



KLOKHOF



RESTAURANT RODENBURG @

KLOKHOF

HEDEENDAAGSE BISTRONOMIE



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims



Digitale kaart

• Aperitieven

Martini wit/rood	6,00
Porto wit/rood	6,00
Pineau de Charentes	6,00
Sherry Dry	6,00
Martini Bellini	6,50
Picon witte wijn	7,50
Ricard	7,50
Campari Tonic	7,50
Campari Orange (vers appelsiensap)	9,00
Glas Méthode Traditionelle	9,50
Glas huischampagne	11,00
Kir Royal (Champagne peach of cassis)	11,00
Kir Imperial (Champagne framboise)	11,00
Alcoholvrije Ricard (Ricard Pacific 0%)	6,50
Glas alcoholvrije bubbels	6,50

• Sterke dranken

Bacardi	8,50
Inclusief frisdrank	
Whisky J&B	8,50
Inclusief frisdrank	
Wodka	8,50
Inclusief frisdrank	

• Whisky's

Johnny Walker Red en black label	9,00
Auchentoshan tree	12,00
Laphroaig	11,00
Chivas regal	10,00
Lagavullin	12,00

• Gins

(incl. Schweppes premium mixer)

Gin Hendrick's	12,00
Gin Buss N° 509 Raspberry	12,00
Gin Tanqueray	12,00
Gin Mare	14,00
Gin Copperhead	14,00

• Cocktails

Mojito	12,00
Rum, munt & limoen	
Dry Martini	12,00
Vermout & gin	
Moscow Mule	12,00
Wodka, ginger ale & limoen	
Margarita	12,00
Tequila, cointreau & limoen	
Daiquiri	12,00
Rum & limoensap	
Cosmopolitan	12,00
Wodka, triple sec & cranberry	
Negroni	12,00
Campari, martini rosso & gin	
Bloody Mary	12,00
Wodka & tomatensap	

• Mocktails (Alcoholvrije cocktails)

Virgin Mojito	9,00
Limoen, munt & soda	
Sweet Sunrise	9,00
Sinaas, ananas & grenadine	
Tropical Driver	9,00
Mango, passievrucht, ananas & gember	
Virgin piña colada	9,00
Ananas & kokos	
Apple C	9,00
Appel, limoen & ginger ale	

• **Frisdranken**

Water plat/bruis	3,00
Fles water plat/bruis (11.)	7,00
Pepsi cola	3,00
Pepsi Max	3,00
Limonade orange	3,00
7up	3,00
Ice Tea	3,00
Schweppes Tonic	3,00
Schweppes Agrum	3,00
Sinaasappelsap	3,00
Vers geperst appelsiensap	5,00
Appelsap	3,00
Tomatensap	3,00



STELLA * ARTOIS



• **Bieren**

Pils Stella Artois	3,00
Jupiler 0,0%	3,00
Hoegaarden	3,00
Kriek Belle-Vue	3,00
Leffe Blond	4,00
Leffe Bruin	4,00
Tripel Karmeliet	4,50
Besos tequila flavoured beer	4,00



● Tapas

Bruschetta "Chefs selection" (6 stuks) - Tomaat – artisjok – balsamico - Mascarpone – truffel – Spaanse boerenham - Huisgerookte zalm – avocado	18,00
Camembert "Rustique" uit de oven Zes bruschetta's met camembert en tijm	14,00
Huisgemaakte kalfszwezerikkroketjes Met gribichesaus (8 stuks)	16,00
Huisgemaakte kaas- en garnaalkroketjes Met verse tartaar (8 stuks)	16,00
Gepaneerde tongreepjes "Goujonnettes" met verse tartaar (8 stuks)	16,00
Kaviaar "Foudroyante" Botertoastjes, zure room & 10 gr kaviaar heritage "Foudroyante"	29,00

KLOKHOF TAPAS "DELUXE"

Onze à la carte voorgerechten zijn tevens verkrijgbaar in tapas versie en dit aan ½ prijs

▶ **Kaviaar heritage "Foudroyante"**

De donkergrijze eitjes van deze kruising tussen de Oscietra en de Siberische steur worden gekenmerkt door een complex en rijk pallet.



De subtiele en zeer toegankelijke toetsen van zee-egels en noten rollen soepel over de tong. De Oscietra-type kaviaar wordt beschouwd als één van de meer opvallende soorten kaviaar.

