Een feest ...

Waarvan je altijd al hebt gedroomd, nu werkelijkheid.



Eventlocatie Breughel

Feesten met vertrouwen · catering op maat


Nothing
brings people
together
like
good food

Jouw Feest
in goede handen

Bent u op zoek naar een gezellige, aangename locatie voor uw huwelijk, jubileum, tuinfeest, communie of welke gelegenheid dan ook…. dan bent U bij ons aan het juiste adres.

Feest/Eventlocatie Breughel staat reeds 4 generaties voor een traditionele pure keuken met hedendaagse toetsen. Samen gaan we op zoek naar de formule die perfect past bij U en uw gasten. Feesten in één van de drie zalen gelegen aan de rand van het mooie Park van Beervelde, betekent meer dan gezellig samen zijn. Samen met ons team gaan we op zoek naar nieuwe formules en gerechten om op elk feest een unieke ervaring te creëren. Van ontvangst naar ceremonie tot de juiste muziekkeuze tijdens de tafelbegeleiding. Kortweg samen sleutelen van A tot Z naar uw wensen en budget.

Feest/eventlocatie Breughel beschikt over drie zalen, elk met een warm en rustgevend karakter en genoemd naar de dochters en stichtster van de zaak: zaal Helena, zaal Rosalie en zaal Esther. Naast familiefeesten verzorgen we met plezier uw bedrijfsevent, vergadering of personeelsfeest.

Aan de overkant van onze zalen bevindt zich Bistrorant L'Autre Côté. Geen gehaaste bistro maar een warme setting waar men kan genieten van een dagverse kaart met seizoensgebonden suggesties, vis -en vleesgerechten en een toffe wijnkaart.

Ikzelf en onze familie vertolken graag de rol van Bourgondiërs. Juist daarom willen we deze culinaire vibe laten waaien in onze beide zaken. De ontvangst en begeleiding moet hartelijk en gastvrij zijn met oog voor detail.

Hopende U te kunnen overtuigen voor een onvergetelijk feest in onze zaak, sluiten wij met culinaire groeten.

Tom Mestach – Sofie De Wilde,
kinderen en voltallig team.



wegwijs feestbrochure

JOUW FEEST IN GOEDE HANDEN 3

WEGWIJS FEESTBROCHURE 4

SOEPEN 6

Lente - Zomer
Herfst - Winter
Speciale soepen

VOORGERECHTEN 6

Koude voorgerechten
Warme voorgerechten
Doorzakkertjes

HOOFDGERECHTEN 8

Vis Gevogelte
Rundsvlees
Varkensvlees
Kalfsvlees
Lamsvlees
Wild

VEGETARISCH 10

NAGERECHTEN 11

DESSERTENBUFFET "HOME STYLE" 12

Spektakel van desserten Aanvulling dessertenbuffet

SEIZOENSMENU'S 13

Lente
Zomer
Herfst
Winter
Extra keuze's Kids

RECEPTIES 14

Formules
Creatieve Walking Dinner

BUFFETTEN 16

Brunch
Buffet "Showpiece"
BBQ "Dip & Grill"
Buffet "Waar België trots op is"
Italiaans buffet "La vita è bella" Wedding Party "The roof is on fire" Buffet "Dessert & Dance"

DRANKEN 18

Drankenformule receptie Drankenforfait gedurende de maaltijd

Dansfeest - dranken volgens forfait Dranken aan barprijzen
Wijnen en waters à la carte

ZALEN 20

Zaal Esther
Zaal Rosalie
Zaal Helena

OVEREENKOMST 22

VOORWAARDEN 23



Eventlocatie Breughel

Feesten met verbroederd catering en zaal



soepen

LENTE - ZOMER € 6,50

Aspergeroomsoep
Tomatensoep
Romige waterkerssoep
Preivelouté Currysoep
Gevogeltevelouté shi-take, kervelroom.

HERFST - WINTER € 6,50

Pompoensoep
Erwtensoep
Romige paddenstoelensoep
Witloofroomsoep
Romig knolseldersoepje

SPECIALE SOEPEN

Kreeftensoep	€ 10,00
Heldere Bouillon	€ 9,00
Oosterse bouillon met kabeljauw	€ 9,00

Bij de soepen kan u 1 garnituur kiezen.

