



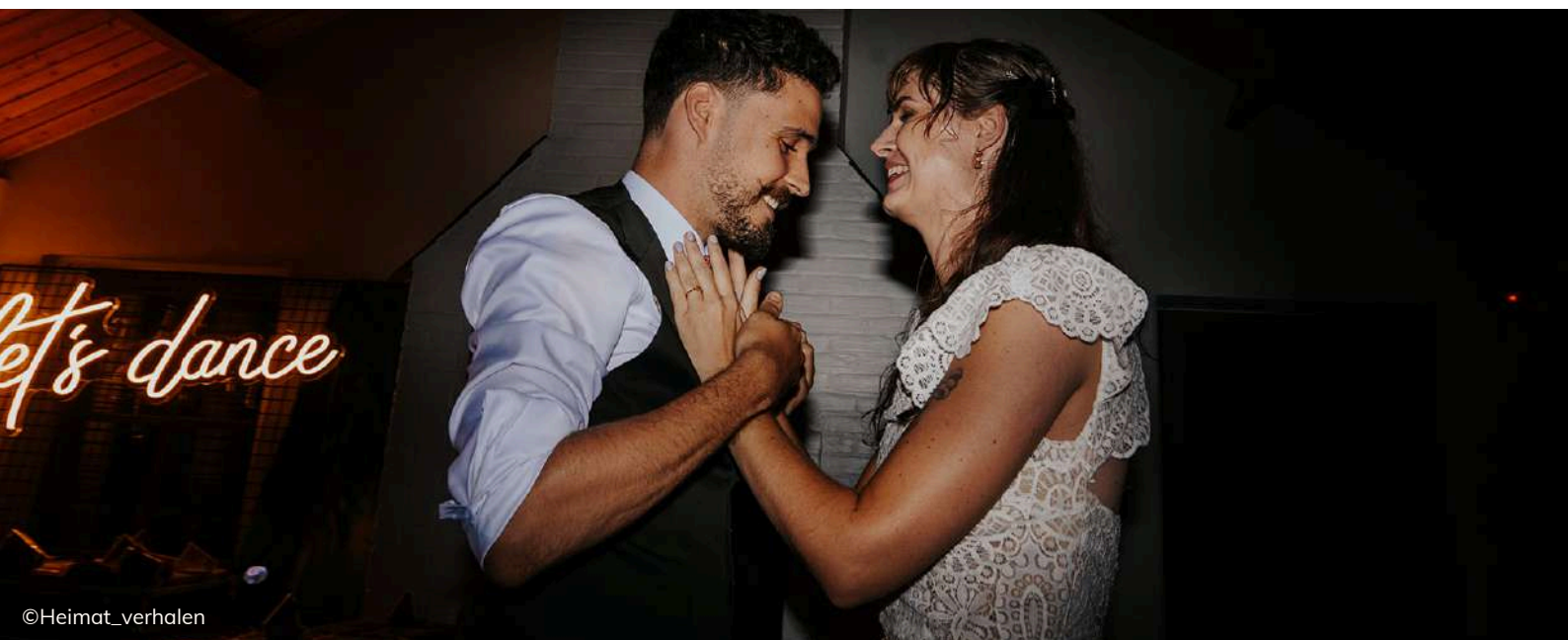
# Prullenbos

Feestbrochure laagseizoen 2027 (tussen 1 november en 31 maart)

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 feest dat jullie stoutste dromen overtreft, daar gaan we voor!

## Vier samen in het hart van de natuur!



# Alles wat je wil weten...

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

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 hoogseizoen? Neem dan zeker een kijkje in onze hoogseizoenbrochure op onze website!

## Feesten in het “laagseizoen” tussen 1 november & 31 maart:

In 2027 kunnen feesten zowel doorgaan op vrijdag als zaterdag.

We werken met een minimum aantal aanwezigen van 50 personen. Dit wil zeggen dat we een **minimumaantal van 50 personen** verwachten vanaf de receptie.

