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

JUBILEUM

Onvergetelijke jubileum in stijl

DE PERFECTE LOCATIE VOOR EEN JUBILEUM?

Op zoek naar de perfecte locatie voor een Jubileum? 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 **gezellig jubileum feest**. 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
- ✓ Overnachting – 5 Stijlvolle kamers voor uw belangrijkste gasten (max. 10p) OPTIONEEL

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

BARBECUE BUFFET cld events

Jubileum – Basic Buffet

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 provençaalse

- Afhalen aan buffet / à volonté

AYURYOGA
Ayurveda Wellnesshotel

KOUD BUFFET cld events

Jubileum – Basic Buffet

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

VOORGERECHTEN vege-ta-ble

Jubileum – Standaard 3G

KIES JULLIE VOORGERECHT (+ TUSSENGERECHT)

Onze voorgerechten zijn een smaakvolle start van jouw culinaire ervaring. Met verfijnde combinaties van verse, seizoensgebonden ingrediënten brengen we balans tussen creativiteit en pure smaken. Van lichte, frisse salades tot hartige klassiekers met een verrassende twist – elke bite is een feest voor de zintuigen.

Laat je verrassen door onze zorgvuldig samengestelde gerechten, perfect als opwarmer voor het hoofdgerecht. Heb je specifieke wensen? Laat het ons weten, wij denken graag mee!

- Steak tartaar op Aziatische wijze (KOUD)
- Vitello Tonnato (KOUD)
- Carpaccio rund (KOUD)
- Carpaccio zalm (KOUD)
- Tonijn tataki met fregola (WARM) (+2.00€ pp)
- Zalm gebakken met fregola zuiders (WARM)
- Kabeljauw met zalfpuree en mouseline (WARM)
- Duo van Asperges met fregola en crème van avocado (WARM VEG)
- Sushi vegetarisch (KOUD VEG)
- Hoppescheuten met eidooier en mousselinesaus (+4.00€ pp) (maart-april) (WARM VEG)
- Rösti zoete aardappel (WARM VEG)
- Tomaat Burrata (KOUD VEG)
- Witloof tatin met rochebaron en tuinkruiden (WARM VEG)
- Carpaccio rode biet met geitenkaas (KOUD VEG)
- Quinoa tabouleh met mango chutney (WARM VEG)
- Tortelloni van spinazie brie en basilicum tomatensaus(WARM VEG)
- Tortelloni 4 kazen met pesto van pistache met broccoli (WARM VEG)
- Linguini van truffel pasta met gebrande dooier (WARM VEG)
- Soep naar keuze: (WARM VEG)
  asperge, pompoen, paprika-aubergine, champignon, bloemkool, wortel of courgettesoep

AYURYOGA
Ayurveda Wellnesshotel

HOOFDGERECHTEN vege-ta-ble

Jubileum – Standaard 3G

KIES JULLIE HOOFDGERECHT

Onze hoofdgerechten combineren rijke smaken met verse, seizoensgebonden ingrediënten. Of je nu kiest voor een hartig gerecht of een verfijnde, lichte creatie, elk bord is met zorg bereid en perfect in balans. Verwacht verrassende combinaties en pure smaken die de maaltijd tot een hoogtepunt maken.

Heb je specifieke voorkeuren? We passen graag gerechten aan op jouw wensen!