Garnituren: korstjes, breydelhamsnippers, balletjes, fijne groentjes, eendenborstreepjes of truffelroom.

De soep wordt 2 maal bediend + 2 hotelbroodjes

voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Garnalencocktail “klassiek”	*dagprijs* ± € 20,00
Carpaccio van rundsvlees, pijnboompitjes, rucola, parmezaan	€ 17,00
Vitello Tonato	€ 17,50
Degustatie van zalm op vier wijzen (gerookt, mousse, gemarineerd, tartaar)	€ 18,50
Gemarineerde zalm, rode ui, radijs en dille	€ 17,50
Ham “Duroc d’Olives”, meloenparels, pesto en reductie van porto	€ 17,00
Opera van ganzenlever, peperkoek en vijgenconfituur	€ 20,00
Tartaar van West-Vlaams rund, truffel, kaviaar van tomaat	€ 18,00
Tonijn tataki, parelcouscous en verse kruiden	€ 17,50
Quinoasalade, kalkoenspek & gerookte kip, groene asperge & zoete crème	€ 17,50
Tonato “Duroc D’Olives”, afgewerkt met kruidencroutons en zongedroogde tomaatjes	€ 18,00
Zuiders degustatiebordje “surf en turf”	€ 17,00
Torentje van krab en avocado	€ 20,00
Gerookte forel, geprakte aardappel, yoghurt, zure room, koriander	€ 18,00
Tartaar van kalf, komkommergelei, groene olijven, mosterd, gepofte tomaatjes	€ 19,00

voorgerechten

WARME VOORGERECHTEN

Oostends vissersbordje van het huis *(schilderspalet met 4 heerlijkheden uit de zee, sausje op basis van appelcider)*	€ 23,00
Scampi “Diabolique”, groentenrijst en zongedroogde tomaatjes	€ 18,00
Tongfilet (3 st) opgevuld met scampi, verrijkt met kreeftensaus	*dagprijs* ± € 28,50
Duo van Noorse zalm en tongfilet “Dugleré”	€ 18,50
Kreeftje (1/2) gegaard in de oven, tuinkruiden	*dagprijs* ± € 29,00
Gebakken ganzenlever, gecarameliseerde appel, calvadossausje	€ 22,75
Sint-Jakobsnootjes, gesmoord witloof & infusie van sinaasappel	€ 21,50
Vol au vent “Trendy anno 2026”, Mechelse koekoek & shi-take	€ 19,00
Zeebaarsfilet met Champagnesaus, prei & spinazie	€ 19,50
Geitenkaas in filodeeg, zwarte pens, groene appel en honing	€ 18,50
Forelfilet, speltrisotto, dille	€ 18,50
Aspergebereidingen op aanvraag	
Kabeljauwhaasje, Parma, courgette, venkel, witte wijn-saus	€ 20,00
Patrijs, compotte van appel, witlof, veenbessen, bruine fond	*seizoensgebonden dagprijs* ± € 20,00
Kalfszwezerik, knolselderpuree, raapjes, infuse van rode wijn	€ 25,00
Roulade van pladijs, spinazie, tuinbonen, Beurre blanc	*seizoensgebonden dagprijs* ± € 21,00

DOORZAKKERTJE

€ 5,00

Sorbet van citrus, Champagne of litchi
Vruchtenjenever Filliers 30°



hoofdgerechten

VIS

Kabeljauwhaasje, wittewijnsaus, prei-champignonduxelle, nicolas-aardappel & grijze garnaal	€ 29,50
Heekhaasje, courgette tuinbonen, dillepuree, limoensausje	€ 27,50
Noors zalmhaasje, risotto, broccoli, beukenzwam, tomatenroom	€ 28,50
Schartongrolletjes, prei, jonge spinazie, aspergestoemp, Noilly -Pratsaus	€ 28,50

