



# Prullenbos Personeelsfeest

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

Alle prijzen incl. BTW



Het Prullenbos is de ideale locatie om een personeelsfeest te organiseren. Grote troeven zijn de mooie speeltuin, de groene bosrijke omgeving en de feeëriek vijver dat een instant feestgevoel creëren. Er zijn dan ook verschillende opties mogelijk zoals barbecue, dessertbuffet, ontbijt, brunch.

## Gebruik faciliteiten

Bij feesten tijdens de openingsuren (feestdagen en zondagen van 9u tot 18u) wordt **geen huur** gevraagd. Het minimumaantal personen tijdens het hoogseizoen (tussen 1 april en 31 oktober) is 30 personen.

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

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.**

**850 euro voor een feest vanaf de (na)middag tot de vroege uurtjes**

.

**Feesten tijdens de week zijn ook mogelijk:**

Op weekdays in het laagseizoen bedraagt de huur 350 euro en tijdens het hoogseizoen (met stretchtent) 650 euro.

### **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)



©Nikki Lucy Photography



# Drankenformule

---

## \*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**

---

**\*Forfait volwassenen: 4 uur 18 euro**

---

**Forfait kids: 4 uur 12 euro**

---

**\*Verlenging forfait (er wordt elk uur geteld) Min aantal personen: 40 4 euro per uur per persoon**

---

**Huur & bemanning na forfait 38 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 aperoforfait is ook alle cava inbegrepen.

# Catering verzorgd door Prullenbos

## 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





# 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, 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)

## 3) Kids 3 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



# 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: 58 euro per volwassene**

**Prijs: 45 euro per kind**

## 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:**

Verskillende 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: €12,00**

**Kinderen onder 3 jaar ontbijten gratis!**



**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, muhammara, hummus), 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, perzik met tonijn, plaattaart, kip, allerlei 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

## €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

## 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.**



## Ijsslam/ijstaart @ €5 per persoon

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

Speciale wensen voor het dessert?

Vraag ernaar en wij geven jou een dessert op maat.



# Catering door externe partners

## 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 de 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 kipstooftje 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

Thaïse 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



©Pic Nic Del Mundo



©Pic Nic Del Mundo



## Streetfoodcorners

### Azië

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

### Hawaiï

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

### 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
Streedfoodcorner 3 foodstalls	€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**

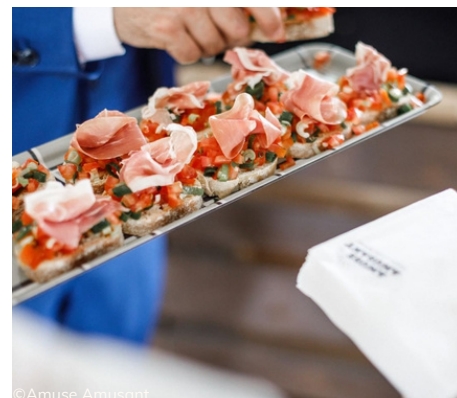
**Indien het dessert als enige catering wordt gekozen: 6 dessertjes aan €19,00 per volwassene**

# 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 mosterddressing
- Hoorntje van Breydelham met pistachekruim



## Tapas aan 3,5 euro per persoon per hapje

- Sint-Jacobsvrucht met papaya en passievruchten
- Gelakt buikspek met erwten crème
- 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



**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 kletskoppen crumble,
- ....

**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 absoluute 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



## Fire & Smoke 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

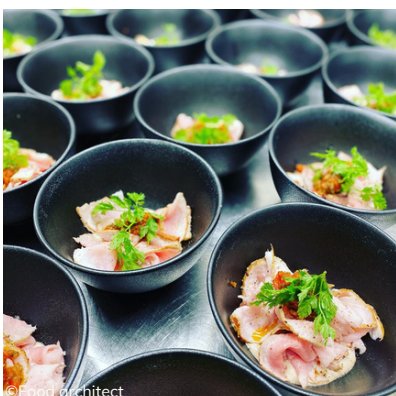
#### **Knolselder "smoked"**

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.**













