KLOOSTERHOEVE

BRASSERIE · FEESTZAAL · CATERING SERVICE

FeestBrochure
Prijzen 2027

Feestbrochure voor feesten vanaf 20 personen

Inlichtingen/bespreking op afspraak

Geen feesten op zondag en maandag



VOORWOORD

Beste klanten,

Aan de hand van deze brochure kan u uw menu samenstellen voor uw feest. Indien er echter toch speciale wensen zouden zijn, zijn wij altijd bereid hierover te praten en zullen wij indien mogelijk aan uw wensen voldoen. Voor een feestmenu met gerechten uit deze feestbrochure, vragen wij één en dezelfde menu voor het hele gezelschap te kiezen.
Gelieve steeds een afspraak te maken om uw feest te bespreken.

Alle prijzen in deze menulijst zijn in euro en BTW ingebrepen, onder voorbehoud van wijzigingen.

Dirk, Mark en Katrien

Inhoud

Verhuur zaal 5
Receptieruimte 9
Springkasteel 9
Aperitieven 10
Receptie 11
Feestmenu's 12
Koude voorgerechten 18
Soepen 19
Warme tussengerechten 20
Visgerechten 21
Klassieke vleesgerechten 22
Warme vleesgerechten 23
Ijscoupes 24
Desserten 25
Buffetten en bbq 26
Decoratie 29
Dranken en wijnen 30
Ceremonie 34



Orangerie

VERHUUR ZAAL

De orangerie staat steeds gratis ter beschikking voor feesten. Indien U echter privé wenst te zitten, gescheiden van de andere klanten, dan dient U hiervoor een supplement te betalen. Enkel volledige menu's voor volwassenen worden geteld voor het aantal menu's.

Orangerie

vanaf 20 tot 30 menu's*	750,00
31 tot 40 menu's*	600,00
41 tot 50 menu's*	450,00
51 tot 60 menu's*	300,00
vanaf 61 menu's*	gratis

**menu's voor volwassenen*

Het maximum aantal personen voor de orangerie is 90 personen. Inclusief het restaurant kunnen we tot 180 personen plaatsen. Indien u voor uw feest zowel de orangerie als het restaurant nodig heeft is er altijd een huurprijs van 500,00 euro. Voor feesten in het restaurant, gecombineerd met de orangerie voorzien wij onze ruimte na de toog. Wilt u tijdens uw feest eigen muziek spelen, foto's projecteren, acts doen,... dan dient de zaal privé afgehuurd te worden.

Wenst u dansvloer met discobar, dan kunnen wij maximum tot 160 personen plaatsen. Voor feesten met discobar is er een éénmalig supplement van 250,00 euro. Einduur van feesten is maximum tot 3u.

Restaurant

In het restaurant kunnen op zaterdag feesten gehouden worden tot maximum 17u of vanaf 17u. Het restaurant, zonder orangerie, wordt niet privé verhuurd. Beperkte mogelijkheden voor tafelschikking.

STRETCHTENT

Voor feesten vanaf mei tot einde september kan u bij ons ook een tuinfeest organiseren onder onze stretchtent.

Deze ruimte biedt zittend plaats aan 120 personen. De stretchtent bevindt zich naast onze receptieruimte omgeven door de tuin.

De stretchtent heeft een huurprijs van 300,00 euro. Wij serveren hier geen menu aan tafel, enkel recepties, buffetten en bbq. De tafels worden net als op de andere feestlocatie feestelijk opgedekt.



OVERDEKT TERRAS/WINTERCHALET

Van september tot einde april is een deel van ons terras overdekt, volledig afgesloten en verwarmd. In de donkere winterperiode zelfs omgebouwd tot een gezellige chalet.

Hier hebben wij een mooie en gezellige ruimte helemaal afgesloten voor een groep tot 40 personen. Deze ruimte is enkel menu aan tafel geserveerd.





