



HOSTELLERIE
KLOKHOF

HUWELIJSBROCHURE

De dag van uw dromen in stijl

St. Anna 2, 8500 Kortrijk (via GPS: Verruestraat)

www.klokhof.be

info@klokhof.be

+32 56 22 97 04

HUWELIJKSMENU “ELEGANCE”

Vanaf 60 volwassenen



FEESTELIJKE RECEPTIE

Bij mooi weer voorzien we de receptie in onze tuin/terras horend bij de door u gekozen zaal.
Alle dranken zijn steeds inbegrepen.

Inclusief:

- Uw gekozen aperitief
- Sinaasappelsap
- Mocktail
- 2 spreads & toastjes op de receptietafels

Alle onderstaande dranken zijn inbegrepen:

- Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie"
- Sinaasappelsap
- Mocktail
- Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen
- Alcoholvrije wijnen en bieren
- Geselecteerde bieren met o.a. Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue...
- Waters en frisdranken
- Grootmoeders koffie of theeselectie

Receptiemogelijkheden (steeds met 2 spreads & toastjes op de receptietafels)	01u00 met 3 hapjes	01u30 met 5 hapjes	02u00 met 7 hapjes
Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"	inbegrepen	+ € 10,00 p.p.	+ € 15,00 p.p.
Sélection cava "Chic"	+ € 12,00 p.p.	+ € 20,00 p.p.	+ € 28,00 p.p.
Sélection champagne Grand Cru "Jean Milan"	+ € 19,00 p.p.	+ € 31,00 p.p.	+ € 42,00 p.p.

Wenst u uw receptie uit te breiden met het voorgerecht in walking dinner stijl?

Uw gasten genieten in een losse sfeer (rechtstaand) van 3 gerechtjes te kiezen uit onze voorgerechten.
Na het serveren van de 3 gerechtjes nemen zij plaats aan de feesttafels voor het hoofdgerecht.

VOORGERECHT

Koude voorgerechten (één keuze per gezelschap)

Klassiekers

- Carpaccio van Belgisch wit blauw
roquette - Parmezaanse schilfers - verse pesto
- Noorse zalm delicatessen
(gerookt - gemarineerd - tartaar) - dilleroomsaus
- Gerookte sproutfilet
prakaardappel - hollandaise saus - groene kruiden

Lente & zomer selectie (15 maart - 15 sept)

- Argentijnse gamba (lauw & gepeld)
tomatenvariëteiten - crème van burrata – basilicum
- Fijnproevers salade – Italian style
(vitello tonnato – Italiaanse ham – burrata)
- Verse asperges
'Duroc' ham grand reserva - basilicum olie (mrt tot juni)
- Vlaamse asperges
gerookte zalm - radijs – kruidenmayonaise (mrt tot juni)

Herfst en winter selectie (15 sept - 15 maart)

- Carpaccio van hertenkalf
crème van truffel - gemarineerde beukenzwam (okt-dec)
- Gerookte eendenborst + € 4,00 p.p.
ganzenlever dobbelsteentjes - mango – roquette slaatje
- Terrine van ganzenlever + € 7,50 p.p.
chutney van vijgen – kramiekbroom
- Slaatje - gebakken kwartel
rode biet - walnoot – gorgonzola

Vegetarische selectie

- Tomaten variëteiten - burrata - crème basilicum
- Sushi met tricolore groentjes - wakame salade - dip van wasabi
- Halloumi – parelcouscous – koningsolijf - pesto

Warme voorgerechten (één keuze per gezelschap)

Klassiekers

- Scampi's "Black Tiger" - risotto met oesterzwammen - kruidensaus
- Noorse zalm - fettuccine van groenten – chablissaus
- Scharotongfilet - à l'Ostendaise
champignon - tomaat - mossel - beurre blanc
- Gelakte wangetjes 'Iberico varken'
crème van erwt – crumble van chorizo
- Ravioli + € 4,50 p.p.
gevuld met kalfszwezerik – truffelroom
- Soufflé van kreeft + € 5,00 p.p.
montrachetsaus – zeekraal
- Canadese halve kreeft (550 gr) + € 11,00 p.p.
ovengebakken – kruidenboter

