



Feestzalen Dennenhof



Inhoud

Voorstelling	3
Recepties	4
Menu's	5
Prestige menu + voor de kinderen	6
Combinatiebuffet	7
Koud en warm buffet	8
All-in feestelijke avond met hapjes	9
All-in feestelijke avond met foodcorners	10
Ontbijt – familiebuffet – rouwtafel	11
Prijstabel	12-14
Zaalnamen	15
Zalenoverzicht	16
Praktische informatie	17
Mooie aanvulling op uw feesten	18
Algemene voorwaarden	19



Zalen Dennenhof

Bredabaan 940 / 2930 Brasschaat

03 663 05 09

sales@dennenhof.valk.com

Hotel Dennenhof was één van de pioniers van het Van der Valk concern. Een familiebedrijf dat ooit kleinschalig begon groeide uit tot een concern met inmiddels meer dan 100 vestigingen.

Van der Valk staat garant voor een gastvrij ontvangst en uitstekende gastronomie.

We beschikken over meerdere zalen voor een meeting vanaf twee personen of een banket tot 280 gasten. We zijn gelegen op slechts 4 km van de snelweg en er is een ruime parkeerplaats voor 250 wagens waar u kosteloos gebruik van kan maken.

Onze troef zijn onze 84 kamers. Onze bruidsparen wordt gratis een overnachting aangeboden.

Voor meerdaagse seminaries of alle feestelijkheden is dit een perfect alternatief om niet met de auto huiswaarts te keren na een feestelijke avond. Uiteraard staat de tafel in de ochtend opnieuw voor u gedekt en kan u nagenieten van een heerlijk ontbijt.

Receptieformules

Koude hapjes

- ❖ Seizoenshapje
- ❖ Luxe minibroodjes / bagel met zalm / wraps
- ❖ Carpaccio
- ❖ Cocktail grijze garnalen (+1,50)
- ❖ Scampi / Diablo
- ❖ Oesters (+3,00)
- ❖ Gerookte meerval / gepofte radijs
- ❖ Hamrolletje / groene asperges
- ❖ Gele gazpacho / tomaat en paprika
- ❖ Sushi (+2,00)

Warme hapjes

- ❖ Bitterballen
- ❖ Bieterbal
- ❖ Mini quiche.
- ❖ Spaans kroketje / Chorizo
- ❖ Samosa / paprikadressing
- ❖ Kibbeling/tartaar
- ❖ Ravioli / Parmezaan
- ❖ Dim Sum
- ❖ Seizoenshapje

Zoete afsluiters

- ❖ Chocolademousse
- ❖ Mini ijsjes
- ❖ Panna cotta / passievrucht
- ❖ Tirmamisu
- ❖ Brownie

Menu (samen te stellen uit volgende gerechten)

Voor en/of tussengerechten

- ❖ Rundercarpaccio / pijnboompitjes / Grana Padano
- ❖ Kalfsvlees Vitello tonato
- ❖ Pasteitje met kip en champignons
- ❖ Gegrilde tonijn
- ❖ Bladerdeegje met zeevruchten / kreeftensausje met pastis
- ❖ Gerookte ham / gegrilde watermeloen / feta
- ❖ Gerookte zalm / klassiek garnituur
- ❖ Garnaalkroketjes
- ❖ Couscous / falafel / sesam
- ❖ Grijze garnalen / tomaat / waterkers (+2,00)
- ❖ Paté naar seizoen / rozijnenbrood / konfijt
- ❖ Slaatje met gebrande geitenkaas

Hoofdgerechten

- ❖ Gebraad en ossenhaas / kruidige jus / jonge wortel / spekboontjes (+2,50)
- ❖ Parelhoenfilet / witloof / pepersaus
- ❖ Varkenshaasje / bloemkool / picklesaus
- ❖ Gebakken lengfilet / rode pestosaus / limoen
- ❖ Bundelzalm / prei / béarnaise (+2,50)
- ❖ Lamskroon / kruidenkorst / gegrilde paprika
- ❖ Filet pure / champignonroomsaus / oesterzwam / kerstomaat
- ❖ Gevulde courgette / Chili sin carne