Stretchtent

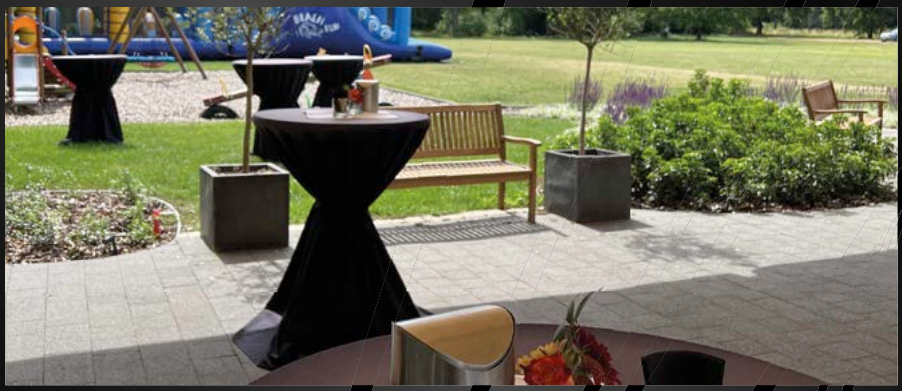


Overdekt terras



Winterchalet





Receptieruimte



Speeltuin

RECEPTIERUIMTE

Naast onze orangerie hebben wij een grote receptie- of aperitiefruimte.
Bij mooi weer staat deze ter beschikking. Grote parasols zorgen voor de nodige schaduw. Deze ruimte staat apart van ons terras voor de gasten van het restaurant om zo in alle rust te aperitieven.

SPRINGKASTEEL

Bij goed weer plaatsen wij voor de kinderen het springkasteel. Dit speeltuig wordt door de Kloosterhoeve opgesteld op het grasplein achter de orangerie, zodat de ouders van binnenuit of van op het terras zicht hebben op de spelende kinderen.
Het gebruik van de speeltuigen is op verantwoordelijkheid van de ouders.

APERITIEVEN

Kir Royal (met cava)	8,30
Cava	7,90
Aperol Spritz	11,00
Pornstar Martini	12,50
Fles cava	36,50
Fles Prosecco	39,00
Fles Vandeurzen Blanc de Blancs	50,00
Fles Baron de Villeboerg Cuvée Brut	60,00
Fles Laurent Perrier Brut	80,00
Fles Bollinger Brut	120,00

Alcoholvrije alternatieven

Sinaasappelsap	3,40
Cava 0%	7,90
Crazy red cheeks	11,00
Mojito zero	11,00
Not so pornstar martini	12,50

Deze aperitieven worden geserveerd met zoute versnaperingen en olijven.

Koude aperitiefhapjes

Toastje	1,40
Glaasje garnaalcocktail	2,40
Brochette mozzarella	2,40
Amuse van gerookte zalm	2,40
Rundscarpaccio	2,40
Meloenbolletjes met Parmaham	2,40

Warme aperitiefhapjes

Kaasballetje	1,30
Garnaalballetje	1,50
Videezakouski	1,30
Vistarteletje	1,30
Scampi fritti	1,30
Mini loempia	1,30
Bisque van garnaal	3,00
Mini-worstebroodje	1,90

RECEPTIE

Cava, sinaasappelsap, 3 warme hapjes,
3 koude hapjes, zoute versnaperingen en
groentjes met dipsausje 23,50

Prosecco, sinaasappelsap, 3 warme hapjes,
3 koude hapjes, zoute versnaperingen en
groentjes met dipsausje 24,50

Champagne, sinaasappelsap, 3 warme hapjes,
3 koude hapjes, zoute versnaperingen en
groentjes met dipsausje 36,00

Een receptie duurt anderhalf uur.
Tijdens de duur van de receptie wordt er continu met de gekozen aperitief en fruitsap rondgegaan.
Op vraag wordt 0% cava geserveerd.
Kinderen tot 15 jaar elke receptie 18,00 euro.