Lente & zomer selectie (15 maart - 15 sept)

- Noorse zalmfilet (mrt-juni)
verse asperges - hollandaise saus (grijze garnaal = + € 3,50/pp)
- Zeewolf (mrt-juni)
korst van tomaat en basilicum - gebakken asperges – citroenbotersaus
- Zeebaars
risotto van jonge spinazie - groene asperge – botersaus
- Sint jacobsnootjes + € 5,00 p.p.
zeekraal - beukenzwam - beurre blanc

Herfst en winter selectie (15 sept - 15 maart)

- Zeebaars
crème van aardpeer - romige champagnesaus
- Argentijnse gamba (gepeld)
gewokte groenten met vermicelli - Thaise curry room
- Grietbot + € 5,00 p.p.
duxelle van champignons - jus van schaaldieren
- Sint jacobsnootjes + € 5,00 p.p.
Brabançonne - crème van truffel - crumble van hazelnoten

Vegetarische selectie

- Geroosterde groene asperges – Tahini saus – Amandelschilfers
- Bloemkoolsteak – Spinazie – Crème van pickles
- Klassieke toast champignon - aumonière van gevogelte
- Portobello – gevuld – spinazie – geitenkaas - pijnboompitten
- Ragout van paddenstoelen – gepocheerd hoeve eitje - croutons

HOOFDGERECHT

(één keuze per gezelschap - er wordt steeds bijservering voorzien)

Klassiekers

- Belgisch rund "wit blauw" - seizoen garnituur - saus naar keuze + € 5,00 p.p.
- Filet pur van rund - truffelcrème - paddenstoelen - rode wijnsaus
- Bourgondisch varkenshaasje - ovengroenten - zachte mosterdsaus
- Pluma van varken - zilveruitjes - zachte mosterdsaus
- Supreme van parelhoen - seizoensgarnituur - fine champagneroomsaus + € 5,00 p.p.
- Filet van Franse hoevekip - groentjes - dragonsaus
- Kalfspicanha - chimichurri - groenten garnituur - bordelaise
- Kalsslende - ovengroenten - dragonjus + € 5,00 p.p.
- Catch of the day - stoemp van polderaardappel - jonge prei - chablissaus

Lente & zomer selectie (15 maart - 15 sept)

- Lamsheupje - gegaard op lage temperatuur - jonge groenten - lamsjus met rozemarijn
- Filet van kangoeroe - Pepersaus met sechuan - fris slaatje
- Mechelse Koekoek - geglaceerde groentjes - romige saus met kervel en dragon + € 3,00 p.p.
- Rack van Iberico varken - traag gegaard - jus rozemarijn + € 3,00 p.p.
- Piepkuikentje - ovengebakken - boontjesragout - dragonroomsaus
- Rugstuk van kabeljauw - jonge spinazie - geplette aardappel - hollandaisesaus + € 5,00 p.p.

Herfst en winter selectie (15 sept - 15 maart)

- Traaggegaarde eendenborst - knolgroenten - sausje van ganzenlever
- Kwarteltje gevuld - najaarsgroenten - romige saus met beukenzwam + € 4,00 p.p.
- Wildstoofpotje - gekarameliseerde appel - zoet witloof + € 3,00 p.p.
- Hertenkalf - knolselderstructuren - veenbessen - wild jus met balsamico + € 5,00 p.p.
- Kabeljauwrugstuk - korst van wilde champignons - mousseline van schorseneren + € 5,00 p.p.

