



Prullenbosplezier, de sleutel tot succes

Het Prullenbos is een idyllische locatie om het feest van jouw dromen te verwezenlijken. Een plek puur in de natuur maar ook dé plaats bij uitstek waar “sfeervol” en “ongedwongen” trefwoorden zijn!

#Personeelsfeest #familiedag



Stoom afblazen met je collega's? Het Prullenbos is de geschikte locatie met zijn bosrijke en groene karakter. De feeëriekke tuin biedt het veel mogelijkheden om er een onvergetelijk feest van te maken. Dit kan zowel tijdens een privé-event als tijdens onze openbare openingsuren doorgaan, naargelang de grootte van de groep. Troeven zijn de mooie speeltuin, de groene bosrijke omgeving en de feeëriekke vijver dat een instant feestgevoel creëren. Er zijn dan ook verschillende opties mogelijk zoals barbecue, streetfood, walking dinner, dessertbuffet, ontbijt, brunch,...

Gebruik faciliteiten

Bij feesten tijdens de openingsuren (feestdagen en zondagen van 9u tot 18u) wordt **geen huur** gevraagd.

Een feest kan doorgaan in de herberg (max 70p), in de circustent (max 50p) of in de stretchtent (max 100p). De stretchtent is aanwezig van 1 april tot en met 1 november. De circustent staat permanent opgesteld. Uiteraard kan je ook van meerdere plaatsen gebruik maken, zo is het mogelijk om de herberg en stretchtent samen te gebruiken, of de stretchtent en de circustent.

Er is steeds toegang tot speeltuin & het bos.

Parking is voorzien voor 150 wagens.

Liever privé

Op weekdays is de huur ,afhankelijk van de grootte van de groep, 350 of 650 euro.

Tijdens het **hoogseizoen**, tussen 1 april en 31 oktober, bedraagt de **huurprijs** voor een privéfeest op zaterdag **1800 euro** inclusief alle tenten.

Tijdens het **laagseizoen**, tussen 1 november en 31 maart, bedraagt de **huurprijs** voor een privéfeest op vrijdag en zaterdag **350 euro voor een feest van 12u tot 18u of vanaf 18u. En 850 euro voor een feest vanaf de (na)middag tot de vroege uurtjes.**

Inclusief:

Gebruik herberg, circustent, speelvallei, schoonmaak,
ev. gebruik loungepalletbanken, receptietafels, gebruik van alle stoelen en tafels in/ aan de herberg, speeltuin, gebruik terrasverwarmers, verplicht gebruik van geluidsinstallatie met boxen binnen en buiten.

Bovendien mag je komen klaarzetten vanaf 8u.

Het feest mag beginnen op een moment naar keuze en het einduur is 4u30.

Exclusief:

Gebruik gasflessen (dagprijs)

Gekleurde barkrukken bij de receptietonnen

(2 euro per kruk)



Drankenformules

Dranken van de kaart	Kaartprijs
*Forfait volwassenen: 4 uur	18 euro per persoon
*Forfait kinderen t.e.m. 12 jaar: 4 uur	12 euro per kind
*Extra forfait	4 euro per uur per persoon
Forfait aperitief Receptie tot 1,5 uur	9 euro per volwassene 6 euro per kind
Receptie van 1,5 tot 2 uur	12 euro per volwassene 9 euro per kind
Receptie van 2 tot 3 uur	15 euro per volwassene 10 euro per kind
Koffie en thee buffet	2 euro per persoon

*Forfait omvat alle dranken behalve sterke dranken, aperitieven & warme dranken.

Catering verzorgd door Prullenbos

Boshapjes (bij aperitief)

Hapjes @ €1,50 per soort per persoon:

- Nacho's met verse kaasdip
- Calamares met dipsausje
- Bruschetta met tomatensalsa
- Lookbroodjes
- Gazpacho
- Tomaat-mozzarella

€2,00 per hapje per soort per persoon:

- Camembert to share
- Loempia's met dipsausje
- Verwarmd soepje
- Scampi met kokos en curry
- Gemarineerde kippenboutjes met dipsausje
- Pittige fetakroketjes met dipsausje
- Wrapspiesjes met kruidenkaas en zalm
- Chistorritas
- Dadels met spek

BosBBQ vanaf 30 personen

1) Formule aan €28 per persoon:

- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen
- Drie stukken vlees/vis/veggie keuze uit: barbecueworst, merguez, breugelspek,
- Gemarineerde kipfilet, varkensbrochette BBQ steak, kippenballetjesbrochette, zalmpapillot, scampibrochette, veggieburger, haloumi, falafel.

