

Recepties

RECEPTIE DRANKEN

Hieronder formules voor de organisatie van een receptie. Prijzen zijn voor recepties die 2 uur mogen duren. Onderaan kan u prijzen vinden voor een langere tijdsduur.

Formule 1

Witte wijn Oude Kaap chenin blanc, rode wijn Coto De Hayas garnacha syrah, bieren, fruitsap, andere frisdranken.

Prijs: € 12,00 per persoon

Formule 2

Cava Orioll Rossell Brut, wijnen (van formule 1), bieren van 't vat, fruitsap, andere frisdranken.

Prijs: € 17,00 per persoon

Formule 3

Mechelse bierreceptie met Maneblusser, Gouden Carolus Classic, Ambrio, Tripel en Hopsinjoor, wijnen (van formule 1), fruitsap, andere frisdranken.

Prijs: € 15,00 per persoon

Formule 4

Champagne van het huis, wijnen (van formule 1), bieren, fruitsap, andere frisdranken.

Prijs: € 25,00 per persoon

Andere dranken en/of formules zijn mogelijk op aanvraag.

*Prijzen voor receptie van	3 uur	4 uur
Formule 1	€ 14,00 pp	€ 16,00 pp
Formule 2	€ 21,00 pp	€ 24,00 pp
Formule 3	€ 17,00 pp	€ 19,00 pp
Formule 4	€ 30,00 pp	€ 34,00 pp

RECEPTIE HAPJES

Formule 1

Tapas borden (versneden groentjes met hun dipsausje, zongedroogde tomaten, gemarineerde olijven en ansjovis)

Soepje van de chef met kruidenkaas

Crostinis met tapenadetricio van courgette, artisjok en tomaat

Haring met rode biet en feta

Mousse van geitenkaas en tomatenconfituur

Scampi spies met frambozencoulis

Bloedworst met appelcompote

Tortilla van mozzarella, kerstomaat, rode ajuin en koriander

Frietjes in puntzak

Prijs: €12.50 per persoon

Formule 2

Tapas borden (versneden groentjes met hun dipsausje, zongedroogde tomaten, gemarineerde olijven en ansjovis)

Pompensoepje met kokos

Dip van geitenkaas, mascarpone en verse basilicum

Tempura van groenten met sojasaus

Gevulde champignons met chorizo en ui

Kipspiesje met mangochutney

Zalmtartaar met lente-ui, kappertjes en ei

Cocktail glaasje met grijze garnaal, kwarteleitje en guacomole

Gemarineerd rundsvlees uit de wok met ketjap-sesam en koriander

Prijs: €15.00 per persoon

Formule 3

Tapas borden (versneden groentjes met hun dipsausje, zongedroogde tomaten, gemarineerde olijven en ansjovis)

Bresaola, mimosa van ei en oregano

Oesters in cava

Tartaar van tonijn met avocado en wasabi

Jacobsvruchten met gekarameliseerde prei en limoendressing

Pata negra prikkertje met manchego en geflambeerde peer

Rundscarpaccio met rucola en parmesan

Gevulde mosselen met parmaham en tomatensalsa

Spiesje van kangoeroe met sesam en aioli dip

Prijs: €20.00 per persoon

- Formule aangevuld met oesterbar

Prijs: €100.00 per 50 stuks

- Formule aangevuld met waaier van dessertjes

Tiramisu

Parfait van mango

Pannacotta

Chocolademousse

Vers vanille ijs

Prijs: €7.50 per persoon

- Formule aangevuld met chocoladefontein, dippings van vers fruit en koekjes

Prijs: €7.50 per persoon