



Heirweg 172, 8800 Roeselare

E-mail: [info@katelijnenhof.be](mailto:info@katelijnenhof.be)

Onze specialiteit: elk privaat feest van 20 tot 120 personen. Recepties tot 220 personen.

Prijslijst geldig vanaf 01 september 2023 tot 31 juli 2024

Wij bieden u:



- **Alle feestmaaltijden en recepties met all-in service.**
- **Walking Dinners.**
- **Altijd een zaal apart. Nooit 2 groepen in dezelfde zaal.**
- **Gegarandeerd topkwaliteit.**
- **Speelweide met mogelijkheden voor jong en oud.**

- **2 sfeervolle zalen** : KZ = kleine zaal; GZ = grote zaal

Voor recepties: KZ = tot 110 personen, GZ tot 220 personen.

Voor een maaltijd ZONDER dans: KZ = tot 60 personen, GZ tot 130 personen

Voor een maaltijd MET dans OF MET buffet: KZ = tot 50 personen, GZ tot 110 personen

Aantal personen = volwassenen en kinderen samen.

Wij raden iedereen deze **reisweg** aan:

U neemt de E403 Kortrijk- Brugge, afrit 9: Lichtervelde.

Aan het einde van de afrit rijdt u richting Koolskamp-Pittem-Tielt voor ongeveer 500 meter.

U slaat de eerste straat rechtsaf, aan een tankstation, richting Beveren. Van daar is het nog ongeveer 2 km. (over brug, over spoorweg, aan uw linkerkant.

Coördinaten **GPS**:

N 50°59'18.2"

E 003°09'50.7"

## GOED OM WETEN:

Deze prijslijst is geldig voor maaltijden **met bediening in onze zaal.**

Dienst en BTW zijn in de prijs begrepen.

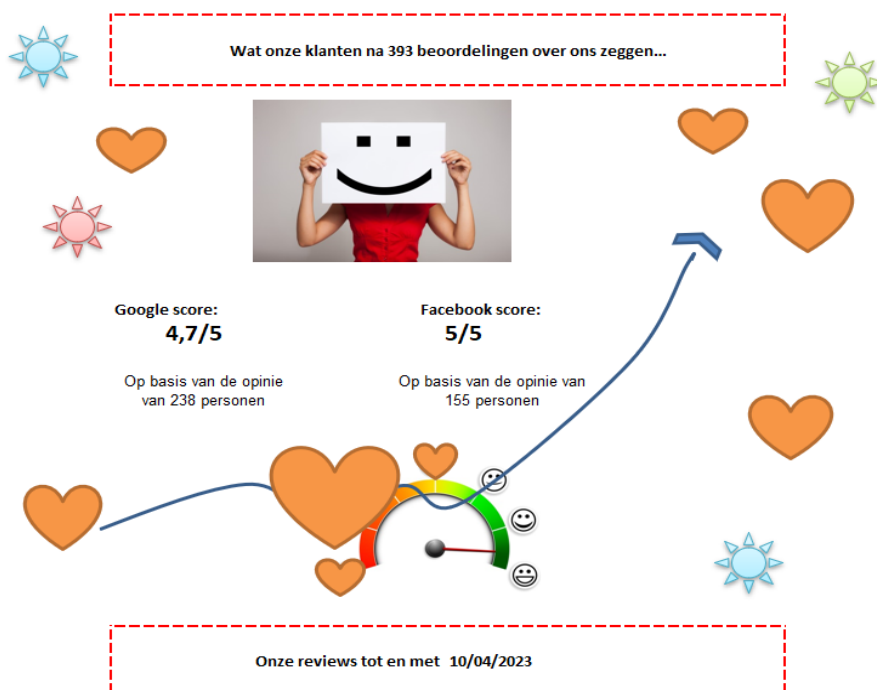
Het gebruik van de zaal is gratis van zodra het verbruik hoger ligt dan € 1350.

Indien het verbruik lager ligt, wordt het factuurbedrag verhoogd tot € 1350.

Event moet betaald worden ten laatste bij vertrek. U een korting van 2 %.

Exclusiviteit voor het volledige domein kan indien beide zalen vrij zijn en kost € 750.

Deze lijst is geldig onder voorbehoud van wijzigingen en typfouten.



*Onze kaart:*





## I Aperitieven en receptieformules

per stuk:

Pineau des Charentes wit	€ 8,00
Maison (basis safari)	€ 8,00
Kir royale	€ 8,00
Sherry dry	€ 8,00
Porto	€ 8,00
Martini (wit)	€ 8,00
Kir	€ 8,00
Schuimwijn	€ 8,00

Indien het tweede aperitief op voorhand besteld wordt is het aperitief meteen naar believen gedurende maximaal 2u. Receptie A wordt dan geserveerd met wat versnaperingen.

-----

Aperitiefglaasjes per stuk	€ 1,60
Nootjes, chips en zoutkoekjes zoveel u wenst, per pers.	gratis

## II 3 uur durende receptie formules / babyborrels.

In totaal kiest u 9 hapjes (Of 7 + friet). Het maakt niet uit of het warme, koude of dessertjes zijn...