FEESTMENU'S 3-GANGEN

Voorstel 1 aan € 49,50

Tomatenroomsoep met balletjes



Varkenshaasje met warme groenten en kroketten



Chocomousse met ijs en slagroom



Voorstel 2 aan € 49,50

Witloofroomsoep



Tongrolletjes met gerookte zalm, kervelsaus, warme groentjes en puree



Tiramisu met speculoos en bosvruchten



Voorstel 3 aan € 61,00

Meloen met serranoham



Parelhoenfilet met Muscadetdruivensaus, warme groentjes
en kroketten



Bordje met vier fijne dessertjes



FEESTMENU'S 4-GANGEN

Voorstel 4 aan € 71,50

Garnaalcocktail



Waterkerssoep met gerookte zalm



Runds- en varkensgebraad met warme groenten en kroketten



Warme appeltaart met ijs en slagroom



Voorstel 5 aan € 70,50

Lauwwarm spekslaatje met appel en frambozendressing



Kervelroomsoep met balletjes



Trio van Noordzeevis met preiroomsaus,
gefrituurde preisnippers en puree



Rijstpap met fruit en slagroom



Voorstel 6 aan € 67,00

Exotisch kipslaatje



Bloemkoolroomsoep



Speenvarken met honingsaus, warme groentjes,
peertjes met veenbessen en kroketten



Crème brûlée



FEESTMENU'S 5-GANGEN

Voorstel 7 aan € 97,00

Garnaalcocktail

Paprikasoep met vleugje Maredsous

Tongrolletjes met gerookte zalm en kervelsaus

Runds- en kalfsgebraad met warme groenten en kroketten

Dame Blanche met slagroom

Voorstel 8 aan € 91,00

Gevulde perzik met tonijn



Agnes Sorelsoep



Scampi in pittige saus



Runds- en varkensgebraad met warme groenten en kroketten



Dessertpallet



Voorstel 9 aan € 98,50

Vitello tonnato



Andalusische roomsoep



Pasteitje van kip met Brussels lof



Kabaljauwhaasje met verse kruidensaus en preipuree



Verse ananas met ijs en slagroom



KOUDE VOORGERECHTEN

Gevulde perzik met tonijn	17,00
Wildpaté met toast (seizoen)	18,00
Meloen met serranoham	17,50
Lauwwarm spekslaatje met appel en frambozendressing	17,50
Exotisch slaatje van kip met lichte dressing	17,50
Slaatje van gerookte eendenborst met notenvinaigrette	17,50
Rundscarpaccio met notensla en balsamico	18,50
Vitello tonnato	22,00
Carpaccio van tonijn met groene appel	21,00
Tartaar van tonijn, wasabi en avocado	22,00
Zalmcarpaccio, radijs, daikon en mosterdcress	21,00
Garnaalcocktail	20,00
Tomaat met grijze garnaal	20,00
Viscocktail gegarneerd met kabeljauw, krab en garnaal	22,00
Gerookte forelfilet met toast	17,50
Verse zalm *"Belle Vue"*	17,50
Noors vispallet met toast	22,00
Hamrolletjes met asperges (seizoen)	21,00
Gerookte zalm met asperges en bieslook (seizoen)	23,00
Halve baby kreeft *"Belle Vue"*	35,00

SOEPEN

Groentesoep	8,50
Tomatenroomsoep met balletjes	8,50
Minestronesoep	8,50
Kervelroomsoep met balletjes	8,50
Ajuinsoep met kaas	9,00
Pompoensoep met stukjes spek (seizoen)	9,00
Bloemkoolroomsoep	9,00
Witloofroomsoep	9,00
Witloofroomsoep met snippers gerookte zalm	11,00
Witloofroomsoep met grijze garnaaltjes	11,00
Broccoliroomsoep	9,00
Andalousische roomsoep	9,50
Paprikasoep met een vleugje Maredsous	9,00
Waterkerssoep met snippers gerookte zalm	11,00
Kippensoep met stukjes kip en groenten	9,00
Parelhoensoep met stukjes parelhoen	10,00
Agnes Sorel roomsoep	9,50
Aspergeroomsoep (seizoen)	10,00

