonroomsaus
Varkenshaasje met peperroomsaus
Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus
Gegratineerd visschotel*

Groenten garnituren :

*Boontjes met spek
Gestoofde jonge wortel + loof + sjalotjes
Gewokte seizoensgroenten
Puree
Kroketten*

Het buffet wordt voorzien met diverse broodsoorten.

PASTABUFFET € 18,50 pp vanaf 30 pers.

* *Lasagne bolognaise*

* *Tagliatelle met een mix van vis uit de Oceaan + groentjes*

* *Tortellini 4 kazen*

* *Penne wodka + hesp en erwtjes*

* *Farfalle met kip + broccoli in curryroomsaus*

Dit buffet wordt voorzien van verschillende broodsoorten en gemalen kaas.

ITALIAANS BUFFET € 30,00 pp vanaf 30 pers.

Antipasti:

Bruschetta met tomaat

Tomaat Mozzarella

*Italiaanse schotel: Parmigiano reggiano, Prosciutto, Spianata Salami,
broodstengels + Parma en pestodip.*

Pasti:

Lasagne

Penne wodka + hesp en erwtjes

Spirelli met scampi's en courgette

Torteloni met 4 kazensaus

Dessert:

Tiramisu

Panna cotta

Koude sabayon met rode vruchten

Dit buffet wordt voorzien van verschillende broodsoorten en gemalen kaas.

BARBEQUE € 17,50 pp vanaf 30 pers.

VLEES:

Witte worst

Souvlaki

Spies van varkenshaas

Kipsaté

Sauzen :

Cocktail, tartaar en andalouse

Groenten garnituren:

Aardappelsalade, Komkommersalade,

Frisse seldersalade + peer, Geraspte wortel/koolsalade + appel,

Griekse salade (olijven, feta, pepers)

2 soorten pasta salades, aardappel in de schil + zure room.

De barbecue wordt voorzien van brood

BARBEQUE € 21,00 pp vanaf 30 pers.

VLEES EN VIS :

*Witte worst
Souvlaki
Kipsaté
Gemarineerde steak
Spies van scampi's*

SAUZEN:

Cocktail, tartaar en andalouse.

Groenten garnituren:

*Aardappelsalade, komkommersalade,
Frisse seldersalade & peer, Geraspte wortel/koolsalade & appel,
Griekse salade (olijven, feta, pepers)
2 soorten koude pastasalades,
warme aardappel in de schil + kruidenboter*

De barbecue wordt voorzien van brood

FEESTBARBEQUE € 28,00 pp vanaf 50 pers.

Voorgerecht aan tafel

Vispapillot

Hoofdgerechten in buffetvorm

Spies van scampi

Lams carré

Entrecôte

Gegrilde varkensfilet

Warme sauzen:

Provençaalse saus

Graanmosterd met honing/tijm

Warme garnituren:

Gebakken krieltjes

Gewokte seizoensgroenten

Rauwe groenten garnituren:

Aardappelsalade, komkommersalade,

2 soorten pastasalade,

Griekse salade (olijven, feta, pepers)

De barbecue wordt voorzien van diverse broodsoorten

DESSERTBUFFET € 8,50 pp vanaf 30 pers.

Roomijs en vers fruit

Chocolademousse

Trio van Bavarois

Tiramisu

Mini pastel de nata

DESSERTBUFFET € 12,50 pp vanaf 30 pers.

Roomijs en vers fruit

Chocolademousse

Pronkgebak

Tiramisu

Mix van Slagroomsoezen

Babyborrel 1 formule voor 3 uren € 24,95 pp

Ontvangst met aperitief ,

Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Carlsberg 0 % en kriel

Frisdranken: Chaudfontaine blauw, Chaudfontaine rood, Fanta en Sprite

Coca Cola en Coca Cola Zero, Ice-tea en fruitsap, Bubbels,

Huiswijnen: witte, rode, rosé en zoete

Koffie en thee

**Vlaai*

**Mini brownies*

**Mini eclairs*

**Slagroomsoezen*

**Fruitsaté 's + chocolade fontein*

<u>Extra opties vanaf 30 pers.:</u>	- Donut wall:	€ 1,50 p.p.
	- IJskar:	€ 2,00 p.p.
	- Macarons etagère:	€ 1.25 p.p.
	- Snoepkar vanaf 15 pers. 5 soorten snoep:	€ 3,50 p.p.

Een springkasteel wordt u die dag bij *mooi weer* gratis ter beschikking gesteld door 'T Raadmaekers.

Na afloop van de formule (na de 3uur van de formule) worden de kelners aangerekend aan €22,- per uur per kelner. Alle dranken worden na afloop van de formule genoteerd per consumptie of per fles, en nadien in rekening gebracht. Onze formules voor babyborrel zijn altijd berekend op 3uur, tenzij anders afgesproken.

Babyborrel 2 formule voor 3 uren € 26.95,- pp

Ontvangst met aperitief:

Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Carlsberg 0% en kriel

Frisdranken: Chaudfontaine blauw, Chaudfontaine rood, Fanta en Sprite

Coca Cola en Coca Cola Zero, Ice-tea en fruitsap

Bubbels,

Huiswijnen: witte, rode, rosé en zoete

Koffie en thee

Hapjes:

** Wrap gerookte zalm met kruidenkaas*

** Cappucino van tomaat basilicum * lepelhapje met scampi*

Mini sandwiches met verschillende soorten beleg;

** Zalmsalade * Americain * Vleessalade * Kip curry*

Desserts

Chocolademousse, Tiramisu, Roomijs met verschillende soorten topping en slagroom +

Vers fruit

Een springkasteel wordt u die dag bij *mooi weer* gratis ter beschikking gesteld door 'T Raadmaekers.