**Een oester telt voor 2 hapjes!**

Onze suggestie: "3 koude voorgerechtjes"

* crunchy sushi	* luzerne met gerookte zalm en wasabimayonaise
* ganache van foie gras met amandelbrood	* preischeuten met tijgergarnalen en mini tomaat
* parmaham met meloenbolletjes	* Mini bagel zalm en kruidenkaas
* parmaham met espuma van mango	* Bord met 3 tapenades (tonijn / pesto spread rosso /zoete peper roomkaas)
* Taboulé met gerookte forel	* Bord op tafel met rauwe groenten en cocktailsaus (wortel, bloemkool, radijs)
* Haringhapje met curry	
* verse oester	
	* Bord met olijven, kaasjes en salamietjes

Onze suggestie: "één soepje"

* Kreeftensoep
* Pompoensoep (sept. okt. nov.)
* Kervelroomsoep met gerookte eend
* Aspergeroomsoep met koornbloemblaadjes
* Preiroomsoep met broccoligarnituur en gebakken spekjes
* Soepje van boschampignons met gerookte paling



Onze suggestie: "3 warme gerechtjes"

* oester met champagnesaus	* scampi nantua	* Warme dagvis met curry
* een gevuld toastcupje	* mini hot-dog	* garnaal in filo
* Breydelspek met mosterdroomsaus	* mini loempia	
* gepaneerde garnalen "butterfly"	* mini croque	* kippenboutje

Onze suggestie: "2 dessertjes"

* mini dame blanche	* Witte chocolademousse
* Bruine chocolademousse	* Roomsoes met warme chocoladesaus
* Pasteis de nata	* Tiramisu
* Chocoladebavarois	* Javanais
* Miserable	* Gebak peer-caramel
* glaasje fruitsla met perensorbet	* mini fruittaartje
* Frambozenbavarois	

prijs per persoon: € 34 met schuimwijn, alle frisdranken en alle bieren naar believen

\* In deze recepties wordt schuimwijn van het huis geserveerd.

Mogelijk supplement:

- Cava : € 3,5 pp - Champagne : € 7 pp – extra hapjes...

U kunt de receptie langer laten duren aan € 6 per uur en per persoon. Prijs voor iedereen, vraag meer info ter plaatse! (Voor babyborrels € 3 per uur & per persoon)

Alle andere, nu volgende formules duren maximum **2 uur**.

Indien ze gevolgd worden door een maaltijd krijgt u een korting van € 5,5 per volwassene.

Er is dus een prijsverschil tussen zij die blijven om te eten en de andere gasten.

**Receptie E:**

€ 20,10 pp

Met schuimwijn en andere dranken naar believen.

U kiest 4 soorten uit onderstaande lijst:

NIET als babyborrel mogelijk.

**Een oester telt voor 2 hapjes!**

Koude hapjes



* crunchy sushi	* luzerne met gerookte zalm en wasabimayonaise
* ganache van foie gras met amandelbrood	* preischeuten met tijgergarnalen en mini tomaat
* parmaham met meloenbolletjes	* Mini bagel zalm en kruidenkaas
* parmaham met espuma van mango	* Bord met 3 tapenades (tonijn / pesto spread rosso /zoete peper roomkaas)
* Taboulé met gerookte forel	* Bord op tafel met rauwe groenten en cocktailsaus (wortel, bloemkool, radijs)
* Haringhapje met curry	* Bord met olijven, kaasjes en salamietjes
* verse oester	

Soepjes

* Kreeftensoep
* Pompoensoep (sept. okt. nov.)
* Kervelroomsoep met gerookte eend
* Aspergeroomsoep met koornbloemblaadjes
* Preiroomsoep met broccoligarnituur en gebakken spekjes
* Soepje van boschampignons met gerookte paling

Warme hapjes

* oester met champagnesaus	* scampi nantua	* Warme dagvis met curry
* een gevuld toastcupje	* mini hot-dog	* garnaal in filo
*Breydelspek met mosterdroomsaus	* mini loempia	
* gepaneerde garnalen "butterfly"	* mini croque	* kippenboutje

**Receptie A :**

Met schuimwijn en andere dranken naar believen. Tapenades, nootjes en chips

€ 17,50

\* In deze recepties wordt schuimwijn van het huis geserveerd.

Mogelijk supplement:

- Cava : € 3,5 pp - Champagne : € 7 pp – extra hapjes...

### III Koude voorgerechten

½ kreeft "en belle vue"	€	24,00
Foie gras op 2 wijzen (als pastei en zacht gebakken lever)	€	20,00
Verse ganzenleverpastei van het huis met Xeresgelei	€	20,00
Gek slaatje van de chef met grijze garnalen, gerookte zalm en foie gras	€	17,00
Salade van verse grijze gepelde garnalen	€	17,00
Lauw slaatje met scampi's, kwartelei en gerookte zalm	€	14,00
Gerookte zalm, gerookt volgens de regels van de kunst	€	14,00
Meloen met parmaham	€	14,00
Gemarineerde zalm met asperges, dille en een rivierkreeftje	€	14,00
Zomers slaatje met gebakken kippereepjes + kalfszwezeriken	€	17,00
Frivool slaatje van gerookte zalm, St Jacobsvruchten en gepocheerde zalm	€	17,00
Zomers slaatje met gebakken kippereepjes	€	14,00
Bordje met pandalusgarnalen en cocktailsaus	€	14,00
Gegarneerde vispastei	€	14,00
Tomaat Mozarella	€	14,00
Gepocheerde zalm op frivool slaatje met cocktailsaus	€	14,00
Duo van gerookte zalm en gepocheerde zalm	€	14,00
Domaine Joel Delauny Touraine en/of Château Reynier, Bordeaux superieur, bieren	€ 5,00	
Huiswijn, bieren en frisdranken als forfait	€ 2,60	

Indien u 2 voorgerechten (warm en/of koud) kiest, krijgt u de soep aan de helft van de prijs!  
Koffie, koekjes of pralines zijn dan ook gratis.

