

# Prullenbos

## Huwelijk

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! Bovendien biedt onze locatie de mogelijkheid van een totaalconcept, gaande van ceremonie tot en met avondfeest én zelfs overnachting in onze Boskabanne.

Een onvergetelijk huwelijksfeest dat jullie stoutste dromen overtreft, daar gaan we voor!

## Trouwen in het Prullenbos



©Anne De Geyter



©Anne De Geyter

# Gebruik faciliteiten

Feesten in het “hoogseizoen” tussen 1 april & 31 oktober:

In 2025 kunnen feesten zowel doorgaan op vrijdag als zaterdag. Wens je in de periode van **1 mei tot 30 september** een feest te geven op zaterdag? Dan is het huren van zowel de herberg als ons groepsverblijf ‘**De Boskabanne**’ gedurende een weekend (bv van vrijdag tot en met zondag) in deze periode verplicht. Op vrijdagen gaan feesten door zonder overnachting.

**Het minimumaantal personen op vrijdagen in het hoogseizoen is 60 personen, op zaterdagen in het hoogseizoen is dit 80 personen.** Dit wil zeggen dat we dat minimumaantal verwachten vanaf de receptie. Wij werken enkel met **interne catering** (partners uit deze lijst) gedurende het hoogseizoen van hapjes tot dessert.

Onze **herberg, stretchtent en circustent** bieden samen een totale capaciteit van **220 personen** zittend. De **herberg** biedt een oppervlakte van 100 m<sup>2</sup>. Dit wil zeggen dat wij over een maximum capaciteit van **70 personen** voor een **zittend evenement** en **120 personen** voor een **stand evenement** beschikken.

Aan de herberg paalt de **stretchtent**, deze heeft een oppervlakte van 150m<sup>2</sup> waarmee het terras wordt overdekt. Onder deze tent (die ook voorzien is van zijwanden om ze af te sluiten en terrasverwarmers) kunnen **100 personen zittend** plaatsnemen en is er **stand** plaats voor **150 personen**.

Er is eveneens een **circustent** aanwezig die **zittend** plaats biedt voor **50 personen** aan tafel. De circustent kan ook als ceremonieruimte gebruikt worden met maximale zittende capaciteit van 80 personen.

**Parkeergelegenheid** is er voor een **150-tal wagens** maar uiteraard ook welgekomen met de fiets 🚲



# Huurprijs feestlocatie

De huurprijs voor een privéfeest tussen 1 april tot en met 31 oktober bedraagt **1.500 euro voor een volledige dag.**

## **Inclusief:**

Gebruik herberg, circustent, stretchtent + zijwanden, speelvallei, schoonmaak, ev. gebruik loungepalletbanken + kussens, receptietonnen, gebruik van alle stoelen en tafels, , 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)



©Nikki Lucy Photography

# Huurprijs Boskabanne

Feest op zaterdag? Tussen 1 mei en 30 september is het verplicht om **de Boskabanne** erbij te huren voor een weekend (2 overnachtingen). Kostprijs voor een weekend in deze periode bedraagt **2.300 euro.**



©Bob Janssens

De Boskabanne is een zelfvoorzienend groepsverblijf met uitgeruste keuken, ruime leefruimte, polyvalente zaal met bar, beamer, projectiescherm en geluidsinstallatie. Er is **slaapgelegenheid voor 36 personen**, verspreid over 7 slaapkamers met elk een eigen badkamer. Eveneens is er een prachtig terras aanwezig dat uitkijkt over het water. Deze kan ook als ceremonieplek gebruikt worden. Maar uiteraard zijn er ook mogelijkheden in het bos.

Inchecken kan op vrijdag vanaf 18u, uitchecken op zondag kan tot 14u.

