



Geachte Klant,

Sinds 2011 werd 'Afspanning De Zwarte Hengst' omgedoopt tot Domein 'De Zwarte Hengst', ons nieuwe concept dat gericht is op feesten, evenementen en private dining. Reeds enkele maanden geleden werd het feestconcept in het leven geroepen. Om nog beter in te spelen op de vele aanvragen van onze klanten wensen we ons voortaan op het feest- en evenementengebeuren te concentreren. Voor lunch en diner blijven we U graag bedienen in restaurant 'Eat-things' in 's Gravenwezel.

Hebt u iets te vieren? Voor elke feestje kan u bij ons terecht....Zowel voor grote als kleinere gezelschappen zijn wij de geschikte locatie.

huwelijk - communie - jubileum - gezellige BBQ met vrienden
verjaardag - werkvergadering - uitvaarttafel
babyborrel - product- en bedrijfsvoorstelling
banketten - buffetten - receptie
verrassingsfeestje

Afhankelijk van de door u gekozen formule kan u beschikken over een zaaltje tot 30 personen of een aparte ruimte tot 150 personen. Daarnaast beschikken wij over een prachtig terras met speeltuin. Met de wagen zijn wij vlot bereikbaar (vlakbij de afrit Zandhoven E34 en E313). In de omgeving is er voldoende ruimte om te parkeren.

Dankzij de inzet van onze jonge, creatieve en gepassioneerde medewerkers wordt uw feest tot in de puntjes verzorgd. Onze mensen staan dan ook steeds ter uwer beschikking om u met raad en daad bij te staan bij de organisatie van uw evenement. Voor de keuze van de wijnen staat onze sommelier steeds voor u klaar. Niet alleen op organisatorisch vlak kan u op onze professionele hulp rekenen... ook op culinair vlak kunnen wij u en uw gasten aangenaam verrassen. Wij bieden een verfijnde klassieke keuken met internationale toetsen.

Om u alvast een idee te geven wat wij te bieden hebben, vindt U in bijlage een aantal menuvoorstellen en formules. Neem ook een kijkje op onze website waar u tal van sfeerbeelden vindt. Uiteraard zijn wij steeds bereid om uw persoonlijke voorkeuren te verwerken in een aangepaste offerte. Wij staan graag ter uwer beschikking om verdere details met U te bespreken.

Aarzel niet om ons te contacteren voor vrijblijvende informatie of voor een voorstel op maat.

In de hoop U culinair te mogen verwennen,

met vriendelijke groeten,

Steven Hendryckx

Feestzaal – evenementen – Private dining
Domein 'De Zwarte Hengst'
Oelegembaan 70
2240 ZANDHOVEN
03/464 14 30 - info@dezwarتهengst.be
www.dezwarتهengst.be



Onze locatie voor uw feestelijkheden

Feestzaal 'Domein De Zwarte Hengst'

Hebt U iets te vieren? Een verjaardag, een huwelijk, communie, personeelsfeest, werkseminarie... Zowel voor kleine als grote gezelschappen bieden wij U de geschikte locatie. Afhankelijk van de grootte van uw gezelschap, en de gekozen formule, kan U in één van onze zaaltjes in alle rust genieten. U kan beschikken over een zaaltje tot 30 personen of een aparte ruimte tot 150 personen.

Tijdens de zomermaanden is het aangenaam vertoeven op het zonneterras en in de winter zorgt de open haard voor gezellige momenten binnen. Bovendien is er een ruime parking voorzien en met onze unieke ligging op amper 500m van de afrit Oelegem – E34 zijn wij vlot bereikbaar voor uw gasten.