GEVOGELTE

Kalkoenfilet “Archiduc”	€ 22,50
Parelhoenfilet “Bordelaise”	€ 23,95
Gelakte eendenborstfilet, venkel, jonge wortel, pont-neuf, karamel- appelsiensaus	€ 26,50
Haasje van Mechelse koekoek met muskaatdruiven	€ 24,00

RUNDSVLEES

Filet Mignon “Bordelaise”	€ 26,00
Rosbief met saus naar keuze	€ 27,50
Filet pur met saus naar keuze	€ 42,00

sausjes: champignonroom, peperroom, verse béarnaise

VARKENSVLEES

Varkenshaasje “Duroc d’Olives” met mosterdsaus	€ 24,00
Varkensruggetje met infusie van Porto ***aanrader***	€ 25,50

KALFSVLEES

Beste van het kalf (sappige kalfslende), sausje met oude porto***aanrader***	€ 30,00
Kalfsoester “stroganoff”	€ 29,00

LAMSVLEES

Lamsfilet met thijm-honingsaus	€ 28,75
Lamskroontje met rozemarijnsaus	€ 30,00
Lamsheupje, kruidenkorst, kaviaar van aubergine, portobello gepofte aardappel, sausje van komijn	€ 28,00

WILD *(enkel tijdens wildseizoen * dagprijs)*

Hertenkalffilet “grand veneur”
Fazantenborst “brabançonne”
Wildstoofpotje

Bij de hoofdgerechten worden warme marktgroentjes geserveerd. Deze zijn inclusief in de prijs, samen met aardappelbereidingen naar keuze: kroketjes, puree, gratin-torentje, krieltjes of chefs aardappel.

Extra rondgang van het hoofdgerecht	pp + € 3,50


Eventlocatie
Breughel
Feesten met vertrouwde catering op maat



VEGETARISCH

HAPJES

Aangepaste vegetarische
hapjes (4 st) € 12,00

KEUZE VOORGERECHT

Carpaccio van tomaat, pesto en Burrata of
Filodeeg, geitenkaas, honing & appel € 17,50

KEUZE SOEP

Soepje met noedels OF
Thais soepje met kokosmelk € 6,50

KEUZE TUSSENGERECHT

Torentje van bladspinazie, tomaat en courgette OF
Ravioli met tomatenroomsausje € 19,00

KEUZE HOOFDGERECHT

Groententaartje, ratatouille, rozemarijnaardappel OF
Risotto met boschampignons, canterellen,
beukenzwammen en Parmezaanse kaas € 22,00



NAGERECHTEN

Prijzen exclusief koffie.

Gepersonaliseerd gebak of ijstaart	€ 10,00
Sabayon met met vers fruit & vanille-ijs	€ 9,50
Tiramisu, witte chocolade crème mango & limoen	€ 9,50
Crème brûlée met een waaier van vers fruit	€ 10,00
Appel-peerstrudel, vanille-ijs, engelse room en bittere chocolade	€10,00
Moelleux van chocolade, frambozencoulis, vanille-ijs	€ 9,75
Pannacotta van passievrucht, Brownie, mangogelei	€ 10,00
Carrousel van 5 verschillende dessertjes	€ 12,00



KOFFIE

Koffie (3 x) met zoetigheden	€ 6,50
Koffie (3 x) zonder zoetigheden	€ 4,75



Dessertenbuffet “home style”

€ 25,00

Prijzen exclusief koffie.

SPEKTAKEL VAN DESSERTEN ZOALS:

Tiramisu, Chocolademousse, Rijstpap, Fruittaart, Pannenkoeken, Bresiliennetaart, Soepje van munt met vers fruit, Crème brûlée, Mini-moelleux, verschillende mini-gebakjes, Frambozencoulis en een spetterende ijstaart met vuurwerk.