Vegetarische selectie

- Cannelloni - ricotta - spinazie - paprikaroom
- Gevulde aubergine - feta - quinoa - paprika
- Wortel "steak tartare" - klassieke salade - frietjes van zoete aardappel
- Halloumi - gemarineerd - geroosterde groenten

Te kiezen aardappelgarnituur

(één keuze per gezelschap)

- Krieltjes uit de oven
- Gratin aardappelen
- Artisanale mini-aardappelkroketjes

Tweede garnituur gewenst? + €2,00 p.p./extra garnituur

Te kiezen sauzen

(één keuze per gezelschap)

- bordelaisesaus
- bearnaisesaus
- roomsaus met boschampignons
- zachte pepersaus met cognac

Meerdere sauzen gewenst? + €2,00 p.p./extra saus





DESSERT

(één keuze per gezelschap - alle nagerechten worden geserveerd ten laatste om 23u, indien anders gewenst enkel op aanvraag)

- Variatie van 4 kleine nagerechtjes (mini dame blanche - sablé breton - crème brûlée - dessertglaasje "Eccellenza")
- Vanilleroomijs voor elke gelegenheid - warme chocoladesaus - coulis - slagroom
- Coupe Negresco: vanilleroomijs - warme chocoladesaus - chocolademousse - advocaat - slagroom - geroosterde amandelen
- Pavlova - meringue - seizoensfruit - amandelijs - geroosterde pistache
- Ijssofflé van grand marnier - Cointreau - vruchten van het seizoen - vanilleroomijs
- Carpaccio van ananas - citroensorbet - munt - coulis rode vruchten
- Luchtige vanillebiscuit - crème suisse met frambozen - Italiaanse meringue
- Ijstaart "pièce montée - bijhorende side dishes

+ € 7,00 p.p.

DESSERTBUFFET

- Dessertbuffet "Klokhof" (mogelijk vanaf 60 personen) + € 10,00 p.p.
Populaire nagerechtjes: Salade van seizoensfruit - Crème brûlée - Verse pannenkoekjes - Brusselse wafels
Snoepbokalen
Gebakjes: Mini sablé breton - Oma's gebak - Dessertglaasjes
Roomijs: Assortiment roomijs - coulis - chocoladesaus - halfopgeklapte room
Klassiekers van de chef: Sabayon vin blanc - Moelleux au chocolat - Pastel de nata - Churros
Kazen: Selectie van 3 kazen - ovenvers brood
Pousse cafébar - Grootmoeders koffie - Theeselectie

KOFFIE OF THEESELECTIE

Bij het dessert aan tafel wordt ook de koffie aan tafel geserveerd. Indien u opteert voor het dessertbuffet zal ook de koffie op het buffet staan.

LATE NIGHT SNACK

- Puntzak frietjes - mayonaise
- Braadworst broodje - mosterd - crispy onion

+ € 2,50 p.p.

TARIEVEN

Menu met feestelijke receptie, 1 voorgerecht, hoofdgerecht en dessert - drank en dans tot 04u00	€ 107,00 p.p.
Menu met feestelijke receptie, 2 voorgerechten, hoofdgerecht en dessert - drank en dans tot 04u00	€ 117,00 p.p.
Menu met feestelijke receptie, voorgerecht in walking dinner, hoofdgerecht en dessert - drank en dans tot 04u00	€ 127,00 p.p.
Drankenforfait bij avonddiner met dans tot 05u00 (DJ niet inbegrepen)	+ € 5,00 p.p. (volledige gezelschap)
Feestmenu DJ, fotograaf of ceremoniemeester (inclusief dranken)	€ 50,00 p.p.
Huur klank en geluidsinstallatie	Zie "feestpakket" (op pagina 15)



HUWELIJKSMENU “CLASSY”

Te verkrijgen van maandag t.e.m. vrijdag - vanaf 40 personen



FEESTELIJKE RECEPTIE

Bij mooi weer voorzien we de receptie in onze tuin/terras horend bij de door u gekozen zaal.
Alle dranken zijn steeds inbegrepen.