WARME TUSSENGERECHTEN

Kaaskroketten	16,00
Garnaalkroketten	20,00
Gemengde kroketten	18,00
Koninginnehapje	20,00
Pasteitje van Brussels lof en kippeblokjes	20,00
Broodje van bladerdeeg met gerookte zalm en kervelsaus	20,00
5 Scampi in een pikant roomsausje	19,00
5 Scampi in looksaus	19,00
5 Scampi in preiroomsaus met saffraan	19,50
Gegrillde gamba's	21,00
Kabeljauwhaasje met kreeftensaus	25,00
Sint-Jacobsvruchten met preiroomsaus	22,00
Tongrolletjes met gerookte zalm en kervelsaus	20,00
Opgevuld krokantje van bladerdeeg met zalm en witloof	21,00
Risotto van schaaldieren	21,00
Kortgebakken zalmfilet met seizoensgroentjes	20,00





VISGERECHTEN

Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus, warme groentjes en puree	36,00
Pladijsfilet met kreeftensaus, warme groentjes en puree	33,00
Tongrolletjes met gerookte zalm, kervelsaus, warme groentjes en puree	29,50
Zeewolf met grijze garnaalsaus, warme groentjes en spinaziepuree	30,50
Zalmfilet met champagnesaus, sluimerwten en puree	32,50
Kabeljauwhaasje met verse kruidensaus en preipuree	36,00
Zeebaarsfilet met gecarameliseerd witloof, blanke botersaus en kasteelaardappeltjes	30,00
Trio van Noordzeevis met preiroomsaus en gefrituurde preisnippers en puree	34,50
Doradefilet, basilicumsausje, pastinaak, minipaprika en saffraanaardappel	30,00
Zeewolf met broccolizalf, bisque, schelpjes en puree	31,50
Schelvishaasje met dillesaus, bloemkoolzalf, lente-ui, bloemkoolcouscous en puree	34,00





KLASSIEKE VLEESGERECHTEN

Kalkoengebraad met groentetaartje en fruit	29,00
Kalkoengebraad met warme groenten	29,00
Gemarineerd varkensgebraad met rode wijnsaus, peertjes, veenbessen en warme groenten	29,00
Varkensgebraad met warme groenten	27,00
Varkenshaasje met warme groenten	28,00
Rundsgebraad met warme groenten	33,00
Rundsgebraad en varkensgebraad met warme groenten	30,00
Rundsgebraad en kalfsgebraad met warme groenten	34,50
Kalfsgebraad met warme groenten	36,00
Filetpuurgebraad met warme groenten	38,00
Orlofgebraad met warme groenten	29,00

Deze gerechten worden met kroketten geserveerd.





WARME VLEESGERECHTEN

Parelhoenfilet met Muscadetdruivensaus, warme groentjes en kroketten 30,50

Lamsfilet met graanmosterdsaus, boontjes, gebakken tomaat en gratin dauphinois 36,00

Lamskroontje met rozemarijnsaus, warme groenten en knolselderpuree 36,00

Speenvarken met honingsaus, warme groenten, peertjes met veenbessen en kroketten 30,50

Eend met appelsiensaus, warme groenten en krielaardappeltjes 31,50

Hertenfilet met fine champagnesaus, wintergroenterjes, sterappel met veenbessen en amandelkroketjes (seizoen) 42,00

Hertenfilet met boschampignonsaus, wintergroentjes en amandelkroketjes (seizoen) 42,00





IJSCOUPES

Dame Blanche	11,00
Brésiliënne	11,00
Coupe vers fruit	12,50
Pêche Melba	12,00
Coupe krieken	11,50
Coupe aardbeien(seizoen)	13,00
Banana Split	11,50
Coupe advocaat	12,00

