



Prullenbos

Personeelsfeest 2026

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!

Vier samen in het hart van de natuur!

Alle prijzen incl. BTW



Alles wat je wil weten...

Het Prullenbos is de ideale locatie om een (familie)feest te houden. Grote troeven zijn de **mooie speelvallei**, de **groene bosrijke omgeving** en de **feeëriek vijver** die samen een instant feestgevoel creëren.

Bij Prullenbos kan je kiezen uit twee periodes voor jouw feest op maat: Tijdens het stralende **hoogseizoen (1 april tot 31 oktober)** of tijdens het knusse **laagseizoen (1 november tot 31 maart)**.

Tijdens het **hoogseizoen**, tussen 1 april en 31 oktober, bedraagt de **huurprijs** voor een privéfeest op zaterdag **1500 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.

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

1. Gebruik faciliteiten (tijdens openingsuren):

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 speelvallei & het bos.

Parking is voorzien voor **150 wagens**.



Alles wat je wil weten...

2. Gebruik faciliteiten (privé):

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

Tijdens 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.

Inclusief:

Gebruik herberg, circustent, speelvallei, schoonmaak, ev. gebruik loungepalletbanken, receptietafels, gebruik van alle stoelen en tafels in/ aan de herberg, speelvallei, 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)



Drankenformule

Apero

Basis receptie:

Aperoforfait* 1.5 uur	€ 10 per volw. / € 7 per kind
Aperoforfait van 1.5 tot 2 uur	€ 13 per volw. / € 10 per kind
Aperoforfait van 2 tot 3 uur	€ 16 per volw. / € 12 per kind

Boost jouw receptie:

Aperoforfait met homemade lemonade ipv fruitsap	forfait + €2,00
Aperoforfait met prosecco ipv cava	forfait + €3,00
Aperoforfait met prosecco & homemade lemonade	forfait + €5,00
Aperoforfait met 1 of 2 type cocktails & homemade lemonade	forfait + €12,00

----- Homemade Lemonade (Passievrucht, limoen, munt & rietsuiker)

----- Keuze uit: Cocktails: Mojito / Aperol Spritz / Gin Passion / Wodka Passion

Diner + avondfeest

Drankenforfait** 4 uur	€ 20 per volw. / € 15 per kind
Verlenging forfait (er wordt elk uur geteld, min aantal personen: 40)	€ 5 per uur per persoon
Aangepaste wijnen tijdens het diner?	Zie de wijnkaart
Personeelskost bij einde forfait	€ 40 per barman (minimum 2)
Dranken van de kaart	Prijzen van de kaart
Koffie en theebuffet	€ 2 per persoon

**Drankenforfait omvat alle wijnen, bieren & frisdranken van de kaart + personeelsuren

*Bij aperoforfait zijn alle wijnen, bieren, frisdranken & cava inbegrepen + personeelsuren



©Birgittsurma



©Anne De Geyter

Catering verzorgd door Prullenbos

Boshapjes (bij aperitief)

€1,50 per soort hapje per persoon:

- Nacho's met verse kaasdip
- Calamares met dipsausje
- 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
- Bruschetta met tomatensalsa
- Rabas Empanadas (malse inktvisreepjes)
- Braziliaanse kaasballetjes (glutenvrij)



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, 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, halloumi, falafel.