Na afloop van de formule (na de 3uur van de formule) worden de kelners aangerekend aan €25,- per uur per kelner. Alle dranken worden na afloop van de formule genoteerd per consumptie of per fles, en nadien in rekening gebracht. Onze formules voor babyborrel zijn altijd berekend op 3uur, tenzij anders afgesproken.

KOFFIETAFEL Nr. 1: € 15,95 p.p.

3 broodjes p.p.

Beleg:

Kaas, hesp en salami

Vleessalade, Prépare

2 stukken vlaai p.p.

koffie en thee

frisdranken en pilsbier à 2.00 € per consumptie

KOFFIETAFEL Nr. 2: € 18,95 p.p.

Soep naar keuze

3 broodjes p.p.

Beleg:

Kaas, hesp en salami

vleessalade en Prépare

2 stukken vlaai p.p.

koffie en thee

frisdranken en pilsbier à 2.00 € per consumptie

Tips en Weetjes

*Onze prijzen zijn inclusief BTW

*Uw huwelijksceremonie op ons domein vraagt extra organisatie en plaats, bij goed weer in de tuin, bij slecht weer indoor. Wij vragen een vergoeding van €150.

*Voor kinderen onder de 2jaar zijn de food & drinks gratis. Kinderen vanaf 2 jaar tot 12 jaar, worden aan de helft van de afgesproken prijs, van de door jullie gekozen drankformule/gerecht aangerekend. (Uitgezonderd de snoepkar)

*Het, ten laatste 3dagen voor aanvang feest, opgegeven aantal gasten zal worden aangerekend.

*Facturatiegegevens dienen aan ons te worden doorgegeven voor aanvang feest. Nadien kunnen factuurgegevens niet meer worden aangepast.

*De reservatie is definitief na betaling van het voorschot, dit voorschot zal behouden blijven bij annulatie als schadevergoeding wegens contractbreuk. Het storten van het voorschot betekent tevens dat men zich akkoord verklaart met onze algemene voorwaarden zoals hier vermeld.

*Er is steeds achtergrondmuziek bij feesten en recepties.

*Indien er na het diner extra gasten aansluiten voor het dessert-dansfeest, dan dient het aantal gasten groter te zijn dan het aantal voor het dessert-dansfeest.

*Gasten die enkel voor het nagerechtenbuffet en dansfeest komen, zoals in vorig punt aangehaald, wordt minstens dessertbuffet nr. 2 aangeboden.

*Wij verzorgen ook de tafeldecoratie. Het volstaat U vrij meer persoonlijke decoratie aan te brengen. Naamkaartjes worden door jullie zelf voorzien.

*Alle prijzen in deze brochures zijn voor feesten in 2020, voor feesten in 2021 gelden de prijzen van 2021, deze prijzen kunnen maximaal tot 7% hoger zijn vergelijking met 2020.

*'t Raadmaekers is niet verantwoordelijk voor gebeurlijke ongevallen en/of diefstallen, verlies van materiaal en/of persoonlijke bezittingen. De feestgever zal niet verantwoordelijk worden gesteld voor opzettelijke vernielingen/vandalisme.

Slotwoord

Volgende details zijn inbegrepen in de som voor het ter beschikken van de feestzaal.

- *Stookkosten*
- *Klaarzetten en indekken van de zaal*
- *Servies en bestek, linnen lakens*
- *Afwas*
- *Poetsen van de zaal*
- *Bloemen en kandelaars*
- *Ter beschikking stellen kluis (geld enveloppen, enz,*)
- *Achtergrondmuziek/Sabam (indien u geen DJ hebt)*
- *Feestzaal volledig: € 500,-*
- *Feestzaal half: €250,-*
- *Feestzaal 1/3: €150,-*

*Bij het bevestigen van de datum vragen wij een **voorschot** van €500,00. Bij overschrijvingen steeds duidelijk de datum van het feest vermelden als mededeling. Betalingen zijn mogelijk in contanten, of per overschrijving.*

**7 dagen voor aanvang feest: +/- de helft van de totale som van het feest.*

**7 dagen na het feest: het resterend bedrag.*

IBAN REK. NR. : BE86 4524 01535 150

**Afspraken in verband met betalingen en facturatie (privé - bedrijf) worden steeds gemaakt voor het event, achteraf worden géén aanpassingen meer gedaan!*

**Na afloop van de formule (de drankforfait) worden de kelners en barpersoneel extra aangerekend aan € 25,- per uur, per kelner.*

**Volgende zaken zien wij als vanzelfsprekend ter uwer zijde:*

- ***7 dagen voor de feestgelegenheid het juiste aantal personen.***
- *Menubespreking minimum 40 dagen op voorhand, na telefonische afspraak*
- ***7 dagen op voorhand ontvangen wij van u graag de tafelschikking (indien van toepassing)***

Wij danken u voor uw vertrouwen. 't Raadmaekers