Inclusief:

- Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"
- Sinaasappelsap
- Mocktail
- 2 spreads & toastjes op de receptietafels
- 3 amuses van de chef

VOORGERECHT

(één keuze per gezelschap)

- Carpaccio van rund - rucola - parmezaan
- Duo van zalm - gerookt - gravlax
- Scampi "black tiger" - fregolapasta - Zuiderse roomsaus

HOOFDGERECHT

(één keuze per gezelschap - er wordt steeds bijservering voorzien)

- Filet van hoevekip - seizoensgroenten - fine champagne saus - krieltjes uit de oven
- Medaillon van varkenshaasje - ovengroenten - champignonroomsaus - krieltjes uit de oven
- Catch of the day - stoemp - jonge prei - chablissaus

DESSERT

(één keuze per gezelschap)

- Variatie van 3 kleine nagerechtjes
- Luchtige vanillebiscuit - crème suisse met frambozen - Italiaanse meringue
- Royaal buffet van zoetigheden (invulling zie onze formule van het Royaal Buffet) + € 10,00 p.p.
- Ijstaart "pièce montée" - bijhorende side dishes + € 7,00 p.p.

LATE NIGHT SNACK

- Puntzak frietjes - mayonaise

TARIEVEN

Menu met feestelijke receptie, voorgerecht, hoofdgerecht en dessert - drank en dans tot 03u00	€ 99,00 p.p.
Drankenforfait bij avonddiner met dans tot 03u00 (DJ niet inbegrepen)	+ € 5,00 p.p.
Feestmenu DJ, fotograaf of ceremoniemeester (inclusief dranken)	€ 50,00 p.p.
Huur klank en geluidsinstallatie	Zie verder "feestpakket" (op pagina 15)

Alle onderstaande dranken zijn inbegrepen:

- Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie"
- Sinaasappelsap
- Mocktail
- Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen
- Alcoholvrije wijnen en bieren
- Geselecteerde bieren met o.a. Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue...
- Waters en frisdranken
- Grootmoeders koffie of theeselectie

KINDEREN FEESTEN MEE

KINDERMENU

Feestelijke kinderreceptie

- Kinderchampagne , frisdrank
- met chipjes
- 2 kinderhapjes (bv. kippenboutje, mini worstenbroodje, kaasbolletjes, mini-croque...

Voorgerecht (één keuze per gezelschap)

- Kaaskroketje met fris slaatje
- Gerookte zalm met fris slaatje
- 1/2 portie menu volwassenen

Hoofdgerecht (één keuze per gezelschap)

- Kipnuggets
- Rundshamburger
- 1/2 portie menu volwassenen

Alle gerechtjes worden geserveerd met appelmoes en verse frietjes

Dessert (één keuze per gezelschap)

- Kinderijsje met zoete surprise
- Dessertbuffet*

KINDERANIMATIE

Springkasteel tussen mei & september.

Mogelijkheid tot boeken van clown, goochelaar, grime... (vraag gerust naar onze referenties)

TARIEVEN KINDEREN

Menu all-in - 0 t.e.m. 2 jaar	Gratis *
Menu all-in - 3 t.e.m. 6 jaar	€ 35,00 p.p.
Menu all-in - 7 t.e.m. 13 jaar **	€ 45,00 p.p.

* Kinderen onder de 2 jaar eten mee met de ouders

** Vanaf 14 jaar gelden dezelfde tarieven als voor volwassenen



UITBREIDING FORMULES

RECEPTIE

Voor uw gasten die enkel worden uitgenodigd voor de receptie.

Receptie kinderen

Kinderchampagne, chips en 2 kinderhapjes	€ 12,50 p.p.
--	--------------

Receptie volwassenen

Receptiemogelijkheden (steeds met 2 spreads & toastjes op de receptietafels)	01u00 met 3 hapjes	01u30 met 5 hapjes	02u00 met 7 hapjes
Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"	€ 21,00 p.p	€ 31,00 p.p	€ 40,00 p.p
Sélection cava "Chic"	€ 27,00 p.p	€ 37,00 p.p	€ 41,00 p.p
Sélection champagne Grand Cru "Jean Milan"	€ 34,00 p.p	€ 45,00 p.p	€ 50,00 p.p

Walking dinner

3 gerechtjes in rondgang inclusief drank

+ € 29,00 p.p.