- Zalm gebakken met puree of risotto en groente (seizoen), dille roomsaus
- Kabeljauw gebakken met puree of risotto en groente (seizoen), mosterdsaus
- Scampi diabolique met pasta
- Ossenhaas met kroket of gegrilde aardappel en groente (seizoen), bordelaise saus
- Hertenkalffilet met kroket of aardappel en groente (seizoen), wild jus (OKT-JAN) (+3.00€ pp)
- Varkenshaasje met kroket of gegrilde aardappel en groente (seizoen), champignonsaus
- Lamskroontje met gegrilde aardappel en groente (seizoen), portosaus
- Kalkoen rollade met kroket of gegrilde aardappel en groente (seizoen), gevogelte jus
- Goulash op Hongaarse wijze met pommes pont neuf of wilde rijst en slaatje
- Vol au vent in bladerdeeg met krokket of pommes pont neuf en slaatje
- Saffraan risotto met witte asperge (VEG)
- Venkel risotto met groene asperge (VEG)
- Risotto met stekelzwammen en verse truffel (VEG)
- Karnemelkstampers met prei en gepocheerd ei met mousselinesaus
- Karnemelkstampers met schorseneer en gepocheerd ei met beurre noisette
- Couscous tabouleh met gegrilde groenten
- Indische curry met wilde rijst

AYURYOGA
Ayurveda Wellnesshotel

KINDERMENU vege-ta-ble

Jubileum – Standaard 3G

Kindermenu tot 16 jaar

Ook voor de kleintjes hebben we een smakelijk en gezond menu! Onze kindergerechten zijn met zorg samengesteld, vol smaak en plezier. Lekkere, herkenbare gerechten met een speelse twist, afgestemd op jonge eters. Zo geniet iedereen van een heerlijke maaltijd!

VOORGERECHT:

- Kaas of garnaalkroketje met slaatje
- Tomatensoep met balletjes

HOOFDGERECHT:

- Gebakken Kip met appelmoes en kroket of frietjes
- Balletjes in tomatensaus met puree, frietjes of pasta
- Pasta carbonara

AYURYOGA
Ayurveda Wellnesshotel

RECEPTIEHAPJES VERY FOOD

Jubileum – Luxe – KOUDE HAPJES

KOUD:

- Black macaron cremeux van 100% Arbequina olijfolie, popcorn en limoen
- Open eclair gevuld met crème van Oude Reypenaer
- Paling in 't groen (chips van zoete aardappel, gerookte paling, gel van groene kruiden)
- Macaron citroen, wortel, steranijs
- Gepoft brood, crème van Cheddar, carpaccio van Limousin
- Gepoft brood, crème van Cheddar, gekonfijt mosterdzaad, Japanse soja
- Gepoft brood kussentje, gerookte paling, zure room met dille, gepickelde radijs
- Tartaar van zalm, venkel, steranijs
- Hoorntje met geitenkaas, gel van tijm, gepofte quinoa
- Macaron met vulling van cheddar en japanse soja
- Crispy zeewier, gerookte paling, rucolamayonaise
- Biscuit van groene kruiden, panna cotta van tomaat, soja gel
- Marshmallow van groene selder en Granny Smith
- Marshmallow van rode biet met hangop en limoen
- Wafel soldaatjes, eigeel, krokant spek
- Kroepoek van sepia, gemarineerde zalm, crème van avocado
- Taco, gemarineerde Omegabaars, sushi rijst
- Macaron met een vulling van chorizo
- Krokante maïs tortilla, gebrande ui, ansjovis crème
- Zeewier wafeltje, gepekelde haring, rode biet
- Salsa van komkommer, sesam, granaatappel, hang-op
- Tartaar van Limousin rund, parels van olijfolie, wasabi mayo
- Bruschetta met tomaat en gebrande Pecorino
- Panna cotta van erwt, grijze garnaaltjes, munt
- Macaron van tomaat, crème van basilicum, mozzarella, eetbare aarde
- Olijvencake, tomaten parel, geitenkaas
- Zweedse cracker, gepekelde haring, rode biet

AYURYOGA
Ayurveda Wellnesshotel

RECEPTIEHAPJES VERY FOOD

Jubileum – Luxe – WARME HAPJES

WARM:

