

De Waterhoek

Orsmaelstraat 30 • 3450 Geetbets • Tel: 011/58 78 45

Info@dewaterhoek.be • www.dewaterhoek.be

IBAN BE53 7340 2597 1353 • BIC KREDBEBB

Alle activiteiten mits reservatie – ***bij voorkeur via email***

CULINAIR PROGRAMMA BEDRIJVEN

Formules voor de fun & zakelijke arrangementen !

najaar 2018 – voorjaar 2019



Onze inbegrepen drank "All-in"

Aperitief: Schuimwijn en streekbier
Wijnen: Witte, rode en rosé huiswijn
Frisdranken: Appelsiensap, cola, cola light, cola zero, bruis en plat water, fanta, cola, ice tea, tonic, appelsap, appelkers, fristie en chocomelk
Vatbieren: Stella, St-Feuillien blond en St-Feuillien tripel
Flesbieren: Duvel, Kriek Ter Dolen, Tripel Trezeke, St-Feuillien donker, Jupiler 0%
Koffie of thee

Concept Dinner & Dance

Ideaal voor jaartallenvieringen, vriendengroepen, sportverenigingen, kantoor- en filiaalhouders, ouderverenigingen,.... Of gewoon met z'n tweetjes!
Iedere dinner & dance heeft zijn eigen muziektijdperk.
Onze dj's trachten het beste uit deze thema's te halen!

Betalingen

Menu's waaraan een **dansfeest** is gekoppeld worden **op voorhand betaald** via overschrijving **uiterlijk drie weken voor de activiteit.**

Brunches en menu's zonder een dansfeest betaald u de dag zelf cash/bc/visa/payconiq.
Voorschotten worden besproken adhv het aantal personen.

Groepsreservaties

Voor groepsreservaties voorziet u **1 contactpersoon**. Bij individuele overschrijvingen wordt **de factuur** na betaling doorgemailed/met de post verstuurd aan deze contactpersoon.
Gelieve de groepsnaam te vermelden in uw overschrijving.

No-show

No-show: Voor verminderingen van het aantal personen op de dag van de activiteit zelf wordt enkel een compensatie van het drankenforfait voorzien. Het menugedeelte wordt volledig verrekend.

Speciale voedingseisen

Onze koks bereiden met veel zorg en toewijding deze menu's. Heeft u last van bepaalde voedselallergieën. Bent u eerder viseter, vegetariër of veganist? Laat het ons **op voorhand** weten via info@dewaterhoek.be en we zoeken een passende oplossing!
Alcoholvrije wijnen en schuimwijnen kan u steeds vragen aan onze obers!

■ BRUNCHES ■

Herfst/Halloweenbrunch: Zondag 28 oktober van 10u30 – 15u (kinderen mogen verkleed komen)

11- novemberbrunch: Zondag 11 november van 10u30 – 15u

Sint Niklaasbrunch: Zondag 2 december van 10u30 – 15u

Kinderen geboren vanaf 01/01/2011 (tot en met 7 jaar) zijn gratis en kunnen een bezoekje brengen aan de Sint!

Winterbrunchen: Zondag 9 + 16 december van 10u30 – 15u

Kerstbrunch: Zondag 23 december van 10u30 – 15u

Oudejaarsbrunch: Zondag 30 december van 10u30 – 15u

2019: Nieuwjaarsbrunch: zondag 13 januari (tijdstip en prijs nader bepaald)

Aperitief om 10u30

Aperitiefbubbels, streekbier en appelsiensap

Koud ontbijt- brunchbuffet

Croissants ~ chocoladekoeken ~ boerenbrood ~ stokbrood ~ pistolets ~ sandwiches ~ donuts ~ choco ~ kaas ~ ham ~ confituur ~ spek en eieren ~ vers fruit ~ mozzarella met tomaat ~ fetakaas ~ meloen met Bayonneham ~ olijfjes ~ zongedroogde tomaten ~ gerookte zalm, -forel en makreel ~ gekookte zalm ~ dressings ~ groentesalades ~ vissla ~ gevarieerde kaasschotel ~ koffie ~ chocolademelk ~ thee

Warm brunchbuffet

Dagsoep ~ 1 warm visgerecht ~ 2 warme vleesgerechten ~ seizoensstoofpotje ~ seizoensgebonden pastagerecht ~ 3 warme groenten ~ puree ~ gebakken aardappels ~ kroketjes

Dessert- en koffiebuffet

Speculoosbavarois ~ bavarois chocolade en banaan ~ tiramisu ~ vanillepudding ~ witte en bruine chocolademousse ~ soufflé ~ ananas ~ verse fruitsla ~ crème brûlée ~ flensjes met chocoladesaus en bosvruchten ~ perenwijn ~ klein gebak ~ schepijs in 2 smaken ~ koffie- en theebuffet

Volwassenen/jeugd: 58,00euro

Kinderen 3 tem 11 jaar: 33,00euro Kinderen –3jaar: gratis

Een brunchformule in privésfeer?