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 staand evenement** beschikken. Eventueel kan ook de **circustent** gebruikt worden (bv voor een receptie of ceremoniemoment) . Deze biedt zittend plaats voor 50 personen aan tafel, 80 personen staand & zittend tijdens een ceremonie.

**Onze stretchtent is in winterslaap vanaf het 2e weekend van november tot 31 maart.**

**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 op vrijdag en zaterdag tussen 1 november en 31 maart bedraagt **500 euro**.

## **Inclusief:**

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



# Huurprijs Boskabanne

Alle prijzen incl. BTW

Tussen 1 november en 31 maart kan je **geheel vrijblijvend** de Boskabanne (dus zonder verplichting) erbij huren, voor een weekend (2 overnachtingen). **Kostprijs** voor een **weekend** in deze periode bedraagt **2.050 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. Maar uiteraard zijn er ook mogelijkheden in het bos.

**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 nadien kan je 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.



# 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, 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

\*\* 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.



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

## Wijnen

### Wijnpakket 1: Drankenforfait + 2 euro

Grand Cépage Chardonnay

Grand Cépage Merlot

Grand Cépage Merlot Rosé

### Wijnpakket 2: Drankenforfait + 5 euro

lava Greco Di Tufo (vignamadre)

lava 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:

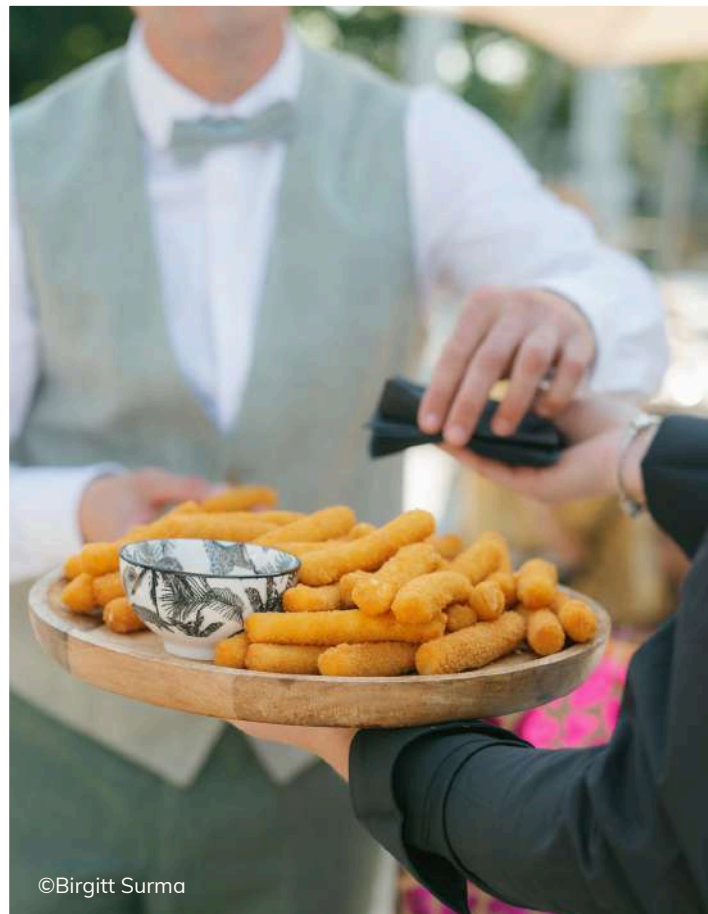
- Camembert to share
- Scampi met kokos en curry
- Gemarineerde kippenboutjes met dipsausje
- Pittige fetakroketjes met dipsausje
- Wrapspiesjes met kruidenkaas en zalm
- Braziliaanse kaasballetjes (glutenvrij)
- Japanse Yakitori
- Chicken samosa

### €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)



# 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



# Verwenbarbecue 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

# Winterbarbecue vanaf 30 personen

- Assortiment breydelspek, beenham, bloedworst, witte worst, merguez
- Warm groentebuffet: savooistoemp, gegratineerde witte kool, rode kool, spruitjes met spek

**Prijs: € 31 per volwassene**

**Prijs: € 19 per kind**

Minder dan 50 personen: Servicekost van € 125.

