



AYURYOGA

Ayurveda Wellnesshotel







EXLUCIEVE ZAALVERHUUR

Onze zaal is gevestigd in een authentieke Franse kapel en biedt plaats aan maximaal 100 personen. Met een oppervlakte van 130 m² is de zaal direct verbonden met het bar- en restaurantgedeelte van 110 m². Beide ruimtes kunnen worden samengevoegd tot een ruime setting van in totaal 240 m². Het meubilair is volledig naar wens aanpasbaar, met keuze uit hoge en lage tafels, staantafels en stijlvolle loungezitbanken.

Bij mooi weer kunt u bovendien genieten van onze sfeervolle tuin met een buitenbar. Deze groene oase van 600 m² beschikt over drie terrassen met een gezamenlijke oppervlakte van 110 m², ideaal voor het ontvangen van 50 tot 80 gasten in een ontspannen buitenomgeving.

CATERING OP MAAT

Een feest is niet compleet zonder heerlijk eten en drinken. Daarom bieden wij verschillende cateringformules aan, volledig afgestemd op uw wensen. Geniet van een zittend diner met een uitgebreid menu, waarbij we rekening houden met dieetwensen zoals vegetarisch, veganistisch, gluten- of lactosevrij.

PERFECTE ORGANISATIE EN SERVICE

Wij nemen de volledige organisatie van uw huwelijksfeest uit handen. Ons ervaren team zorgt voor een vlotte bediening en een gastvrije sfeer.

- ✓ **Zaalopstelling naar wens** – tafels, stoelen, statafels en lounge zitbanken beschikbaar
- ✓ **Moderne faciliteiten** – een 72-inch LED-tv met alle aansluitingen en muziekvoorzieningen
- ✓ **Stijlvolle decoratie** – bloemstukken en sfeervolle aankleding
- ✓ **Professioneel personeel** – ervaren zaalverantwoordelijken en een topkeukenbrigade





AYURYOGA

Ayurveda Wellnesshotel

BABYBORREL

Onvergetelijke babyborrel in stijl

DE PERFECTE LOCATIE VOOR EEN BABYBORREL?

Op zoek naar de perfecte locatie voor een babyborrel? Dan ben je bij ons aan het juiste adres. Onze authentieke Franse kapel biedt een warme, unieke sfeer waar jij en je gasten in alle comfort kunnen genieten van een **gezellige babydrink** of doopfeest. Bovendien zorgen onze all-in formules voor een zorgeloze organisatie – van catering tot bediening.

ACCOMMODATIE

- ✓ Zaal 130 m² + Bar / Restaurant 110 m² + Tuin met buitenbar 600 m²
- ✓ Zaalopstelling naar wens – tafels, stoelen, statafels, servies en bestek inclusief
- ✓ Stijlvolle decoratie – bloemstukken en sfeervolle aankleding
- ✓ Moderne faciliteiten – een 72-inch LED-tv met alle aansluitingen en muziekvoorzieningen
- ✓ Sanitaire voorzieningen – Voor dames, heren en mindervaliden
- ✓ Ruime parkeergelegenheid – Onze parking biedt plaats aan ongeveer 80 auto's
- ✓ Hotel overnachting – 5 Stijlvolle kamers voor uw belangrijkste gasten (max. 10 personen)

DRANKEN & CATERING

- ✓ Receptie | Schuimwijn (inclusief) - Prosecco - Champagne
- ✓ Dranken a volonté | 3 uren (inclusief) - 4 uren - 5 uren
 - water, wijnen, schuimwijn, bieren, frisdranken, Koffie & thee
- ✓ Receptie hapjes – Tapasplankje op de tafels en/of hapjes in rondgaande bediening

PERSONEEL

- ✓ Professionele bediening – Ons ervaren team zorgt voor een vlot en zorgeloos verloop
- ✓ Culinaire expertise – Ons keukenpersoneel bereidt met zorg uw gekozen hapjes
- ✓ Stipt & efficiënt – Het bedienend personeel is 30 minuten voor aanvang aanwezig en garandeert een vlotte service.
- ✓ Verzorgde uitstraling – Al onze medewerkers dragen een stijlvol en verzorgd uniform



AYURYOGA

Ayurveda Wellnesshotel

DESSERTBUFFET vege-ta-ble

Babyborrel – KEUZE 1

DELUXE DESSERTBUFFET

Ons luxe dessertbuffet, een feest voor zoetekauwen! Geniet van een verrukkelijke selectie van gebak, romig ijs en vers fruit. Een perfecte combinatie van zoet, fris en feestelijk – voor ieder wat wils!