Duurtijd: 1 uur aanvullend op de tijd van de receptie

U kunt uw receptie uitbreiden met extra comptoirs

"Pan con tomate" en serranoham + € 4,50 p.p.

- Serranoham "reserva" live op de berkel versneden
- Krokante focaccia toast
- Tapenade van zuiderse tomaat

Oesterbar + € 5,00 p.p.

- Twee oesters per persoon voorzien

Comptoir "zalm" + € 6,00 p.p.

- Gerookte zalm
- Gravad lax
- Mousse van zalm

Comptoir "Japonaise"

- Kroepoek met tartaar van zalm
- Kroepoek met tartaar van tonijn
- Sashimi van zalm
- Sashimi van tonijn
- Wakame salade - soja dressing - pittige dip & wasabi mayonaise

+ € 8,00 p.p.

Comptoir "Foie gras"

- Truffel van foie gras
- Soesje met ganzenlever
- Glaasje met parfait van foie gras
- Passende confit - kramiekblood

+ € 8,00 p.p.



AFTERNOON TEA

Tussen 12u00 & 16u00 -
rustig genieten in intieme kring voor aanvang van het feest

Welkomstglaasje

- Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"

Broodjes met hartig beleg

- Vier belegde broodjes per persoon
- Bladerdeegrolletjes met ham & kaas
- 2 pastasalades volgens het seizoen
- Soep van de dag

Dessert

- Cake quatre-quarts

SWEET & DANCE

Voor uw gasten die enkel worden uitgenodigd voor het dessert
en dansfeest. Ontvangst vanaf 21u30 (in overleg)

Welkomstglaasje

Inclusief:

- Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"
- Sinaasappelsap
- Mocktail

Dessert

- Het door u gekozen dessert

Late night snack

- Puntzak frietjes - mayonaise
- Braadworst broodje - mosterd - crispy onion

+ € 2,50 p.p

TARIEVEN

Sweet & dance formule - dessert - dans tot het einde	€ 50,00 p.p.
Afternoon tea formule	€ 45,00 p.p.

Alle onderstaande dranken zijn inbegrepen tot aan het einde van het feest:

- Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie"
- Sinaasappelsap
- Mocktail
- Geselecteerde witte, rode of rosé wijnen
- Alcoholvrije wijnen en bieren
- Geselecteerde bieren met o.a. Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue...
- Waters en frisdranken
- Grootmoeders koffie of theeselectie



FEESTELIJKE IJSTAART

Breid uw feest uit met een gepersonaliseerde ijstaart. Dit kan vanaf 25 personen voorzien worden in een 'piece montée', met volledige illustratie... Kortom, aanpasbaar naar al uw wensen. De grootte van de taart is combineerbaar met het dessertbuffet.

Keuze uit volgende smaken:

- Vanille (vanille bourbon roomijs - meringue - pralinébodem)
- Aardbei (vanille bourbon roomijs - aardbei roomijs - pralinébodem)
- Chocolade (vanille bourbon roomijs - chocolade roomijs - pralinébodem)
- Passievrucht (vanille bourbon roomijs - passievruchten sorbet - pralinébodem)

Steeds met volgende garnituren op tafel:

- Rode vruchtencoulis
- Chocoladesaus
- Half opgeklopte slagroom
- Fruitsalade

TARIEVEN

Prijs per persoon	€ 7,00 p.p.
Taart van 3 verdiepingen aansluitend aan het dessertbuffet	€ 250,00



WIJNEN À LA CARTE

Verkiest u een sprankeltje of een tikkeltje meer dan de door ons voorziene bubbels en wijnen in de door u gekozen formule? Hierbij ons zorgvuldig samengesteld aanbod :

Bubbels

Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Spanje)

€ 25,00/fles

Huischampagne

Jean Milan Grand Cru, Blanc de Blancs (Frankrijk)

€ 40,00/fles

Witte wijn

Las Hermanas, Bodegas Luzon, Blanco, Macabeo (Spanje)

