

Belangrijk! De prijzen die u hier ziet staan zijn een indicatie en een “vanaf – tot” prijs. Uw definitieve prijs is onder andere afhankelijk van de duur van uw arrangement, de dag, het seizoen en het aantal daadwerkelijk aanwezige gasten. Ook de definitieve invulling van culinaire zaken als bijvoorbeeld speciale wijnen zijn hierin niet berekend.

De genoemde prijzen zijn inclusief het culinaire gedeelte, bediening, een uitgebreid drankenpakket, de door u gekozen zaalopstelling en het gebruik van meubilair, decoratie en verlichting, parkeren, stroom, etc.

Voor kleinere gezelschappen kan het zijn dat er een zaalhuur in rekening gebracht moet worden. Voor groepen vanaf 40 personen vervalt deze zaalhuur. Informeer hiernaar bij uw contactpersoon!

Prijzen buffetten:

Buffet “de Bourgondiër”	vanaf	€ 57,75 tot	€ 90,-
Buffet “de Fijnproever”	vanaf	€ 61,75 tot	€ 97,-
Buffet “de Limburger”	vanaf	€ 51,25 tot	€ 85,-
Alle seizoensbuffetten	vanaf	€ 64,- tot	€ 99,50
Thematische buffetten	vanaf	€ 67,75 tot	€ 104,50

Prijzen diners:

Seizoensdiners 3 gangen	vanaf	€ 43,50	<i>exclusief drank!</i>
4 gangen	vanaf	€ 49,50	<i>exclusief drank!</i>
5 gangen	vanaf	€ 59,50	<i>exclusief drank!</i>
Dinerkraampjes seizoen	vanaf	€ 76,25 tot	€ 111,75
Dinerkraampjes “Bruiloft”	vanaf	€ 62,25 tot	€ 98,-
Dinerkraampjes “Caverne”	vanaf	€ 72,25 tot	€ 107,75
Congrespakket “Benelux”	vanaf	€ 72,25 tot	€ 94,-
Congrespakket “Europa”	vanaf	€ 79,- tot	€ 97,-
Congrespakket “Du Monde”	vanaf	€ 85,- tot	€ 111,50

Prijzen hapjes:

“Receptiehapjes”	vanaf	€ 4,50	
“Europees Fingerfood”	vanaf	€ 59,- tot	€ 90,-
Hapjes seizoen	vanaf	€ 61,- tot	€ 95,-

Prijzen dessertbuffet:

Ijsocar	€ 3,75		
Dessertbuffet	vanaf	€ 9,25 tot	€ 14,-

Prijzen all-in drankenpakket; _____ Vanaf € 25,- tot € 34,50

Meeting Breaks

Local Break:

Diverse luxe Limburgse vlaaien in buffetvorm, geserveerd met koffie en thee.

Sweet Break:

Een gevarieerd assortiment diverse zoete zaligheden, onder andere bestaande uit donuts, muffins, friandises en luxe patisserie, geserveerd met koffie en thee..

Chill Out Break:

Kleine koude hapjes om weer wat krachten op te doen; u maakt (minimaal een week voorafgaande aan uw evenement) een keuze van drie uit:

Wrap-rolletje met een mascarponebasilicum schuimpje en Schotse zalm

Italiaans getint spiesje met diverse heerlijkheden

Met schapenkaas gevulde cherrytomaatjes

Sushi met surimi en een heerlijke crème

Tartelet gevuld met gegrilde ham mousse

Tramazoni "roulleau de fricandeau" met een tonijncrème

Hot & Spicy Break:

Ideaal om weer bij de les te komen, heerlijke warme hapjes van de chef welke vanaf schaal of vanaf het buffet gepresenteerd kunnen worden; u maakt (minimaal een week voorafgaande aan uw evenement) een keuze van drie uit:

Bladerdeeg feuilles, gevuld met pittig gekruid gehakt

Gemarineerde "Chicken Wings"

Gefrituurde scampi's met knoflookmayo

Gevogeltespies op z'n Japans

Vegaflesjes met spinazie en feta kaas

Panboli di Mallorca (kleine warme ovenbroodjes met pomodori tomaten en mozzarella)

Super Soup Break:

Een proeverij van drie fantastische opkickers, geserveerd in kleine espresso kopjes.

Romige grotchampignonsoep of Aardappelsoep met truffelolie

Krachtige runderbouillon met verse tuinkruiden

Kreeftensoep met bieslook

Bij voorkeur geserveerd rond een uur of vier !

Country Break:

Verrassend assortiment van koud en warm fingerfood, met een bepaald land als thema, vergezeld door heerlijke sausjes.

u maakt (minimaal een week voorafgaande aan uw evenement) een keuze uit:

Mediterraans: Antipasti, mezze & amuses

Nederland en België: Van eigen bodem

Amerika ontmoet...amerika: North & South