

An aerial photograph of a wedding venue. A large white tent with a pointed roof is situated on a grassy bank next to a calm lake. The surrounding area is lush with green trees. The water reflects the sky and the surrounding greenery.

Prullenbos

Huwelijksbrochure hoogseizoen (tussen 1 april en 31 oktober)

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!

Vier jullie liefde op maat... in het hart
van de natuur!



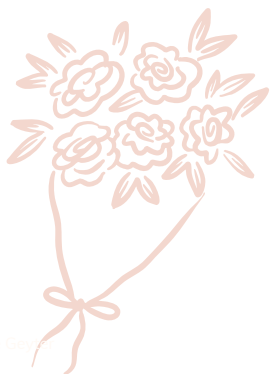


Prullenbos

Huwelijksbrochure hoogseizoen (tussen 1 april en 31 oktober)

Inhoudstabel

<u>Alles wat je wil weten (seizoenen, capaciteit,...)</u>	
<u>Huurprijs feestlocatie</u>	
<u>Huurprijs Boskabanne</u>	
<u>Drankenformules</u>	
Catering mogelijkheden:	
<u>door Prullenbos</u>	
<u>door externe partners</u>	
<u>desserten</u>	
<u>late night snacks</u>	
<u>Ceremonie mogelijkheden</u>	
<u>Audio & verlichting</u>	
<u>Partners (decoratie, DJ, photobooth,...)</u>	
<u>Vloerplan Herberg</u>	
<u>Inspiratie en reviews</u>	



Alles wat je wil weten...

Jullie grote dag staat voor de deur, en de 'I do's' zijn al in zicht! Bij Prullenbos kunnen jullie kiezen wanneer jullie dit bijzondere moment willen vieren: tijdens het stralende **hoogseizoen (1 april tot 31 oktober)** of het knusse **laagseizoen (1 november tot 31 maart)**. Graag meer info over het laagseizoen? Neem dan zeker een kijkje in onze laagseizoenbrochure op onze website!

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

In 2026 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.



©Anne de Geyter Fotografie

Alles wat je wil weten...

Onze **herberg**, **stretchtent** en **circustent** bieden samen een totale capaciteit van **220 personen** zittend. De **herberg** biedt een oppervlakte van 100 m². Dit wil zeggen dat wij over een maximum capaciteit van **70 personen** voor een **zittend evenement** en **120 personen** voor een **staand evenement** beschikken.

Aan de herberg paalt de **stretchtent**, deze heeft een oppervlakte van 150m² 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 **staand** plaats voor **150 personen**.

Verder is er ook 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

Alle prijzen incl. BTW

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 lounge palletbanken + kussens, receptietonnen, gebruik van alle stoelen en tafels, gebruik terrasverwarmers, **verplicht gebruik van geluidsinstallatie Prullenbos** met boxen binnen en buiten.

Je mag komen klaarzetten vanaf 8u de dag zelf.

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)



Huurprijs Boskabanne

Alle prijzen incl. BTW

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.

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.

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

Het feest mag dan wel voorbij zijn, maar de magie hoeft niet te stoppen! De ochtend na jullie grote dag kunnen jullie kiezen voor een heerlijk ontbijt vers geleverd door bakker Fre & Jessy, zodat jullie samen met jullie gasten nog even kunnen nagenieten van de prachtige dag.



©Birgittsurma



Drankenformule

Alle prijzen incl. BTW

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 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 bij privéfeest: 40)	€ 5 per uur per persoon
Supplement cava 4 uur (bij privéfeest)	€ 2 per volw.
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



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

Wijnen

Wijnpakket 1: Drankenforfait + 2 euro

Grand Cépage Chardonnay

Grand Cépage Merlot

Wijnpakket 2: Drankenforfait + 5 euro

Iava Greco Di Tufo (vignamadre)

Iava Montepulciano d'abruzzo (vignamadre)

Ornella Bella - Pinot Grigio

Deze pakketten worden gedurende het diner geserveerd.