## IV Soepen

Er is steeds 1 broodje inbegrepen.

Schaaldierenroomsoep	€ 11,00
Noordzeeketeltje	€ 6,50
Romig groentesoepje , geparfumeerd met gerookte kipperfilets	€ 6,50
Ossenstaartsoep met verse stukjes ossenstaart	€ 6,50
Komkommerroomsoep *	€ 4,50
Aspergeroomsoep met koornbloemblaadjes *	€ 4,50
Aalsterse soep met toostje onder kaas (= ajuinsoep) *	€ 4,50
Pompoensoep (sept. okt. nov.) *	€ 4,50
Kervelroomsoep met gerookte eend	€ 4,50
Preiroomsoep met broccoligarnituur en gebakken spekjes	€ 4,50
Selderroomsoep *	€ 4,50
Tomatenroomsoep *	€ 4,50
Soepje van boschampignons en gerookte paling	€ 4,50
Preisoep met gevogelttereepjes	€ 4,50
Wortelsoep *	€ 4,50
Agnes Sorel-roomsoep met shiitakes	€ 4,50

\* = geschikt voor vegetariërs

Indien u een soep en een voorgerecht kiest (of 2 voorgerechten) dan zijn de koffie, koekjes of pralines gratis.





***Alleen de beste vis wordt geselecteerd voor onze gerechten !!!***

## V Warme voorgerechten

Alle hiernavolgende visgerechten zijn 99,99% zonder graten !

Scampi's "maison" (in kreeftesaus met kerrie)	€ 16,00
Gevarieerd slaatje met gebakken kalfszwezeriken	€ 20,00
Bladerdeeggebakje gevuld met kip en kalfszwezeriken	€ 17,00
Met zalm gevulde tongfilets in gekruide roomsaus	€ 17,00
Rolletje van zalm en tong, noordzeegarnalen en een langoustine	€ 20,00
Schelp met zalm-victoria-garnalen en fijne groenten	€ 16,00
Groenlandse heilbotfilet in kreeftenroomsaus en een rivierkreeftje	€ 14,00
Duo van Groenlandse heilbot en scampi's met een snuifje saffraan	€ 14,00
Duo van Groenlandse heilbot en St. Jacobsvruchten	€ 17,00
Witte zalmfilet in gekruide roomsaus of in kreeftenroomsaus	€ 14,00
Bladerdeeggebakje gevuld met kip	€ 14,00
Victoriabaarsfilet in preiroomsaus	€ 14,00
Witte zalmfilet met een licht mosterdsausje en gefruite prei	€ 14,00
Schelpje met noordzeevis en fijne groenten	€ 14,00
Gepocheerde verse roze zalm met bieslooksaus	€ 14,00
Halve aardappel met noordzeevis en lauwe grijze garnalen	€ 14,00
Domaine Joel Delauny Touraine en/of Château Reynier, Bordeaux superieur, bieren	€ 5,00
Huiswijn, bieren en frisdranken als forfait	€ 2,60

Indien u 2 voorgerechten (warm en/of koud) kiest, krijgt u de soep aan 1/2 van de prijs!  
Uiteraard zijn de koffie, koekjes of pralines ook gratis.

## VI Visgerechten als hoofdschotel

De visgerechten zijn steeds voorzien van puree, rijst of frietjes.

Alle visgerechten zijn 99,99% zonder graten.

De gerechten waarbij \*\*\* staat zijn naar believen, voor de andere is er één ruime portie vis.

De aardappelbereiding en de groenten zijn altijd naar believen.

**Nieuw:** Suggestie: trio van puree (vervangt aardappelbereiding en groenten)

De drie soorten puree zijn : aardappelpuree, broccolipuree en wortelpuree.



Jumbo mosselen naar believen	dagprijs ongeveer:	€ 41,00
Gepocheerde zeetong met seizoengarnituur 3/kg		€ 41,00
Zeetong "maison" = met kreeftensausje en kerrie		€ 41,00
Drieluik van vis roze zalm, groenlandse heilbot en tongfilet		€ 39,00
Groenlandse heilbotfilet in kreeftenroomsaus met groenten***		€ 35,90
Witte zalmfilet in gekruide roomsaus***		€ 35,90
Victoriabaarsfilet in preiroomsaus***		€ 35,90
Gepocheerde zalm ***		€ 35,90
Domaine Joel Delauny Touraine en/of Château Reynier, Bordeaux superieur, bieren		€ 8,00
Huiswijn, bieren en frisdranken als forfait		€ 3,80

Let op: Indien alleen een hoofdschotel wordt genomen zonder voorgerecht of soep, wordt er een supplement van € 3,5 pp gerekend.

Deze toeslag geldt niet voor mosselen en tong.

