

SUGGESTIES FEESTEN (2019)

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

- Paul Colson	089/56 64 58
- Patje Roland	0495/ 241 827
- Dj Dieter	0485/440 020
- Patrick Booten	0476/307 868
- Luc Van Mechelen	0498/ 542 513

Door de vele feesten die wij al hebben meegemaakt kunnen wij u verzekeren dat de keuze dj even belangrijk is als de keuze van uw gewenste locatie, daardoor raden wij u aan om met één van onze huis diskjockeys samen te werken want pas dan kunnen wij voor de volle honderd procent instaan voor een geslaagd feest. Want zoals u zelf weet moet uw feest een avond worden om nooit meer te vergeten.

HUIS FOTOGRAAF

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

LIVE OPTREDEN

Joris Rudi rudi.joris@telenet.be Voor al je feestjes voorzien van Live(zang)muziek, recepties met achtergrondmuziek, dansmuziek alle genres	0477438784
---	------------

RECEPTIES

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

Receptiepakket 1: €21.50 per persoon

Prosecco en sinaasappelsap

** 3 (koude/warme) hapjes*

** Bordje met Tortilla en dipsauzen*

Gedurende maximum 2 uren

Receptiepakket 2: € 24.50 per persoon

Prosecco 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.

DRANKENFORFAIT

Nr. 1

Ontvangst met aperitief en 2 hapjes

*Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Tourtel 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.*

*Sterke dranken zijn enkel mogelijk indien afgesproken aan € 8,- per glas.
Na afloop van de formule worden de dranken per consumptie of per fles aangerekend.
Als u de formule wenst te verlengen komt hier per uur € 4,75,- p.p. extra bij.
Deze formule is enkel mogelijk met een buffetvorm of menu.
Supplement select premium wijnen: €12.00,-p.p*

Nr. 2

Ontvangst met aperitief en 2 hapjes

*Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Tourtel 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 5 uur drank aan € 23.75 pp.*

*Sterke dranken zijn enkel mogelijk indien afgesproken aan € 8,- per glas.
Na afloop van de formule worden de dranken per consumptie of per fles aangerekend.
Als u de formule wenst te verlengen komt hier per uur € 4,75,- p.p. extra bij.
Deze formule is enkel mogelijk met een buffetvorm of menu.
Supplement select premium wijnen: €12,- p.p.*

DRANKFESTIJD MET AMUZES

Nr. 1

Ontvangst met aperitief

*Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Tourtel 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 voor 7 uur lang.*

Hapjes:

- * Prikker van Italiaanse ham en kogeltje van meloen*
 - * cocktail van grijze garnalen*
 - * gebakken kippenboutje*
 - * Mini hamburger*
 - * Mengeling van gefrituurde hapjes*
- 7 uur drank en hapjes aan €40,00,-p.p.
De hapjes kunnen aangepast worden naar jullie wensen.*

Nr. 2

Ontvangst met aperitief

*Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Tourtel 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 voor 7 uur lang.*

Hapjes:

- * Soepje van bloemkool met Breydel ham*
 - * quiche Lorraine*
 - * mini ciabatta met mozzarella, tomaat en Gandaham*
 - * Lepelhapje met scampi op wijze van de chef*
 - * Toast 't Raadmaekers*
 - * gebakken kippenboutje*
 - * mengeling van gefrituurde hapjes*
- 7 uur drank en hapjes aan €42,00 p.p.
De hapjes kunnen aangepast worden naar jullie wensen.*

DRANKFESTIJD MET AMUZES

Nr. 3

Ontvangst met aperitief

Bieren: Cristal ,blonde en bruine Grimbergen, Tourtel en kriel

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 voor 7 uur lang

Hapjes:

** Cappuccino van tomaat met basilicum*

** Scampi hete bliksem*

** Durum van gerookte zalm en kruidenkaas*

**Coquilles met zalfje van Buter nut en sabayon van Duvel*

**Mini cocktail van grijze garnalen en crumble van Gandaham*

**Tartaar van rund met koekje van Parmezaan*

**Rond 00.30 u. puntzakje friet, mayonaise en snack*

voor 7 uur drank en hapjes aan € 47,00 p.p.