- ✓ Prijzen zoals hierboven beschreven
- ✓ Mogelijk vanaf 35 personen
- ✓ Supplement bij minder dan 35p: 120euro



DINNER & DANCE

“CHRISTMAS PARTY”

Dj Gregory brengt u in de juiste Kerststemming met foute Kerstmuziek, de beste hits uit the eighties, nineties, nillies en hedendaags. Een allround avond voor iedereen die al uitkijkt naar de feestdagen!

Zaterdag 8 december van 19u30-03u

Aperitiefbubbels ~ kerstbier ~ Kersthapje

Victoriabaars ~ knolselder ~ chorizo ~ mosterdsaus

Everzwijn ~ groentjes ~ kroketjes

Kubisme van chocolade ~ koffie ~ kerstsnoepjes



Prijs:

Volwassenen: 68,00euro all-in

Jeugd 12 tem 15 jaar idem volwassenen: 60,00euro all-in

Kinderen 3 tem 11 jaar: Kaaskroketpuntje ~ vidé met frietjes ~ ijsje ~ frisdrank: 36,00euro all-in

Deze dinner & danceformule in privésfeer?

- ✓ Datum naar keuze tussen 5 november 2018 en 31 maart 2019
- ✓ Aperitief en menu aan tafel 68euro pp all-in van 19u30-03u
- ✓ Gratis dj vanaf 80personen
- ✓ Supplement dj bij minder dan 80p: 200euro
- ✓ Optie aperitief van 19u-19u45 in aparte zaal met 3 geserveerde hapjes ipv individueel hapje: 70,00euro pp



■ WINTERBUFFET ■

Enkel mogelijk van 5 november 2018 tot en met 31 maart 2019

1. Winterbuffet enkel vanaf 80p

- ✓ Voorgerecht – warm buffet – dessert met koffie (menu zie hieronder)
- ✓ “Low budget”: Inclusief 1 glas aperitief aan tafel en 2 dranken aan tafel
- ✓ 50,00euro pp

2. Winterbuffet enkel vanaf 80p

- ✓ Voorgerecht – warm buffet – dessert met koffie (menu zie hieronder)
- ✓ “All-in” van 19u30-03u
- ✓ 70euro pp
- ✓ Gratis dj vanaf 80personen
- ✓ Supplement dj bij minder dan 80p: 200euro
- ✓ !! meerprijs personeelskost buffet indien -80p: 240euro !!
- ✓ Optie aperitief van 19u-19u45 in aparte zaal met 3 geserveerde hapjes ipv tafelsnoepjes: 73,00euro pp

Aperitief om 19u30 aan tafel met schuimwijn, frisdrank of streekbier en tafelsnoepjes

■
Duo van wildpasteien met een krokante toast of mascarpone en zalm
(1 pp op voorhand te kiezen)

■
Warm buffet

Van de zee: tongrolletjes, gebakken groentjes, aardappelblini's, mosselkroketje,
mousselinesaus met karmeliet

-

Van de wei: traag gegaarde varkenswang in bruin bier en abrikozen, rosbief,
aardappels, warme groenten