**Alleen vers en veilig vlees komt bij ons in aanmerking voor verwerking.**

## VII Vleesgerechten als hoofdschotel

Er wordt rondgekomen tot iedereen voldoende heeft, tenzij anders vermeld.

De aardappelbereiding en de groenten zijn altijd naar believen.

Er is ook steeds een passende garnituur inbegrepen, u kunt zelf zonder probleem uw combinatie bepalen. Uiteraard verlenen wij u graag advies.

Sausen: Champignonroomsaus, pepersaus, rode wijnsaus, mosterdsaus, jagerssaus, sinaasappelsaus, romige portosaus, enz.

Aardappelen: Frietjes, kroketjes, aardappelen in de pel, gratin dauphinois, enz.

Groenten: Een boeket van 4 warme groenten of trio van puree



Filet pur (Holstein)	€ 41,00
Buffet met côte à l'os, 3 sausen en roerbakgroenten	€ 37,50
Lamsfilet of kalfsgebraad	€ 41,00
Rosbief (Belgisch wit-blauw)	€ 37,50
Variatie van vlees roastbeef, varkensfilet en lamsnootjes	€ 37,50
Varkenshaasjes	€ 37,50
Varkensgebraad, bereiding naar keuze.	€ 35,90
Op grootmoeders wijze, met mosterd en look, met fijne groentesaus, "bordelaise" of "blackwell", met fijne kruiden	
Duivelsgebraad met mosterdsaus	€ 35,90
Ardeens gebraad met jagerssaus	€ 35,90
Kasselrib met champignonroomsaus	€ 35,90
Ribbetjes 1 portie met 7 groenten en aardappel in de pel	€ 35,90
Domaine Joel Delauny Touraine en/of Château Reynier, Bordeaux superieur, bieren	€ 8,00
Huiswijn, bieren en frisdranken als forfait	€ 3,80

Let op: Indien alleen een hoofdschotel wordt genomen zonder voorgerecht of soep, wordt er een supplement van € 3,5 pp gerekend.

## VIII Gevogelte als hoofdschotel

Er wordt rondgekomen tot iedereen voldoende heeft, tenzij anders vermeld.  
Er is ook steeds een passende garnituur inbegrepen.  
De aardappelbereiding en de groenten zijn altijd naar believen.



Eendenborstfilet. Rosé gebakken.	€ 35,90
Parelhoen. Suggestie: met sinaasappelsaus.	€ 35,90
Kippenfilet. Suggestie: met kreeftensaus.	€ 35,90
Ambachtelijke kalkoenrollade, licht gepekeld.	€ 35,90
Kip aan het spit 1 portie	€ 27,00
Domaine Joel Delauny Touraine en/of Château Reynier, Bordeaux superieur, bieren	€ 8,00
Huiswijn, bieren en frisdranken als forfait	€ 3,80

Let op: Indien alleen een hoofdschotel wordt genomen zonder voorgerecht of soep, wordt er een supplement van € 3,5 pp gerekend.

### ***Voor onze vegetarische klanten:***

Voor onze vegetarische klanten bereiden wij graag een aparte schotel.  
Wij vragen wel met aandrang om **op voorhand** te melden als er vegetariërs zijn.  
Zij eten mee aan de prijs van de rest van de groep.

### ***Mensen met een speciaal dieet / allergenen.***

Wij houden rekening met speciale wensen van mensen die een dieet volgen, maar alleen **indien op voorhand gemeld**.

### ***Halal***

Halal bereidingen kunnen ook, uitgevoerd onder toezicht van een moslim.

## **IX Barbecue**

U kunt ook enkele barbecueformules bij ons bestellen.

**Barbecue A** (alleen vlees) Kies 5 soorten uit de onderstaande lijst. Voor de kinderen 3.

- Ribbetjes
- Worst
- Kippenboutjes
- Gemarineerde kotelet
- Lamskoteletjes
- Varkensbrochet
- Kasselrib
- Groenten, sausen, aardappelen



alles voor € 39,9 per persoon (Meer dan 5 soorten: per extra soort € 4 )

2 warme sausen bij deze formule: + € 2,5 pp.

Domaine Joel Delauny Touraine en/of Château Reynier, Bordeaux superieur, bieren	€ 8,00
Huiswijn, bieren en frisdranken als forfait	€ 3,80

Indien u kreeft wenst als voorgerecht, zie Barbecue 1.

**Let op:** Bij slecht weer (vanaf 5 Beaufort of bij hevige neerslag) kunnen wij beslissen om het vlees te bakken in de keuken binnen.

We doen er steeds alles aan om de barbecue buiten te laten doorgaan.

Als de barbecue doorgaat bij u thuis, voorzie dan:

- 1) een overdekte plaats om te bakken in geval van regen.
- 2) een plaats om de uitgebrande houtskool te deponeren.
- 3) een tafel om de groenten op te plaatsen en enkele tafels voor de kok.

**Culinaire barbecue B** (alleen vis, vlees of combinatie vlees en vis)

Kies in totaal 5 soorten uit de onderstaande lijst. De kinderen bekommen 3 soorten.