Supplement slagroom	2,50

Pronkijs: € 13,50
Ijstaarten volledig op maat: prijs op aanvraag

DESSERTEN

Koffie of thee: 1 kop	3,40
Koffie naar believen met koekjes	5,80
Warme appeltaart met ijs en slagroom	11,50
Rijstpap met bruine suiker	8,00
Rijstpap met fruit en slagroom	10,00
Chocomousse	10,00
Crème brûlée	10,00
Chocomousse, ijs en slagroom	13,00
Profiterolletjes, ijs en chocoladesaus	11,00
Klassieke tiramisu	10,00
Tiramisu met speculoos en bosvruchten	11,00
Chocolademoelleux met rood fruit en vanille-ijs	13,00
Verse ananas met ijs en slagroom	11,00
Bordje met vier fijne dessertjes	13,00
Panna cotta van koffie met pistache-ijs	12,50
Dessertpallet	15,00
Kaasbordje	16,00

Pronkgebak: € 13,50
Taarten volledig op maat: prijs op aanvraag

WARM BUFFET

€ 42,50

Lamskroontje met rozemarijnsaus
Varkenshaasje met champignonsaus

Zalmfilet met preiroomsaus
Scampi in pittige saus

Warme seizoensgroenten

Kroketten/puree/gratin Dauphinois

Warm buffet verzorgen wij vanaf 30 personen.

DESSERTBUFFET

(Rijstpap, chocomousse, bavarois, fruit, tiramisu,
crème brûlée, taartjes, ijs, pannenkoekjes…)

€ 17,00

Vanaf 30 personen

KOUD BUFFET

€ 44,00

Perzik tonijn
Zalm belle vue
Tomaat met grijze garnaal
Gekookte eitjes
Gegrilde gamba
Gerookte zalm
Gerookte forel
Kip
Hespenrolletjes
Meloen met Serranoham
Varkensgebraad en kalkoengebraad
Rosbief
Rauwkost en sla
Koude aardappeltjes
Pastasalade
Sausjes
Brood en boter

Koud buffet verzorgen wij vanaf 30 personen.

KAASBUFFET

€ 16,00

Vanaf 15 personen

BARBEQUE

€ 45,00

Vlees op de bbq

Kalkoenbrochette
Lamskroontje met rozemarijn
Hamburger
Kippenbout
Spare rib
Chipolataworstje
Witte en zwarte pens
Barbequespek
Argentijnse ribeye

Vis op de bbq

Scampibrochette
Zalmfilet met kruiden

Groenten op de bbq

Groentebrochette
Aardappel in de schil met lookboter

Sauzen en saladebar

Mix salade
Tomaten met pijpajuintjes
Komkommer met dille
Aardappeltjes met kappertjes en augurkjes
Zuiderse pastasalade
Quinoa salade
Couscous indian style
Worteltjes met knolseldergarnituur
Boontjes met rode uiringen
Knapperige witte kool in saladevinaigrette
Mayonaise / Cocktail
Warme sausjes
Broodmand

Barbeques verzorgen wij vanaf 30 personen.
Veggie op aanvraag.

DECORATIE

Al onze tafels worden volledig opgedekt met wit tafellinnen (nappen en servetten). Wij voorzien voor elke tafel standaard bloemenvaasjes en kaarsjes.

Supplementen:

Kandelaar met 5 lange witte kaarsen € 12,50/kandelaar.

Andere kleuren van kaarsen, speciale bloemen of andere wensen zijn steeds op aanvraag.

Menukaarten en/of naamkaartjes worden niet door ons voorzien. Wij zetten wel alles klaar voor u op de tafels. Menu- en naamkaartjes dienen enkele dagen vooraf bij ons binnen te zijn. Voor de naamkaartjes vragen wij een bijhorend plannetje per tafel.

TAFELSCHIKKING

Voor de tafelschikking van uw feest kan u zelf de genodigden per tafel indelen. We bekijken dan samen of uw ideale tafelindeling mogelijk is en bespreken de aanpassingen indien nodig.

Een goede leidraad die u kan volgen om uw tafels in te delen:

Ronde tafels: van 7 tot 10 personen

Ovale tafels: van 11 tot 14 personen

Lange tafels: tot +-24 personen

DRANKEN

Voor de dranken zijn er 2 mogelijkheden.