Een typische Russische MALOSSOL-kaviaar (mild gezouten).

Prijs/kwaliteit absolute top!

ALS EXTRA BIJ UW GERECHTEN

Onze kaviaar heritage "Foudroyante" per 10 gr € 20,00

• **Weeksuggesties**

Kwaliteitsvolle gerechten met verse producten zijn onze jarenlange know-how. Samen met onze leveranciers selecteren we de beste grondstoffen speciaal voor u en bieden wij u zo wekelijks nieuwe suggesties aan.



• **Weeklunch**

Van dinsdag tot en met vrijdag (niet op feestdagen)

Keuze uit 2 voorgerechten

Keuze uit 2 hoofdgerechten

Twee-gangen lunch: € 31,00

Twee-gangen lunch met royale koffie: € 35,00



• **Seizoensmenu "Rodenburg"**

Van dinsdag tot en met zondag

Keuze uit 3 seizoensvoorgerechten

Keuze uit 3 seizoenshoofdgerechten

Keuze uit 3 nagerechten

Drie-gangen seizoensmenu: € 49,00 (enkel per tafel)



• **Prestige menu "Klokhof"**

Zaterdagavond en zondagmiddag

Een uniek concept met ode aan gerechten van Piet Lecot en hedendaagse gerechten door onze huidige chefs.

Eerste voorgerecht: "Ode aan Piet Lecot" (Kies 2 gerechten uit aanbod van 4)

Tweede voorgerecht: "Klokhof hedendaags" (Kies 2 gerechten uit aanbod van 4)

Keuze uit 2 hoofdgerechten

Royale dessertkar "Grand dessert Klokhof"

Menu prestige "Klokhof": € 59,00 (enkel per tafel)

● **Voorgerechten**

Zalm uit eigen rookkamer Krokante versgebakken toast - bieslook - zure room	18,00
Carpaccio van Wit-Blauw met of zonder ganzenlever Truffelmayo - roquette - pijnboompitjes	18,00 / 21,00
Ganzenlever terrine Crème van brioche - gelei van sauternes - gekonfijte ui	23,00
Gebakken Parijse champignons Botertoast - peterselie - olie	20,00
Zes gratineerde oesters "aux champagne"	22,00
Huisgemaakte kalfszwezerikkroketjes Fris slaatje - huisgemaakte tartaar	24,00
Huisgemaakte garnaalkroketjes Fris slaatje - gefrituurde peterselie	22,00
Gerookte sprotfilet "Klokhof style" Gepakte aardappel - bieslook - mousseline	18,00
Pomme moscovite Kaviaar heritage "Foudroyante" (30gr) - zure room	68,00
Zeebaars Warme carpaccio - marinière - verse kruiden	20,00
Krokante gamba's Kruidenboter - seizoensrisotto	18,00
Een halve verse kreeft uit de oven (per 2 pers. 650 gr.) Spaghetti van courgette - tomaat - verse kruiden	28,00
Pasta met verse truffel	35,00

- ▶ **Als extraatje voor bij uw gerechten : Onze kaviaar heritage "Foudroyante" per 10 gr € 20,00**
- ▶ **Voor gezelschappen vanaf 6 personen graag maximum 3 voorgerechten en 3 hoofdgerechten per tafel**

● **Rundsvlees hoofdgerechten**

- | | |
|---|-------|
| Tournedos “Wit-Blauw” 250gr | 24,00 |
| Ribeye 300 gr | 30,00 |
| ▶ Saus naar keuze: bearnaise – roomsausje met gebroken peper & cognac – champignonroomsaus | |
| Onglet (dikke kraai) met saus van sjalotjes en rode wijn | 26,00 |
| ▶ Alle rundsvlees gerechten worden geserveerd met verse frietjes of aromatische krieltjes | |