- Assortiment gebak (fruittaart, bavarois, drooggebak, miserable, javanais, ...)
- Assortiment minigebak en gevulde potjes (crème brulée, macarons, panna cotta, rijstpap, mini bavarois, mini drooggebak, ...)
- Chocolademousse/ crème brulée/ tiramisu
- Sierstuk met gevulde chocoladesoesjes
- Frambozencoulis
- Assortiment ijstaarten (diverse smaken)
- Luxe fruitstuk met vers fruit en verse fruitsalade (aardbeien, meloen, kiwi, druiven, ...)

Een aantal taarten / ijstaarten kunnen vervangen worden door gelegenheidsgebak afgewerkt in een bepaald thema naar keuze (bijvoorbeeld: geboorte, verjaardag, communie, tekenfilmfiguur, voetbalveld, ...) De smaak kunt u zelf kiezen.





AYURYOGA

Ayurveda Wellnesshotel

BURGER & FRIET cld events

Babyborrel – KEUZE 2

TAFEL & RECEPTIEHAPJES IN RONDGAANDE BEDIENING

Tijdens de receptie zorgen wij voor een sfeervolle en smaakvolle ervaring met onze tapasplanken (optioneel) en receptiehapjes (optioneel) in rondgaande bediening.

Nadien kunnen uw genodigden a volenté genieten van artisanale burgers op verschillende wijzen, aangevuld met lekkere frietjes en bijhorende sauzen.

Burger formule 1: Friet & Burger:

- Verse mini broodjes geroosterd op de barbecue (wit, bruin en meergranen) met:
 - Ijsbergsla, tomaat, wortel en geroosterde ajuin
- Sauzen: mayonaise, tartaar, looksaus, ketchup, cocktail, andalouse, samourai, joppiesaus en brazilsaus
- 3 soorten vlees:
 - Pitta varken of pitta kip
 - Verse huisbereide hamburger
 - Breydelham

Burger formule 2: Friet & Burger:

- Verse mini broodjes geroosterd op de barbecue (wit, bruin en meergranen) met:
 - Ijsbergsla, tomaat, wortel en geroosterde ajuin
- Sauzen: mayonaise, tartaar, looksaus, ketchup, cocktail, andalouse, samourai, joppiesaus en brazilsaus
- 6 verschillende soorten hamburgers:
 - Grillburger
 - Kaasburger
 - Spekburger
 - Hoeveburger
 - Toscaanse burger
 - Rundshamburger



Ayuryoga BV
+32 55 61 33 33

Kortrijkstraat 58,
B-9790 Wortegem-Petegem

BTW: BE 0890 436 739
IBAN: BE 74 3630 1795 1407

info@ayuryoga.be
www.ayuryoga.be



AYURYOGA

Ayurveda Wellnesshotel

BEENHAM BUFFET cld events

Babyborrel – KEUZE 3

BEENHAM BUFFET – KLASSIEK GENIETEN

Verwen uw gasten met ons klassiek samengesteld **Beenham buffet**, een smaakvolle en gevarieerde ervaring verzorgd door **CLD Events**. Van sappige beenham tot heerlijke bijgerechten, alles wordt met zorg bereid en stijlvol gepresenteerd.

- **Warme Beenham** – Sinds 2 generaties maakt onze familie de lekkerste artisanale beenhammen.
- **Vers groentegarnituur** – sla, tomaat, wortel, boontjes, komkommer en bloemkool-broccolisalade.
- **Heerlijke aardappelgerechten** – Frietjes of kroketjes
- **Uitgebreid sausassortiment**
 - Koude sauzen: mayonaise, tartaar, ketchup.
 - 2 warme sauzen: **provençaalse saus**, bearnaisesaus, peperroomsaus, **champignonsaus**
- **Afhalen aan buffet / à volonté**





AYURYOGA

Ayurveda Wellnesshotel

BARBECUE BUFFET cld events

Babyborrel – KEUZE 4

BARBECUE BUFFET – EEN FEEST VOOR DE ZINTUIGEN

Verwen uw gasten met ons exclusief samengesteld **BBQ buffet**, een smaakvolle en gevarieerde barbecue-ervaring verzorgd door **CLD Events**. Van sappige vleesgerechten tot heerlijke bijgerechten, alles wordt met zorg bereid en stijlvol gepresenteerd.