Prijs na voorgaande maaltijd	€ 25,50
Prijs zonder voorgaande maaltijd	€ 28,50

AANVULLING DESSERTENBUFFET

Chocoladefontein met zoete spekjes en fruit	pp + € 4,00
Standje met verschillende kazen en brood	pp + € 8,50









SEIZOENSMENU'S






LENTE

Focaccia met gerookte schotse zalm, guacamole,
tomatensalsa & dille

Minestrone van lentegroentjes
Kalfsoester "Stroganoff" aspergevariëteiten, krieltjes
Cheesecake - Beerveldse aardbeien

ZOMER

Torentje van krab, mierikswortel, gemarineerde komkommer
Gevogeltevélouté, spiesje van Mechelse koekoek
Kabeljauwhaasje, prei, kreeftenbéarnaise, mousselinepuree
Creatie van rood fruit en vanille-ijs

HERFST

Toast met wilde champignons, Duroc d'Olives ham, zwarte look, knolselder

Pompoensoep met gerookte eendenborst
Gevulde parelhoenfilet, truffelsaus, witlofcreatie, raapjes, gratin van pastinaak
Pannacotta van passievrucht & brownie

WINTER

Kwartelfilet, druivensaus, stoemp van spruitjes

Soepje van knolselder, ossenstaart,paksoi
Wildstoverij, appeltje, veenbes, kroketje
crème bruleé, sinaas, Amaretto

Bubbeluurtje fomula one, 4 hapjes, aangepaste **huiswijn** en waters en afsluitende koffie of thee	**pp € 90,00**
Bubbeluurtje fomula one, 4 hapjes, aangepaste **kasteelwijn** en waters en afsluitende koffie of thee	**pp € 100,00**

EXTRA KEUZES

Doorzakkertje van sorbet of ijsgekoelde filliers	+ € 5,00
Dessertbord ipv het vooropgestelde dessert	pp + € 8,50
Dessertenbuffet ipv het vooropgestelde dessert	pp + € 17,00
Extra rondgang van het hoofdgerecht	pp + € 3,50

KIDS

Keuze als voorgerecht uit kaaskroket of fishstick of meloen met hesp . Daarna een tomatensoep. Als hoofdgerecht balletjes op grootmoeders wijze of frikandel met frietjes of vol au vent.
Als afsluiter een kinderijsje (*dessertenbuffet ± € 5,00*).

Kinderen onder de 6 jaar	€ 28,00
Kinderen tussen 6 en 12 jaar	€ 32,00
(dranken van de kinderen worden tijdens het eten en feest op een aparte rekening geplaatst)	
Kidsreceptie (Kindersnacks & Kiddybull)	€ 12,00
Kinderen onder de 3 jaar gratis	





Recepties

FORMULES

SMALL (1 u)	4 culinaire hapjes van de chef aangepast volgens het seizoen	€ 10,00
MEDIUM (1.30 u)	5 culinaire hapjes en mokkatasje met een seizoensoepje afsluitend ijsje of sorbet	€ 16,50
LARGE (2 u)	MEDIUM aangevuld met 2 culinaire gerechtjes uit onderstaande walking diner	€ 23,50

Hierbij nog de gekozen BUBBEL *rekenen zie p. 18*

CREATIEVE WALKING DINNER

€ 43,50

Op de partytafels staan crackers met diverse dips, olijfjes, zongedroogde tomaatjes enz. Keuze uit rondgang van 6 culinaire gerechtjes die geserveerd worden op trendy porselein:

- Carpaccio van rundsvlees, parmezaan & pesto
- Blinis met gerookte zalm, zure room, dille
- Tataki van tonijn, venkel & wakamé
- Wokje van Rib-eye en groene couscous
- Kroketjes van grijze garnalen & chaumeskaas
- Mini pizza met chorizo
- Scampi “diabolique”, kruidenrijst
- Gebakken Sint-Jakobvrucht, tomatentaartje, rucola
- Ragout van hoevekip, dragon en champignons
- Mini saltimbocca van kalfsvlees, zongedroogde tomaat & parelpasta
- Zoete afsluiter met 2 mini gebakjes & tasje mokka of kruidenthee

Dips op de Partytafels + 6 keuze gerechtjes + 2 zoete afsluiters & tasje mokka (2u30)
Deze formule is exclusief dranken.




Eventlocatie
Breughel
Feesten met vertrouwen · catering op maat

BUFFETTEN

BRUNCH

€ 80,00

Brunch
in de Dikke Van Daele omschreven als
combinatie van ontbijt en lunch.