Indien er nog groepen genieten van de BBQ, valt de servicekost weg



©Birgitt Surma



Alle prijzen incl. BTW

# 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 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  
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
<b>*Receptie around the world</b>	€20,50	€19,00	€17,50
<b>Wereldbuffet met 2 continenten</b> <i>Aparte prijs voor kinderen</i>	€43,00	€39,00	€34,50
<b>Wereldbuffet met 3 continenten</b> <i>Aparte prijs voor kinderen</i>	€51,50	€46,00	€42,00
<b>Streedfoodcorners</b> <i>4de mogelijk mits meerprijs Aparte prijs voor kinderen</i>	€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

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 dessertglasjes  
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 mozzarella, 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**.



# 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 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.



©Anne de Geyter Fotografie

## Externe Catering

Indien je toch liever een andere cateraar laat komen in het laagseizoen is dit mogelijk mits overleg.

# Desserten

Alle prijzen incl. BTW

## 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
- Pannenkoekentostel 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 huwelijks of verjaardagstaart, 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!

# 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: Teamplyerz 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

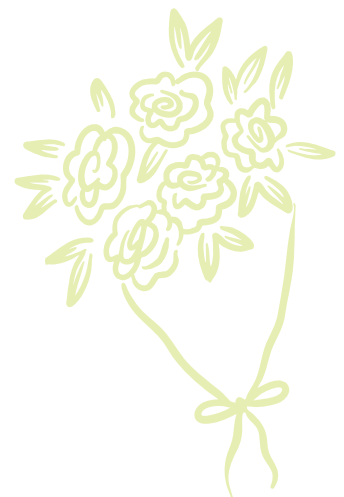
Ook een achtergrond of extra props zijn mogelijk tegen meerprijs.

### 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



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





©Lynndelbeecke\_photography



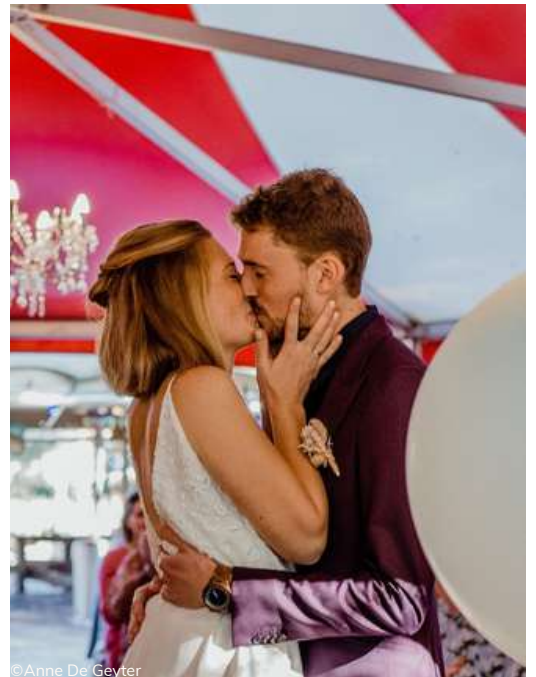
©Heimat\_verhalen



©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

“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



©Lynndelbeecke



©Heimat\_verhalen



“(H)eerlijke zaak! Zaakvoerders Robin en Shana gaan er helemaal voor met een geweldig team achter hen. De keuken maakt de lekkerste verse pannenkoeken en crocques! **De privéfeesten zijn steeds tiptop** in orde met de grote smile van de zaalbediening en de bar man/vrouw als puntje op de i. Doe zo voort ;)”

- Fatmira C.



Dè perfecte locatie voor een babyontbijt om de geboorte van onze dochter te vieren samen met onze familie en vrienden. Alleen maar lovende woorden over zowel het ontbijtbuffet wat zeer uitgebreid was met overheerlijke pannenkoekjes en wafels als voor de bediening, **niemand kwam ook maar iets te kort**. De tenten zijn heel gezellig, het terras ideaal voor een ochtendzonnetje en de speelvallei perfect voor de kindjes.

- Leen Van Hove