● **Hoofdgerechten**

- | | |
|--|----------------|
| Frans piepkuiken à l'estragon met of zonder kalfszwezerik | 22,00 / 28,00 |
| Seizoensgroenten - verse kroketjes | |
| Kalfslende | 30,00 |
| Traaggegaard - spitskool - kalfjus - krieltjes | |
| Krokante kalfszwezerik | 30,00 |
| Mosterd uit Meaux - verse kroketjes | |
| Noordzeetong gebakken in hoeveboter | 38,00 |
| Tuinfrisse garnituur - verse frietjes | |
| Vissersbord Klokhof | 25,00 |
| 3 vissuggesties van de dag - seizoens risotto - emulsie van schaaldieren | |
| Kleine griet op zijn geheel gebakken | 28,00 |
| Tomaat – courgette - venkel - sauce vierge | |
| Paling in 't groen of in de room | 30,00 |
| Verse frietjes | |
| Volledige verse kreeft (650 gr.) uit de oven | 45,00 |
| Spaghetti van courgette - tomaat - verse kruiden | |
| ▶ Als extraatje voor bij uw gerechten : Onze kaviaar heritage “Foudroyante” per 10 gr | € 20,00 |
| ▶ Voor gezelschappen vanaf 6 personen graag maximum 3 voorgerechten en 3 hoofdgerechten per tafel | |

● **Nagerechten**

Huisgemaakte Callebaut chocolademousse Verse slagroom	9,00
Crème brûlée Van karamel - ijs van gezouten karamel	9,00
Dame Blanche Klokhof Huisgemaakt vanilleroomijs	9,00
Aardbeien Crème van mascarpone en limoen - munt	11,00
Coupe aardbeien Huisgemaakt vanilleroomijs - verse coulis	11,00
Moelleux van Callebaut chocolade Huisgemaakt vanilleroomijs (15 min)	11,00
Tarte Tatin (onze specialiteit) Huisgemaakt vanilleroomijs (20 min)	11,00
Sabayon met witte wijn Huisgemaakt vanilleroomijs	11,00
Selectie van drie verschillende kaasjes Passende garnituren – brioche	11,00
Grand dessert "Klokhof" Unieke dessertwagen gevuld met zoetigheden (Enkel verkrijgbaar op zaterdagavond en zondagmiddag)	16,00

KIDSMENU

● **Voorgerechten**

Kaaskroket (1 stuk)	10,00
Garnaalkroket (1 stuk)	14,00
Huisgerookte zalm	12,00

● **Hoofdgerechten**

Kipfilet - verse frietjes - appelmoes	12,00
Kindersteak - verse frietjes - tomaatjes	14,00
Huisgemaakte fish stick - verse frietjes - tomaatjes	14,00

● **Nagerecht**

Kinderijsje	5,00
-------------	------

● **Koffie's**

Grootmoeders koffie	4,50
Grootmoeders deca koffie	4,50
Cappuccino (melkschuim - slagroom)	4,50
Irish Coffee (Whisky)	9,00
Italian Coffee (Amaretto)	9,00
French Coffee (Grand Marnier)	9,00

● **Latte special**

Latte Speculoos (Espresso, veel melk, slagroom, speculoosiroop)	4,50
Latte Caramel (Espresso, veel melk, slagroom, karamelsiroop)	4,50
Latte Macchiato (Natuur - karamel - hazelnoot - speculoos)	4,50

ALS EXTRA BIJ UW WARME DRANKEN
Chefs selectie van 3 mini dessertjes aan € 6,00.

● **Digestieven**

Grand Marnier	9,00
Calvados	9,00
Cointreau	9,00
Amaretto	9,00
Cognac	9,00
Bailey's	9,00
Limoncello	9,00

● **Thee selectie**

Rosehip Rozenbottel met bijzonder heldere infusie en milde frisse smaak.	4,50
Peppermint Deze pepermint wordt voorzichtig gedroogd en onderscheidt zich door zijn hoogwaardige kwaliteit. Het bijzonder hoge gehalte aan essentiële oliën geeft de peppermint zijn aangename smaak.	4,50
Citronella Gearomatiseerde groene thee met citroen smaak. De klassieke smaak van groene thee harmonisch gecombineerd met verfrissend citroengras en een stevige citrus noot.	4,50
Wild Berry Gearomatiseerde fruit melange. In deze bosvruchten melange wordt de fruitige smaak van wilde bessen perfect aangevuld door vlierbessen en bosbessen.	4,50
Chocolate cherry Natuurlijk melange van fruit en kruiden. Het fruitige aroma van een kers ontmoet een delicate chocoladesmaak en zorgt zo voor een buitengewone smaakervaring.	4,50
Orange Blossom Een gevarieerde fruitmelange verfijnd met een frisse sinaasappelsmaak en delicate oranjebloesem.	4,50
Pure Kamille Puur kamille, een natuurlijk product. Kamille kan om zijn medicinale werking ondersteunend gebruikt worden tegen maag- en darmproblemen, stress en slapeloosheid.	4,50
Darjeeling Zwarte thee, mooi gevormde en gerolde blaadjes die een roodbruine en frisse aromatische infusie waarborgen.	4,50
Earl Grey Zwarte thee, de klassieke thee maar dan anders. Op een milde zwarte thee basis met een fijne bergamot smaak ontvouwt zich een soepele smaakbeleving.	4,50
Verse munt Gemaakt met verse muntblaadjes	5,00