- **Rijke vleesselectie** –
 - BBQ worst of witte pens of chipolata
 - Kippenbrochette of kalkoenbrochette of varkensbrochette
 - Spek gemarineerd of kippenboutje gemarineerd
 - Ribbetjes gekruid of ribbetjes gemarineerd
 - Varkenshaasje
- **Vers groentegarnituur** – sla, tomaat, wortel, boontjes, komkommer en bloemkool-broccolisalade.
- **Heerlijke aardappelgerechten** – Koude aardappelsalade + stokbrood of warme krielaardappelen + stokbrood
- **Extra garnituren** – huisbereide pastasalade
- **Uitgebreid sausassortiment** – Koude sauzen: mayonaise, tartaar, 2 Warme sauzen: peperroom, champignon, béarnaise en provençalse
- Afhalen aan buffet / à volonté





AYURYOGA

Ayurveda Wellnesshotel

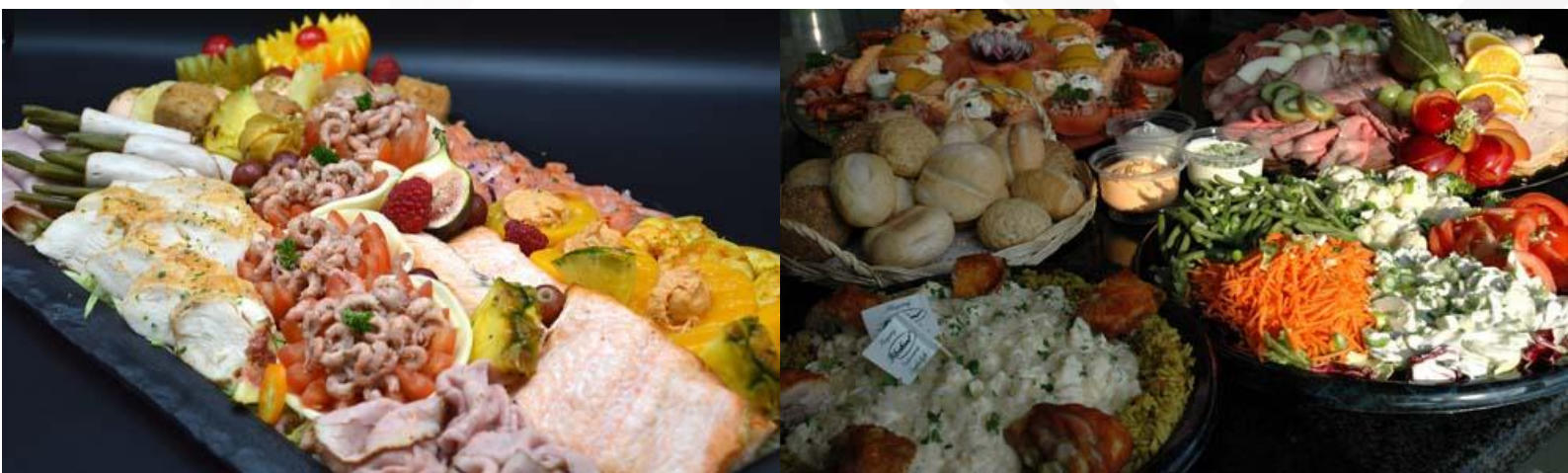
KOUD BUFFET cld events

Babyborrel – KEUZE 5

VERFIJND KOUD BUFFET – PURE VERFIJNING & VARIATIE

Geniet van een heerlijk en uitgebreid **koud buffet**, samengesteld met de beste vlees- en visgerechten, aangevuld met smaakvolle bijgerechten. Dit buffet biedt een perfecte mix van ambachtelijke smaken en verfijnde combinaties.

- **Uitgebreide vleesselectie** – Gandaham met meloen, Gekookte ham met asperges, Gebakken kippenboutje, Gevuld eitje met vleessalade, Gebakken rosbief, Gebakken filetgebraad
- **Smaakvolle visgerechten** – Gevuld eitje met krabsalade, Gepocheerde zalm, Gerookte zalm, Gerookte heilbot, Tomaat-garnaal, Perzik met tonijn
- **Rijk groentenbuffet** – Een gevarieerd assortiment verse groenten om uw bord compleet te maken. sla, tomaat, wortel, gekookte bloemkool en komkommer
- **Heerlijke bijgerechten** – Aardappelsalade + stokbrood zorgen voor de perfecte aanvulling.
- **Drie bijpassende sauzen** – Zorgvuldig geselecteerd om de smaken van het buffet optimaal te versterken. mayonaise, tartaar en cocktail
- Afhalen aan buffet / à volonté





AYURYOGA

Ayurveda Wellnesshotel

PASTA BUFFET cld events

Babyborrel – KEUZE 6

HEERLIJK PASTA BUFFET – VOOR JONG & OUD

Geniet van een heerlijk en uitgebreid **pasta buffet**, samengesteld met de beste pasta en saus soorten, aangevuld met kazen, rucola en/of tomatenblokjes.