Aardappelgerechten

- ❖ Frietjes
- ❖ Krokette
- ❖ Zoete aardappelfrietjes
- ❖ Basmati rijst
- ❖ Gebakken aardappeltjes met rozemarijn en look
- ❖ Spinaziepuree
- ❖ Gegratineerde aardappeltjes

Soepen (1 keuze per groep)

- ❖ Tomatensoep / balletjes
- ❖ Thaise kokossoep / koriander
- ❖ Wortel en zoete aardappelsoep / gerookte paprika.
- ❖ Butternut pompoensoep
- ❖ Kervelsoep
- ❖ Gazpacho

Nagerechten

- ❖ Chocolademousse
- ❖ Tiramisu
- ❖ Warme wafel / room
- ❖ Biscuittaart of ijstaart
- ❖ Dessertbord: Crème brûlée / tiramisu / chocolademousse / ijs
- ❖ Dessertbuffet (+7,00) (minimum 75 personen)

Degustatiemenu

Voor de kinderen

Voor de fijnproever of voor een speciale gelegenheid

Carpaccio Rubia Gallega / Parmezaan / Belgische kaviaar Beluga



Burrata / gerookte olijfolie / gele kerstomaat / basilicum cress



Halve babykreeft / look / gratineerd



Kalfsoester / truffelsaus / zoete aardappel



Peer / brownie / pistache ijs / amandelen



Kaasbordje / drie streekkazen / vijgenbrood

Voorgerechten

- ❖ Tomatensoep met balletjes
- ❖ Kaaskroketje

Hoofdgerechten

- ❖ Spaghetti Carbonara
- ❖ Curryworst / frietjes / mayonaise
- ❖ Gehaktballetjes / tomatensaus / frietjes
- ❖ Steak / frietjes / mayonaise

Nagerechten

- ❖ Kinderijsje
- ❖ Biscuittaart of ijstaart (+4,00)
- ❖ Dessertbuffet (+7,00) (minimum 75 personen)

Combinatiebuffet (minimum 25 personen)

Voorgerechten aan tafel bediend (1 keuze per groep)

- ❖ Rundercarpaccio / pijnboompitjes / Grana Padano.
- ❖ Kalfsvlees Vitello tonato / gegrilde tonijn
- ❖ Pasteitje met kip en champignons
- ❖ Bladerdeegje met zeevruchten / kreeftensausje met pastis
- ❖ Gerookte ham / gegrilde watermeloen / feta
- ❖ Gerookte zalm / klassiek garnituur
- ❖ Garnaalkroketjes
- ❖ Couscous / falafel / sesam
- ❖ Grijs garnalen / tomaat / waterkers (+2,00)
- ❖ Paté naar seizoen / rozijnenbrood / konfijt
- ❖ Slaatje met gebrande geitenkaas
- ❖ Breydelham / witloof / puree

Soepen (1 keuze per groep)

- ❖ Tomatensoep / balletjes
- ❖ Thaise kokossoep / koriander
- ❖ Wortel en zoete aardappelsoep / gerookte paprika.
- ❖ Butternut pompoensoep
- ❖ Kervelsoep
- ❖ Gazpacho

Warm hoofdgerechten buffet

- ❖ Stoofvlees van de chef
- ❖ Huisbereide lasagne
- ❖ Gebraad en ossenhaas / champignonroomsaus
- ❖ Vispannetje zalm, scampi, schartong / kreeftensaus
- ❖ Entrecôte / pepersaus
- ❖ Ravioli / scampi.
- ❖ Gevulde kalkoenrollade / honing-roomsaus met thijm

Groenten

- ❖ Boontjes / tomatensaus
- ❖ Bloemkool / witte saus
- ❖ Erwtjes / worteltjes / ui
- ❖ Spruitjes / spek (seizoen)
- ❖ Witloof gebakken / oestersaus

Garnituur

- Frietjes
- Gratin aardappelen
- Zoete aardappelfrietjes
- Groentepuree
- Gebakken aardappeltjes rozemarijn

Nagerechten

- ❖ Chocolademousse
- ❖ Tiramisu
- ❖ Warme wafel / room
- ❖ Biscuittaart of ijstaart
- ❖ Dessertbord: Crème brûlée / tiramisu / chocolademousse / ijs
- ❖ Dessertbuffet (+7,00) (minimum 75 personen)

Koud en warm buffet (minimum 50 personen)