U kan het aantal flessen en consumpties betalen naargelang het verbruik van uw gasten of u kan opteren voor een forfait waarvan u de prijs per persoon vooraf kent. Dit forfait loopt gedurende 6 uren na de receptie/aperitief. Vanaf het 8ste uur wordt er per begonnen uur € 3,00 per persoon bijgeteld. (Aangerekend voor het volledig aantal oorspronkelijke gasten van de feest.)

Indien u opteert voor een drankforfait zijn al de dranken inbegrepen na de aperitief, d.w.z., tijdens het eten en ook al de dranken na het eten, uitgezonderd aperitieven en digestieven.

Voor de bieren zijn al de bieren van de kaart mogelijk.

Indien u opteert om te betalen volgens verbruik worden de prijzen geteld van de dranken zoals vermeld in onze restaurant menukaart. Wijnen en waters worden per fles aangerekend.

Water € 10,50/ liter fles
Wijnen: zie prijslijst pagina 30-31

Drank forfait 1*

Huiswijnen wit en rood, flessen plat en bruis water, alle bieren van het vat, alle bieren op fles (inclusief trappisten), alle flesjes frisdrank, koffie of thee.

Prijs/per.:

20 t.em. 49 personen	31,00
50 t.em. 79 personen	30,50
80 t.em. 99 personen	30,00
100 t.em. 129 personen	29,50
Vanaf 130 personen	29,00

Drank forfait 2*

Witte wijn Massai (Viognier) en rode wijn Don Pedro de la Vega (Tempranillo/ Monastrell). Overige idem aan drankforfait 1.

Prijs/per.:

20 t.em. 49 personen	33,50
50 t.em. 79 personen	33,00
80 t.em. 99 personen	32,50
100 t.em. 129 personen	32,00
Vanaf 130 personen	31,50

Drank forfait 3*

Witte wijn Mâcon-Villages (Chardonnay) en rode wijn Primitivo di Manduria (Primitivo). Overige idem aan drankforfait 1.

Prijs/per.:

20 t.em. 49 personen	36,00
50 t.em. 79 personen	35,50
80 t.em. 99 personen	35,00
100 t.em. 129 personen	34,50
Vanaf 130 personen	34,00

*Gedurende 6 uren, geteld vanaf einde receptie/aperitief

WIJNEN

Huiswijnen

Wit: Fleur de Baldy - Grenache blanc	glas	6,00
Rood: Brise de France - Merlot	Karaf 25cl	9,50
Rosé: Brise de France - Grenache/Syrah	Karaf 50cl	17,50
	Fles 75cl	23,00

Witte wijnen

Mâcon-Villages - Pierre André - Chardonnay	33,50
Sancerre - Les Fondettes - Sauvignon blanc	43,30
Chablis - Bourgogne - 'Jacques Dépagneux - Vieilles Vignes - Chardonnay	40,50
Graves - Château St-Robert - Sauvignon blanc, Sémillon	31,50
Torre Giacomo - Italië - Pinot grigio	26,50
Grüner Veltliner - Oostenrijk - Norbert Schmelzer	34,00
The Tracer - Duitsland - Riesling	28,50
Nau Mai - Marlbough New-Zeeland - Sauvignon blanc	39,00
Cape 312 - Zuid-Afrika - Chardonnay	27,00
Massai - Zuid-Afrika - Viognier	27,50
Wijnkasteel Vandeurzen - Chardonnay Prestige - Chardonnay	37,50