De hapjes kunnen aangepast worden naar jullie wensen.

WARME EN KOUDE HAPJES

Koude hapjes op toast (vanaf 100 stuks € 1.50)

- Krabsalade
- Tonijnsalade
- Zalmsalade
- Kipsalade
- Eiersalade
- Ambachtelijke paté
- Mousse van hesp
- Mousse van gerookte vis

Koude hapjes tasje, glaasje of bordje (prijzen vanaf 100 stuks € 2.25)

- koud komkommersoepje € 1,00
- glaasje cocktail van grijze garnalen € 1,75
- glaasje tartaar van St Jacobsvruchten € 1,75
- glaasje tartaar van verse zalm € 1,75
- glaasje tartaar van rund met oude kaas € 1,75
- glaasje aspergesalade met beenham € 1,75
- glaasje mousse van broccoli (seizoen)+ gr. garnalen € 2.25

Warme hapjes (prijzen vanaf 100 st)

- Mini pizza € 1.75
- Mini vide € 1.75
- Korstgebakje met diverse vullingen € 1.75
(zalm, champignon, kip)
- Pruiimpje met spekmantel € 1.75
- Lepelhapje met scampi € 2.25
- Mini hamburger € 2.25
- Gevulde dadel met gorgonzola en roomkaas € 2,25
- Mini ciabatta (Parma, mozzarella, tomaat) € 2.25
- Runderkroket + truffelmayonaise €2.25
- Garnaalkroket + grijze garnaal €2.25

Soepjes (prijzen vanaf 100 stuks)

- Kreeftensoepje € 2.25
- Witloofsoepje met grijze garnalen € 2.25
- Bloemkoolsoepje met Breydel ham € 2.25
- Cappuccino van tomaat-basilicum € 2.25
- Currysoepje met kip € 2.25
- Quiche assortiment (geserveerd op een bordje) € 2.50

Gefrituurde hapjes

Assortiment mini:

- Bitterballen	€ 1.50
- Frikadelletjes	€ 1.50
- Loempia's	€ 1.50
- Vlammetjes	€ 1.50
- Gehaktballetjes	€ 1.50
- Kaasballetjes	€ 1.50
- Kipnuggets	€ 1.50
- Bami	€ 1.50

BROODJES

Assortiment mini sandwiches (dicht belegd per 100 st.) € 1,75

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

Zwart brood met kipkap of spek € 1,50

Assortiment luxe mini sandwiches (open belegd per 100st) € 2.50 per stuk

- Parmaham en meloen
- Gerookte zalm met dilledressing
- Breydel ham en asperges
- Brie met kerstomaatjes
- Martino

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>	€ 9,50
<i>Carpaccio van Schotse zalm</i>	€ 9,00
<i>Cocktail van verse zalm</i>	€ 9,50
<i>Vitello Tonato</i>	€ 9,50
<i>Garnalencocktail (grijze Oostendse garnalen)</i>	€ 11,95
<i>Noorse visschotel</i>	€ 9,50
<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>	€ 7,50
<i>Carpaccio van tomaat mozzarella + basilicum en balsamico</i>	€ 7,50
<i>Zeebaars met couscous en venkel</i>	€ 7,50