# Drankenformule

---

## \*Forfait aperitief

---

Receptie tot 1,5 uur **10 euro per volwassene**  
**7 euro per kind**

---

Receptie van 1,5 tot 2 uur **13 euro per volwassene**  
**10 euro per kind**

---

Receptie van 2 tot 3 uur **16 euro per volwassene**  
**12 euro per kind**

---

Boost je receptie **Zie de cocktailkaart voor feesten**

---

\*Forfait volwassenen: 4 uur **20 euro**

---

Forfait kids: 4 uur **15 euro**

---

\*Verlenging forfait (er wordt elk uur geteld) Min aantal personen: 40 **5 euro per uur per persoon**

---

Aangepaste wijnen tijdens het diner? **Zie de wijnkaart voor feesten!**

---

Huur & bemanning na forfait **40 euro per barman**  
**(Altijd 2 barmannen tot op het einde)**

---

Dranken van de kaart **Prijzen van de kaart**

---

Koffie en thee buffet **2 euro per persoon**

---

\*Forfait omvat personeelsuren + alle dranken behalve sterke dranken, aperitieven en warme dranken. Bij aperofoorfait is ook alle cava inbegrepen.

# Boost it

## Cocktails & mocktails

### Homemade Lemonade

€20/liter

Passievrucht, limoen, munt & rietsuiker

### Virgin Mojito / Red Queen/ Beauty & The Beast

€30/liter

Red queen op basis van aardbei

Beauty & The Beast op basis van passievrucht

### Wodka Passion / Gin Passion / Mojito / Moscow Mule / Dark n Stormy / Gin Tonic

€50/liter

Mix & match:

- Bij cocktails max 2 verschillende soorten
- Bij mocktails / homemade lemonade max 2 verschillende soorten

**Enkel cocktails / mocktails mogelijk bij receptie in combinatie met dranken van de kaart**

Bij de drankenforfait zijn onze huiswijnen inbegrepen. Wens je andere wijnen? Dan je een van deze pakketten kiezen:

## Wijnen

### Wijnpakket 1: Drankenforfait + 2 euro

Merlot DOC

Chardonnay IGT della Venezia

### Wijnpakket 2: Drankenforfait + 5 euro

Coste della Sesia Bianco "La Via" DOC

Coste della Sesia Rosato "La Vacanza" DOC

Coste della Sesia Rosso "La Valigetta" DOC

**Deze pakketten worden gedurende het diner geserveerd.**

# Food-up! Cateringmogelijkheden

## Boshapjes (bij aperitief)

### €1,50 per soort hapje per persoon:

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

### €2 per soort hapje 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
- Rabas Empanadas (malse inktvisreepjes)
- Braziliaanse kaasballetjes (glutenvrij)



©Melissa Pille Photography



©Melissa Pille Photography

# BosBBQ

## 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, halloumi, groentensaté, fakkelbroodje (tortilla gevuld met lente-uitjes, cheddar en mozzarella)

•

## 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, halloumi, groentensaté, fakkelbroodje (tortilla gevuld met lente-uitjes, cheddar en mozzarella)

# Verwenbarbecue (buffetvorm)

Vier seizoengebonden 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: 58 euro per volwassene**

**Prijs: 45 euro per kind**





# Pic Nic Del Mundo

Pic Nic Del Mundo gaat volop voor een **wereldse catering** die creatief, innovatief, frivol, 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)  
Thaise 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 combi hapjes met fingerfood mogelijk.**

## Zuiderse Barbecue

### Vlees

Pittige balletjesbrochette  
Thaise 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

## 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



©LUX



©LUX

## Streetfoodcorners

### Azië

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

### Hawaiï

Poké bowl (zalm, broccoli rijst, zeewiersalade, edamame boontjes, komkommer, mango, siracha, sesamzaadjes) (of met qorn)

### Japan

Geglaceerde kipballetjes + gefrituurde groenten in sojasaus (veggie: tofu) + zeewiersalade

### 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

Volwassene (+12 jaar)	100 personen	150 personen	200 personen
*Receptie around the world	€19,50	€18,50	€17,00
Zuiderse Barbecue	€47,00	€43,00	€38,00
Wereldbuffet met 2 continenten	€38,00	€36,00	€34,00
Wereldbuffet met 3 continenten	€46,00	€41,00	€38,00
Streedfoodcorners	€38,00	€34,00	€32,00

**Extra:**

Feesten op zaterdag bij Pic nic del mundo mogelijk vanaf 100 personen. Voor andere dagen is er een minimum van 50 personen.