Rode wijnen

Châteauneuf-du-Pape - Victor Berard - Grenache noir, Mouvèdre, Syrah 39,00

Côtes du Rhône - La Fagotière - Syrah, Mourvèdre, Grenache noir 27,60

Château Haut-Mouleyre - Bordeaux - Cabernet-Sauvignon, Merlot 31,00

Haut-Médoc - Château Troupian - Merlot, Petit verdot, Cabernet Sauvignon 32,20

Château Marcadis Lalande de Pomerol - Merlot, Cabernet Franc/ Sauvignon 44,00

Margaux - Château La Fortune - Cabernet Sauvigon, Merlot 61,80

Cape 312 - Zuid-Afrika - Pinotage 27,00

Don Pedro de la Vega - Réserva - Tempranillo, Monastrell 27,50

Primitivo di Manduria - Riserva Brunhilde - Primitivo 30,00

Mc Peterson - Australië - Shiraz 28,00

Wijnkasteel Vandeurzen - Lemberger Amphorae - Lemberger 39,40

Rosé wijnen

La Rosée de la Grande Barde - Merlot, Cabernet Sauvignon/Franc 32,00

Fumet de Provence - Coteaux Varois en Provence - Grenache, Cinsau 31,00







CEREMONIE

Basisprijs

€ 350,00

Incl. opstellen / opruimen stoelen

Gouden boog zonder decoratie

Stoelen

€ 2,50/stoel

maximum 100 stuks witte stoelen,

overige zwarte of houten banken

Loper

€ 8,00/m

Goede afspraken maken goede vrienden...

Aantal personen en menu

- Bij het vastleggen van een feest geeft u het aantal personen door die u gaat uitnodigen. Wanneer willen wij nog iets weten over uw aantal personen?
  - Van zodra u weet dat het merkelijk minder of meer gasten gaan zijn, geeft u dit door.
  - Drie weken voor de feest geeft u nogmaals uw aantal gasten door en de mogelijke verandering die er nog kan komen.
  - Een week voor de feest het juiste aantal personen. Mochten er in de laatste week nog personen wegvallen dan brengen we al het mogelijke in mindering. Bestelde producten worden aangerekend. De dag voor en van de feest zelf worden geen gerechten meer in mindering gebracht.
- Menukeuze en drankkeuze: ten laatste 14 dagen voor de feest.
- Indien u uitnodigingen of menukaarten laat drukken: graag vooraf uren van uitnodiging en menu met ons afstemmen.
- Voor (bruids)taarten op maat: leg datum tijdig vast bij leverancier.
  Tijdig is het moment dat uw feestdatum vastligt en u weet dat u een taart wenst.

Kindertarieven

- Recepties 18,00
- Indien kinderen hetzelfde menu of hetzelfde menu met een menugang minder nemen dan geven wij volgende kinderkortingen op die gerechten:
  - 0-2 jaar: gratis, we voorzien een opgedekte plaats, leeg bord en bestek maar er wordt geen bord met eten geserveerd.
  - 3-6 jaar: -50%
  - 7-12 jaar: -30%
- Indien kinderen een specifiek kindergerecht bestellen is dat de prijs van dat kindergerecht, zonder bijkomende korting.
- De drankforfaits worden aan dezelfde kortingen geteld.

Dansfeesten

- Einduur voor (dans)feesten is altijd vastgelegd om 3u00.
  Dan gaat de muziek ook uit.
- DJ en muziekmateriaal is niet in de prijs inbegrepen en zelf vast te leggen.



Decoratie

- De zaal staat de dag zelf van de feest ter beschikking om te decoreren. Niet de dag voordien.
- Basisdecoratie kan vooraf worden binnengebracht en wordt door ons standaard geplaatst. Bloemenvaasjes, kaarsen, menukaarten, naamkaartjes… Over bijkomende decoraties worden afspraken gemaakt.

Referenties van leveranciers met wie we samenwerken

- Bruidsgebak:
  - www.pinchofsalt.be
  - www.sopie.be
- Bloemen
  - www.fleurtop.be
- Dj
  - www.djgertv.be
  - www.stecksdj.be





Kloosterhoeve BV
Kloosterdreef 4, 3110 Rotselaar
016 44 36 66
info@kloosterhoeve.be
www.kloosterhoeve.be
BE 0440.813.530
BE48 7343 8318 0927

Uitgave datum: 11/2026
Rev. a