- Kwartel mignonette met aubergine mayonaise
- Pastel de nata met kabeljauw
- Kippenspiesje met een dip van rode curry
- Gekonfijte lamsnek met raz el hanout mayonaise
- Soepje van pastinaak met salie (van oktober tot eind maart)
- Soepje van kastanjes met vanille olie (oktober tot eind februari)
- Soepje van butternut en sinaas
- Soepje van asperges met olie van peterselie (eind april tot eind juni - seizoen)
- Schuimige vichyssoise van prei met kervelcoulis (zomer)
- Soepje van kip en kokos en citroengras (zomer)
- Soepje van gele paprika, saffraan, gerookte paling
- Mosselsoepje met venkel en citroengras
- Sfogliatelli met Pancetta
- Parelhoen boutje met crème van gepofte knolselder
- Arancini met eekhoorntjesbrood en rode pesto dip
- Eend op lage temperatuur - veenbes in 2 texturen (winter)
- Gamba - luchtige mayo met gekonfijte citroen - gepofte zwarte rijst
- Hartige donut met chorizo (warm)
- Ossenstaart, gekonfijte mosterdzaadjes, mayonaise van aubergine (warm)
- Stick van Tofu, rijst noedels, cashewnoten (vegan)
- Ossenstaart op lage temperatuur, gekonfijte mosterdzaadjes, crème van droge worst

ZOET AFSLUITER (optioneel):

- Melocake bourbon vanille "Tahiti"
- Mini boule de Berlins
- Meringue koekjes met smaken van framboos, citroen, Granny Smith, cassis,...
- Dessert glaasje (1pp)
    - panna cotta van tonkaboon en pecannoten
    - duo van chocolade en framboos
    - tiramisu van sinaasappel
    - panna cotta van abrikoos met weide kruiden
    - mousse van origine chocolade "Sao Thomé"
    - mousse van speculaas met crumble van speculoos

AYURYOGA
Ayurveda Wellnesshotel

VOORGERECHTEN VERY FOOD

Jubileum – Luxe - VOORGERECHTEN

KIES JULLIE VOORGERECHT (+ TUSSENGERECHT)

Onze voorgerechten zijn een smaakvolle start van jouw culinaire ervaring. Met verfijnde combinaties van verse, seizoensgebonden ingrediënten brengen we balans tussen creativiteit en pure smaken. Van lichte, frisse salades tot hartige klassiekers met een verrassende twist – elke bite is een feest voor de zintuigen.

- Langoustine, lardo, aubergine kaviaar, ingelegde tomaatjes, mousseline citrus (+€5,00 pp)
- Bekegemse eendenlever - langoustine - rabarber - geroosterde hazelnoot (+€5,00 pp)
- Tartaar van Haspengouws rund - mais tortilla - licht gerookt eigeel - gel van citroen tijm.
- Zeebaars ingelegd - mosterdzaad - prei olie - courgette - meringue van dashi
- Noordzeekrab - zwarte quinoa - butternut - vinaigrette van schaaldieren met citroengras
- Tarbot, gebakken koolrabi, Bouchot mossel, peperkoek, reductie kippenfond (+€2,50 pp)
- Gerookte Omegabaars of forel - komkommer - koolrabi - foreleitjes - zure room
- Filet van duif - amandel - zoete aardappel - dragon (seizoen)
- Tartaar van Noordzeekrab en witte asperges - komkommer - postelein
- Zeebaars op vel gebakken - venusschelp - witte asperges - roomse kervel (seizoen)
- Zeebaars, beukenzwam, bergamot, rode biet
- Belgische witte asperge licht gerookt - zalf van eigeel - meringue van peterselie (seizoen)
- Gegrilde pladijs - asperges - lamsoor - schuim van tomaat (seizoen)
- Kabeljauw gekonfijt in olijfolie - kruidenkorst - escabeche van beukenzwam(warm)
- Tartaar van zeebaars - groene kruiden - gepickelde witte selder - kokkels
- Gekonfijte zalm - wortel - yuzu - prei
- Tartaar van Limousin rund - Japanse soja - eigeel - roggebrood (+2,00€pp)
- Tartaar van kalf "Vitello tonato" style (koud)
- Kalfsfilet traag gegaard - tonijn mayo - gekonfijte tomaat - zuurdesem (+€2,00pp)
- Makreel licht gerookt met sinaasappelhout - komkommer - bouillon met citrusgeur