Zaalcapaciteit

- Receptie: 150 personen
- Walking diner: 85 personen
- Diner of buffet: 75



Inhoud

1. RECEPTIEFORMULES.....	4
1.1. RECEPTIEFORMULE 'BASIC' À € 21,75 PER PERSOON	4
1.2. RECEPTIEFORMULE 'UITGEBREID' À € 25,75 PER PERSOON	4
1.3. RECEPTIEFORMULE 'DE LUXE' À € 29,75 PER PERSOON.....	4
1.4. RECEPTIE À LA CARTE.....	5
2. MENU'S.....	6
2.1. MENUVOORSTELLEN	6
2.2. STEL ZELF UW EIGEN MENU SAMEN.....	8
3. BUFFETTEN (VANAF 30 PERSONEN).....	9
3.1. KOUD BUFFET 'BASIC' À € 32,50.....	9
3.2. KOUD BUFFET 'DE LUXE' A € 36,00.....	10
3.3. KOUD EN WARM BUFFET 'BASIC' À € 40,00.....	11
3.4. KOUD EN WARM BUFFET 'DE LUXE' € 46,00	12
3.5. BROODJESBUFFET À € 14,00 PER PERSOON (VANAF 15 PERSONEN – TIJDENS LUNCH)	13
3.6. DESSERTENBUFFET (VANAF 30 PERSONEN)	13
4. BBQ (VANAF 30 PERSONEN / LOCATIE 'AFSPANNING DE ZWARTE HENGST').....	14
4.1. BBQ 'BASIC' € 30,00	14
4.2. BBQ 'DE LUXE' À € 40,00	14
4.3. KINDER BBQ À € 14,00.....	14
5. DRANKENFORMULES.....	15
5.1. DRANKENFORMULE 'BASIC' À € 18,00 PER PERSOON.....	15
5.2. DRANKENFORMULE 'DE LUXE' À € 28,00 PER PERSOON.....	15
5.3. DRANKENFORFAIT NA HET DINER À € 5,50 PER PERSOON / PER UUR.....	15
5.4. DRANKENFORFAIT € 25,00 PER PERSOON / GEDURENDE 5 UUR.....	15
6. UITVAARTTAFELS.....	16
6.1. KOFFIETAFEL BASIC À €11,50 PER PERSOON	16
6.2. KOFFIETAFEL 'UITGEBREID' À €13,00 PER PERSOON.....	16
6.3. KOFFIETAFEL 'DE LUXE' À €14,50 PER PERSOON	16
7. ALGEMENE VOORWAARDEN.....	18



1. Receptieformules

Formule gedurende 2 uur.

Tijdens de receptie worden cava, witte – rode wijn en fruitsap naar believen geserveerd.

1.1. Receptieformule 'Basic' à € 21,75 per persoon

- Soepje volgens marktaanbod
- Scampi met zachte currysous
- Mini-worstenbroodje
- Gandaham met meloen
- Bootje van witloof met grijze garnalen
- Roulade van gerookte zalm met kruidenkaas
- Rundscarpaccio met parmezaan en notensla
- Zoet afsluiterje

1.2. Receptieformule 'Uitgebreid' à € 25,75 per persoon

- Soepje volgens marktaanbod
- Scampi met zacht currysousje
- Bladerdeeggebakje met fetakaas en geconfijte tomaatjes
- Gandaham met meloen
- Mini-tomate crevette
- Gerookte paling met mierikswortelsaus
- Mini-kipsaté met ananas en chillisous
- Zoet afsluiterje

1.3. Receptieformule 'De Luxe' à € 29,75 per persoon

- Bisque van grijze garnalen
- Tomaat mozzarella met pesto
- Quiche Lorraine
- Rundscarpaccio met parmezaan en notensalade
- Terrine van zeetong met Noors gerookte zalm
- Terrine van ganzenlever met gecarameliseerd appelbolletje en portosous
- Oester natuur
- Variatie van kleine nagerechtjes



1.4. Receptie à la carte
Hapjes (prijzen per stuk / persoon)

• Half-open broodje met beleg naar keuze	€ 2,00
• Bisque van grijze garnalen	€ 2,00
• Gemarineerde zalm met yoghurtdressing	€ 1,50
• Tartaar van zalm	€ 1,50
• Scampi met een zacht currysousje	€ 1,75
• Carpaccio van St.Jacobsvrucht met truffelolie	€ 2,25
• Terrine van zeetong met Noors gerookte zalm	€ 1,75
• Mini-tomate crevette	€ 2,00
• Quiche Lorraine	€ 1,00
• Scampibrochette met ananas en chilisaus	€ 1,75
• Mini-kaaskroketjes	€ 1,00
• Assortiment rauwe groentjes	€ 0,75
• Mini-worstenbroodje	€ 1,00
• Terrine van ganzenlever met appeltjes en een portosausje	€ 2,25
• Oester natuur	€ 2,50
• Carpaccio van runds met notensla en parmezaan	€ 1,75
• Roulade van brood met gerookte zalm en kruidenkaas	€ 1,50
• Gandaham met meloen	€ 1,50
• Soepje volgens marktaanbod	€ 0,75
• Mini-Dame Blanche	€ 2,75
• Mini-gebakje	€ 1,50