Cateringmogelijkheden

Alle prijzen incl. BTW

Boshapjes door Prullenbos (bij aperitief)

€2,00 per soort hapje per persoon:

- Nacho's met verse kaasdip
- Calamares met dipsausje
- Lookbroodjes
- Gazpacho
- Tomaat-mozzarella
- Bruschetta met tomatensalsa
- Verwarmd soepje
- Loempia's met dipsausje (vegetarisch)
- Dadels met spek

€2,50 per soort hapje per persoon:

- Camembert to share
- Scampi met kokos en curry
- Gemarineerde kippenboutjes met dipsausje
- Pittige fetakroketjes met dipsausje
- Wrapspiesjes met kruidenkaas en zalm
- Braziliaanse kaasballetjes (glutenvrij)
- Japanse Yakitori
- Chicken samosa

€8,00 per bordje gemengd

met kaas, chips, olijven

(Enkel in combinatie met min 2 hapjes)

€12,00 per tapasbordje

met kaas, tortillachips, olijven, nootjes, grissini & muhammara

(Enkel in combinatie met min 2 hapjes)



©Birgitt Surma



©Birgitt Surma

Al onze cateringprijzen onder voorbehoud van wijzigingen!

Bos BBQ

1) Formule aan €31 per persoon

- **Drie soorten 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)
- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen

2) Formule aan €36 per persoon

- **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)
- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen

3) Kids 3 t.e.m. 12 jaar

Eén stuk vlees: € 16,00

Twee stukken vlees: € 19,00

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

Servicekost van 125 euro bij minder dan 50 personen.

Alle prijzen incl. BTW



VerwenBBQ vanaf 50 personen

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: 69 euro per volwassene

Prijs: 51 euro per kind

Voor kinderen is er ook de mogelijkheid om hapjes te nemen van de verwenBBQ + de gewone BBQ

Alle prijzen incl. BTW



©Birgitt Surma



Cateringmogelijkheden externe partners

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:

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



Alle prijzen incl. BTW



Fingerfood

aan 7 euro per persoon

Formule 1: Mezze

Huisgemarineerde olijfjes

Fetakaas met za'tar kruiden

Köfteballetjes of falafel

Groentechips met hummus en muhammara

Meerdere formules mogelijk, deze formule is slechts een voorbeeld. Neem vrijblijvend contact op voor een prijsvoorstel op maat.



Receptie around the world

Italiaans glaasje met gegrilde artisjok en courgette, ricottasausje en noten (veggie) (koud)
Bloemkoolcouscous met gegrilde berloumi, citroen, knoflook en granaatappel (veggie) (koud)

Mexicaans glaasje met courgette, feta en evt chorizo (veggie of vlees) (koud)

Wrapje met guacamole en gerookte zalm (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)

Spaanse albondigas (vlees) (warm)

Chocolademousse met Larogante stoutish en rood fruit (zoet)

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 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
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)

Hawaï

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	€20,50	€19,00	€17,50
Wereldbuffet met 2 continenten <i>Aparte prijs voor kinderen</i>	€43,00	€39,00	€34,50
Wereldbuffet met 3 continenten <i>Aparte prijs voor kinderen</i>	€51,50	€46,00	€42,00
Streedfoodcorners <i>4de mogelijk mits meerprijs Aparte prijs voor kinderen</i>	€40,00	€36,00	€33,00

Extra:

Feesten op vrijdagen, zaterdag en feestdagen 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

Chocolademousse met l'Arogante stoutish en rood fruit

Panna Cotta met sinaasappelkaramel en aardbei

Caribische vruchtensalade met amandel/ kokostopping

Minimuffin met rabarber en amandeltopping

Brownie met pindakaas en frambozen

Gember chocolade koekjes

Belgische rijstpap met vanille en saffraan

Prijs voor 4 dessertjes: €15,50 per volwassene

Indien het dessert als enige catering wordt gekozen: 6 dessertjes aan €22,00 per volwassene

'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.

Kies je voor de gerechten van Amuse Amusant, dan neem je automatisch hun **volledig cateringpakket**. Dit omvat: hapjes/ tapas, fingerfood, sharing dinner en het dessertbuffet.