10u: Ontvangst en start van het ontbijt met assortiment ontbijtkoekjes en ovenverse broodjes met zoet en hartig beleg, yoghurt, musli.

11u30: Glaasje bubbels met een 2-tal mondvullende bordjes, genre vitello tonato, carpaccio van rund, tartaar van zalm en soepbuffet.

Hoofdgerecht geserveerd aan tafel: Kalkoen-haasje vergezeld van een druivensaus, krieltjes en seizoensgroentjes.

Nagerecht geserveerd met koffie: Trio van huisgemaakte dessertjes

Frisdranken, pilsbieren en huiswijn
inbegrepen tot 15u. (geen sterke dranken, champagnes en bieren van hoge gisting)

Na de koffie worden dranken genoteerd aan courante barprijzen en zal bediening aangerekend worden aan € 42,00 / u / kelner

BBQ "DIP & GRILL" *

€ 65,00

Als voorgerecht starten we met een rijkelijke gevulde Oostendse vispapillot klaargemaakt op de BBQ en geserveerd aan tafel.

Hoofdgerecht op onze grill: de sappig gebraden côte à l'os aan het buffet versneden. Dit lekker stukje vlees wordt vergezeld van verse béarnaise saus, pepersaus, warme marktgroentjes en gepofte aardappel.

De zoete afsluiter is de gegrilde gemarineerde ananas met vanille-ijs & munt.

(voor de kindjes worden leuke kindvriendelijke alternatieven voorzien)

BUFFET "SHOWPIECE" *

€ 80,00

Combinatie van koud buffet, warm buffet en dessertenbuffet.
Het SHOWPIECE BUFFET is ons paradeaardje. We starten met een greep uit ons "Rijkelijk koud buffet" van vis en vlees en creatieve salades aangevuld met een warm buffet met 2 klassiekers.

Warme klassiekers:

- Kabeljauw met mosseltjes, kruidenpuree en prei
- Kalfsblanquette seizoensgroenten en kroketjes

Afsluiten doen we met het uitgebreid dessertenbuffet "HOME STYLE".

De opstelling van de verschillende buffetten zorgt voor een leuke sfeer, waarbij de gasten elkaar ontmoeten tijdens de culinaire wandeling.

BUFFET "WAAR BELGIË TROTS OP IS" *

€ 62,00

Een gevarieerd buffet met lekkers uit eigen land.

Carpaccio Witblauw, Mosselen Natuur, Tomaten- soep met balletjes, Stoverij met frietjes, Tomaatjes gevuld met grijze garnaaltjes, Gandaham en me- loen, Gebakken breydelham en gepofte aardappel- tjes, Schartongrolletjes met preipuree, Aanvullende salades.

Kortweg een leuk concept, met voor iedereen wat lekkers. We sluiten af met een waaier van lekker zoets.

* Deze formule is exclusief dranken.
De dranken-formules voor de receptie zie p 13.
All-in (apero-uurtje + 3 hapjes, aangepaste wijnen, waters, pilsbier en koffie tot aan het dessert) + € 45,00 pp



ITALIAANS BUFFET “LA VITA È BELLA” *

€ 82,00

Een gevarieerd buffet met tal van gerechtjes afkomstig uit de welgekende Europese Laars.

Een goed glas Aperol of Prosecco zetten de toon, vergezeld van een antipasti- bord op de partytafels. Vervolgens maken we een culinaire reis door dit prachtige land. We verwennen jou culinair op het bord, maar ook in het glas.

Een greep uit ons Italiaans aanbod: vegetarische lasagne met aubergines, vitello tonato, tomaat mozzarella, spaghetti vongole, tagliatelli pesto e scampi, saltimbocca alla Romana, pasta carbonnara, ossobucco, pizza margharita, burrata.

Een lekkere tiramisu is de zoete afsluiter.

Onze “Aperol-Vespa” is ook te huur voor een welkomsdrankje aan bv. de kerk of het gemeentehuis.