-

Van het erf: cassoulet van kip met oesterzwammen, kroketjes,
warme groenten

-

Pasta: penne met kaas en hesp ~ vegetarische spaghetti

■

Chocoladedessert ~ koffie



TRENDY WALKING DINNER

Enkel mogelijk van 5 november 2018 tot en met 31 maart 2019

Trendy walking dinner enkel vanaf 80p

- ✓ 19u30 – 20u30: Aperitief met cava, fruitsap, Streekbier en 3 geserveerde hapjes
 - ✓ “All-in” van 19u30-03u
 - ✓ 76,50euro pp
 - ✓ Gratis dj vanaf 80personen
 - ✓ Supplement dj bij minder dan 80p: 200euro
 - ✓ !! meerprijs personeelskost buffet indien -80p: 240euro !!
- Aan de grill:
 - o Entrecote ~ béarnaisesaus ~ witlof ~ gebakken aardappels
 - Van het weiland:
 - o Varkenshaasje gebakken met Siciliaanse kruiden ~ rozemarijnsaus
 - o 2 warme groenten ~ gratin
 - Van het erf:
 - o Gemarineerde kippenfilet ~ pepersaus
 - o 2 warme groenten ~ kroketjes
 - Van de zee:
 - o Victoriabaars ~ mosterdsaus
 - o Geprakte aardappel met zure room en bieslook ~ gekonfijte prei ~ risotto van zeevruchten
 - Pasta:
 - o Spaghetti carbonara
 - o Penne met groenten, tomaat, basilicum, olijven en courgette (veg)

Dessert- en koffiebuffet

Speculoosbavarois, bavarois van chocolade en banaan, tiramisu, vanillepudding, witte en bruine chocolademousse, soufflé van het huis, 1/4 ananas, verse fruitsla, crème brûlée, geflambeerde flensjes met chocoladesaus en warme bosvruchten, kaasschotel, perenwijn, rode wijn, klein gebak, schepijs in 2 smaken

Koffie- en theebuffet



■ MENU AAN TAFEL GESERVEERD ■

Enkel mogelijk van 5 november 2018 tot en met 31 maart 2019

- ✓ “All-in” gedurende 1 uur aperitief en 3uur aan tafel
- ✓ kan zowel s’middags als s’avonds
- ✓ 58,000euro pp
- ✓ Voor elke gang 1 keuze maken voor de ganse groep
- ✓ All-in formule met dansfeest bespreekbaar

Aperitief gedurende 1 uur met schuimwijn, frisdrank of streekbier en 3 geserveerde hapjes

■
Cyrano van eend, waaier van gerookte eend, mangochutney, notenslaatje OF Kabeljauwhaasje, zoete aardappel, gekarameliseerde rode en witte ajuin, vitelotte en mosterdsausje

■
Knolseldersoep OF pompoensoep

■
Savourette van graanvarken OF suprême van parelhoen
met seizoengroentjes en kroketjes

■
Fantasie van chocolade met een ijslolly vergezeld van een kopje koffie

■ PARTYRECEPTIE ■

Hapje 1: tapasschotel: comté affiné ~ Ibericoham ~ chorizo

Hapje 2: glaasje diverse vullingen ~ mousse van eend met een krokant koekje en ajuinconfituur

Hapje 3: cannelloni van runds met tomaat ~ soufflé kaas comté (v)

Hapje 4: kleurrijk hartig cakeje ~ glaasje guacomole met grijze garnaal ~ gevulde mini donuts

Hapje 5: nem van kip met zoetzure saus ~ mini Sint-Jacobsvrucht

Hapje 6: mosselkroketje ~ seizoensstoofpotje

Hapje 7: duo van marktsoepjes

Hapje 8: bladerdeeg van zalm met een beurre blanc ~ kroketje van oosterse kip

Hapje 9: gegratineerd Noordzeekorfje ~ traag gegaard spek

Hapje 10: croque-monsieur ~ mini pizza

Hapje 11: scampi in bieslook ~ cannelloni van eekhoortjesbrood

- ✓ Prijs “All-in” gedurende 3uur met dessert- en koffiebuffet (min 35p): 44,00euro pp of 57,50euro met 5 uur nachtdrank extra
- ✓ Prijs “All-in” gedurende 3uur met dessertje en koffie geserveerd: 36,50euro pp of 50,00euro met 5 uur nachtdrank extra

THEMA FEESTEN

Bent u nog op zoek naar een themafeest?

U kan het nog zo gek niet bedenken of we helpen u erbij!

- ✓ Après ski
- ✓ BBQ
- ✓ Kerstfeest
- ✓ Oktoberfest
- ✓ Nieuwjaarsreceptie
- ✓ After work party
- ✓ Bloesemfeest
- ✓ American burgers & bbq
- ✓ Festival
- ✓ Busuitstappen en snelle lunches
- ✓ Teambuildings op ons terrein contacteer www.acteam.be
- ✓ ...