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 bouillon met fijne groentjes</i>	€ 6,00
<i>Kalfsvelouté 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 oesters + wasabi slagroom</i>	<i>Dagprijs</i>
<i>Gegrilde gamba's + couscous</i>	€ 9,50
<i>Licht gegrilde zeebaarsfilet met mousselinesaus en groentesliertjes</i>	€ 12,50
<i>Moot zalm, gestoofde prei met sabayon van Duvel</i>	€ 9,50
<i>Krokant buideltje gevuld met scampi, mozzarella, basilicum en zongedroogde tomaatjes, schaaldierensausje</i>	€ 9,50
<i>Koninginnehapje</i>	€ 6,25
<i>Gebakken zeeduivel met wilde rijst en tomaat-basilicum salsa</i>	€ 15,00
<i>Botervisfilet met een kruidentapenade, 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 (3/6 stuks)</i>	€ 6,50/9,50
<i>Parelhoenfilet + poulet van erwt + artisjokken</i>	€10.50
<i>Scampispiesje, geroosterde St. Jacobsvruchten en preisliertjes uit de wok met een zacht currysousje</i>	€ 12,50
<i>Langzaam gegaard buikspek met rode biet, risotto en bospaddestoelen</i>	€10.50

Mits supplement kunnen deze gerechten ook als hoofdgerecht geserveerd worden.

HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten:

<i>Kalfssteak met saus naar keuze</i>	€ 21,00
<i>Chateaubriand van Belgisch blauw - wit met een saus naar keuze</i>	€ 23,00
<i>Varkenshaasje met saus naar keuze</i>	€ 17,00
<i>Gevuld varkenshaasje met brie en ananas</i>	€ 18,50
<i>Eendenborstfilet met portosaus</i>	€ 23,50
<i>Lamscarré met graanmosterdsaus</i>	€ 21,00
<i>Parelhoenfilet gevuld met appel en mango in spekmantel met een honing-tijmsaus</i>	€ 18,00
<i>Tournedos van hert geflambeerd met Calvados en poivradesaus</i>	€ 21,00
<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>	€ 23,00
<i>Kalfshaasje met saus naar keuze</i>	€ 24,50

Alle vleesgerechten worden geserveerd met warme/koude seizoen garnituren.

Sauzen naar keuze:

Champignonroomsaus

Pepersaus

Provençalse saus

Portosaus

Bearnaisesaus

Stroganoffsaus

Cognacsaus

Morieltjes met witte wijn

Graanmosterdsaus

Blackwellsaus

HOOFDGERECHTEN

Visgerechten:

<i>Zalmsteak met saus naar keuze</i>	<i>€ 18,50</i>
<i>Zeewolf met citruskorst en jus van mosselen</i>	<i>€18.50</i>
<i>Schartongrolletjes op dugleré-wijze met grijze garnalen</i>	<i>€ 18,50</i>
<i>Schartongrolletjes gevuld met zalm en witte wijnsaus</i>	<i>€ 17.00</i>
<i>Kabeljauwsteak op een bedje van jonge spinazie en pernodsaus</i>	<i>€ 18,50</i>
<i>Gegratineerd vissersbordje(5 soorten vis)</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Scampi op wijze van de chef</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Verse kreeft bereid op wijze van de chef</i>	<i>Dagprijs</i>
<i>Brasem met citroengras, broccoli en gember</i>	<i>€18.50</i>

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 €5,50 per persoon

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

Pronkgebak

Bord met 4 nagerechten

Dame Blanche

Coupe roomijs met warme Kersen

Chocoladefantasie met roomijs

Huisgemaakte tiramisu met roomijs

Chocolademousse

Coupe vers fruit en frambozencoulis

Coupe aardbeien (seizoen)

Gebakken ijs met een advocaat chocoladesaus

Crème Brulée

Crème Suisse met frambozen

Tiramisu van speculaas

Sabayon + roomijs

MENUSUGGESTIE 1: €38,00 pp

Slaatje met Noordzeegarnalen en Schotse zalm

_Broccoliroomsoep

Kalfstournedos met stroganoff

Warme groentjes

Gratin en kroketten

Dame Blanche

Mokka met zoeternijen

MENUSUGGESTIE 2: €38,00 pp

Cocktail van verse zalm

Witloofsoep met kip en appel

Haasje van Livar met rode wijn saus

Warme groentjes

Gratin en kroketten

Dame Blanche

Mokka met zoeternijen

SUGGESTIEMENU 3: €44,00

*Krokant enveloppe
met scampi, zongedroogde tomaat en mozzarella*

—

Knolselderroomsoep

—

*Tournedos van Ossenhaas "Rossini"
warme groentjes &
Kroketten*

—

Bord met vier nagerechten

—

Mokka met zoeternijen

MENUSUGGESTIE 4: €44,00 pp

Parmaham met meloen

—

Kippenroomsoep met bieslook

—

*Kalfssteak met gesmolten brie en
kruidenroomsaus
Warme groentjes
Frietjes en kroketten*