Koud voorgerechtenbuffet

- ❖ Rundercarpaccio / pijnboompitjes / Grana Padano
- ❖ Gevulde eitjes met een mousse van tonijn.
- ❖ Kalfsvlees vitello tonato / gegrilde tonijn
- ❖ Gerookte zalm / klassiek garnituur
- ❖ Gepocheerde Noorse zalm
- ❖ Gamba's met pittige looksaus
- ❖ Gevulde tomaten met grijze garnalen
- ❖ Pastasalade met scampi.
- ❖ Tabouleh / munt / rozijnen / dadels
- ❖ Serrano ham / meloen.
- ❖ Wraps / kip / curry / ijsbergsla
- ❖ Diverse broodsoorten en gemengde salades
- ❖ Koude sauzen en dressing
- ❖ Oesters en kreeft (+10,00)

Soepen (1 keuze per groep)

- ❖ Tomatensoep / balletjes
- ❖ Gazpacho
- ❖ Thaise groenten-kokossoep / koriander
- ❖ Wortel en zoete aardappelsoep / gerookte paprika
- ❖ Butternut pompoensoep
- ❖ Kervelsoep

Warm hoofdgerechten buffet

- ❖ Penne / zalm / spinazie
- ❖ Vispannetje / kreeftensaus
- ❖ Gebraad en ossenhaas / groentengarnituur
- ❖ Parelhoenfilet
- ❖ Gele kokoscurry / babymais / seizoensgroenten
- ❖ Côte à l'os à la minute (+ 3,00)

Aardappelen (twee keuzes)

- ❖ Frietjes
- ❖ Kroketten
- ❖ Zoete aardappelfrietjes
- ❖ Gebakken aardappeltjes
- ❖ Groentenpuree
- ❖ Gratin aardappeltjes

Groenten (twee keuzes)

- Boontjes / tomaat
- Bloemkool / witte roomsaus
- Erwtjes / worteltjes / uitjes
- Spruiten / spek (seizoen)
- Witloof / gebakken

Nagerechten (1 keuze per groep)

- ❖ Chocolademousse
- ❖ Tiramisu
- ❖ Wafel met room
- ❖ Biscuittaart of ijstaart
- ❖ Dessertbord: Crème brulée / tiramisu / chocolademousse / ijs
- ❖ Dessertbuffet (+7,00)

All-in party met hapjes en zoetigheden (minimum 75 personen)

Hapjes

De eerste hapjes serveren wij bij het aperitief

Koude :

- ❖ Carpaccio
- ❖ Scampi Diablo
- ❖ Hamrolletje / groene asperge

Warme :

- ❖ Bitterballen
- ❖ Samosa / paprikadressing
- ❖ Ravioli / Parmezaan

Nagerechten

- ❖ Feestelijke biscuittaart
- ❖ Ijstaart
- ❖ Dessertbord: Crème brûlée / tiramisu / chocolademousse / ijs
- ❖ Uiteraard kan u ook kiezen voor een uitgebreid dessertbuffet (+ 7,00)

Broodjes

- ❖ Mini broodjes / bagels / diverse soorten beleg
- ❖ Gevulde wraps
- ❖ Panini / kip / pesto

Laat avond snack

- ❖ Frietjes met ketchup en mayonaise
- ❖ Pizza's
- ❖ Hotdogs

Party event met food corners (minimum 100 personen)

Belgian food corner

- ❖ Frietjes / mayonaise / ketchup
- ❖ Balletjes / tomatensaus
- ❖ Witloof / ham / kaas

Eastern food corner

- ❖ Gemarineerde satés / pindasaus
- ❖ Dim sum
- ❖ Thais curry-kokossoepje / koriander
- ❖ Sushi

Street food corner

- ❖ Mini cheese burgers / barbecuesaus
- ❖ Ribs and chicks
- ❖ Kibbeling / tartaar
- ❖ Hot dogs
- ❖ Shrimps
- ❖ Salad bar

Mexican food corner

- ❖ Chili con carne / rijst / zure room
- ❖ Runderreepjes / chimichurri
- ❖ Quesadilla's / gegrilde groenten / gegrilde maïs

Nagerechten

- ❖ Biscuittaart
- ❖ Ijstaart
- ❖ Dessertbord: Crème brulée / tiramisu / chocolademousse / ijs
- ❖ Dessertcorner (+7,00)

Ontbijt - Familiebuffet - Rouwtafel/Huwelijkslunch

Ontbijten

Dagelijks kan u bij ons genieten van een heerlijk, uitgebreid ontbijtbuffet.