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 (55,00 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



Voorbeelden:

Sharing plates met koude gerechten:

- Toscaanse salade met mozzarella, geroosterde paprika en tomaat
- Geroosterde bloemkool en romanesco met ricotta en kappertjes
- Zalm-tartaar 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 18,00 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 €650
- Huur klein materiaal €5,50 pp



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!

Fingerfood menu (walking)

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



BBQ dinner menu (seated)

Receptie

Assortiment ambachtelijke minikroketjes
grijze garnaal, kaas, zalm en dille, spicy scampi, Mechelse koekoek, Iberico ham

BBQ buffet (seated dinner)

Atlantische zalmfilet - op het vel gebakken - tzatzikisausje
Gegrilde bassekip - marinade van knoflook en rozemarijn peperroomsaus
Filet-pur van speenvarken - provençaalse dressing
lerse ribeye - fleur de sel - béarnaise

Koude sides (buffet)

Tabbouleh grilled veggies - saffraan - koriander
Fregola Sarda - fijne groentjes - wasabi
Orechiette - zwarte olijf - mascarpone - kerstomaat
Komkommerslaatje - granaatappel - honingvinaigrette

Warm sides (buffet)

Patatas bravas - spicy tomatensalsa

Dessert (buffet)

Assortiment mini mignardises van de chef
mini-éclair, profiterole, brownie, macarons, mini gebakjes
Assortiment mini dessertglaasjes
mini chocolademousse, mini pana cotta met framboos, mini espuma van mango met
limoen, mini cremeux van bosvruchten)



Tapasplankje bij het aperitief

We voorzien luxueuze tapasplankjes op de tafeltjes bij aankomst, rijkelijk gevuld met mozzarella, tomaatjes, grissini, huisbereide tapenades en hummus, geroosterde macadamianootjes, fijne vleeswaren, verschillende types crackers en nog veel meer

Prijs

Menu BBQ met hapjes: 69 euro pp

Huur klein materiaal: 5,5 euro pp

Opstartkost: 950 euro

Fingerfood menu (walking, incl. dessert): 60 euro pp

Opstartkost: 300 euro

Dessertbuffet: 19,5 euro pp

Tapasplankje: 5,50 euro pp

Voor het drukke lente- en zomerseizoen werkt Skinny Chef met een minimale afname van €4.800 incl. BTW. In het winterseizoen is dit €3.500 incl. BTW



Food architect

Alle prijzen incl. BTW

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

Prosciutto di Campanië

Piment d'Espelette

Italiaanse crema e fagioli dip

Witte bonen en citroen - ciabattine

Hapjes

Crispy Polenta Bites

Parmigiano Reggiano - gedroogde tomaat en olijf

Mexican Baby Mais

Romige chili-limoen saus - geraspte mimolette

BBQ Meatballs

Hickory smoked saus - verse bieslook

Smoky Mountain Chicken Skewers

Popcorn topping - BBQ chipotle saus

Stracciatella Pugliese

Bruschetta - tomaat en kappertjes - basilicum

Hoofdgerechten

Traag Gegaard Buikspek "Grilled"

Zoete aardappel - gekarameliseerde ui - opgelegde bloemkool

Pulled Mushroom & Feta Taco

Oesterzwam – chipotle – Griekse feta – zure room – microgreens – opgelegde rode ui

Marokkaanse Witte Pens Jasmina by Monsieur Boudin

Komkommer – labneh – komijn – Ras el Hanout – munt

Poulet Jaune "Smoked"

Geroosterde wortel – gele & groene courgette – gekonfijte aardappel – sherrysaus

Dessert

Gegrilde Ananas

Sorbet kers – acacia honing – amandelcrumble – tijmolie

Food architect

Fire & Smoke menu (vegan)

Fingerfood

Gegrilde paprika's

Piment d'Espelette

Italiaanse crema e fagioli dip

Witte bonen & citroen – ciabattine

Hapjes

Crispy Polenta Bites

Crème Pimentón de la Vera – gedroogde tomaat & olijf

Mexican Baby Mais

Romige chili-limoen saus

BBQ Vegan Meatballs

Hickory smoked saus – verse bieslook

Smoky Mountain Tofu Skewers

Popcorn topping – BBQ chipotle saus

Artisjok

Bruschetta – tomaat & kappertjes – basilicum

Hoofdgerechten

Traag Gegaarde Knolselder “Grilled”