—

Tiramisu en vanille-ijs

Mokka met zoeternijen

SUGGESTIE BRUNCH €27,50 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
Zeetongrolletjes met witte wijnsaus*

Garnituren:

*Warme groenten
Koude groenten
Gratin en kroketjes*

bord met 4 nagerechten

KOUD BUFFET €24,50 pp vanaf 30 pers.

Visschotels:

Noorse en gerookte zalm
Gebakken gamba's
Schotel van King krab met avocado en appel
Tomaten gevuld met lekkers uit de zee
Gebakken scampi's

Vleeschotels:

Varkensgebraad met mosterdsaus
Kalkoengebraad met sinaas dressing
Vitello tonato
Carpaccio van ossenhaas
Parmaham met meloen
Hespenrolletjes met asperges
Kippenboutjes

Groentengarnituren:

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

Het buffet wordt voorzien van sauzen en brood.

VIERLANDEN BUFFET €30,00 P VANAF 50 PERS.

Opgelet dit zijn enkel warme gerechten.

Frans

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

Grieks

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

Italiaans

*Groenten lasagna
Lasagne bolognaise
Penne all arrabbiata*

Spaans

*Valenciaanse paëlla Spaanse gehaktballetjes Al-Andalus
Iberico ribs*

Het buffet wordt voorzien van brood.

VIERLANDEN BUFFET €34,00 PP vanaf 50 pers.

Dit is een tweegang menu

Frans – Belgisch

*Ham rolletjes met asperges
Kippenbout met vers fruit
Kruidenhesp in zijn geheel gebakken, geflambeerd met Calvados
Varkenshaasje met peperroomsaus
Parelhoen met honing tijmsaus
Aardappelgratin
Kroketten*

Grieks

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

Italiaans

*Parmaham en meloen
Carpaccio van ossenhaas
Tomaat Mozzarella
Lasagne
Penne all arrabbiata*

Noors

*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.

Dit is een tweegangen menu

Koud buffet:

*Roze Zalm
Gevulde eitjes met krab
Tomaten gevuld met Garnaaltjes
Varkensfilet met mosterdsaus
Hespenrolletjes met asperges*

Warm buffet:

*Kruidenhesp in z'n geheel gebakken, geflambeerd met Calvados
Kipfilet met champignonroomsaus
Varkenshaasje met peperroomsaus
Tompoes van zalm met witte wijnsaus en preisliertjes*

Groentegarnituren :

*Boontjes met spek
Ragout van Tuingroenten
Aardappelgratin
Krokette*

Het buffet wordt voorzien met diverse broodsoorten.

FEESTBUFFET €28,00 pp vanaf 30 pers.

Dit is een tweegangenmenu

Koud buffet:

*Noorse zalmshotel (verse en gerookte zalm)
Tomaten gevuld met garnalen
Kippenboutje met vers fruit
Parmaham met meloen
Rosbief met rucola, Parmezaan schilfers en zongedroogde tomaatjes
Aangepaste rauwkostsalades
Pastasalade
Aardappelsalade*

Warm buffet:

*Kruidenhesp in z'n geheel gebakken, geflambeerd met Calvados
Kalkoengebraad met champignonroomsaus
Varkenshaasje met peperroomsaus
Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus
Gegratineerd visschotel*

Groenten garnituren :

*Boontjes met spek
Ragout van Tuingroenten
Aardappelgratin
Kroketten*

Het buffet wordt voorzien met diverse broodsoorten.