U wordt verwend met : diverse broodsoorten met zoet beleg, vleeswaren, krabsla, gerookte zalm, ... Ook spek, gekookte eitjes en roerei als warme gerechten. Het geheel aangevuld met vruchtensalade, yoghurts, croissants, koffiekoekjes. Fruitsappen, water, koffie en thee zijn à volonté.

Reservatie is gewenst.

Maandag tot vrijdag van 6,00 uur tot 10,00 uur.

Zaterdag en zondag van 6,30 uur tot 10,30 uur

Brunch / Familiebuffet

Onze wekelijkse brunches op zondag maar ook op feestdagen lopen van 12,00 uur tot 16,00 uur. Het is een ideale gelegenheid om gezellig te tafelen met vrienden of familie. Voor het vieren van een doop, pensionering of verjaardag. Deze formule omvat een glas cava, een soepje dat we serveren aan tafel. Daarna geniet u van een uitgebreid koud en warm buffet en als afsluiter een heerlijk dessertbuffet. Water, koffie, thee en frisdranken zijn inbegrepen.

U bent van harte welkom, graag na reservatie.

Indien u op een andere dag wil brunchen is dit slechts mogelijk vanaf 100 personen en enkel overdag.

De zaalverdeling is volledig in handen van Dennenhof en er kunnen geen aparte zalen beloofd worden.

Rouwtafel / Huwelijkslunch

Voor een waardig afscheid in een serene sfeer serveren wij u een koffietafel bestaande uit diverse broodsoorten, vleesbeleg, kaas, krabsalade, zoet beleg en koffiekoekjes. Water is voorzien op de tafels en we komen rond met koffie en thee. Dit kan indien gewenst ook in buffetvorm.

Prijstabel

(gelieve rekening te houden met de vermelde supplementen)

Receptieformules

	TAPAS + 4 HAPJES	TAPAS + 8 HAPJES
GEDURENDE 2 UUR	26,00	32,00
KINDEREN 7 – 16 JAAR	17,50	22,50
KINDEREN 3 – 6 JAAR	7,00	7,00

Menu (prijs inclusief 1 uur receptie met zoutjes en tapas, cava, wijnen, bieren, frisdranken en koffie)

ALL-IN GEDURENDE 4 UUR	56,50	63,50	68,50	68,50	75,50	81,50
VOORGERECHT		***	***		***	***
SOEP	***		***	***		***
TUSSENGERECHT				***	***	***
HOOFDGERECHT	***	***	***	***	***	***
DESSERT	***	***	***	***	***	***

Er kan slechts één menukeuze gemaakt worden voor het gehele gezelschap met uitzondering van vegetariërs of diëten. U kan een keuze maken uit twee aardappelgerechten.

U kan het menu ook nog afsluiten na het dessert met een extra kaasbordje met streekkazen : + 10 euro

Degustatiemenu (prijs inclusief 1 uur receptie met zoutjes en tapas, cava, kasteelwijnen, bieren, frisdranken en koffie)

ALL-IN GEDURENDE 4 UUR 95,00

Menu kinderen (inclusief Kidibull als aperitief)

ALL-IN GEDURENDE 4 UUR

KINDEREN 2-4 JAAR (ENKEL HOOFDGERECHT EN IJSJE)	18,00
KINDEREN VANAF 5 JAAR	25,00

Combinatiebuffet (inclusief 1 uur receptie met zoutjes en tapas, cava, wijnen, bieren, frisdranken, koffie en thee)

MINIMUM 25 PERSONEN	VOLWASSENEN	KINDEREN 3-6 JAAR	KINDEREN 7-16 JAAR
4-UURS FORMULE	55,00	Zie kindermenu	30,00
19,00 UUR TOT 01,00 UUR	65,00	—	40,00
19,00 UUR TOT 02,00 UUR	70,00	—	45,00
19,00 UUR TOT 03,00 UUR	75,00	—	55,00
19,00 UUR TOT 04,00 UUR	80,00	—	—