SEMINARIES - CATERING

Zaalhuur wordt apart verrekend

Ontvangstmogelijkheden incl btw

- Welkomstkoffie, thee, frisdranken met cake: 4,50 euro
- Welkomstkoffie, thee, frisdranken met 1 mini rozijnenkoek en 1 mini chocoladekoek: 8,00euro
- Koffiebreak: 2,50euro

Lunchpakket incl btw

- Broodjeslunch met 3 belegde miniclubs/wraps pp (koffie en/of frisdrank op tafel): 11,50 euro pp
 - o Supplement dagsoep: 5,00 euro pp
- Light lunch: seizoensslaasje naar dagaanbod met stokbrood (koffie en/of frisdrank op tafel): 17,00euro pp
- 3 gangenlunch gedurende 1,5uur naar dagaanbod geserveerd met voorgerecht/hoofdgerecht/dessert (frisdrank op tafel): 40,00 euro pp

Afscheidsdrink met schuimwijn, witte en rode huiswijn, frisdrank, fles- en vatbieren incl btw

- Gedurende 1 uur: 7,00euro pp
- tapasplankjes (serranoham, manchego, chorizo): 12,00euro/plankje

■ SEMINARIES - ZAALHUUR ■

Aangevuld met cateringmogelijkheden

Zaal-benaming	m ²	Zaalhuur <u>EXcl btw</u> Maandag tem vrijdagmiddag	Zaalhuur <u>INcl btw</u> Maandag tem vrijdagmiddag
Bovenzaal	270	€ 177,68	€ 215,00
Zwembad	180	€ 123,96	€ 150,00
Binnenhof	100	***	***
Lavendelhofke	300	€ 351,23	€ 425,00
Appelgaard	495	€ 620,00	€ 750,20
(1)-Grote zaal	207	(1)-€ 210	€ 254,10
(2)-Veranda	126	(2)-€ 210	€ 254,10
(3)-Terras/tuin	102	(3)-€ 100	€ 121,00
(4)-Restaurant	60	(4)-€ 100	€ 121,00

Inbegrepen voorzieningen tijdens vergadering van maandag tem vrijdagmiddag

- goed verlicht- en verluchte vergaderruimte met geluidsversterking en wifi
- toiletten in nabijheid van vergaderruimte
- stoelen en tafels in de door de klant gewenst opstelling (school-theater-groepen)
- tafels voor materiaal + 1 flip over – stiften zelf mee te brengen
- scherm I3-touch 65inch of groter scherm + beamer



■ VERGADERPAKKETTEN ■

**Voor meer dan 25 personen kiest u best voor een formule met aparte zaalhuur.
Vergaderingen in openlucht zijn afhankelijk van de weersomstandigheden.**

1. Gedurende een halve dag (VM of NM) 18,50euro incl btw

Voor minimum 10 personen en maximum 25 personen

- Huur vergaderzaal met scherm I3-touch 65inch (of groter scherm + beamer) en flipchart
- Welkomstkoffie, thee of frisdranken met cake
- 1 x koffiebreek
- Bruis en plat water tijdens de vergadering

2. Gedurende een hele dag met broodjeslunch 39,00euro incl btw

Voor minimum 10 personen en maximum 25 personen

- Huur vergaderzaal met scherm I3-touch 65inch (of groter scherm + beamer) en flipchart
- Welkomstkoffie, thee of frisdranken met cake
- 2 x koffiebreek
- Broodjeslunch met 3 belegde miniclubs/wraps pp (koffie en/of frisdrank op tafel)
 - (supplement dagsoep 5,00euro pp)
- Bruis en plat water tijdens de vergadering

3. Gedurende een hele dag met lightlunch 44,50euro incl btw

Voor minimum 10 personen en maximum 25 personen

- Huur vergaderzaal met scherm I3-touch 65inch (of groter scherm + beamer) en flipchart
- Welkomstkoffie, thee of frisdranken met cake
- 2 x koffiebreek
- Light lunch: seizoensslaatje naar dagaanbod met stokbrood (koffie en/of frisdrank op tafel)
- Bruis en plat water tijdens de vergadering

4. Gedurende een hele dag met 3-gangenlunch 67,50euro incl btw

Voor minimum 10 personen en maximum 25 personen

- Huur vergaderzaal met scherm I3-touch 65inch (of groter scherm + beamer) en flipchart
- Welkomstkoffie, thee of frisdranken met cake en koekjes
- 2 x koffiebreek
- 3 gangenlunch naar dagaanbod geserveerd met voorgerecht/hoofdgerecht/dessert (koffie en/of frisdrank op tafel)
- Bruis en plat water tijdens de vergadering