Dranken

• Huischampagne / fles	€ 50,00
• Cava / fles	€ 30,00
• Vers fruitsap / liter	€ 10,00
• Witte huiswijn / fles	€ 18,00
• Rode huiswijn / fles	€ 18,00
• Water plat / bruis / fles	€ 7,00
• Frisdrank / 20cl	€ 2,10
• Bieren lage gisting	€ 2,10



2. Menu's

2.1. Menuvoorstellen

(prijzen per persoon / exclusief dranken)

- Het is steeds mogelijk het dessert in het menu te vervangen door gelegenheidsgebak of ijstaart.

Menu 1 à € 35,00

Carpaccio van tonijn, olijfolie, rucola en parmezaan

Of

Vitello tonato



Schartongrolletjes met fijne groenjes,
witte wijnsaus en pommes duchesse

Of

Papillotte van kalkoen en Kempische ham en boursin,
seizoensgroenten en kroketten



Panna cotta met een coulis van frambozen

Of

Dame blanche met warme chocoladesaus

Menu 2 à € 40,00

Carpaccio van ossenhaas met verse ganzenleverkrullen,
en rucola

Of

Stoofpotje van vis 'à l'Ostendaise'
witte wijnsaus met groene kruiden



Parelende sorbet



Kabeljauw met prei, witte wijnsaus en pommes Duchesse

Of

Gebakken lamsfilet met saus van 'Moutarde de Meaux'
een bouquetière van seizoensgroenten en gratin



Een uitgebreid dessertpallet van de chef

Feestzaal – evenementen – Private dining

Domein 'De Zwarte Hengst'

Oelegembaan 70

2240 ZANDHOVEN

03/464 14 30 - info@dezwarتهengst.be

www.dezwarتهengst.be



Menu 3 à € 45,00

Salade met gerookte eendenborst,
verse ganzenleverkrullen en frambozenvinaigrette

Of

Sashimi van tonijn geserveerd met wasabi en sojasaus

୨୫୦

Parelende sorbet

୨୫୦

Zeeduivel met prei en champignons,
Roze pepersaus en pommes duchesse

Of

Kalfsfilet met gebakken shi-takés, portosausje
geserveerd met gebakken aardappeltjes

୨୫୦

Een uitgebreid dessertenpallet van de chef



2.2. Stel zelf uw eigen menu samen

Voorgerechten

Rundscarpaccio met rucola, pesto, parmezaan en pijnboompitten	€12,00
Carpaccio van ossenhaas met verse ganzenleverkrullen en portosirop	€14,50
Gemarineerde wilde zalm met rucola en yoghurt dressing	€12,50
Carpaccio van tonijn, olijfolie, rucola en parmezaan	€13,50
Salade met gerookte eendenborst, verse ganzenleverkrullen en frambozenvinaigrette	€14,75
Vitello Tonato	€12,75
Trilogie van zalm: gerookt, gemarineerd en tartaar	€13,25
Sashimi van tonijn geserveerd met wasabi en sojasaus	€14,25
Terrine van zeetong met Noors gerookte zalm	€13,50
Terrine van ganzenlever met vijgenkonfijt en rozijntoast	€15,75
Stoofpotje van vis 'a l'Ostendaise', witte wijnsaus en groene kruiden	€14,75

Tussengerecht

Soepje volgens marktaanbod	€4,50
Consommé met fijne groenten	€6,00
Bisque van grijze garnalen	€7,75
Parelende sorbet	€3,00