3) Kids t.e.m. 12 jaar

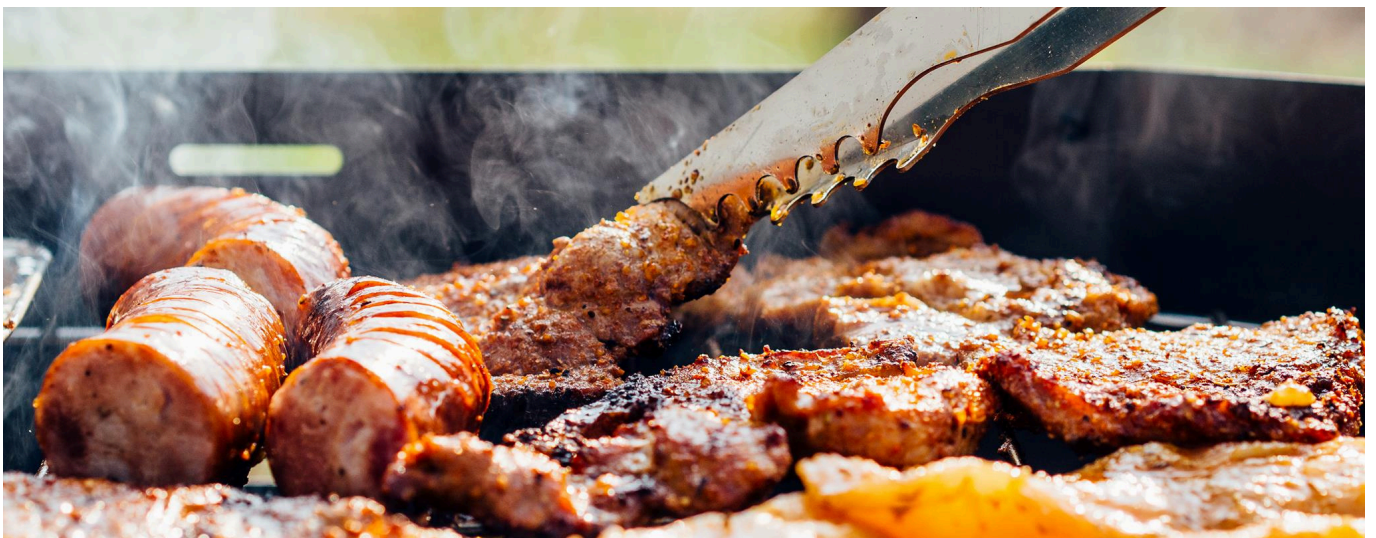
Eén stuk vlees: € 14,00

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)

Apero

- Vier seizoensgebonden hapjes van de BBQ
- Camembert van de barbecue met stokbrood

Voorgerecht (aan tafel geserveerd)

- Coquille met verse garnaal en gestoofde spinazie

Hoofdgerechten (buffet)

- Lamskroon warme groenten & gratin dauphinois
- Cote à l'os met koude groenten & frietjes

Prijs: 60 euro per volwassene

Prijs: 45 euro per kind

Bos-ontbijt (vanaf 30 personen)

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: € 22

Bubbelontbijt met een glas cava bij aankomst:

€ 25 per persoon

Kinderen van 3 tot 12 jaar kunnen genieten van het Eekhoornontbijt: € 12,50

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 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, allerhande soorten groenten en verscheidene gebakjes.

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

Prijs per persoon: € 29,00 euro

Bubbelbrunch met glas cava bij aankomst: € 32,00 euro

Eekhoornbrunch voor kinderen van 3 tot 12 jaar: € 18,00

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.



Ijslam/ijslaart - € 7 per persoon

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

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

Vraag ernaar en wij geven jou een **dessert op maat**.

Cateringmogelijkheden externe partners (enkel privé)

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!

Opties:

- Receptie around the world
- Wereldbuffet lente/ zomer
- Streetfoodcorners
- Desserthapjes buffet



Receptie around the world

Gegrilde halloumi 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)

Voorstel 6 hapjes (receptie 1,5u à 2u)

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



Wereldbuffet lente/zomer

Europees buffet

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



Streetfoodcorners

Azië

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

Hawaiï

Poké bowl - zalm, broccoli rijst, zeewiersalade, edamame boontjes, komkommer, mango, siracha en sesamzaadjes (veggie: qorn)

Japan

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

Mexico

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

Peru

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

Ethiopië

Doro wot - kipstoofpotje met berberesaus + groentenwot en 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 met Marokkaanse salade en turks brood

Italië

Pasta met spinazie en 3 kazen en een slaatje met rucola en citroen (veggie)