Bediening inbegrepen gedurende 2 uur.

Per extra uur: 38 euro per ober.

Transport: 95 euro

Huur foodstalls: 150 euro (voor de 3 samen)

Huur BBQ bij zuiderse BBQ: per 80 personen 110 euro

### 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: €15 per volwassene**

**Indien het dessert als enige catering wordt gekozen: 6 dessertjes aan €19,00 per volwassene**

# Amuse Amusant

'AMUSE', verwijst naar de heerlijke hapjes en gerechten & 'AMUSANT' naar de sfeer die we daarrond 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 mosterd dressing
- 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 (51 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

**Dessert (5 dessertjes per persoon) aan 17,50 euro per persoon:**

- Cupcakes,
- Eton's Mess,
- tiramisu,
- chocomousse,
- gebakjes,
- vers fruit,
- macarons,
- rijstpap met witte chocolade,
- citroentaart met merengue,
- bavarois van speculaas en kletschoppencrumble,
- ....

**Extra:**

Forfait logistiek & transport €515

Huur klein materiaal €5,50



# Skinny Chef

Ken je het spreekwoord 'never trust a skinny chef'? Wij ook. En we vinden het absolute nonsens! We hebben het spreekwoord dan ook met onmiddellijke ingang veranderd in '**always trust a skinny chef!**'. De missie van Alexander? **Lekker, gezond en superieur fingerfood** vanuit zijn foodtruck met een hoek af, altijd en overal. En uiteraard met zijn geheime ingrediënt: een flinke portie liefde!



## Menu

Assortiment ambachtelijke minikroketjes  
Gazpacho Andaluz - handgesneden croutons  
Burgertje uit't vuistje - sweet chili - paprika  
Tabbouleh grilled veggies - kippenspiesjes  
Fried Spring Rolls - spicy dip  
Tataki van tonijn - fregola - saffraan  
Mini cheesecake - gemarineerde bosvruchten  
Chocolademousse - licht zoute karamel

## Prijs:

Opstartkost: 300 euro

Prijs per persoon: 60 euro



# 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.

## Fire & Smoke menu

### Fingerfood

#### **Prosciutto Tascabile di Norcia**

Crème gefermenteerde look

#### **Hangop met tuinkruiden**

Tartaar edamame & chorizo – crackers

### Hapjes

#### **Hartige Italiaanse madeleines**

Crème Parmigiano Reggiano – basilicum

#### **Gerookte geitenkaas**

Macaron – rode biet – framboos

#### **Indische balletjes**

Groene curry – kokos – galangal

#### **Filipijns sticky BBQ buikspek**

Lente ui – five spice – chili

### Hoofdgerechten

#### **Taco's de Pescado**

Hickory hot smoked glazed salmon – avocado – gepekeld rode ui – limoen – kruiden

#### **Gegrilde Romeinse salade**

Parmigiano reggiano – caesar dressing – crispy bacon

#### **Boudin Bertrand by Monsieur Boudin**

Dragon – rode kool – crunchy ui – pickles

#### **Kalfsribeye "smoked"**

Geglaceerde wortel – gepofte aubergine – gekonfijte aardappel – geroosterde mais – honing & graanmosterd