• Huisselectie volgens druivensoort

<u>Witte wijnen</u>	glas	fles
Chardonnay Licht, fris, toch volle en houtgerijpte wijn	5,00	22,00
Sauvignon blanc Wijn met Intense aroma's en zuren	5,50	24,00
Chenin blanc Verfrissend, zachte wijn uit de Loire	6,00	26,00
Grüner Veltiner Droge wijn met wat zuren en best wat pit	6,50	27,00
Pinot Grigio Lichte droge wijn, kan vlak zijn maar ook weelderig met aroma's	7,00	28,00

Rosé wijnen

Grenache	5,00	22,00
----------	------	-------

Rode wijnen

Merlot Medium tot full body, zachte tannines en veel fruit	5,00	22,00
Cabernet Sauvignon Donkere volle wijn, vrij stevig met krachtige aroma's	5,50	24,00
Malbec Volle stevige met warme fruitsmaken maar fluweelzachte wijn na houtrijping	6,00	26,00
Tempranillo Zachte rode wijn, houtgelagerd met beperkte tannines	6,50	27,00
Sangiovese Stevige wijn, redelijke tannines, staat achter alle bekende Chianti wijnen	7,00	28,00

• Wijnkaart klassiek

<u>Champagne</u>	fles
Champagne Madame de Maintenon Huischampagne - brut	50,00
Champagne Taittinger Réserve Fijne champagne - brut	65,00

Elzas - Witte wijnen

Pinot blanc- Domaine Trimbach	32,00
Riesling Cuvée Frédéric Emille- Domaine Trimbach	75,00

Loire - Witte wijnen

Sancerre – La Perrière	38,00
Pouilly Fumé – Les Adelins	44,00
Pouilly Fumé – De Ladoucette	66,00

Bourgogne - Witte wijnen

Rully Meix – Domaine Chanson	49,00
Chablis, La Pierrelée La Chablisienne	42,00
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume – Domaine Durup	58,00
Puligny Monrachet – Domaine Chanson	82,00
Saint Véran – Joseph Drouhin	40,00

Côtes du Rhône - Witte wijn

Châteauneuf du Pape – Brotte	52,00
------------------------------	-------

Bordeaux - Witte wijn

Château Tour Leognan Pessac Leognan	42,00
-------------------------------------	-------

Bergerac - Witte wijn (moelleux)

Château des Eyssards 24,00

Halve flesjes - Witte wijnen

Sancerre - "Comte de la Perrière" 24,00

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume – Domaine Durup 30,00

Domaine Laroche Chablis 26,00

Pouilly Fumé – De Ladoucette 30,00

Saint-Emilion - Rode wijnen

Château Croque Michotte - Grand Cru 67,00

Château Grand Pey Lescours - Grand Cru 58,00

Château La Marzelle - Grand Cru Classé 86,00

Elle de La Marzelle 42,00

Saint Estèphe - Rode wijnen

Château Clauzet 67,00

Château Phélan Segur 85,00

Margaux - Rode wijnen

La Réserve d' Angludet 58,00

Château Angludet 70,00

Bourgogne - Rode wijnen

Beaune 1^{er} cru Clos des Fèves - domaine chanson 84,00

Gevrey Chambertin - Domaine Chanson 95,00

Savigny 1^{er} Cru "La Dominode" 65,00

Graves - Rode wijnen

Château Beauregard Ducasse-Cuvée Chêne 32,00

Château Tour Leognan Pessac Leognan 70,00

Haut Médoc - Rode wijn

Château Caronne Ste Gemme 48,00

Lalande-de-Pomerol - Rode wijn

Château de la Commanderie 44,00

Halve flesjes - Rode wijn

Château Croque Michotte - Grand Cru 35,00

Château Caronne Ste Gemme 30,00

Château Clauzet - Saint Estèphe - 50 cl 42,00

Onze kelderrestjes

Naast onze wijnkaart hebben we ook een beperkt aanbod aan uitstekende wijnen.