2) Formule aan €32 per persoon

- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen
- Vier soorten vlees/vis/veggie keuze uit: barbecueworst, gemarineerde kipfilet, BBQ-steak, merguez, breugelspek, varkensbrochette, kippenballetjesbrochette, zalmpapillot, varkenshaasje, scampibrochette en gemarineerde rib, veggieburger, haloumi, falafel.

3) Kids t.e.m. 12 jaar

Eén stuk vlees: € 14,00

Twee stukken vlees: € 16,50

Keuze uit: BBQ-worst, chipolata, kipfilet, kalkoenbrochette, kippenballetjesbrochette of hamburger.

Minder dan 50 personen: Servicekost van 100 euro

Indien er nog groepen genieten van de BBQ, valt de servicekost weg 😊

Verwenbarbecue vanaf 50 personen (buffetvorm)

Vier seizoensgebonden hapjes van de BBQ

Hoofdgerechten

Coquille met verse garnaal en gestoofde spinazie

Lamskroon warme groenten & gratin dauphinois

Cote à l'os met koude groenten & frietjes

Camenbert van de barbecue met stokbrood

Prijs: 55 euro per volwassene

Winterbarbecue

- Assortiment breydelspek, beenham, bloedworst, witte worst, merguez
- Warm groentebuffet: savooistoemp, gegratineerde witte kool, rode kool, spruitjes met spek

Prijs: 28 euro per volwassene

Prijs: 16,5 euro per kind

Minder dan 50 personen: Servicekost van 100 euro

Indien er nog groepen genieten van de BBQ, valt de servicekost weg 😊

Bos-ontbijt

Start de dag samen met vrienden en of familie met een uitgebreid ontbijt! Dit wordt elke zondag aangeboden met aankomst tussen 9u en 9u30 en met aankomst tussen 11u30 en 12u voor de uitslapers.

Ook is een ontbijt op andere dagen mogelijk voor groepen vanaf 20 personen.

Ons gevarieerd buffet biedt het volgende aan:

Verschillende soorten broden en pistolets, viennoisseries, donuts, peperkoek, speculoos, zoet (choco, confituur) en hartig beleg (kaas, hesp, salami, parmaham, hummus), eitjes met of zonder spek, gekookte eitjes, harde en zachte kazen, gerookte zalm, yoghurt, verse fruitsalade, cornflakes, granola, pannenkoeken & wafels.

Diverse sappen, verfrissende waterdispenser & 1 warme drank naar keuze inbegrepen in de prijs.

Prijs per persoon: €20

Bubbelontbijt met een glas cava bij aankomst: €23 per persoon

Kinderen van 3 tot 12 jaar kunnen genieten van het Eekhoornontbijt: €10,00

Kinderen onder 3 jaar ontbijten gratis!

Het Prullenbosontbijt kan eveneens gereserveerd worden voor grote groepen tot 110 personen.

Cadeautip! Je kan een Prullenbosontbijt ook cadeau geven door een Prullenbon te schenken.

Bos-brunch (vanaf 30 personen)

Iets te vieren? Reserveer bij het Prullenbos een brunch voor je familie en of vrienden!

Wij bieden een zeer gevarieerd buffet aan:

Verschillende soorten broden en pistolets, viennoisseries, peperkoek, zoet (choco, confituur) en hartig beleg (kaas, hesp, salami, frikandon), eitjes met of zonder spek, gekookte eitjes, harde en zachte kazen, gerookte zalm, yoghurt, fruit, granola/muesli, pannenkoeken, soep/gazpacho, tortilla (champignons, ui, tomaat en paprika), tomaat-mozzarella, plaattaart, kip, allerhande soorten groenten en verscheidene gebakjes.

Diverse sappen, verfrissende waterdispenser & 1 warme drank naar keuze inbegrepen in de prijs.