### Dessert

#### **Tropical pavlova**

Meringue – witte chocolade – passievrucht



## Smoke & fire vegan menu

### Fingerfood

#### **Geroosterde punt paprika**

Crème gefermenteerde look

#### **Tapenade gegrilde courgette**

Feta – chili – crackers

### Hapjes

#### **Hartige Italiaanse madeleines**

Crème pimentón – basilicum

#### **Hummus**

Croustade – rode biet – framboos

#### **Indische kikkererwt balletjes**

Groene curry – kokos – galangal

#### **Filipijnse sticky sweet potato**

Lente ui – five spice – chili

### Hoofdgerechten

#### **Taco's de Pescado**

Hickory hot smoked soya chunks – avocado – gepekeld rode ui – limoen – kruiden

#### **Gegrilde Romeinse salade**

Prosociano – caesar dressing – crispy herbs

#### **Boudin Vegan by Monsieur Boudin**

Dragon – rode kool – crunchy ui – pickles

#### **Knolselder "smoked"**

Geglaceerde wortel – gepofte aubergine – gekonfijte aardappel – geroosterde mais – honing & graanmosterd

### Dessert

#### **Tropical pavlova**

Meringue "vegan" – witte chocolade – passievrucht



**Kostprijs menu inclusief btw, exclusief personeel:**

**Prijs per volwassene: 66 euro**

**Prijs per kind: 32 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.**



# Desserten

**Prijs dessertbuffet €12,5 per persoon, €10 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 12 euro per kind.**



Speciale wensen voor het dessert zoals een huwelijkstaart, cupcakes, verjaardagstaart, e.d.?

Vraag ernaar en wij geven jou een dessert op maat.

# Latenightsnacks

Voor dat nachtelijk hongerke te stillen, zijn er bij ons ook verschillende mogelijkheden. Zo bieden we vanuit onze foodtruck croques of spitburgers/haloumiburgers aan. Er wordt steeds een veggie alternatief voorzien.

**Huur foodtruck: 150 euro**

**Per stuk: 6 euro**

**Dussss ideaal als latenigths snack 😊**

Heb je liever een **pizzagirl/pizzaboy** die jouw dansende gasten op mini-pizzaatjes trakteert? Ook dat kan!

**Prijs per stuk: 3 euro**

!Al onze cateringprijzen onder voorbehoud van wijzigingen!



# Ceremonie mogelijkheden

## Ceremonie in het bos



## Ceremonie aan de vijver



## Ceremonie in de circustent



# Audio & verlichting

In de herberg is er een BOSE geluidssysteem geïnstalleerd met boxen binnen en buiten waarop men een mengtafel en laptop kan aansluiten. Wij zorgen voor een kabel. Het gebruik van de installatie is verplicht. Feestverlichting voorzien wij niet maar kan meegebracht en geplaatst worden.

# Voor de extra touch...

## **Aankleding**

Sfeerlab

Boho party

In hogere sferen

Levi party rental

Feestmateriaal Remmerie

## **Muziek ceremonie, receptie,...**

Weddingmusic (Lars Verstraete)

## **Originele rentals (vervoer/toffe spelen,...)**

Surplus events/ Fou de Boules

Feestburo

## **Fotograaf:**

Anne De Geyter Fotografie

Lynn Delbeecke Fotografie

Delphine Otte

Bob Janssens

Lux

Vimo

## **Photobooth:**

De Flitspaal

De Flits doos

Vimo

## **Bloemen:**

Delfleur

Chouffleur

Hello Honey

Lots

Bouquet Boho

Alpha Deco

Rosephine

Jules & Juliette



©Thomas Grin Visuals



©LynnDelbeecke\_photography



©Thomas Grin Visuals

Inspiratie nodig? Droom even weg bij onderstaande sfeerbeelden! En... als je weer wakker wordt, stuur dan gerust een mailtje naar [info@prullenbos.be](mailto:info@prullenbos.be). We helpen jullie graag op weg naar de dag van jullie leven!