Frankrijk

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

India

Oven-samosa (veggie)
Raïta, mangochutney, komkommerslaatje

Volwassene (+12 jaar)	100 personen	150 personen	200 personen
*Receptie around the world	€19,50	€18,50	€17,00
Wereldbuffet met 2 continenten	€39,00	€36,00	€34,00
Wereldbuffet met 3 continenten	€47,00	€42,00	€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)

Desserthapjes buffet

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

Fingerfood aan 7 euro per persoon

Vintage potjes gevuld met huisgemaakte tapenades, hummus, olijven, radijsjes, zongedroogde tomaatjes, popcorn met za'atar en paprika, geroosterde amandelen,... aangevuld met toastjes, tortilla chips...

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 (52,50 euro per volwassene)

Dit creeert 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



©Lynndelbeecke_photography



©Lynndelbeecke_photography

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

©Lynndelbeecke_photography

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 kletsoppencrumble,
-

Extra:

- Forfait logistiek & transport €650
- Huur klein materiaal €5,50 pp



©Lynndelbeecke_photography



©Lynndelbeecke_photography

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**.



Food architect

Fire & Smoke menu

Fingerfood

Seron serrano ham “Gran Reserva”

Crème Pimenton De La Vera

Italiaanse ricotta dip

Crispy Salcis Pancetta - pecannoten & salie – crackers

Hapjes

Hartige madeleine

Crème Roquefort AOP - vijg

Makreel

Zeewierwafel - Zoetzuur rode ui - dille

Turkse Köfte

Ras-El-Hanout - munt

Smoky mountains Chicken bites

Pop corn - BBQ chipotle saus

Hoofdgerechten

Noordzeevis

Gele & groene courgette - tomaat - extra vierge olijfolie - Taggiasca olijf - krokant parmezaan

Burratina Pugliese

Confit gekleurde kerstomaat - basilicum & cashew pesto - gerookte Arbequina olie - oude balsamico

Thaise witte pens by Monsieur Boudin

Kimchi - spitskool – crunchy onion - sriracha & mango

Ierse rib eye “smoked”

Geroosterde Bloemkool & sjalot - gepofte kolselder crème - gekonfijte aardappel - choronsaus - prei olie

Amalfi citroen

Gebrande Italiaanse meringue - zanddeeg - crumble gold chocolade - sorbet cassis

Dessert

Tropical pavlova

Meringue – witte chocolade – passievrucht

Food architect

Fire & Smoke menu (vegan)

Fingerfood

Geroosterde punt paprika

Crème Pimenton De La Vera

Libanese Hummus

Pecannoten & salie – crackers

Hapjes

Hartige madeleine

Crème tuinkruiden - vijg

Opgelegde radijs

Zeewierwafel - Zoetzuur rode ui - dille

Turkse kikkererwt balletjes

Ras-El-Hanout - munt

Smoky mountains tofu bites

Pop corn - BBQ chipotle saus

Hoofdgerechten

Gegrilde koolrabi

Gele & groene courgette - tomaat - extra vierge olijfolie - Taggiasca olijf
- krokant parmezaan

Vegan Halloumi

Confit gekleurde kerstomaat - basilicum & cashew pesto - gerookte Arbequina olie
- oude balsamico

Thaise witte pens by Monsieur Boudin

Kimchi - spitskool – crunchy onion - sriracha & mango

Jonge wortels “smoked”

Geroosterde Bloemkool & sjalot - gepofte kolselder crème - gekonfijte aardappel -
choronsaus - prei olie

Dessert

Amalfi citroen

Gebrande Italiaanse meringue - zanddeeg - crumble gold chocolade - sorbet cassis

Kostprijs menu inclusief btw, exclusief personeel

Prijs per volwassene: **70 euro**

Prijs per kind: **34 euro**

Personeelskosten

Tot 149 personen: 305 euro per uur

Vanaf 150 personen: 350 euro per uur

Transport

65 euro

Totale duur

- 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 dresseren, 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.