WEDDING PARTY “THE ROOF IS ON FIRE”

€ 130,00

Receptie (1u) met Cava, huisbier, mocktail
of fruitsap & 4 culinaire hapjes

Aan tafel bediend

Feestzaal Breughel
Bestseller

VOORGERECHT

Kort gebakken coquilles, beurre blanc risotto, zeekraal, spinazie (warm)
Of Gerookte Dunne lende, coulis van paprika, hazelnoot (koud)
Of Degustatie van gerookte zalm, guacamole, quinoa en filodeeg (koud)
Of Tartaar van kalf, creatie van de chef "Surf & Turf" (koud)

LIMOENSORBET met vleugje Bombay-gin

HOOFDGERECHT

Dorade "Royal" Champagnesaus, seizoensgroentjes pommes duchesses Of Rollade van parelhoen , truffelsaus, seizoensgroentjes en kroketjes

DESSERTENBUFFET & een BRUIDSTAART “GLITTER & GLAMOUR”
aangesneden door het bruidspaar.

DE AMBIANCE KOMT ER IN!

In deze formule zijn alle dranken ook inbegrepen (LIGHT excl. sterke dranken en champagnes), tot 3 u na het serveren van de koffie.

BUFFET “DESSERT & DANCE”

€ 57,50

Formule waarbij de laat-avondgenodigden aansluiten bij het nagerechtenbuffet en dansfeest.

Ontvangst met glaasje feestelijke bubbels met extra rondgang, wandeling langs het nagerechtenbuffet en dansfeest inclusief drankenpakket light.

ALLE BUFFETFORMULES ZIJN MOGELIJK VANAF 30 PERSONEN.
OP AANVRAAG ZORGEN WIJ STEEDS VOOR EEN VEGETARISCH ALTERNATIEF.

DRANKEN

DRANKENFORMULE RECEPTIE

Duur	1 u00	1u30	2u00
FORMULA ONE	€ 18,50	25,50	€ 32,00
Cava “Valhondo” brut, fruitsap, alcoholvrije punch, huisbier, frisdrank			
FORMULA TWO	€ 24,00	30,00	€ 37,00
Prosecco “Carpe Noc tem Brut”, fruitsap, alcoholvrije punch, huisbier, frisdrank			
FORMULA THREE	€ 39,00	46,00	€ 52,00
Champagne “Castelane” brut, fruitsap, alcoholvrije punch, huisbier, frisdrank			



DRANKENFORFAIT GEDURENDE DE MAALTIJD *(incl. water & frisdrank & pilsbier)*

HOME 1	Drankenpakket met huiswijn voor vier gangenmenu koud of warm voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert	€ 17,50
HOME 2	Drankenpakket met huiswijn voor vijf gangenmenu of buffet 2 voorgerechten - eventueel soep - hoofdgerecht – dessert	€ 19,50
WORLD 1	Drankenpakket met wereldwijn voor vier gangenmenu koud of warm voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert	€ 22,00
WORLD 2	Drankenpakket met wereldwijn voor vijf gangenmenu of buffet 2 voorgerechten - eventueel soep - hoofdgerecht – dessert	€ 25,50
CASTLE 1	Drankenpakket met kasteelwijn voor vier gangenmenu koud of warm voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert	€ 28,00
CASTLE 2	Drankenpakket met huiswijn voor vijf gangenmenu of buffet 2 voorgerechten - eventueel soep - hoofdgerecht – dessert	€ 32,00

We proeven en kiezen voor U de wijnen die het best bij jouw smaakpallet passen.

DANSFEEST - DRANKEN VOLGENS FORFAIT • *Gedurende 4 uur - inclusief bediening*

LIGHT	pilsbier - huisbier - huiswijn - frisdranken - koffie - thee	€ 21,00
FULL	light formule + bieren van hoge gisting en Cava	€ 27,00
VISIT	gasten die aansluiten bij het dansfeest en geen menu genomen hebben	€ 32,00

Na het einde van het drankenforfait, is een overgang naar dranken per stuk mogelijk, met uurloon voor kelners en barpersoneel. Dit tot de gast het einde van het feest bepaalt.