Prijs per persoon: €27,00

Bubbelbrunch met glas cava bij aankomst: €30,00

Eekhoornbrunch voor kinderen van 3 tot 12 jaar: €17,00

Kinderen onder 3 jaar brunchen gratis!

Broodjesbuffet met of zonder soep

@ €15 per persoon

- 6 mini sandwiches rijkelijk belegd
- Variatie aan zelfgemaakt beleg

@ €15 per persoon

- 6 mini sandwiches rijkelijk belegd
- Variatie aan zelfgemaakt beleg + Verse soep

Desserten

Dessertbuffet @ €12 per persoon, @ €8 per kind (tot 12 jaar)

Diverse taarten (hoeveelheid naargelang aantal personen) in samenwerking met Nadia's Cakes:

- frisse kaastaart met speculoos
- millefeuille met appel
- seizoensgebonden crumble
- zachte chocoladetaart met pecannoten (gluten- en lactosevrij)
- citroen meringue

Daarnaast omvat het buffet ook:

Chocolademousse, fruitsalade en een pannenkoekentoestel met vers gemaakt pannenkoekendeeg en toebehoren.

Opgelet: indien enkel voor het dessertbuffet wordt gekozen, bedraagt de kostprijs 16 euro per volwassene en 10 euro per kind.

Ijslam/ijskaart @ €5 per persoon

Op maat ontworpen ijskaart/ijslam met persoonlijke touch. Zo is een ijskaart met foto mogelijk en kan er bij grote groepen ook een ijslam met kudde worden voorzien.

Speciale wensen voor het dessert zoals een huwelijkskaart, cupcakes, verjaardagskaart, e.d.?

Vraag ernaar en wij geven jou een dessert op maat.

Catering verzorgd door externe partners (enkel bij privéfeesten)

Pic Nic Del Mundo

Pic Nic Del Mundo gaat volop voor een wereldse catering die creatief, innovatief, frivool, lekker, haalbaar én betaalbaar is voor iedereen.

Iris en haar bedrijf hebben een pure passie voor food en (h)eerlijke ingrediënten. Deze mix maakt ieder feest een onvergetelijke en lekkere gebeurtenis!

Receptie around the world

- Gegrilde haloumi met citroen, look en granaatappelpitjes (veggie) (koud)
- Mexicaans glaasje met courgette, feta en evt chorizo (veggie of vlees) (koud)
- Wrapje met guacamole en gerookte zalm (vis) (koud)
- Bloemkoolcouscous met grijze garnaltjes (vis) (koud)
- Thaïse ananas mar hor met pindasaus (veggie) (koud)
- Spicy mangosoepje uit Zanzibar (veggie) (warm)
- Tunesische worteltjes met olijven en kip of hardgekookt eitje (veggie of vlees) (warm)
- Libanese köfteballetjes in een citrus-tahinasausje (vlees) (warm)

Prijs voor 6 hapjes (receptie 1,5u à 2u)

Ook 3 of 4 hapjes, fingerfood of de combi hapjes met fingerfood mogelijk.

Volwassene (+12 jaar)	100 personen	€ 19,50
	150 personen	€ 18,00
	200 personen	€ 16,50

Zuiderse Barbecue

Vlees

Pittige balletjesbrochette

Thaïse kipsaté

Vis

In bier en kruiden gemarineerde scampi's

Vegetarisch

Mediterrane groentebrochette met haloumi

Begeleidende salades

Griekse salade met feta, rucola en geroosterde paprika

Aardappelsalade met artisjok en kerstomaatjes

Marokkaanse salade met tomaat, komkommer en gekonfijte citroen

Turks brood

Huisbereide sauzen

Yoghurtsausje, aiolie, BBQ saus, mangochutney

Volwassene (+12 jaar)	100 personen	€ 39,00
	150 personen	€ 37,50
	200 personen	€ 36,00

Wereldbuffet lente/zomer

Europees buffet

Galletto all'agro (geurig Italiaans kipstoofpotje met pancetta en anjovis) of Polpette (Italiaanse balletjes met erwtjes in tomatensaus)

Pastasalade met geroosterde groenten en mozzarella of mediterrane aardappelsalade met artisjok en boontjes Panzanella (Toscaanse broodsalade)

Carpaccio van gerookte zalm

Marokkaans buffet

Tajine kefta Vegetarische tajine uit Marrakech met zoete aardappel, aubergines, courgettes,

Couscoussalade met gedroogde vruchten en noten

Yoghurtdressing met honing en ras el hanout

Turks brood

Aziatisch buffet

Kip Tikka Masala met geroosterde amandelschilfers

Thaise curry met zoete aardappel, aubergines en kokosmelk (+ scampi's)

Aziatische salade met sojadressing

Naan

Zuid-Amerikaans

Picadillo/Picadilla (seitan)gehaktschotel met paprika, tomaat, kappertjes, olijven,...)