Vis:

- Brochette met gepelde scampi's
- Stukje zalm en papillotte
- Stukje victoriabaarsfilet met fijne kruiden en papillotte
- Forel met fijne groenten en papillotte
- Witte zalm in een jasje van ham



Vlees:

- Worst
- Kippenboutjes
- Gemarineerde kotelet
- Lamskoteletjes
- Varkensbrochet
- Groenten, sausen, aardappelen
- Steak
- Côte à l'os
- Ribbetjes
- Kasselrib



In deze formule mag u ook 2 warme sausen kiezen. Keuze uit:

Bearnaise, romige portosaus, pepersaus, mosterd en look, champignonroomsaus  
kreeftsaus met groentebrunoise, kreeftsaus zonder groenten, saffraansaus, bieslooksaus

alles voor € 45,9 per persoon (Meer dan 5 soorten: per extra soort € 4 )

**Nieuw:** U kunt 2 soorten vis vervangen door ½ kreeft op de BBQ.  
Bvb kreeft als voorgerecht en dan 3 soorten vlees. Extra suppl € 5  
(alleen bij deze BBQ)

Domaine Joel Delauny Touraine en/of Château Reynier, Bordeaux superieur, bieren € 8,00  
Huiswijn, bieren en frisdranken als forfait € 3,80



**Let op:** Bij slecht weer (vanaf 5 Beaufort of bij hevige neerslag) kunnen wij beslissen om het vlees te bakken in de keuken binnen.

We doen er steeds alles aan om de barbecue buiten te laten doorgaan.

**X Kindergerechten tot 12 jaar**

**Kinderen tot 12 jaar eten aan een verminderde prijs.  
Zij eten bij voorkeur het menu van de ouders mee.**

0 t.e.m. 2 jaar : gratis  
3 t.e.m. 5 jaar : 1/3 van de prijs  
6 t.e.m. 11 jaar : 1/2 van de prijs



**Of** u kiest een kindermenu:

De aardappelbereiding mag u vrij kiezen. Appelmoes wordt steeds voorzien.

Aperitief: fruitsapje(s) met chips

Aperitiefhapjes idem aan de ouders of partysnacks inbegrepen

\*\*\*

Soepje (idem volwassenen, zonder soep -1,5 euro)

\*\*\*

Eén van deze hoofdschotels met een frisdrankje naar keuze

Gebakken kippenbout

Hamburger

Balletjes in tomatensaus (ambachtelijk)

Frikandel

(Alle kinderen nemen dezelfde hoofdschotel)

\*\*\*

Als dessert voorzien wij een Cornet.

Voor andere desserts kunnen de prijzen aangepast worden.

0 t.e.m. 2 jaar : gratis

3 t.e.m. 5 jaar : € 21

6 t.e.m. 11 jaar : € 31

Kinderen kunnen ook mee-eten van dessertbuffet of ijslam.

Meerprijs:

	6 t.e.m. 11	3 t.e.m. 5
IJstaart ambachtelijk, kan een lam zijn	4,00	2,67
Basis dessertbuffet	5,50	3,67
Uitgebreid dessertbuffet	7,25	4,83
Uitgebreid en luxueus dessertbuffet	9,00	6,00

Voor nog andere desserts kunnen de prijzen aangepast worden.

## XI Koude buffetten

U kunt ook een koud buffet nemen als hoofdschotel.

Er zijn steeds groenten voorzien, koude aardappelen of aardappel in de pel en de schotels worden versierd met fruit. Ook de sausjes zijn inbegrepen.

Nieuw: Stel nu zelf uw koud buffet samen!

Afhankelijk van de soort ingrediënten die u kiest, verandert de prijs van het buffet.

Wij stellen voor om 12 ingrediënten te kiezen, voor een evenwichtig buffet.

Meer of minder mag ook, het gewicht per persoon, per portie blijft steeds gelijk.

**Meer info:** ongeacht of u veel of weinig ingrediënten aangeeft, u bekomt steeds een even grote portie per persoon.

Dus hoe meer ingrediënten u selecteert, hoe kleiner de hoeveelheid per soort op het buffet wordt.

Buffet "zoals bij de koning" aan € 39 per persoon.

Deze prijs geldt indien u uitsluitend uit volgende vlees- en viswaren kiest.

tonijnsla	vispastei
koolvis	tomaat met krabsla
pandalusgarnalen	haring met dille
américain préparé	varkensgebraad
salami	gekookte achterham
hennepot	vleespastei
hoofdvlees	stukjes kippenbout
hespenworst	gepocheerde zalm
gerookte bacon	gepocheerde forel
makreel met peper	

Domaine Joel Delauny Touraine en/of Château Reynier, Bordeaux superieur, bieren	€ 8,00
Huiswijn, bieren en frisdranken als forfait	€ 3,80



Buffet “zoals bij de keizer” aan € 44 per persoon.

Deze prijs geldt indien u ook één of meerdere van de volgende ingrediënten wenst.  
U mag ook zaken van het vorige buffet (koning) selecteren.

halve tomaat belegd met grijze garnalen  
gerookte zalm  
parmaham  
langoustines 1 pp  
gebakken scampi's 2 pp  
rosbief  
kabeljauw  
gerookte heilbot  
gerookte forelfilet

Buffet “zoals in de hemel” aan € 47,5 per persoon

Deze prijs geldt indien u ook één of meerdere van de volgende ingrediënten wenst.  
U mag ook zaken van de 2 vorige buffetten (koning en keizer) selecteren.

foie gras  
oesters 2 pp  
kreeft

**Frietjes zijn steeds extra te betalen en kosten € 1 per persoon.**

Domaine Joel Delauny Touraine en/of Château Reynier, Bordeaux superieur, bieren	€ 8,00
Huiswijn, bieren en frisdranken als forfait	€ 3,80

## XII De groenten

Bij de hoofdschotels zijn steeds 4 warme groenten inbegrepen of een zestal koude.