DRANKEN AAN BARPRIJZEN • *Exclusief bediening*

pilsbier - witbier - cola - plat en	€ 3,20	kriek - Palm - Carlsberg	€ 3,50	glas huiswijn	€ 6,00
bruisend water - limonade		trappisten / andere bieren	€ 5,00	glas cava	€ 7,50
gini - schweppes - ice tea - fruitsap	€ 3,50	van hoge gisting		koffie	€ 3,20

Sterke dranken worden enkel geschonken mits toestemming van de gast. Uurloon
kelner: € 43,00 / uur (35 pers = 1 kelner / 70 pers = 2 kelners) Uurloon
barman/zaalverantwoordelijke: € 48,00 / uur
Deze persoon staat in voor de bloemen en cadeaus, alsook voor een feilloos afscheid van het koppel, familie en eventuele dj/animatie.

WIJNEN EN WATER À LA CARTE

Er kunnen verschillende wijnen geproefd worden met een deskundig woordje uitleg.

Pareltjes van onze wijnkaart	€ 28 - € 30 - € 40 - € 50 / fles
Huiswijn per fles (wit - rood - rosé)	€ 28,00 / fles
Flessen bruisend en plat water geserveerd tijdens de maaltijd	€ 8,00 / fles
Flessen frisdrank geserveerd tijdens de maaltijd	€ 8,50 / fles



zalen

ZAAL ESTHER

Deze zaal biedt plaats voor 50 pers *(menu aan tafel)* zittend en 60 pers *(receptie of walking dinner)* zittend en staand.

Zaalfee/kost: gratis.



ZAAL ROSALIE

Deze zaal biedt plaats voor 55 pers *(menu aan tafel)* zittend en 75 pers *(receptie of walking dinner)* zittend en staand.

Zaalfee/kost *(bij minder dan 40 pers.)* € 350 (klaarzetten, decoratie, opruimen locatie)



ZAAL HELENA

Deze zaal biedt plaats voor 180 pers *(menu aan tafel)* zittend en 250 pers *(receptie of walking dinner)* zittend en staand. Zaalfee/kost *(bij minder dan 80 pers.)*: € 450 (klaarzetten, decoratie, opruimen locatie).



overeenkomst

Ondergetekende .....

GSM nr. ..... Email ....

(*opdrachtgever*)

verklaart hierbij een overeenkomst, na goedkeuring van de voorwaarden, te hebben aangegaan met Feestzaal Breughel (*uitvoerder*).

voor het organiseren van een feest voor ongeveer ..... personen

op ..... / ..... /..... (*datum*).

De opdrachtgever stemt toe met het betalen van een 1ste voorschot (*Zie Voorwaarden in Feestbrochure*).
Een tweede voorschot zal betaald worden 3 maanden voor de feestdatum. Deze worden verrekend bij de afrekening. De afrekening zal gebeuren in 1 keer, binnen de 2 weken na voormelde datum, contant of via overschrijving op rekening KBC BE45 7374 0414 5489.

Gedaan te Beervelde op ...../...../.....

Voor akkoord

De opdrachtgever De uitvoerder

NOTITIES

.....
.....

.....
.....

.....
.....

.....
.....

....
.....

.....
.....

VOORWAARDEN

Deze feestbrochure biedt u de mogelijkheid om naar uw eigen wens en budget een menu samen te stellen aan de hand van een ruime keuze gerechten.