€ 19,00/fles

Eagle Creek, Chardonnay (USA, Californië)

€ 19,00/fles

Makutu Bay, Sauvignon Blanc (Nieuw Zeeland)

€ 22,00/fles

Le Soleil Nantais, Muscadet (Frankrijk)

€ 28,00/fles

Saint Véran, Bourgogne (Frankrijk)

€ 32,00/fles

La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (Frankrijk)

€ 34,00/fles

La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (Frankrijk)

€ 42,00/fles

Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (Frankrijk)

€ 34,00/fles

Rode wijn

Carsons, Cabernet Sauvignon - Shiraz (Australië)

€ 19,00/fles

Las Hermanas, Bodegas Luzon, Seleccin Monastrell (Spanje)

€ 22,00/fles

Santa Carolina, Pinot Noir Reserva (Chili)

€ 28,00/fles

Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc (Frankrijk)

€ 33,00/fles

Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol (Frankrijk)

€ 33,00/fles

Zédé de labégorce, Margaux (Frankrijk)

€ 45,00/fles

Château Croque Michotte, Saint-émilion - Grand Cru (Frankrijk)

€ 55,00/fles



FEESTPAKKET

ONZE EXTRA'S (steeds inbegrepen)

- Line-up met wittewijnparade
- Spectaculair decanteren van de rode wijn*
- Met feestvierders op originele wijze bubbels sabreren bij aanvang dessert
- Onze hedendaagse standaard tafeldecoratie
- Menukaarten op tafel
- Als bruidspaar blijft u gratis overnachten in ons hotel
- Gepersonaliseerde enveloppenkoffer

* feesten vanaf 60 personen

KLANK, LICHT, SPEKTAKEL

- Binnenvuurwerk bij het aansnijden van het gekozen dessert
- Aangepaste achtergrondmuziek tot DJ van start gaat (uiterlijk tot 21u00, DJ dient wel aanwezig te zijn bij start avondfeest)
- Nieuwste installatie van klank, licht en rookmachine
- High tech beamerconfiguratie (in St. Anna)
- 85inch televisie met HDMI aansluiting (in Rodenburg)
- Draadloze micro

TARIEVEN

St. Anna feestzaal	€ 480,00
Rodenburg feestzaal	€ 300,00





GOED OM WETEN

Inhouse ceremonie

Organiseer uw ceremonie in één van onze zalen of onze tuin.

Inbegrepen: geluidsinstallatie & 100 stoelen

Huur Ambassador (max. 80 personen)	€ 450,00
Huur St. Anna (max. 100 personen) Enkel mogelijk bij feest in St. Anna	€ 450,00
In onze tuin	€ 550,00



Vestiaire

Keuze tussen een onbewaakte en bewaakte vestiaire.

Bij een bewaakte vestiaire zorgen wij voor constante aanwezigheid door iemand van ons team.

Onbewaakt	Gratis
Bewaakt	€ 300,00

Inhouse hotel & ontbijt

Gasten kunnen overnachten in ons inhouse hotel. Hostellerie Klokhof beschikt over 9 kamers uitgerust met het nodige comfort. 's Morgens genieten jullie van een rijkelijk ontbijtbuffet, eventueel met extra gasten.

Zie tarieven hotelkamers hieronder:

Dubbel kamer (2 personen)	9 ter beschikking	€ 140,00 Inclusief citytaks
Extra ontbijtgasten*	* op voorhand door te geven	€ 29,00 p.p.



The day after

Geniet de dag na jullie huwelijk van een gezellig lunchmoment met jullie dichte vrienden en familie.

Dit is mogelijk op onze locatie Salons Cortina in Wevelgem.

We verwelkomen jullie om 12u00 met een aperitief en fingerfood, gevolgd door een buffet van warme en koude gerechtjes en een puntzakje frieten. We sluiten af met koffie of thee en enkele versnaperingen.

Huwelijksbrunch inclusief dranken (van 12u00 - 14u00)	€ 50,00 p.p.
---	--------------

Langer vieren dan de voorziene tijdsduur?