Zoete aardappel – gekarameliseerde ui – opgelegde bloemkool

Pulled Mushroom Taco

Oesterzwam – chipotle – vegan zure room – microgreens – opgelegde rode ui

Marokkaanse Witte Vegan Pens Jacky by Monsieur Boudin

Komkommer – soya labneh – komijn – Ras el Hanout – munt

Bloemkool & Sumac “Smoked”

Geroosterde wortel – gele & groene courgette – gekonfijte aardappel – sherrysaus

Dessert

Gegrilde Ananas

Sorbet kers – acacia honing – amandelcrumble – tijmolie

Kostprijs Fire & Smoke menu

Prijs per volwassene: **90 euro**

Inclusief 2 fingerfoods, 4 hapjes, 4 gerechten en 1 dessert

Prijs per kind: **35 euro**

Inclusief 2 fingerfoods, 3 hapjes, 1 gerecht en 1 dessert

Prijzen inclusief btw, exclusief personeel

Personeelskosten

Tot 149 personen: 305 euro per uur

Vanaf 150 personen: 350 euro per uur

Transport

95 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 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 **8 à 9 uren** aangerekend.



Dessertbuffet

Diverse taarten in samenwerking met **Nadia's Cakes**:

- Frisse kaastaart met speculoos
- Millefeuille met appel
- Seizoensgebonden crumble
- Zachte chocoladetaart met pecannoten (gluten- en lactosevrij)
- Citroen meringue

(hoeveelheid naargelang aantal personen)

Daarnaast omvat het buffet ook:

- Chocolademousse
- Fruitsalade
- Pannenkoekentoestel met vers gemaakt pannenkoekendeeg en toebehoren

Prijs dessertbuffet: €14,5 per volwassene
€10,5 per kind (tot 12 jaar)

Opgelet: indien enkel voor het dessertbuffet wordt gekozen bedraagt de kostprijs € 18 euro per volwassene en € 14 per kind.

Ijstaart

€ 7,5 euro per persoon

Speciale wensen voor het dessert

zoals een huwelijkskaart, cupcakes... Vraag ernaar en wij geven jou een dessert op maat!



Latenight snacks

Alle prijzen incl. BTW

Voor dat nachtelijk hongerke te stillen zijn er bij ons ook verschillende mogelijkheden. Zo bieden we vanuit onze foodtruck spitburgers/halloumiburgers aan. Er wordt steeds een veggie alternatief voorzien. Ideaal als latenight snack 😊

Spitburgers of halloumiburgers:

Huur foodtruck: 150 euro

Per stuk: 7 euro per persoon

Mini pizza's:

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

Per stuk: 3 euro per persoon

Partysnacks:

5 euro per persoon



Al onze cateringprijzen onder voorbehoud van wijzigingen!

Ceremonie mogelijkheden

Ceremonie in het bos



Ceremonie mogelijkheden

Ceremonie aan de vijver



Ceremonie mogelijkheden

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 die extra touch...

Aankleding/ planning

Sfeerlab
Boho party
In hogere sferen
Levi party rental
Feestmateriaal Remmerie
Liesje Event'L Weddingplanner

DJ: Teamplayerz door Jurgen Roels

Voor elk type feest de juiste DJ: Keuze uit 10 verschillende betrouwbare en ervaren Dj's.
Ook mogelijkheid tot verhuur licht en geluid.

Muziek ceremonie, receptie,...

Weddingmusic (Lars Verstraete)

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

Fou de Boules
Feestburo

Photobooth: Flits Doos

Pakket omvat: Flits Doos, foto's onbeperkt digitaal opgeslagen, delen via e-mail en QR, installatie en ophalen, digitale bezorging van foto's via Wetransfer, basis pakketje props, gepersonaliseerd strookje en onbeperkt aantal prints.

Prijs: 450 euro

Ook een achtergrond of extra props zijn mogelijk tegen meerprijs.