**Warme** groenten keuze uit:

*worteltjes, erwtjes, boontjes\*, bloemkool, broccoli, champignons, asperges, witloof, zilveruitjes in rode wijn, enz...*

*\* boontjes in spek gewikkeld suppl. € 0,7 pp*

*\* boontjes aangestoofd met spek en/of ui geen toeslag.*

*\* peer in witte wijn suppl. € 1,4 pp*

Indien u geen voorkeur heeft, dan maken wij graag een keuze voor u.

Assortiment **koude** groenten “klassiek”:

*sla, tomaat, komkommer, mais, rode biet, geraspte wortel, eventueel radijsjes*

Assortiment **koude** groenten “modern”:

*sla, gedroogde tomaat in olie, kwarteleieren (1/2 pp), geraspte worteltjes, mais, rode biet, vinaigrette*

Suggestie: trio van **puree** (vervangt aardappelbereiding en groenten)

*De drie soorten puree zijn : aardappelpuree, broccolipuree en wortelpuree .*

*Ook mogelijk zijn **roerbakgroenten**. Dit is een mengeling van bloemkool, boontjes, broccoli en wortelen. Geen afwijking mogelijk.*

## XIII Nagerechten en koffie

Wij bieden de koffie gratis aan indien u soep en voorgerecht of 2 voorgerechten neemt!

Basis dessertbuffet met:

vers fruit, verschillende soorten sorbet, chocolademousse,

variatie van gebak miserable, javanais, pasteis de nata, roomsoezen, speculoostaart,

bavarois, roomijs. € 11,00

De samenstelling van het buffet kan licht afwijken.

Indien u alleen dessertbuffet neemt en geen maaltijd: € 18,00

Uitgebreid dessertbuffet met:

vers fruit, verschillende soorten sorbet, chocolademousse,

variatie van gebak miserable, javanais, pasteis de nata, roomsoezen, speculoostaart,

roomijs, assortiment van mini-bavarois € 14,50

De samenstelling van het buffet kan licht afwijken.

Indien u alleen dessertbuffet neemt en geen maaltijd: € 21,50

Uitgebreid dessertbuffet luxueus met:

vers fruit, verschillende soorten sorbet, chocolademousse,

variatie van gebak miserable, javanais, pasteis de nata, roomsoezen, speculoostaart,

roomijs, assortiment van mini-bavarois, assortiment dessertglaasjes € 18,00

De samenstelling van het buffet kan licht afwijken.

Indien u alleen dessertbuffet neemt en geen maaltijd: € 25,00

Koffie 3 X bediend € 2,90

Pralines 2 pp € 1,50

Assortiment van koekjes bij de koffie € 1,00

Wij bieden de koffie, koekjes en pralines gratis aan indien u soep en voorgerecht

of 2 voorgerechten neemt!

IJstaart ambachtelijk, speciale vorm, smaak naar keuze € 8,00  
lam, zwanen, huis enz.. . Met foto suppl. € 15 per foto (min 20 pers).  
Speciale garnituren worden ook extra aangerekend (+- 10 euro per stuk)

Stel zelf uw mini dessertbordje samen en **kies 4 mogelijkheden** uit deze opties: € 6,00

Roomijs	Witte chocolademousse
Bruine chocolademousse	Roomsoes met warme chocoladesaus
Pasteis de nata	Tiramisu
Chocoladebavarois	Javanais
Miserable	Gebak peer-caramel
glaasje fruitsla met perensorbet	mini fruittaartje
frambozenbavarois	

Per extra soort suppl. € 2



Aardbeiensoepje met sinaasappel in seizoen € 6,00

Coupe met vers fruit en verse slagroom. € 6,00

Coupe met aardbeien en verse slagroom. € 6,00

Dame blanche € 6,00

Klassiek gebak keuze uit:

- frambozentaart € 6,00

- progres € 6,00

- fruitgebakje € 6,00

- biscuit crème fraiche met coulis € 6,00

- warme appeltaart met een bolletje ijs € 6,00

- zwarte woudtaart € 6,00

Foto op de taart = suppl. € 1 per stuk taart en € 12 per foto

Sabayon met rood fruit € 6,00

Koffie 3 X bediend € 2,90

Pralines 2 p.p. € 1,50

Assortiment van koekjes bij de koffie € 1,00

## XIV De wijnen

Schuimwijn van het huis	€ 23,00
Cava	€ 29,00
<u>Witte wijnen</u>	
Domaine Joel Delauny Touraine blanc	€ 34,00
Barrel Selection Chenin blanc	€ 29,00
<u>Rode wijnen</u>	
Château Reynier Bordeaux Superieur	€ 34,00
Barrel Selection Cabernet Sauvignon	€ 29,00
Borrels:	
Grand Marnier	€ 10,00
Cognac	€ 10,00
Calvados	€ 10,00
Whisky	€ 10,00
Elixir d'Anvers	€ 10,00