AYURYOGA
Ayurveda Wellnesshotel

VOORGERECHTEN VERY FOOD

Jubileum – Luxe – 2 KLEINE VOORHERECHTJES

OF KIES 2 KLEINE VOORGERECHTJES

(in vervanging van 1 bovenstaand voorgerecht)

- Zeebaars tartaar - dashi bouillon - limoenolie - gel van Japanse soja (koud)
- Ganache van Bekegemse eendenlever - speculaas 'La Confiance' met hazelnoot - wortel gepoft in zoutkorst, abrikoos (koud)(+€2,00 pp)(seizoen)
- Noorse zalm "oosters gemarineerd" - groene algen - watermeloen - zeekraal mayo (koud)
- Zalm gemarineerd in gin tonic - cremeux van basilicum - gel hibiscus - lava zout (koud)
- Gerookte zeebaars - sushi rijst - groene kruiden - tartaar groene appel met pistache (koud)
- Noordzeekrab - zwarte quinoa - butternut - vinaigrette schaaldieren met citroengras (koud)
- Tartaar van Haspengouws rund - mais tortilla - gerookt eigeel - gel van citroen tijm (koud)
- Carpaccio van Limousin rund - granaatappel - beukenzwam - rucola (koud)
- Tartaar van kalf "Rosé", haring kaviaar, mierikswortel, waterkers (koud)
- Bretoense sardien - mais tortilla - prei olie - komkommer (koud)
- Tomaat Garnaal 'Very Food Style'
- Makreel licht gerookt met sinaasappelhout, komkommer, bouillon met citrusgeur (koud)
- Toast Kannibaal "Restyled" - toast - tartaar van Holstein rund - slahart - eigeel (koud)
- Coquille - kokkels - gegrilde komkommer - dashi - miso (koud)(seizoen)
- Carpaccio van coquille, coulis van groene kruiden, bloedsinaasappel (koud)(seizoen)
- Bekegemse eendenlever - langoustine - rabarber - geroosterde hazelnoot (koud) (+€2,00 pp)
- Ganache van Bekegemse eendenlever - speculaas met hazelnoot -wortel gepoft in zoutkorst -abrikoos (+€2,00 pp)(koud)(seizoen)
- Zeebaars - romanesco - zoete aardappel - basilicum jus (warm)
- Roodbaars - amarant - courgette - jus van verbena (warm)
- Goudbrasem - polenta - sojaboontjes - venkel - jus met citroenverbena (warm)
- Snoekbaars - spelt - sojaboontjes - venkel - jus met citroenverbena (warm)
- Snoekbaars - prei - peterselie - pompoenpitten crunch (warm)
- Bouillabaisse - Noordzeegarnaal - snoekbaars - tapijtschelp - rouille en toast (warm)
- Zeebaars op vel gebakken - courgette - geroosterde paprika - basilicum jus (warm)

AYURYOGA
Ayurveda Wellnesshotel

HOOFDGERECHTEN VERY FOOD

Jubileum – Luxe

KIES JULLIE HOOFDGERECHT

Onze hoofdgerechten combineren rijke smaken met verse, seizoensgebonden ingrediënten. Of je nu kiest voor een hartig gerecht of een verfijnde, lichte creatie, elk bord is met zorg bereid en perfect in balans. Verwacht verrassende combinaties en pure smaken die de maaltijd tot een hoogtepunt maken.

Heb je specifieke voorkeuren? We passen graag gerechten aan op jouw wensen!