Wrapje met guacamole en gerookte zalm

Mexicaanse venkelsalade met appelsien, radijs en granaatappel

Rijst

Prijslijst voor buffet met 2 continenten

Volwassene (+12 jaar)	100 personen	€ 38,00
	150 personen	€ 36,00
	200 personen	€ 34,00

Prijslijst voor buffet met 3 continenten

Volwassene (+12 jaar)	100 personen	€ 42,00
	150 personen	€ 40,00
	200 personen	€ 38,00

Streetfoodcorners

Azië

Pad thai (typisch wokgerecht met noedels, groentjes en scampi's) (of veggie met tofu)
+ pittige koolsalade

Hawaiï

Poké bowl (gebraden kipfilet, groene salade, zeewiersalade, edamame boontjes, komkommer,
mango, curry saus, sesamzaadjes) (veggie met quorn)

Mexico

Picadillo (Mexicaanse gehaktschotel met paprika, tomaat, kappertjes en olijven)
(of veggie met seitangehakt) + nachochips
+ groen slaatje met witloof, granaatappelpitjes en pittige pecannoten

Peru

Lomo saltado (rundsstoofpot met tomaat, rode ui en pisco) (vlees)
Quinoasolterito (quinoasalade met maïs, tuinbonen, tomaat,..)

Ethiopië

Doro wot (kipstoofpotje met berberesaus)
Groentenwot + brood

New York

Mexican Burger met kippengehakt, guacamole, tomatensalsa en rucola
Sweet Potato burger met gemalen kaas, zure room en rucola

Marokko

Tajine kefta (pittige lamsgehaktballetjes in tomaten-koriandersaus)
Marokkaanse salade
+ turks brood

Italië

Pasta met spinazie en 3 kazen (veggie)

Slaatje met rucola en citroen

Frankrijk

Tartiflette (typische aardappelschotel met kaas, wijn en spek uit de Savoie) of tartiflette met gerookte zalm en camembert + slaatje met witloof en appeltje

Prijslijst 3 foodstalls:

	100 personen	€ 36,00
Volwassene (+12 jaar)	150 personen	€ 34,00
	200 personen	€ 32,00

Huur: 125 euro foodstalls

Bediening inbegrepen gedurende 2u. Per extra uur: 38 euro per ober.

Desserthapjesbuffet

Panna cotta met gezouten karamel en noten

Tiramisu met speculoos & advocaat

Belgische rijstpap met saffraan en vanille

Trifle van brownie, cheesecake en salted caramel

Witte chocolademousse met kaneel en bosbes

Caribische vruchtensalade met kokos en amandel

Prijs voor 4 dessertjes: 12,5 euro per volwassene

Indien het dessert als enige catering wordt gekozen: 6 dessertjes: 19 euro per volwassene

Amuse Amusant

'AMUSE', verwijst naar de heerlijke hapjes en gerechten & 'AMUSANT' naar de sfeer die we daar rond creëren. (H) eerlijke en originele gerechten die voor ieder wat wils bieden.

Hapjes aan 3 euro per persoon per hapje:

- Kippenspiesje met halloumi & citroen
- Gemarineerde aubergine met zuiderse kruidenolie
- Gentse kop met rode biet en mosterddressing
- Hoorntje van Breydelham met pistachekruim

Tapas aan 3,5 euro per persoon per hapje

- Sint-Jacobsvrucht met papaya en passievruchten
- Gelakt buikspek met erwtencrème
- Tartaar van zeebaars, komkommer en wasabimayonaise
- Libanese meatballs met kruidige couscous en labneh

Fingerfood ev. ter aanvulling van de hapjes en tapas ook mogelijk.