Verrassende wijntjes per fles en dit voor de wijnliefhebbers.

KENT U ONZE ANDERE FEESTLOCATIES?

Salons Cortina Hotel – restaurant – feestzalen – business center

Van een fijn feestje tot een grandioos gala



Inhouse hotel



Verhuur eventlocatie



Private zalen beschikbaar



40 jaar horeca ervaring



Formules naar wens en budget



Formule met dans

Onze diverse feestzalen en tuin beschikken over een capaciteit van 20 tot 1000 genodigden en groeiden uit tot een vaste waarde in de streek. We verzorgen graag uw babyborrels, recepties & diners, ... Ballroom zaal Escoffier is uiterst geschikt voor adembenemende huwelijken, gala's en bedrijfsfevenementen tot 1000 personen

Overnachten kan in ons hotel, we beschikken over 26 kamers.

Kom op zondag of feestdagen genieten van onze royale zondagsformule. Een echte aanrader!



www.salonscortina.be

info@salonscortina.be

056 / 41 25 22

Lauwestraat 59 - 8560 Wevelgem

Avenue Madeleine Mibrasagrill – à la carte

No nonsense grill en à la carte



All-in formules



Goed bereikbaar



Gratis parking



Altijd open zie openingsuren



Speelruimte binnen



40 jaar horeca ervaring

Het in house restaurant van Salons Cortina. Hier wordt bewust gekozen voor een no nonsens à la carte keuken. In een trendy kader genieten van hedendaagse voorgerechten, hoofdgerechten bereid aan het spit of Mibrasagrill en smaakvolle desserts.

Avenue Madeleine is genieten van pure en zuivere smaken, het proberen waard !



www.avenuemadeleine.be

info@avenuemadeleine.be

0492 / 39 88 03

Lauwestraat 59 - 8560 Wevelgem

Kasteel d'Aertrycke Exclusief kasteeldomein voor feesten, events en business -restaurant -verhuur eventlocatie

Van een gezellige tête à tête tot een groots feest

- Kindvriendelijke speeltuin
- Formules naar wens en budget
- Private zalen beschikbaar
- Kapel in kasteel voor doop en trouwfeest
- Verhuur eventlocatie
- 40 jaar horeca ervaring

Een prachtig domein met een neo-gotisch kasteel, een droomdecor voor een brede waaier aan feerierke feesten, events en bedrijfsincentives.

Het specifieke kasteelinterieur, gekenmerkt door diverse kleine en grote zalen is uiterst geschikt voor elk feest of event. U kunt er klassevol genieten van onze geraffineerde keuken.

Het kasteel beschikt ook over een kapel, die dienst kan doen bij huwelijk of babyborrel.

Een toplocatie met heel wat mogelijkheden, laat uw verbeelding los, wij maken graag een passend voorstel.

Op zaterdag en zondag serveren we het Menu Deluxe of een Seizoensmenu.

Kasteel d'Aertrycke is ideaal voor een gezellige tête à tête tot een groots feest!



www.kasteeldaertrycke.be

info@kasteeldaertrycke.be

0477 / 35 22 45

Zeeweg 42 - 8820 Torhout

Het Koetshuys Charbonnade - fondue - raclette - bistro

Ongedwongen genieten van klassiekers

- Kindvriendelijke speeltuin
- All-in formules
- Gratis parking
- Altijd open zie openingsuren
- Natuurdomein 55th groot park
- 40 jaar horeca ervaring

Op het idyllische kasteeldomein bevindt zich ook het Koetshuys. Dit is een charmante bistro met prachtig zicht op het kasteel, waar u op zaterdag en zondag terecht kan voor een lekkere charbonnade (tafelgrill), fondue of raclette.

Daarnaast serveren we ook een gevarieerd aanbod aan smaakvolle à la carte klassiekers. In de namiddag kan u er terecht voor een lekker geurende koffie met een vers gebakken pannenkoek of een ijscoupe.