Hoofdgerechten

Gevuld varkenshaasje met zongedroogde tomaat, omwikkeld met Gandaham en een sausje van balsamico, kroketjes	€17,25
Gebakken zalm met geplette Belle de Fontenay aardappelen, Parmezaan en een pestosausje	€15,75
Kabeljauw met prei, witte wijnsaus en pommes duchesse	€16,75
Papillotte van kalkoen met Kempische ham, boursin, groentjes en kroketjes	€16,75
Schartongrolletjes met fijne groentjes, witte wijnsaus en pommes duchesse	€18,75
Lamsfilet met saus van 'Moutarde de Meaux', bouquetière van Seizoensgroenten en rozemarijn aardappeltjes	€21,50
Zeeduivel met prei en champignons, roze pepersaus en pommes duchesse	€22,90
Kalfsfilet met gebakken shi-takes, portosausje en gebakken aardappeltjes	€25,90

Desserten

Dame blanche	€6,00
Panna cotta met een coulis van frambozen	€6,50
Huisbereide chocolademousse	€7,00
Huisbereide tiramisu	€7,00
Gelegenheidsgebak of ijstaart	€8,00
Dessertenpallet van de chef	€9,50



3. Buffetten (vanaf 30 personen)

(prijzen per persoon / exclusief dranken)

3.1. Koud buffet 'Basic' à € 32,50

Gepocheerde zalm "Belle-vue"
Gerookte visschotel (makreel, zalm, forel)
Gevulde tomaat met tonijn
Gevulde eitjes



Seizoenspaté met ajuinconfituur
Beenham (vanaf 50 personen versneden in de zaal)
Varkensgebraad met fruit
Gemarineerde kippendrumsticks
Hespenrolletjes met knolselder

Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwater
en bijhorende sausjes
Aardappelsla – Wortelsla – Komkommersla – Tomatensla – Rijstsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysous – Cocktailsaus



Dessertenbuffet



3.2. Koud buffet 'De Luxe' à € 36,00

Gepocheerde zalm "Belle-vue"
Gerookte visschotel (makreel, zalm, forel, paling)
Gevulde tomaatjes met grijze garnalen
Pastasalade met scampi en pesto
Paling in 't groen



Beenham (vanaf 50 personen versneden in de zaal)
Salade met gerookte eendenborst, groene boontjes, parmezaan en gedroogde
tomaten
Varkensgebraad met vers fruit
Seizoenspaté met ajuinconfituur
Gerookte kip
Tomaat mozzarella met balsamico
Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwaterval
en bijhorende sausjes
Aardappelsla – Wortelsla – Komkommersla – Tomatensla – Rijstsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysous – Cocktailsaus



Dessertenbuffet



3.3. Koud en warm buffet 'Basic' à € 40,00

Gepocheerde zalm "Belle-vue"
Gerookte visschotel (paling, makreel, zalm, forel)
Gevulde tomaatjes met tonijn
Gerookte kippenfilet met pastasalade
Gevulde eitjes
Beenham (vanaf 50 personen versneden in de zaal)
Hespenrolletjes met knolselder

Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwaterval
en bijhorende sausjes
Aardappelsla – Wortelsla – Komkommersla – Tomatensla – Rijstsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysaus – Cocktailsaus



Waterzooi uit de Noordzee met mosseltjes en natuuraardappelen
Gewokte kip met zoetzure saus en basmatirijst



Dessertenbuffet



3.4. Koud en warm buffet 'De Luxe' € 46,00

Gerookte visschotel (makreel, zalm, forel, paling)
Gepocheerde zalm "Belle-vue"
Gevulde tomaatjes met grijze garnalen
Tomaat mozzarella met balsamico
Paling in 't groen



Beenham (vanaf 50 personen versneden in de zaal)
Salade met gerookte eendenborst, groene boontjes, parmezaan en gedroogde tomaten
Varkensgebraad met vers fruit
Seizoenspaté met ajuinconfituur
Gerookte kip
Tomaat mozzarella met balsamico
Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwaterval en bijhorende sausjes
Aardappelsla – Wortelsla – Komkommersla – Tomatensla – Rijstsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysous – Cocktailsous



Varkenshaasje groentenkrans en aardappelgratin
Waterzooi uit de Noordzee met mosseltjes en natuuraardappelen
Gewokte kip met zoetzure saus en groentjes
Scampi in een curriesausje en basmatirijst
(alle gerechten vanaf 50 personen; selectie van 3 gerechten van 30 – 50 personen)



Dessertenbuffet



3.5. Broodjesbuffet à € 14,00 per persoon (vanaf 15 personen – tijdens lunch)

Gedurende één uur kunnen uw gasten zich bedienen van een broodjesbuffet.