“Nog even een mailtje om jullie te bedanken voor de fijne dag en de flexibiliteit in de aanloop ernaartoe. We hebben er enorm van genoten en hebben zeer veel complimenten gekregen over de locatie. Ook de service op het feest zelf was zeer goed verzorgd.  
Bedankt hiervoor 😊.”  
-Cynthia & Anthony





©Koen Mutton



©Heimat-verhalen

“Het lijkt precies alweer zo lang geleden, maar genieten nog elke dag na via onze foto's :) Onze dag is perfect verlopen! Alles was zo mooi in het Prullenbos, niet normaal. We hebben ook heel veel complimenten gekregen over de locatie!! We hebben niets negatiefs aan te merken enkel maar goede dingen te delen ;) Ook over het eten van Pic Nic Del Mundo niks dan goeds!!”  
-Ellen & Matthias



©Anne De Geyter



©Marios d'esterbecq

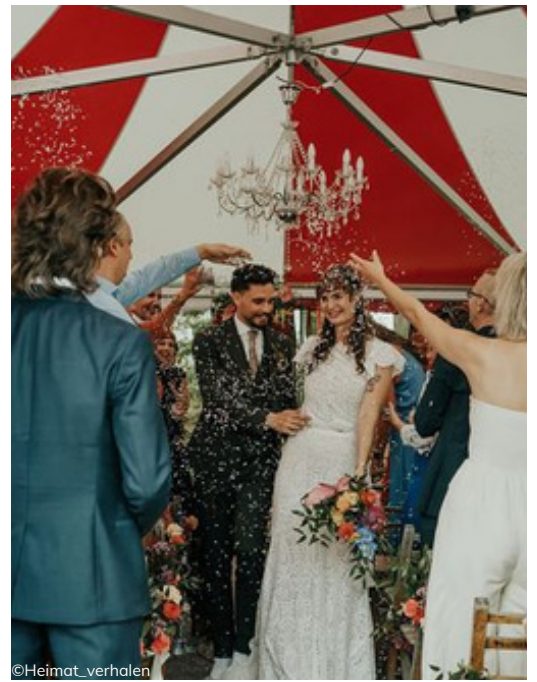


©LUX

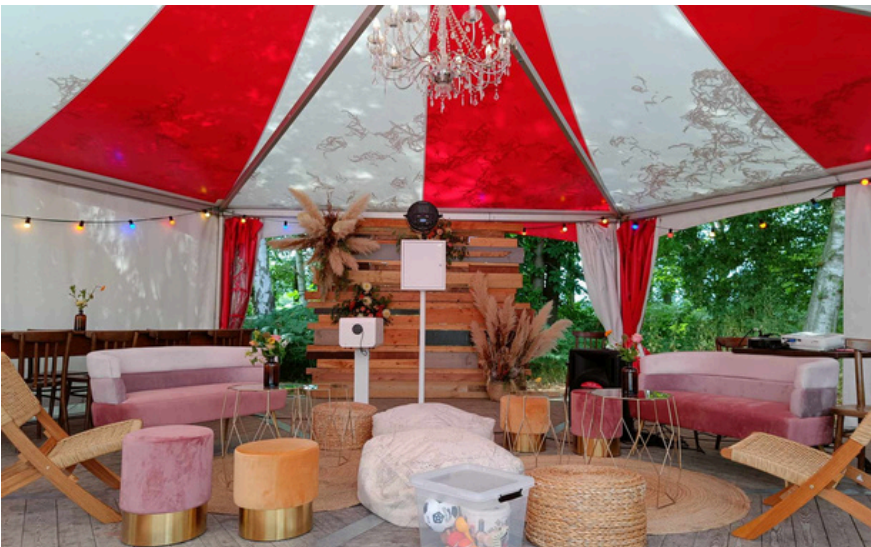




©Lynndelbeecke\_photography



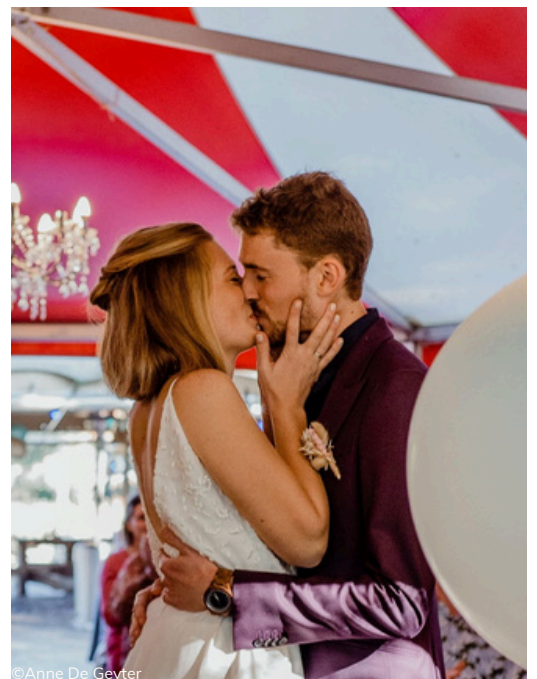
©Heimat\_verhalen



©Koen Mutton



©Katrijne Clemaet



©Anne De Geyter

“Hoi Shana en Robin,  
Hierbij willen we jullie nogmaals bedanken om onze  
dag onvergetelijk te maken! Top!”  
-Nele & Erwin



“Nogmaals bedankt voor ons trouwfeest zo goed te laten verlopen.

We zouden heel graag al scheiden om nog eens opnieuw te kunnen trouwen! :) Het was echt de max ondanks het slechte weer.”  
-Sanne & Lien