#### VIII Forfait en uitzonderingen

**Forfait** voor drank naar believen (= alle bieren en frisdranken van de drankkaart in de zaal)  
na een maaltijd. Prijs per persoon: € 18,20

Indien er geen volwaardige maaltijd wordt genomen, dienen er minstens 4 belegde broodjes genomen te worden en verhoogt het drankforfait tot € 33,8

**Let op! Artikel 8 van de verkoopvoorwaarden** (zie laatste bladzijde)  
**kan hier van toepassing zijn !!!!**

**Indien** er een DJ gevraagd wordt dan is het verbruik van deze ten laste van de klant.

Kurkrecht = € 1010,00 / fles wijn van maximaal 75 cl.  
 Zoniet verhoogt de prijs proportioneel en recht evenredig met de inhoud van de fles.

Eigen gebak : prijs service = 50 % normale VKPR.

#### XV Achtergrondmuziek

Ook de muzieккеuze in de zaal heeft u in de hand.  
Dit zijn de mogelijkheden:

- \* Cd's van het Katelijnenhof die willekeurig afgespeeld worden
- \* Cd's van jullie zelf die willekeurig afgespeeld worden
- \* Joe 60&70
- \* Joe 80&90
- \* Joe easy
- \* Joe lage landen
- \* MNM
- \* MNM hits
- \* Nostalgie
- \* Q-foute radio
- \* Q-Max hits
- \* Q Music
- \* Radio 2 Bene Bene
- \* Radio 2 West-Vlaanderen
- \* Radio 1
- \* Studio Brussel
- \* Studio Brussel de tijdloze
- \* Top Radio
- \* Top Versuz Radio
- \* NRJ
- \* Klara
- \* Radio Bingo
- \* Joe

1) Onze facturen zijn **contant te betalen** op de dag van het event. Bijgevolg zal in geval van laattijdige betaling van rechtswege en vanaf de kalenderdag volgend op het verzenden van de eerste herinnering een intrest aangerekend worden op de openstaande bedragen. De toegepaste interestvoet is de actuele wettelijke interestvoet zoals bepaald in de Wet van 2 augustus 2002 betreffende de bestrijding van de betalingsachterstand bij handelstransacties en gepubliceerd in B.S. Tevens zal bij gebrek aan betaling na aanmaning bij gewone brief, het verschuldigde bedrag van rechtswege verhoogd worden met een forfaitaire vergoeding van 20 euro als het verschuldigde saldo lager dan of gelijk aan 150 euro is; 30 euro + 10% van het verschuldigde bedrag als het verschuldigde saldo gelijk aan of hoger is dan 150,01 euro en maximum 500 euro bedraagt. 65 euro + 5% van het verschuldigde bedrag als het verschuldigde saldo tussen 500 euro bedraagt en 2000 euro (maximum) bedraagt. Elke klacht over de kwaliteit van de geleverde goederen moet uiterlijk 24 uur na de levering worden overgemaakt.

Klachten in verband met facturatie kunnen slechts in aanmerking worden genomen zo zij binnen de acht dagen na ontvangst van de goederen bij aangetekende brief worden meegedeeld. In geval van betwisting zijn uitsluitend de rechtbanken van Kortrijk bevoegd. De leveringen geschieden op risico van de bestemming. Er wordt uitdrukkelijk overeengekomen dat de klant door het plaatsen van een bestelling onze algemene verkoopsvoorwaarden erkent. Elke wijziging hieraan moet voorafgaandelijk in een schriftelijk akkoord worden vastgelegd.

2) **Annulatie** dient schriftelijk en gedateerd te geschieden.

In geval van annulatie minder dan 60 dagen voor de activiteit blijft het voorschot eigendom van het Katelijnenhof. Voor annulatie minder dan 10 dagen voor de activiteit is de klant in alle gevallen verplicht 35 % van de reservatie waarde van de gehele manifestatie te vergoeden. Bij annulatie minder dan 5 dagen voor de activiteit is de klant in alle gevallen verplicht de reservatie waarde van de gehele manifestatie te vergoeden.

**3) Iedere levering van dranken, voedingswaren of diensten in de zalen is uitsluitend voorbehouden aan het Katelijnenhof, tenzij er een andere schriftelijke overeenkomst is.**

4) De klant is eraan gehouden voor iedere dansavond met groot orkest een aanvraag tot toelating in te dienen bij SABAM, Rijselsestraat 51, 8500 Kortrijk, Tel : 056/210738 en alle kosten voortvloeiend uit deze aanvraag te dragen. Voor een gewone disc-jockey betalen wij jaarlijks een vaste bijdrage. **Het verbruik (drank en voeding) van de DJ is ten laste van de klant. Gelet op de nieuwe geluidsnormen**, van kracht op 01/01/2013, moet de klant de DJ of elke andere persoon of toestel dat geluid produceert verplichten zich aan deze normen te houden. De toelating voor onze zaal is – maximaal geluidsniveau > 85 dB(A) LAeq,15min en ≤ 95 dB(A) LAeq,15min. Dit is ruim voldoende. **Alle boetes ten gevolge een overschrijding van deze voorwaarde zijn ten laste van de klant.** Er wordt een professionele houding van elke DJ of geluidstechnicus verwacht.