- ❖ Van 25 tot 50 personen keuze uit : 1 voorgerecht, soep en dessert voor het gehele gezelschap, 2 warme hoofdgerechten, 1 groenten en 1 aardappelgerecht
- ❖ Van 50 tot 100 personen keuze uit : 1 voorgerecht, soep en dessert voor het gehele gezelschap, 3 warme hoofdgerechten, 2 groenten en 2 aardappelgerechten
- ❖ Vanaf 100 personen : 1 voorgerecht, soep en dessert voor het gehele gezelschap, 4 warme hoofdgerechten, 2 groenten en 2 aardappelgerechten

Koud en warm buffet (inclusief 1 uur receptie met zoutjes en tapas, cava, wijnen, bieren, frisdranken, koffie en thee)

MINIMUM 50 PERSONEN	VOLWASSENEN	KINDEREN 3-6 JAAR	KINDEREN 7-16 JAAR
4-UURS FORMULE	67,00	Zie kindermenu	42,00
19,00 UUR TOT 01,00 UUR	77,00	—	52,00
19,00 UUR TOT 02,00 UUR	82,00	—	57,00
19,00 UUR TOT 03,00 UUR	87,00	—	62,00
19,00 UUR TOT 04,00 UUR	92,00	—	—

- ❖ Van 50 tot 100 personen keuze uit : Koud buffet, 1 soep en dessert voor het gehele gezelschap, 3 warme hoofdgerechten, 2 groenten en 2 aardappelgerechten
- ❖ Vanaf 100 personen : Koud buffet, 1 soep en dessert voor het gehele gezelschap, 4 warme hoofdgerechten, 2 groenten en 2 aardappelgerechten

All-in party met snacks en zoetigheden (inclusief 1 uur receptie met zoutjes en tapas, cava, wijnen, bieren, frisdranken, koffie en thee)

MINIMUM 50 PERSONEN	VOLWASSENEN	KINDEREN 3-6 JAAR	KINDEREN 7 – 16 JAAR
4-UURS FORMULE	55,00	20,00	25,00
19,00 UUR TOT 01,00 UUR	65,00	—	30,00
19,00 UUR TOT 02,00 UUR	70,00	—	35,00
19,00 UUR TOT 03,00 UUR	75,00	—	40,00
19,00 UUR TOT 04,00 UUR	80,00	—	45,00

Wij voorzien voor de helft van de gasten zitplaatsen, voor de andere helft receptietafels. Deze zijn aangekleed met servetjes, glazen, flessen water en wijn.

Party event met food corners (inclusief 1 uur receptie met zoutjes, tapas, cava, wijnen, bieren, frisdranken, koffie en thee)

MINIMUM 100 PERSONEN	VOLWASSENEN	KINDEREN 3-6 JAAR	KINDEREN 7 – 16 JAAR
4-UURS FORMULE	59,00	20,00	29,00
19,00 UUR TOT 01,00 UUR	69,00	—	34,00
19,00 UUR TOT 02,00 UUR	74,00	—	39,00
19,00 UUR TOT 03,00 UUR	79,00	—	44,00
19,00 UUR TOT 04,00 UUR	84,00	—	49,00

Wij voorzien voor de helft van de gasten zitplaatsen, voor de andere helft receptietafels. Deze zijn aangekleed met servetjes, glazen, flessen water en wijn.

Rouwtafel/Huwelijkslunch (frisdranken en alcoholische dranken betalend behalve voor de kinderen)

	VOLWASSENEN	KINDEREN 3 – 6 JAAR	KINDEREN 7 – 16 JAAR
IN BUFFETVORM	21,00	15	18
IN BUFFETVORM MET CAVA	24,00	—	—
IN BUFFETVORM MET SOEP.	25,00	19	22
IN BUFFETVORM CAVA / SOEP	28,00	—	—
GESERVEERD AAN TAFEL	21,00	15	18
GESERVEERD AAN TAFEL MET CAVA	24,00	—	—
GESERVEERD AAN TAFEL MET SOEP	25,50	19	22
GESERVEERD AAN TAFEL CAVA / SOEP	28,50	—	—