Fotograaf

Anne de Geyter Fotografie
Lynn Delbeecke Fotografie
Delphine Otte
Bob Janssens
Lux Visual Storytellers
Vimo
Anneleen Jegers
Ruben De Smet - RDS
Laurine Plouvier Photographie
Birgitt Surma

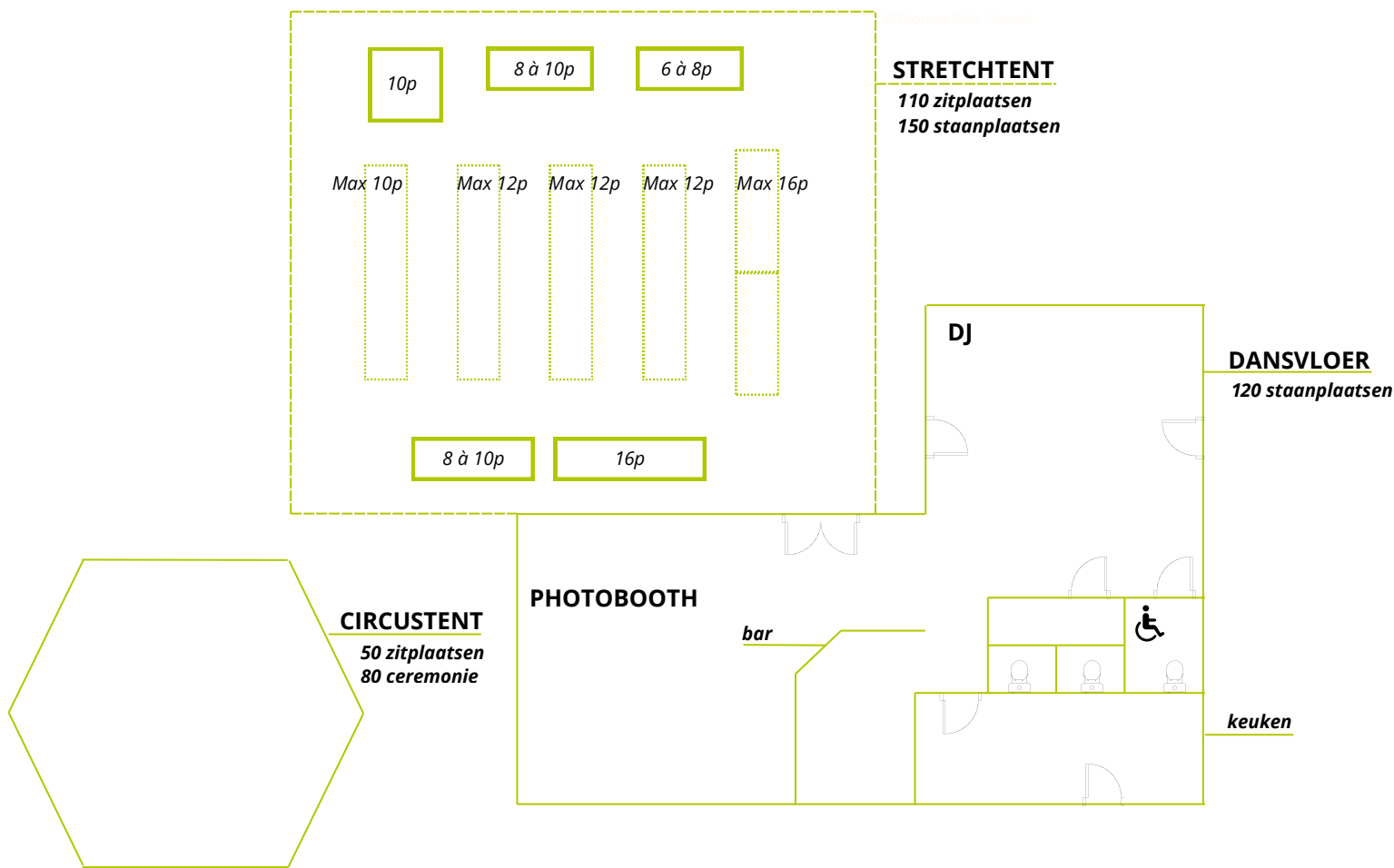
Bloemen

Delfleur
Chouffleur
Hello Honey
Lots
Bouquet Boho
Alpha Deco
Rosephine
Jules & Juliette