Sharing plates (48,5 euro per volwassene)

Dit creëert een leuke Zuiderse sfeer en interactie tussen de tafelgasten. (1 plate/6 personen)

Sharing Plates met koude gerechten = 6

Sharing Plates met warme gerechten = 3

Voorbeelden:

Sharing plates met koude gerechten:

- Toscaanse salade met mozzarella, geroosterde paprika en tomaat
- Geroosterde bloemkool en romanesco met ricotta en kappertjes
- Zalmtartaar met matchamayo
- Gandaham met venkel en huisgemaakte hummus
- Tabouleh met abrikozen en kruidige kip
- Scampi met mango en koriander

Sharing plates met warme gerechten:

- Gnocchi met zongedroogde tomaat en parmezaan
- Zesrib van het blauw-wit ras, aardappelpartjes met rozemarijn en zeezout
- Zalm in kruidige witte wijnsaus

Food architect

Kim is een erkende jonge topchef, die met kraakverse en lokale kwaliteitsproducten werkt. Hij geeft een unieke twist aan klassiekers of aan nieuwe hedendaagse recepten. Hij maakt steeds een verrassende combinatie van ingrediënten. En, omdat het oog ook wat wil, maakt hij van elk bord een fantastisch pareltje.`

Smoke and fire menu

Fingerfood

Prosciutto de Norcia

Crème hazelnoot

Labneh

Komkommer - za'atar - rozemarijn crackers

Hapjes

Griekse Fish cakes

kabeljauw - harissa peper - crumble Kalamantaolijf - aioli

Dorade royal

Zweedse croustade - avocado - citrus

Luikse bbq balls

Bonenkruid - Luikse siroop - geroosterde ui - spek

Zeebrugse grijze garnalen

Gerookte aardappel - bieslook - sjalot

Hoofdgerechten

Taco

Black beans - hoevekip - chipotlesaus - gepekeld rode ui - jonge scheuten

Zoete aardappel

Zure room - gepofte rijst - sumac - dille & limoen vinaigrette

Buikspek

Mango - chili - lente ui - kalfsjus met soya

Pluma Iberico

Gekonfijte grenaille - groene asperge - crème jonge wortel & miso – dragonjus

Dessert

Snickers

Fairtrade Chocolade - dulce leche - geroosterde pinda

Smoke and fire veggie menu

Fingerfood

Geroosterde punt paprika

Crème hazelnoot

Labneh

Komkommer - za'atar - rozemarijn crackers

Hapjes

Libanese Falafel

Kikkererwten - harissa peper - crumble Kalamantaolijf - aioli

Rode biet

Zweedse croustade - avocado - citrus

Geroosterde bloemkool

Bonenkruid - tahin - geroosterde ui

Pas de bleu

Gerookte aardappel - bieslook - sjalot

Hoofdgerechten

Taco

Black beans - gelakte champignons - chipotlesaus - gepekeld rode ui - jonge scheuten

Zoete aardappel

Zure room - gepofte rijst - sumac - dille & limoen vinaigrette

Aubergine

Mango - chili - lente ui - kerri - spinazie

Bimi broccoli

Gekonfijte grenaille - groene asperge - crème jonge wortel & miso – dragonjus

Dessert

Snickers

Fairtrade Chocolade - dulce leche - geroosterde pinda

Kostprijs menu inclusief btw, exclusief personeel:

Prijs per volwassene: 63,5 euro

Prijs per kind: 29 euro

Personeelskosten:

80 tot 100 pers: 275 euro per uur

100 tot 120 pers: 305 euro per uur

Opbouw en klaarzetten:

Wij komen ongeveer **1u30** op voorhand.

Dat geeft ons voldoende tijd om alles op te bouwen, logistiek op zijn plaats te zetten en alles eens te overlopen met het personeel.

Receptie:

Wij rekenen dat de receptie ongeveer **1u30** zal duren.

5- gangen:

Wij rekenen **40 min voor het dressereren, serveren en afruimen van de gerechten per gang.**

40 min./gang x 5 gangen: 3u20

Afbraak en opkuis:

Opkuis achteraf en wegbrengen van de materialen naar ons atelier.

1u30 min

Er worden dus 8 uren aangerekend.