©Lynndelbeecke\_photography



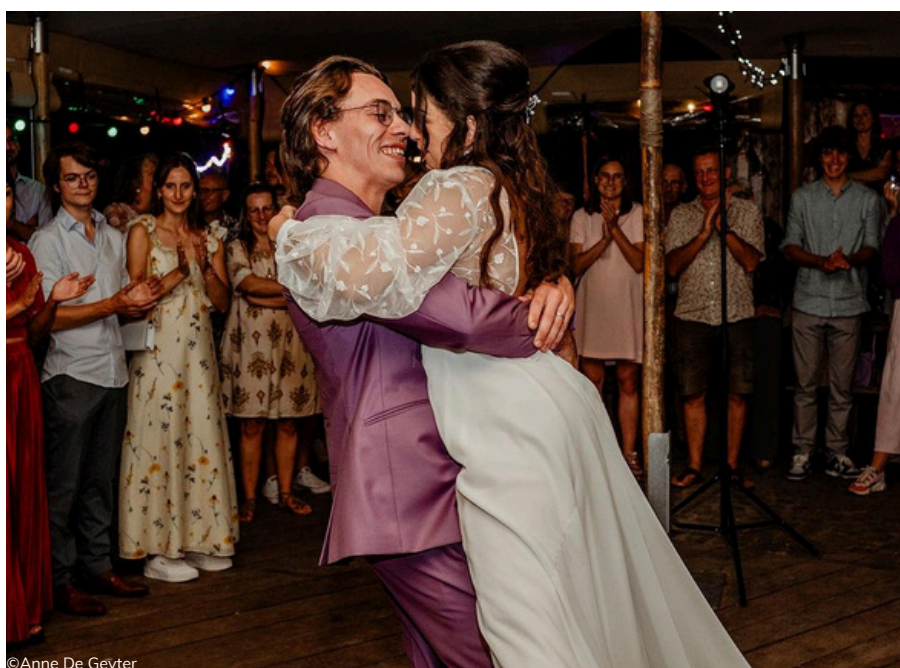
©Lynndelbeecke\_photography



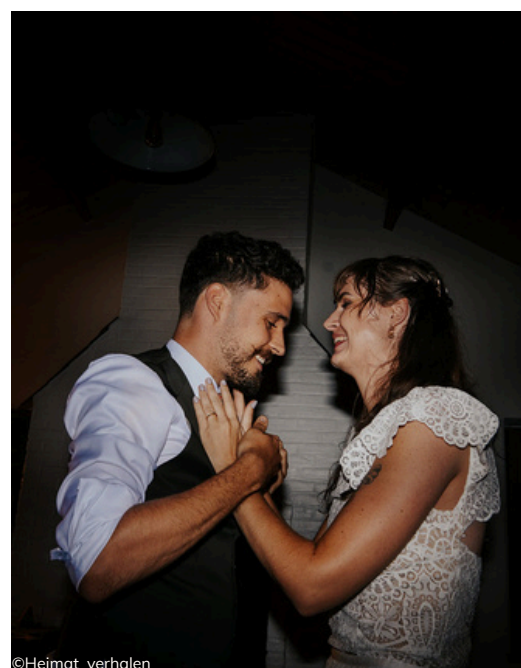
AN



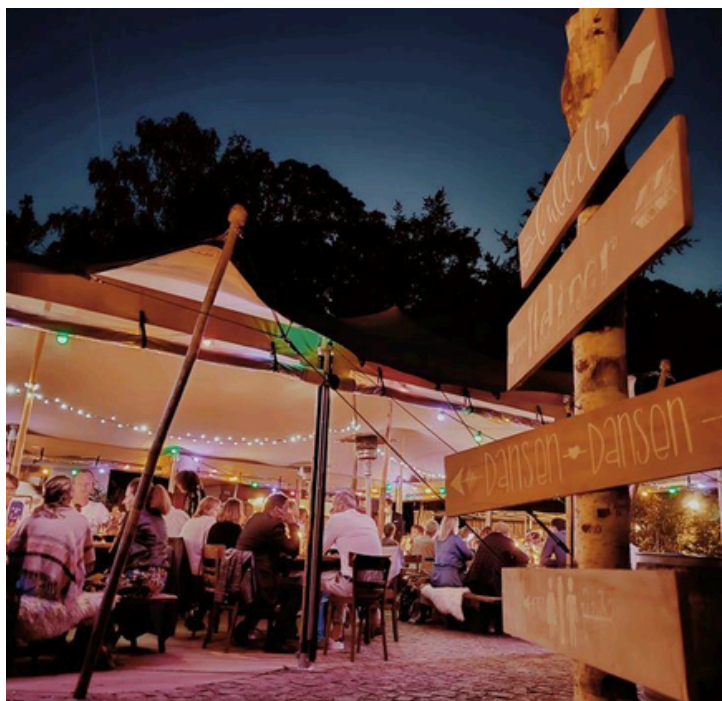
“Het was top en we hebben enorm genoten van het eten, de service en de locatie.  
ECHT HELEMAAL SUPER!”  
-Laura



©Anne De Geyter



©Heimat\_verhalen



“Ik kan enkel spreken in superlatieven! Mijn dochter haar huwelijksfeest ging er door op 16/9/23. Heel vriendelijke bediening en grote inzet. Een dikke proficiat aan het voltallige personeel. Een niet te onderschatten inbreng,  
DANK“  
-Kris Tyteca



“Nog een kort mailtje om jullie te bedanken! Mede dankzij jullie hebben we een geweldig trouwfeest gehad, we genieten nog volop na 😊!! Het was voor ons perfect! Ook complimenten aan Food architect en Nadia's cakes. Veel lof gekregen over het superlekkere eten en de sublieme taarten!”  
 -Tom & Julie





©Anne De Geyter



©Nikki Lucy Photography



©Nikki Lucy Photography



©Anne De Geyter



“Een trouwfeest dat we nooit zullen vergeten! Een magische avond, op een prachtige locatie. Shana en Robin zijn top! Ook heel reactief.”  
-A. Lassoie