- Adreskaartjes worden u gratis aangeboden.
- Drukwerk van de menukaarten op aanvraag: ± € 3,00 per kaart en naamkaartjes ± € 0,85 per stuk
- Bij een huwelijksfeest zijn beide families verantwoordelijk voor de eindbetaling.
- Alle zalen worden voorzien van tafels met beige tafellinnen en donkergrijze servetten, banketstoelen met bijhorende grijze hoes en voldoende sfeervolle theelichtjes. De standaard bloemstukken accentuerende feestzaal en tafels, alsook de partytafels. Mag het iets meer zijn? Surf naar www.bloembinderijnaudts. be. Zij verzorgen graag uw decoratie tot in de puntjes. Keuze uit ovale tafels (8 tot 12 pers), ronde tafels (6 pers) en rechthoekige tafels (8 tot 10 pers).
- Wij bezorgen u een grondplan met de verschillende zaalschikkingen.
- Bij het vastleggen van de huwelijksdatum wordt u een voorschot gevraagd van € 1.500. Het voorschot kan in geen enkel geval teruggevorderd worden. Een tweede voorschot van € 1.500 wordt gevraagd 3 maand voor de feestdatum. Deze twee voorschotten worden in mindering gebracht bij de eindafrekening (10 dagen na feestdatum).
- Bij het vastleggen van een datum voor jubilea, doopfeesten, etc. wordt een voorschot van € 1.000 gevraagd.
- De dansmuziek is een héél belangrijk onderdeel voor een geslaagd feest. Juist daarom geven we het vertrouwen aan onze eigen deejays, gekend in het huis. Neem gerust contact met één van deze deejays:
  - Christiaan Bruggeman Deejays : 0477 24 11 52
  - DJ Kris De Bondt (ex. Feestpaleis): 0475 29 66 61
    DJ's Marc Dooms & Eric Dooms : 052 21 18 47
  - BNS Events, DJ Bjorn (Bjorn Maes): 0492 25 76 02
- Om U nog een warmer gevoel te geven in onze zaak, bestaat de mogelijkheid om te werken met uplighters. Vraag vrijblijvend info.
- Wij vragen dat het aantal personen dat aanwezig zal zijn op het feest, ten laatste één week voor de feestdatum wordt meegedeeld. Dit aantal zal in aanmerking komen voor de betaling. Genodigden die niet opdagen op de dag van het feest, worden eveneens verrekend (kostprijs eten met een minimum van 50 €/pp).
- Gelieve het gekozen pakket (receptieformule, menukeuze, etc.) één maand op voorhand mee te delen.
- Gelieve aangepaste gerechten (vegetariërs - veganisten - allergenen) vooraf te vermelden op het tafelplan/gastenlijst. Indien er de dag zelf nog aanpassingen zijn, wordt dit als extra aangerekend.
- Het proefmenu voor max. 6 pers kan op aanvraag en tegen betaling. Vraag hierover vrijblijvend inlichtingen i.v.m. wijn- en menusuggesties, alsook over allergenen ed.
- Alle producten en diensten worden besteld en geleverd door Feestzaal Breughel. Kurkrecht i.v.m. wijn is bespreekbaar.
- Deze prijslijst is berekend op min. 20 pers. Indien minder wordt er een supplement gerekend van 5 % op het totale bedrag.
- Alle prijzen in deze brochure zijn bindend t.e.m. 31/12/2026, mits wettelijke wijzigingen m.b.t. tewerkstelling en taksen. Hiervoor nemen wij contact op met de klant zodat we naar een geschikt alternatief kunnen uitkijken.
- Sommige producten zijn marktgevoelig (tongfilet, garnalen, diverse groenten). De prijs hiervan kan aangepast worden naar de marktprijs.
- De directie is niet verantwoordelijk voor het verlies van voorwerpen in en rond de vestiaire en feestzaal, alsook voor gebeurlijke ongevallen in de tuin, op de parking (100 wagens) en in de feestzaal.
- Eventuele schade aan de tuin of feestzaal zal verhaald worden op de opdrachtgever.
- Op vrijdag, zaterdag en zondag vragen wij een feestmenu te kiezen van minimum 4 gangen, exclusief sorbet.
- Op zaterdagavond van mei tem oktober, is onze grote zaal voorbehouden voor feesten vanaf minimum 80 betalende personen voor het volledig diner. Onze zalen hebben een zaalkost, indien de minimum opkomst niet wordt bereikt. Zaal Helena: € 450 bij minder dan 80 personen, Zaal Rosalie: € 350 bij minder dan 40 personen. Zaal Esther is gratis.
- Alle prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen.

Eventlocatie Breughel
Feesten met vertrouwen · catering op maat



Eventlocatie
Breughel

Feesten met vertrouwen · catering op maat

TEL. 09/355.51.54 • INFO@FEESTZAALBREUGHEL.BE • WWW.FEESTZAALBREUGHEL.BE

Beerveldse Baan 32 • 9080 Beervelde

BTW BE 0426.901.354 • KBC BE45 7374 0414 5489