Vloerplan

vijver



Inspiratie nodig? Droom even weg bij onderstaande sfeerbeelden!
En... als je weer wakker wordt, stuur dan gerust een mailtje naar 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



©Bob Janssens



© 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



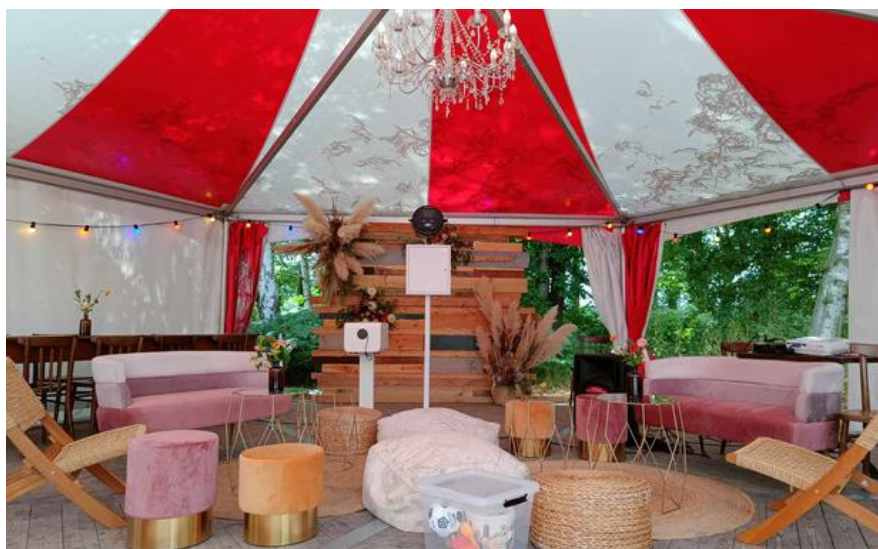
© Anne De Geyter



© LUX



© Marijke desterbecq



“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



“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”

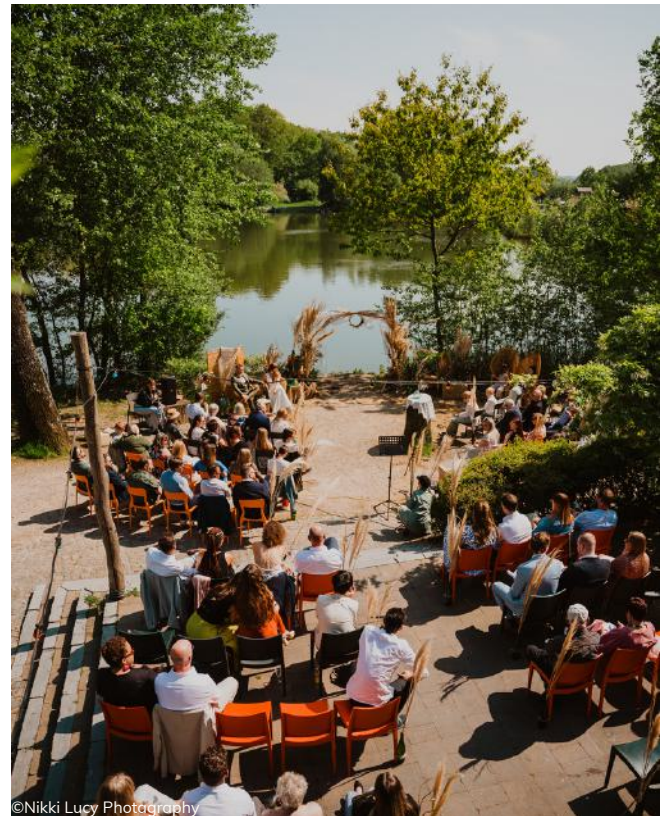
- Kris Tyteca



“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





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

- A. Lassoie