Het is niet toegestaan om muziek af te spelen via B2C diensten zoals **Spotify, Deezer, Youtube...** Dit geldt voor elke horecazaak, winkel enz... Doet de klant of zijn DJ dat toch en er volgt een boete, dan is deze ten laste van de klant.

5) Alle door de klant meegebrachte materiaal dient door de klant te worden verzekerd en direct na het beëindigen van de manifestatie te worden verwijderd uit de zaal. Het Katelijnenhof behoudt het recht de leverancier te aanvaarden en voorschriften te geven om de lokalen ongeschonden te behouden. **Het is strikt verboden om versieringen aan de muren of plafonds te bevestigen met duimspijkers of kleefband !** Bij beschadigingen van een deel van de muur wordt het geheel als beschadigd beschouwd.

6) **Het gebruik van de zaal** is strikt beperkt tot de in deze overeenkomst vastgestelde functie. Iedere wijziging in de voorheen verklaarde bestemming brengt automatisch het recht tot prijsherziening met zich mee.

7) Het gebruik van de zaal is gratis van zodra het verbruik hoger ligt dan € 1350. Indien het verbruik lager ligt, wordt het factuurbedrag opgetrokken tot € 1350.

8) **Sluitingsuren zaal:**

**In geval van een event dat 's morgens start tussen 7u en 10u59 (vb. ontbijt)**

Event kan maximaal 6 uur duren. De bar sluit steeds een half uur voor het event eindigt.

**In geval van een event dat start op de middag tussen 11u en 13u59**

De bar sluit om 18u00, de zaal sluit om 18u30.

Uitzondering receptie: Event kan maximaal 6 uur duren. De bar sluit na 5,5 uur.

**In geval van een event dat start in de namiddag tussen 14u en 17u59 (vb. babyborrel)**

Event kan maximaal 6 uur duren. De bar sluit steeds een half uur voor het event eindigt.

**In geval van een event dat 's avonds start vanaf 18u**

De bar sluit om 2u30, de zaal sluit om 3u.

Uitzondering: een avondreceptie kan ook maximaal 6u duren. Ook hier sluit de bar 1/2 uur voor het einde van het event.

Indien het event toch langer uitloopt dan het sluitingsuur wordt per begonnen uur een toeslag van € 135 (btw incl.) aangerekend. Geen enkel drankenforfait geldt dan nog.

9) **De klant is verantwoordelijk voor de goede orde in en rond de feestzaal.** Schade veroorzaakt door een der aanwezigen kan verhaald worden op deze persoon maar als deze om gelijk welke reden de schade niet kan vergoeden (vb: te weinig financiële middelen of de veroorzaker is onbekend) kan deze schade eveneens ondeelbaar worden verhaald op de klant, zijnde de persoon die het feest heeft besteld.

**10) Betaalmogelijkheden en kortingen**

Het event moet steeds vereffend worden, ten laatste de dag zelf bij vertrek. U krijgt dan ook 2 % korting.

10.1) Het makkelijkst: u stort alles (of een groot deel) in de week voor het event.

Storting op BE 48 4631 1391 2127. U krijgt van ons een e-mail hoe dit kan de week voor het event.

10.2) Betalen kan ook met Payconiq, NIET met bancontact en NIET met credit card. Let erop dat de week- en daglimiet bij Payconiq verschilt van bank tot bank. Voor aanvang van het feest = 2% korting.

Bekijk hier de limieten van jouw bank:

<https://www.payconiq.be/nl/faq/wat-zijn-de-limieten-om-payconiq-betalingen-te-ontvangen>

10.3) Betalen kan ook cash, maar het totale saldo mag dan niet hoger zijn dan € 3000, want boven de € 3000 is het verplicht om zo goed als alles via de bank te regelen. Voor aanvang van het feest = 2% korting.

Dus van zodra het saldo groter is dan € 3000, ook niet een deel cash en een deel giraal.

Betalen na de activiteit kan niet. Gebeurt het toch dan wordt er geen korting gegeven.

Op het extra verbruik de dag zelf wordt er geen korting gegeven.

10) **Prijsherziening.** In uitzonderlijke omstandigheden is een prijsherziening op de volledige prijs mogelijk. Indien een prijsherziening zou doorgaan mag de klant zonder kosten het event annuleren. Prijsherzieningen kunnen in volgende gevallen:

a) Indien het BTW percentage verhoogt kan het Katelijnenhof de prijs herberekenen en het nieuwe BTW tarief aanrekenen aan de klant.

b) Indien objectief kan aangetoond worden dat één of meerdere van deze kosten meer dan 30% gestegen zijn t.o.v. de datum van de offerte. De prijsstijging wordt verrekend op maximaal 80% van de verkoopprijs en slechts pro rata het overeenkomstig deel van de verkoopprijs.

	pro rata gedeelte van de verkoopprijs:			
lonen	35%	electriciteit	5%	
voedselkosten	35%	propaangas	5%	



11) Het kan gebeuren dat een leverancier een product plots niet meer in voorraad heeft of dat een grondstof niet meer kan geleverd worden wegens uitzonderlijke omstandigheden.  
In dat geval kan het Katelijnenhof het tekort vervangen door een minstens evenwaardig product.