- Ementaler kaas, gehakte peterselie, tabasco & Sriracha
- Penne pasta
- Kies 4 soorten sauzen
 - Bolognaise
 - Carbonara (met spekjes)
 - 4 kazen
 - Vegetarische bolognaise
 - Arrabiata
 - Scampi crema
 - Mascarpone Rosso
 - Thai curry
- Afhalen aan buffet / à volonté





AYURYOGA

Ayurveda Wellnesshotel

RECEPTIEHAPJES

Babyborrel

TAFEL & RECEPTIEHAPJES IN RONDGAANDE BEDIENING

Tijdens de receptie zorgen wij voor een sfeervolle en smaakvolle ervaring met onze tapasplanken en receptiehapjes in rondgaande bediening. Onze gastvrije bediening loopt rond met een selectie van verfijnde hapjes, perfect afgestemd op de gelegenheid.

Van elegante amuses tot hartige bites en kleurrijke vegetarische lekkernijen – elk hapje is met zorg bereid en biedt een harmonie van smaken en texturen. Zo kunnen jouw gasten ongedwongen genieten van heerlijke gerechtjes terwijl ze in gesprek blijven en de feestelijke sfeer beleven.

Wil je een speciaal thema of bepaalde smaken laten terugkomen? Laat het ons weten en wij zorgen voor een culinaire invulling op maat!

Tafelhapjes: (verdeeld over diverse tafels & locaties + blijft staan tot einde receptie)

- 2 soorten crackers, Humus dip, Paprika tapenade, Kaasblokjes & Olijven

Tapasplanken: (verdeeld over diverse tafels & locaties + blijft staan tot einde receptie)

- olijven, tomaten tapenade, salami, serrano, coppa, kaasblokjes, gemarineerde scampi, romige dip met kruiden, crustini's

Receptie Hapjes in rondgaande bediening:

- bladerdeeg/kaasstengel met huisgemaakte tapenade van tomaat
- Gemarineerd kwarteleitje met zachte Chorizo
- Kippenboutje
- Calamares met dipsaus
- Hoorntje van filodeeg met Aziatische vulling
- Hartige mini kroketjes



AYURYOGA

Ayurveda Wellnesshotel

DRANKENFORMULE

Babyborrel

DRANKENFORMULE À VOLONTÉ – ONBEPERKT GENIETEN

Maak uw event compleet met onze drankenformule à volonté, waarbij u en uw gasten onbeperkt kunnen genieten van een uitgebreid drankenassortiment.

De **3 uur formule** is een uitstekende keuze voor een zorgeloze feestervaring. Maar geen zorgen, uw event hoeft niet te eindigen na de afgesproken tijd! Na de 3 uur rekenen we alle consumpties aan schappelijke tarieven af. In veel gevallen is dit voordeliger dan 1 of 2 extra uren à volonté te kiezen, waardoor u volledig flexibel blijft.

- **3 uur onbeperkt genieten** – Perfect een receptie.
- **Professionele service** – Onze vriendelijke medewerkers zorgen ervoor dat uw gasten niets tekortkomen.
- **Uitgebreid aanbod:**

Warme dranken	Dranken	Wijnen	Bieren
Koffie	Water (plat & bruisend)	Schuimwijn	Stella
Espresso	Cola, Cola Zero	Rode wijn	Ename Blond
Cappuccino	Fanta, Fuze Tea	Witte wijn	Adriaan Brouwer (bruin)
Latte macchiato	Fruitsap, Appelsap	Rosé wijn	Duvel
Koffie verkeerd	Bionade Ginger	<i>"Mogelijk tot aanpassing wijnen mits toeslag"</i>	Orval
Chocomelk	Bionade Grapefruit		Kriek
Tulsi thee	Bionade Lemon		Stella 0.0
Yogi thee	Bionade Pomegranate		