PASTABUFFET €17,00 pp. vanaf 30 pers.

** Lasagne*

** Penne all arabiatta*

** Spirelli met scampi's en courgette*

** Torteloni met 4 kazensaus*

** 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 met Coppa, Mortadella, Prosciutto, Salami en kazen

Pasti:

Lasagne

Penne all arabiatta

Spirelli met scampi's en courgette

Torteloni met 4 kazensaus

Ravioli in pikante tomatensaus

Spaghetti Bolognaise

Dessert:

Tiramisu

Tartufo

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 looksaus

Groenten garnituren:

Aardappelsalade, komkommersalade

Witte-koolsalade, geraspte worteltjes

Tomatensalade, Griekse salade

3 soorten pastasalades

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 looksaus

Groenten garnituren:

*Aardappelsalade, komkommersalade
Witte-koolsalade ,geraspte worteltjes
Tomatensalade, Griekse salade
3 soorten pastasalade*

De barbecue wordt voorzien van brood

FEESTBARBEQUE €26,00 pp vanaf 50 pers.

Hoofdgerechten in buffetvorm

Spies van gemarineerde gamba

Lams carré

Entrecôte

Carre van speenvarken

Warme sauzen:

Provencaalse saus

Graanmosterd met honing/tijm

Warme garnituren:

Gebakken krieltjes

Ratatouille van seizoensgroenten

Rauwe groenten garnituren:

Aardappelsalade, komkommersalade

Witte-koolsalade, geraspte worteltjes

Tomatensalade

De barbecue wordt voorzien van diverse broodsoorten

DESSERTBUFFET €7,50 pp vanaf 30 pers.

Roomijs en vers fruit

Chocolademousse

Trio van Bavarois

Tiramisu

Crème Brulée

DESSERTBUFFET €11.00 pp vanaf 30 pers.

Roomijs en vers fruit

Chocolademousse

Pronkgebak

Tiramisu

Crème Brulée

Mini brownies

Slagroomsoezen

Babyborrel 1 formule voor 3 uren € 23,00 pp.

Ontvangst met aperitief,

*Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Tourtel 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*

- * Chocolademousse*
- * Vlaai*
- * Mini pannenkoeken*
- * Mini brownies*
- * Slagroomsoezen*
- * 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 €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 voor 3 uren € 25,00 p.p.

Ontvangst met aperitief

*Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Tourtel 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*

Hapjes:

** Soepje*

** Lepelhapje van scampi met pikante curry en zoetzure dressing.*

** Durum gerookte zalm met kruidenkaas*

** Parmaham met meloen*

** Mini cocktail van kip*

** Gefrituurde snacks*

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

Na afloop van de formule (na afloop van 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 3 formule voor 3 uren € 26.95,- pp.

Ontvangst met aperitief:

*Bieren: Cristal pils, blonde en bruine Grimbergen, Tourtel 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*

Hapjes:

- * Durum gerookte zalm met kruidenkaas*
- * Cappucino van tomaat basilicum * lepelhapje met scampi*
- Mini sandwiches met verschillende soorten beleg.***
- * Brie met kerstomaatjes * Zalmsalade * Americain * Parmaham en meloen*
- * 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 €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.

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 3 jaar zijn de food & drinks gratis. Kinderen vanaf 3 jaar, worden aan de helft van de afgesproken prijs, van de door jullie gekozen formule aangerekend.

*Het, ten laatste 3dagen voor het 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 2019, voor feesten in 2020 gelden de prijzen van 2020, deze prijzen kunnen maximaal tot 7% hoger zijn vergelijking met 2018.

*'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 huursom van de feestzaal.

- *stookkosten*
- *klaarzetten en indekken van de zaal*
- *servies en bestek*
- *poetsen van de zaal*
- *bloemen en kandelaars*
- *kluis (geld enveloppen, enz,*)
- *achtergrondmuziek (indien u geen DJ hebt)*
- *Feestzaal: * De feestkamer € 500,00*

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 € 22,00 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