Ontbijt/Brunch

IN BUFFETVORM	VOLWASSENEN	KINDEREN 3 – 6 JAAR	KINDEREN 7 – 16 JAAR
ONTBIJT	20,00	10,00	15,00
BRUNCH ZONDAG	40,00	10,00	19,00
BRUNCH FEESTDAGEN	44,00	12,00	21,00
ALL-IN BRUNCH ZONDAG	55,00	—	—
ALL-IN BRUNCH FEESTDAGEN	59,00	—	—

Onze zaalnamen (nationale parken ter bescherming van fauna en flora)

- ❖ **Namtso** Tibetaans Plateau. Hemelse meer op 4 718 m hoogte. De wilde jak geniet hier bescherming.
- ❖ **Komodo** Gelegen in Indonesië. In eerste instantie opgericht ter bescherming van de komodovaraan.
- ❖ **Sequoia** Sierra Nevada, Californië. Hier groeien de mammoetbomen of sequoia's. De grootste is geschat op 1 486 m³, 2200 jaar oud en 84 meter hoog.
- ❖ **Kruger** Een omvangrijk park in Zuid-Afrika. Bekend om een grote variatie van diersoorten maar de bekendste zijn de leeuw, de buffel, het luipaard, de neushoorn en de Afrikaanse olifant.
- ❖ **Anshi** Heeft de status van tijger reservaat. Verder vindt men hier ook de zwarte panter, Indische neushoorn en bison, wilde Indische beer, hond, jakhals.
- ❖ **Pantanal** In de Wetlands van Brazilië : ocelot, tapir, jaguar en diverse soorten slangen en alligators. Ook de toekan, logo van het Van der Valk concern, heeft hier zijn leefgebied.
- ❖ **Askania** Oekraïne, dicht bij de Zwarte Zee. Hier graast nog het echte wilde Prezwalsky paard dat nooit gedomesticeerd werd.
- ❖ **Yellowstone** De diersoorten spreken tot onze verbeelding : bizons, herten, beren, coyotes en wolven.
- ❖ **Camargue** In dit moerassig gebied grazen wilde paarden, paraderen flamingo's en is de zwarte stier heer en meester.
- ❖ **Yala** Een schitterend gebied in Sri Lanka waar nog luipaarden leven en wilde olifanten rondtrekken
- ❖ **Dana** Een reservaat in Jordanië. Hier leeft de steenbok en jaagt de torenvalk op zijn prooi.

Zalenoverzicht

ZAALNAAM	HOOGTE	M ²	DINER U-TAFEL	DINER RONDE TAFELS	MAXIMUM DINER	½ ZITTEN – ½ STAAN	STAANDE RECEPTIE
CAMARGUE	3,00						
SEQUOIA	2,80	137	60	80	112	110	135
KRUGER	2,80	70	46	40	48	55	70
SEQUOIA - KRUGER	2,80	207	—	120	160	165	205
ANSHI	2,80	40	26	24	36	—	—
KRUGER - ANSHI	2,80	110	80	64	84	90	110
SEQUOIA – KRUGER - ANSHI	2,80	247	—	144	244	200 (incl. Pan-Da)	250
ASKANIA	—	132	38	80	120	105	130
YELLOWSTONE	2,80	451	—	—	364	360	450

Praktische informatie

- ❖ Afspraken voor feesten graag via sales@dennenhof.valk.com of telefonisch
- ❖ De zaalhuur is inbegrepen in het menu. Indien het aantal gasten beduidend lager is dan de capaciteit van de zaal kan er extra zaalhuur aangerekend worden.
- ❖ Een optie is mogelijk voor maximum 14 dagen.
- ❖ Wij staan open voor wijzigingen in menu's. Het staat u vrij om uw wensen te bespreken.
De tafels worden gedekt met linnen, kaarsen, bloemetjes en menukaarten. Grotere bloemstukken kunnen voorzien worden mits bijbetaling.
Tafelschikkingen dienen 10 dagen vooraf te worden doorgegeven. Indien wij de zaal moeten herschikken wegens te late bezorging zullen de gepresteerde werkuren doorgerekend worden. Indien mogelijk vragen wij de gastenlijst digitaal door te sturen. Het aantal personen dient ten laatste 24 uur op voorhand **SCHRIFTELIJK** te worden meegedeeld. Dit aantal is definitief en bindend voor de afrekening.
- ❖ Gebruik van de parking is gratis
- ❖ In al onze prijzen voor de feesten is bediening inbegrepen tenzij anders vermeld.
- ❖ Er is voldoende vestiaire voorzien. Deze is gratis doch op eigen risico.
- ❖ Bij het vastleggen van de zaal zal u gevraagd worden een voorschot te storten. Bij feesten vanaf 50 personen zal ook om een tweede voorschot gevraagd worden op een latere datum.
- ❖ Dranken en maaltijden van artiesten (dj, orkest, chauffeurs, technici, enz.) zijn steeds ten laste van de organisator.
- ❖ Gebruik van confetti, partypoppers zijn helaas niet mogelijk wegens het veroorzaken van niet verwijderbare vlekken op parketten en tapijten.
- ❖ Feesten zonder feestformule is niet mogelijk (fuiven met enkel drank zijn niet toegelaten).

