

Prullenbos

Personeelsfeest 2027

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



©Anne De Geyter

Alles wat je wil weten...

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

1. Gebruik locatie (tijdens openingsuren):

Bij feesten tijdens de openingsuren (feestdagen en zondagen van 9u tot 18u) wordt **geen huur** gevraagd. Het minimumaantal personen is 30.

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 locatie (privé):

Tijdens hoogseizoen, tussen 1 april en 31 oktober, bedraagt de **huurprijs** voor een privéfeest op zaterdag **1995 euro** inclusief alle tenten.
Tijdens weekdagen bedraagt de huurprijs **650 euro**.
Tijdens laagseizoen, tussen 1 november en 31 maart, bedraagt de **huurprijs** voor een privéfeest **500 euro.**

Van **1 november tot 31 maart is de stretchtent weg**.

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 4u00.

Exclusief:
Gebruik gasflessen (dagprijs)
Gekleurde barkrukken bij de receptietonnen
(2 euro per kruk)



Drankenformule

Alle prijzen incl. BTW

Apero

Basis receptie:

Aperoforfait* 1.5 uur	€ 10 per volw.** / € 8 (12 tot 16j) / € 7 (3 tot 11j)
Aperoforfait van 1.5 tot 2 uur	€ 13 per volw. / € 11 (12 tot 16j) / € 10 (3 tot 11j)
Aperoforfait van 2 tot 3 uur	€ 19 per volw. / €14 (12 tot 16j) / € 12 (3 tot 11j)

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	€ 24 per volw. / € 18 (12 tot 16j) / € 15 (3 tot 11j)
Verlenging forfait (er wordt elk uur geteld,	€ 5 per uur per persoon
min aantal personen bij privéfeest: 40)	
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*
*** Volwassene = 16 +*
** Bij aperoforfait zijn alle wijnen, bieren, frisdranken & cava inbegrepen + personeelsuren*

Tijdens openingsuren is drank van de kaart mogelijk, mits betaling van personeelskost. Wij rekenen 1 à 2 personeelsleden, afhankelijk van het aantal gasten.





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*)



Bos BBQ vanaf

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



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: 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









Bos-ontbijt

Alle prijzen incl. BTW

Start de dag samen met je collega's 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!





Bos-brunch

Alle prijzen incl. BTW

Iets te vieren? **Reserveer bij Prullenbos een brunch voor je team!**

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

Alle prijzen incl. BTW

€16 per persoon

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

Desserten

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.

***I*jstaart**

€ 7,5 euro per persoon

Speciale wensen voor het dessert

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


©Anne de Geyter Fotografie


©Birgitt Surma

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!

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) (warrm)
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
Thaïse 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 thaï - 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 - rundsstoofpot 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 Patato 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 *Aparte prijs voor kinderen*	**€43,00**	**€39,00**	**€34,50**
Wereldbuffet met 3 continenten *Aparte prijs voor kinderen*	**€51,50**	**€46,00**	**€42,00**
Streedfoodcorners *4de mogelijk mits meerprijs* *Aparte prijs voor kinderen*	**€40,00**	**€36,00**	**€33,00**

Extra:
Feesten op vrijdagen, zaterdagen 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 meet pindakaas en frambozen
Gember chocolade koekjes
Belgische rijstpap mat 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

Skinny Chef

Alle prijzen incl. BTW

Ken je het spreekwoord 'never trust a skinny chef'? Wij ook. En we vinden het absolute nonsens! We hebben het spreekwoord dan ook met onmiddelijke 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

Ierse 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)





Sharing dinner menu (seated)

Trio van amuses

Sesambrood
olijfolie - grof zeezout aan tafel

Wilde zeebaars
marinade van Hoisin - limoen - Japanse kers - komkommer

Fried spring rolls
spicy dip - limoenkaviaar - koriander - munt

Black angus ribeye
truffel - rozemarijn aardappeltjes - slaatje van rucola & artisjok

Trio van desserts 'in a glass'
Witte chocolade - mango - braambes

Post dinner mignardises

Tapasplankje bij het aperitief

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



Prijs

Alle prijzen incl. BTW

Fingerfood menu (walking, incl. dessert): 60 euro pp
Opstartkost: 300 euro

Menu BBQ (seated, incl. hapjes): 69 euro pp
Huur klein materiaal: 5,5 euro pp
Opstartkost: 950 euro

Dessertbuffet (BBQ seated dinner): 19,5 euro pp

Sharing dinner (seated, incl. hapjes en dessert): 83 euro pp
Huur klein materiaal: 5,5 euro pp
Opstartkost: 300 euro

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.**





©Lensmens Huwelijk



Food architect

Fire & Smoke menu

Fingerfood

Prosciutto di Campanië

Piment d'Espelette

Italiaanse crema e fagioli dip

Witte bonen en citroen - ciabattine

Hapjes

Cripsy 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 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 **8 à 9 uren** aangerekend.





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.

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.






















INTEGAR LS








'T KEET


























CAVA