Assortiment broodjes: 3 per persoon

Diverse salades en beleg zoals

Jonge kaas, beenham, woudham, kippenwit, salami
Tonijnsalade, krabsalade, kip-curry, préparé en vleessalade
(Vanaf 30 personen, indien minder selectie van 5 soorten beleg)

Tomaat, gekookte eitjes, wortelsalade, komkommer, selderij en
gemengde sla

Mayonnaise, cocktailsaus, mosterd, tartaar en ketchup

Broodjesbuffet aangevuld met soep volgens marktaanbod
(supplement €3,00 per persoon)

3.6. Dessertenbuffet (vanaf 30 personen)

- Dessertenbuffet 'Basic' à € 8,50

Duo van witte en bruine chocolademousse

Appeltaart

Tiramisu

Assortiment bavarois en javanais

Verse fruitsla

Sauzen : vanillesaus & frambozencoulis

- Dessertenbuffet 'De Luxe' à € 12,00

Duo van witte en bruine chocolademousse

Appeltaart

Tiramisu

Assortiment bavarois en javanais

Verse fruitsla

Rijstpap

Torentje met roomsoezen

Crêpes Suzette

Sauzen : vanillesaus & frambozencoulis



4. BBQ (vanaf 30 personen / Locatie 'Afspanning De Zwarte Hengst')

(prijzen per persoon / exclusief dranken)

4.1. BBQ 'Basic' € 30,00

Hamburger
Merguez worstje
Scampibrochette met ananas
Gemarineerde spare ribs
Kippenbout
Aardappel in de schil met rozemarijn

Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwaterval
en bijhorende sausjes

Italiaanse slamengeling – Tomatensalade – Komkommersalade – Fetasalade met
olijven - aardappelsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysaus – Cocktailsaus

4.2. BBQ 'De Luxe' à € 40,00

Hamburger
Merguez worstje
Scampibrochette met ananas
Ierse mini rib-eye met kruiden
Grietfilet in papilotte met witte wijn en fijne kruiden
Kippesaté
Aardappel in de schil met rozemarijn
Maïskolven

Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwaterval
en bijhorende sausjes

Italiaanse slamengeling – Tomatensalade – Komkommersalade – Fetasalade met
olijven - aardappelsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysaus – Cocktailsaus - warme Champignonsaus

4.3. Kinder BBQ à € 14,00

Hamburger
worstje
Kippenbout

De BBQ 'Basic' of 'De Luxe' kan aangevuld worden met:

- Saté van rundsvlees € 3,00 / per persoon
- Gemarineerde varkenslapjes € 2,50 / per persoon
- Mini-ossenhaasje (+/- 100 gr) € 5,00 / per persoon
- Halve kreeft (250 gr) dagprijs / per persoon
- Gemarineerde banaan met likeur € 3,00 / per persoon
- Ananas "Mojito-style" € 3,00 / per persoon

Feestzaal – evenementen – Private dining
Domein 'De Zwarte Hengst'
Oelegembaan 70
2240 ZANDHOVEN
03/464 14 30 - info@dezwarتهengst.be
www.dezwarتهengst.be



5. Drankenformules

5.1. Drankenformule 'Basic' à € 19,00 per persoon

- Eén aperitief naar keuze (uitgezonderd sterke dranken en champagne) met een uitgelezen hapje van de chef.
- 2/3 fles huiswijn (wit – rood) per persoon
- Plat en bruisend water tijdens de maaltijd
- Eén koffie of thee na de maaltijd

5.2. Drankenformule 'De luxe' à € 29,00 per persoon

- Een uur receptie : cava en fruitsap naar believen. 3 uitgelezen aperitief hapjes.
- 2/3 fles huiswijn (wit-rood) per persoon
- Plat en bruisend water tijdens de maaltijd
- Koffie en thee naar believen

5.3. Drankenforfait na het diner à € 6,00 per persoon / per uur

Na uw maaltijd kan u genieten van een drankenformule. In deze formule zijn volgende dranken inbegrepen : frisdranken, bieren (geen bieren van hoge gisting), witte - rode huiswijn en cava (uitgezonderd sterke dranken en champagne)

5.4. Drankenforfait € 28,00 per persoon / gedurende 5 uur

Een all-in drankenformule van 5 uur. In deze formule zijn volgende dranken inbegrepen : frisdranken, bieren (geen bieren van hoge gisting), witte en rode huiswijn.