Feesten kan tot uiterlijk 5u00. Na de voorziene tijdsduur worden de dranken gerekend aan kaartprijzen en het Eccellenza personeel voor bediening van de dranken aan 42,00 € per begonnen uur/kelner (incl. btw)

Tafelschikking & menu

Wij vragen om ons alle informatie uiterlijk 15 dagen voor het feest te bezorgen. Eretafel kan opgedekt worden tot max. 18 personen. Tafels kunnen opgedekt worden voor min. 6 en max. 12 personen. Wij vragen jullie om per koppel een kaartje te voorzien met hun namen en verwijzing naar hun tafel. Wij houden graag rekening met allergieën en intoleranties. Graag per tafel een lijst met eventuele afwijkingen.

Speeches, animatie, projectie, muzikale omlijsting...

De timing van de speeches en animatie wordt steeds op voorhand afgesproken om de hoogstaande kwaliteit van de geserveerde gerechten te garanderen. Indien er randanimatie gewenst is (grime, clown...) vraag gerust naar onze mogelijkheden! Wij hebben tal van referenties. Bij projectie met uw eigen pc is het aanbevolen om dit op voorhand uit te proberen. Steeds met HDMI kabel, koppelstuk zelf mee te brengen. Uw menu opfleuren kan dj? Kies uw eigen dj of bekijk onze partners via onze website. Bij eigen DJ vragen wij dat deze vooraf ter plaatse komt en dit om technisch alles te bekijken in de zaal.

Voorwaarden

Onze feestzaal St. Anna kan enkel gereserveerd worden indien op het feest met diner meer dan 85 volwassenen (kinderen niet meegerekend) aanwezig zijn. Indien u toch voor St. Anna kiest, zal het aantal personen in min aan vol tarief aangerekend worden. Bij minder dan 25 volwassenen, zijn wij genoodzaakt dit aantal als minimum aan te rekenen.

Parking en bereikbaarheid

Onze ruime parkeerplaats is gratis beschikbaar. We zijn eenvoudig te bereiken via de E403, slechts 10 min van Kortrijk, 20 min van Rijsel en 30 min van Brugge.

Betaalvoorwaarden

Uw reservatie is pas definitief na het betalen van een voorschot van € 2000 en na bevestiging van onze salesverantwoordelijke. Alle betalingen worden verricht per bankoverschrijving op rekening BE13 4600 3138 9139. Alle prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen. Prijzen kunnen aangepast worden indien markt- of economische situaties grondig wijzigen.



ONZE ZALEN

St. Anna

Tot 250 personen



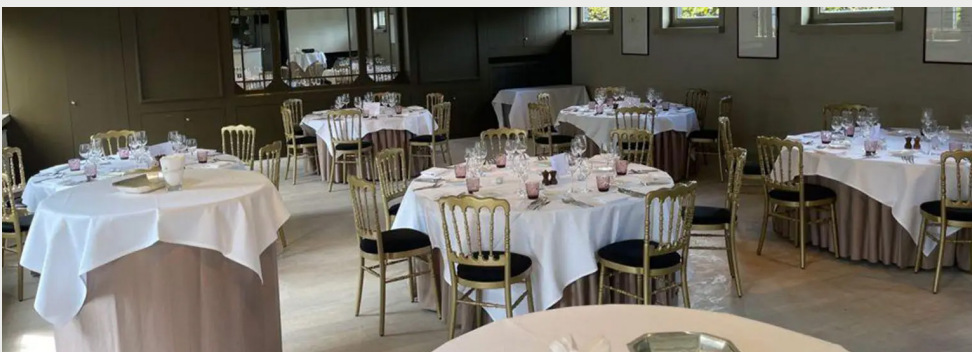
Rodenburg

Tot 70 personen



Ambassador

Tot 50 personen



Torenzaal

Tot 40 personen



Etagezaal

Recepties tot 200 personen



Tuinen



This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal blue or grey lines across its entire width. The lines are uniform in thickness and color, providing a clean template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings present on the page.