In juli en augustus elke dag open.



www.hetkoetshuys.be

info@hetkoetshuys.be

050 / 22 19 29

Zeeweg 42 - 8820 Torhout (Kasteeldomein d'Aertrycke)

Cleenschardauw Restaurant - feesthoeve voor alle gelegenheden

Het feestadres bij uitstek



Formules naar wens en budget



Private zalen beschikbaar



Riante, afgesloten terras met tuin



Inhouse hotel



Verhuur eventlocatie



40 jaar horeca ervaring

Deze authentieke hoeve werd omgebouwd tot een hedendaagse, aantrekkelijke feestlocatie.

Al méér dan 30 jaar gerenommeerd voor allerhande feestjes zoals huwelijksfeesten, communies, familiediners, bedrijfsfeesten, allerhande events en business meetings.

Geniet ook vanaf 2 personen van onze dine & dance-formules en luxe buffetten en dit op zaterdagavond en zondagmiddag

Eén van de grote troeven is de prachtig afgesloten tuin met kinderspeeldorp én de persoonlijke service met oog voor detail.



www.cleenschardauw.be

info@cleenschardauw.be

0476/41 74 19

Izegemsestraat 59 – 8880 St.-Eloois-Winkel

Pop-up by Villa Kruiscalsyde Trendy gerechten à gogo – feestvilla

Uniek concept, een hedendaagse beleving



All-in formules



Goed bereikbaar



Gratis parking



Altijd open zie openingsuren



Riante, afgesloten terras met tuin



40 jaar horeca ervaring

Een mooie villa, een sfeervol interieur, een prachtige grote tuin,...

Het unieke concept is een ware culinaire beleving. Na het aperitief, dat geserveerd kan worden in een knusse loungehoek, geniet je onbepert uit onze voorgerechtigtes, hoofdgerechten en nagerechten. Een ruime keuze uit maar liefst meer dan 50 verschillende bordjes.

Ruime waaier aan mogelijkheden voor allerhande feesten zoals huwelijken, communies, babyborrels, bedrijfsevents,...



www.villakruiscalsyde.be

info@villakruiscalsyde.be

0477 / 41 40 00

Brugsesteenweg 143 - 8740 Pittem

Huyze Gezelle Kuurne

Cosy restaurant

Gezellig tafelen en genieten



All-in formules



Formules naar wens en budget



Private zalen beschikbaar



Altijd open zie openingsuren



Afgesloten terras



40 jaar horeca ervaring

Het restaurant waar het meer dan 40 jaar geleden allemaal begon

Elk weekend serveren we u het Silverplate-menu of ons keuze seizoensmenu.

Huyze Gezelle is evengoed de ideale locatie voor babyborrels, recepties, diners, een gezellig huwelijksfeestje,... tot 120 p.

Bij ons vind je de uitgelezen plek om deze mooie momenten in het leven te vieren, hedendaags en trendy!



www.huyzegezelle.be

info@huyzegezelle.be

0492 / 73 51 86

Koning Albertstraat 23 / 25 – 8520 Kuurne

De Hoop

Restaurant en feestzaal - verhuur eventlocatie

De Hoop is een feestlocatie die u kunt huren voor een goed feestje dit met of zonder catering.

De ideale plek voor babyborrels, recepties, diners, huwelijksfeesten, ... Maar evenook voor business en events een uitstekende uitvalsbasis.



www.dehoopwaregem.be

info@dehoopwaregem.be

0473 / 97 33 80


Stationsstraat 149 - 8790 Waregem



KLOKHOF

 www.klokhof.be

 info@klokhof.be

 056 / 22 97 04

 St.- Anna 2 8500 Kortrijk

BABYBORREL - COMMUNIEFEEST - LENTEFEEST - HUWELIJK - FAMILIEFEEST
WALKING DINNER - BUSINESS MEETING & EVENT - ROUWMAALTIJD - HOTEL

ONZE TROEVEN

-  All - in formules
-  Goed bereikbaar
-  Gratis parking
-  Altijd open zie openingsuren
-  Riante, afgesloten terras met tuin
-  40 jaar horeca ervaring
-  Formules naar wens en budget
-  Private zalen beschikbaar
-  Vergaderzalen voor bedrijven
-  Inhouse hotel
-  Verhuur eventlocatie
-  Inhouse restaurant

OP ZOEK NAAR EEN FORMULE OP MAAT
VRAAG VRIJBLIJVEND EEN OFFERTE VIA
INFO@KLOKHOF.BE



PROUD MEMBER OF
ECCELLENZA