Mits een supplement van € 5,00 wordt ook cava aangeboden in deze formule.

Indien gewenst kan de formule verlengt worden aan € 5,00 per persoon / per uur.



6. Uitvaartafels

Al onze tafels zijn gedekt met linnen tafellakens.

Aperitief: Mits supplement van € 3,50 per persoon met één aperitief (glasje cava , witte en rode wijn, fruitsap)

Soep: Mits supplement van € 4,00 per persoon een verse dagsoep

6.1. Koffietafel Basic à € 14,50 per persoon

- 1 sandwich
- 2 pistolets
- 1 koffiekoek
- Beleg: kaas, ham, salami, confituur en choco

Koffie, thee en water inbegrepen

6.2. Koffietafel 'Uitgebreid' à € 16,50 per persoon

- 1 sandwich
- 2 pistolets
- 1 koffiekoek
- Beleg: kaas, ham, salami, confituur, choco en préparé

Koffie, thee, water en sinaasappelsap inbegrepen

6.3. Koffietafel 'De Luxe' à € 18,50 per persoon

- 1 sandwich
- 2 pistolets
- 1 koffiekoek
- 1 croissant
- Beleg: kaas, ham, salami, confituur, choco, kip curry, krabsla en préparé

Koffie, thee, water en sinaasappelsap inbegrepen



7. Avondfeesten

7.1. Midnight snacks

- Half-open belegd broodje met verschillende garnituren € 2,50
 - Broodjes worden geserveerd en nadien op de staantafels geplaatst
- Soep buffet met brood € 4,00
 - Een buffet met 2 verschillende soepen waar U en uw genodigden zich gedurende 2 uur naar believen kunnen bedienen
- Bakje frietjes met mayonaise € 2,50

7.2. DJ en muziekinstallatie mogelijkheden

Onze huis-DJ tot 03u00 + verlichting en muziekinstallatie € 625,00

Eventuele verlengingen na 03u00 zullen aangerekend worden aan € 50,00 per uur verlenging.



8. Algemene voorwaarden

Zaalhuur:

Personeel, tafellinnen, servies, bestek en tafeldecoratie worden gratis ter beschikking gesteld voor het houden van familiefeesten en feestelijkheden, mits dit gepaard gaat met een lunch of diner. Zoniet wordt een bedrag aangerekend voor het gebruik van materialen en de diensten van het personeel. Een algemene zaalhuur wordt per evenement besproken.

Waarborg :

Een reservatie wordt pas definitief na het betalen van een eerste voorschot van 250 euro. Als volgt vragen wij 3 maanden alvorens de effectieve doorgang van uw gelegenheid een sluitend voorschot van 30% op het openstaande totaal saldo. Bij annulering wordt het voorschot terugbetaald als de zaal nog kan worden verhuurd of.

Betalingsmodaliteiten:

Gezien de gunstige voorwaarden die wij voorstellen, dient de betaling binnen de 7 dagen na verloop van de feestelijkheden te gebeuren.

Bij feesten worden er geen creditcards aanvaard.

Aantal personen:

Het juiste aantal genodigden dient ten laatste 7 dagen voor doorgang van de feestelijkheden per mail of telefonisch te worden meegedeeld. Dit doorgegeven aantal is definitief en hier kan geen vermindering op verrekend worden.

Kwaliteit:

Door het gebruik van uitsluitend verse producten kan het voorkomen dat sommige gerechten niet voorradig zijn (seizoen, aanvoer, marktaanbod). Deze zullen door gelijkwaardige gerechten van dezelfde prijs en kwaliteit vervangen worden.

De timing van speeches en animatie kan best op voorhand worden afgesproken om de hoogstaande kwaliteit van de geserveerde gerechten te garanderen.

Sluitingsuren:

Diner zonder dans: 01.00 uur

Diner met dans: 03.00 uur

Tenzij anders overeengekomen.

BTW

Onze prijzen zijn dienst inbegrepen en 12% BTW voor voeding en 21% BTW voor drank inclusief.

Rekeningnummer

ING - NV Walherk - 320-0082535-58