- Witte heilbot - Bouchot mossel - prei en selder - polenta - mossel reductie
- Tarbot - gebakken koolrabi - Bouchot mossel - peperkoek - reductie kippenfond (+€2,50 pp)
- Eendenborst, pompoen, gekonfijte pommes pont neuf, jus gember en honing (seizoen)
- Wilde eend - veenbessen - witloof - gekonfijte aardappel – fond met soja en koffie (seizoen)
- Fazant - kastanje - witloof - paarse wortel - aardappelchips(seizoen)
- Parelhoen - peterseliewortel - hazelnoot - aardappelchips - jus op basis van Oude Geuze
- Parelhoen - knolselder - vossebessen - rösti aardappel - geconcentreerde gevogelte jus
- Parelhoen filet op 63°C - knolselder - beukenzwam - aardappel rösti - jus met kriekbier
- Lomo Duroc - Cevenne ui - schorseneer - aardappelgratin met eekhoorntjesbrood - jus met bonenkruid en kriekbier
- Presa "Duroc"- dooierzwam - gebrande bosui - gekonfijte aardappel
- Speenvarkenfilet - Japanse tuinboon - gegrilde slahart - jus van tijm - gekonfijte aardappel
- "Brasvar" varkensrug, wortel met citroen, groene asperge, jus met salie, gegrilde aardappel
- Chateaubriand - gekonfijte sjalot - gerookte wortel - pommes anna - bordelaise (+€2,50 pp)
- Dunne lende "Limousin" - gremolata - artisjok - Parmezaan - rucola - pommes pont neuf
- Diamanthaas "Limousin" - groene groenten - sjalot - dragon jus - pommes anna
- Filet pur "Limousin" - shitake - spitskool - merg - bordelaise - gekonfijte aardappel (+€4 pp)
- Parelhoen zacht gegaard - spitskool - geconcentreerde jus met salie - pommes anna
- Kalfswang gebraiseerd - schorseneer - beukenzwam - truffelaardappel - Brugse Zot
- Kalf - structuren van wortel en pompoen met citroen - gegrilde aardappel, jus van geroosterde sjalot (+€2,00 pp)
- Belgisch kalfsvlees - lardo - spitskool - krokante aardappel - citroen tijm jus

AYURYOGA
Ayurveda Wellnesshotel

DESSERT VERY FOOD

Jubileum – Luxe

KIES JULLIE DESSERT

Sluit de maaltijd af met ons luxe dessert, een feest voor zoetekauwen! Geniet van een verrukkelijke selectie van gebak, romig ijs en vers fruit. Een perfecte combinatie van zoet, fris en feestelijk.

- Cheesecake - limoen - madeleine - blauwe bosbes
- Witte chocolade Ivoir - koffie - passievrucht - amandelcrunch "Jules Destrooper"
- Chocolade "Ecuador" - mango - koffie – tijm
- Ruby chocolade - rozemarijn - popcorn - framboos – kokos
- Bloed sinaasappel - yoghurt - granaatappel - matcha thee
- Brusselse wafel - crème suisse - melk chocolade – tonkaboon
- Abrikoos - witte chocolade – basilicum

AYURYOGA
Ayurveda Wellnesshotel

KINDERMENU VERY FOOD

Jubileum – Luxe

Kindermenu tot 16 jaar

Ook voor de kleintjes hebben we een smakelijk en gezond menu! Onze kindergerechten zijn met zorg samengesteld, vol smaak en plezier. Lekkere, herkenbare gerechten met een speelse twist, afgestemd op jonge eters. Zo geniet iedereen van een heerlijke maaltijd!

VOORGERECHT:

- Kaaskroketje van Pas de Rouge, gefruite peterselie

HOOFDGERECHT:

- Traag gegaarde filet van kip, huisgemaakte appelmoes, verse kroketjes of frietjes

DESSERT:

- Krokant hoorntje met vanille en /of aardbei ijs (smaken zelf nog aanpasbaar)

AYURYOGA
Ayurveda Wellnesshotel

DRANKENFORMULE

Jubileum

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		Orval
Chocomelk	Bionade Grapefruit	*"Mogelijk tot aanpassing wijnen mits toeslag"*	Kriek
Tulsi thee	Bionade Lemon		Stella 0.0
Yogi thee	Bionade Pomegranate		