Aanvullingen voor uw feesten

Onderstaande personen kunnen een mooie aanvulling zijn op de service die wij reeds bieden

- ❖ DJ Jan : 0486 23 48 40 of via info@dijan.be
- ❖ Achtergrond duo recepties : Duo Fafaffia : 0477 31 59 55
- ❖ Photo booth – Snapify : www.snapify.be : 0496 05 71 72 of info@snapify.be
- ❖ Zingende ober : 0472 50 55 79 of per mail bennybruggeman@hotmail.com
- ❖ Ceremoniemeester : 01473 92 40 62 of via wouterseddy@skynet.be
- ❖ Huwelijksfotograaf : Bart Meeus : 0496 41 40 04 of info@fotomeeus.be
- ❖ Djembe boys : John Goeman Theaterbureau : info@johngoeman.be, ambiance verzekerd

De prijzen in deze folder zijn geldig in 2019 en 2020

Algemene voorwaarden

Art. 1 : Toepasbaarheid van de algemene voorwaarden.

Onze algemene voorwaarden zijn onverminderd en dit met uitsluiting van de aankoopvoorwaarden van de klant, van kracht op onze diensten.

Art. 2 : Offertes en bestellingen.

Alle offertes zijn vrijblijvend en zijn slechts geldig voor een maximum van één maand, te rekenen vanaf de datum van de offerte. Elke bestelling wordt pas aanvaard na schriftelijk akkoord van de leverancier. Hierbij komt de overeenkomst tot stand vanaf de ondertekening ervan door beide partijen waarbij elke partij verklaart één exemplaar te hebben ontvangen. Afgevaardigden van de leverancier zijn niet gemachtigd afwijkingen toe te staan aan de klant. Elke speciale overeenkomst, aanvulling of weglating moet schriftelijk worden bevestigd door een directeur of zijn gevolmachtigde van de leverancier.

Art. 3 : Prijs en betalingsvoorwaarden.

Alle facturen zijn contant of per bank betaalbaar en dit zonder enige korting. Zo uitzonderlijke betalingstermijnen worden toegekend, wordt het niet-respecteren van een termijn, het totale nog openstaande bedrag onmiddellijk en van rechtswege opeisbaar. Elk niet op de vervaldag betaald bedrag zal van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling verhoogd worden met een interest van 12% per jaar en een schadevergoeding van 15 % met een minimum van 25 euro.

Art. 4 : Klachten.

Eventuele klachten dienen aangetekend te worden overgemaakt aan de leverancier en dit binnen de 15 dagen na levering van de dienst. Het overmaken van een klacht ontslaat de klant niet van zijn betalingsverplichting.

Art. 5 : Bijzondere voorwaarden.

Ingeval een bijzondere voorwaarde wordt toegekend aan de klant, welke afwijkt van de algemene voorwaarden van de leverancier, doet dit geen afbreuk aan de gelegenheid en toepasbaarheid van de overige algemene voorwaarden van de leverancier. Daarenboven zal de eventuele nietigheid van één van de voorwaarden, niet de algehele nietigheid van alle voorwaarden en/of van de overeenkomst teweegbrengen.

Art. 6 Geschillen Alle geschillen aangaande de gesloten overeenkomst worden beheerst door Belgisch recht en enkel de rechtbanken van Antwerpen zijn bevoegd ervan kennis te nemen.

Art. 7 : Alle schade aan infrastructuur of decoratie aangebracht door de gasten is steeds ten laste van de inrichter en wordt integraal aangerekend op de factuur.