

# Prullenbos

***Huwelijksbrochure hoogseizoen & middenseizoen***

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!



©Birgitt Surma



©Anne de Geyter Fotografie



# Prullenbos

**Huwelijksbrochure hoogseizoen & middenseizoen**

## Inhoudstabel


Feesten per seizoen
Capaciteit
Huurprijs feestlocatie
Huurprijs Boskabanne
Drankenformules
Catering mogelijkheden:
- door Prullenbos
- door externe partners
- desserten
- late night snacks

Ceremonie mogelijkheden
*Tafelstyling*
*Kinderanimatie*
Ceremoniespreker
*Audio & verlichting*
*Partners (decoratie, DJ, photobooth,...)*
Vloerplan Herberg
Inspiratie en reviews

# Feesten per seizoen

Jullie grote dag staat voor de deur, en de '*I do's*' zijn al in zicht! In Prullenbos kunnen jullie kiezen wanneer jullie dit bijzondere moment willen vieren, tijdens:

- het stralende hoogseizoen (1 mei tot 30 september)
- het sfeervolle middenseizoen (1 tot 30 april en 1 tot 31 oktober)
- het knusse laagseizoen (1 november tot 31 maart) - *Zie brochure laagseizoen*

In 2028 kunnen feesten zowel doorgaan op vrijdag als zaterdag.

**Feesten op zaterdag in de periode van 1 mei tot 30 september:**
In deze periode kies je voor een **totaalbeleving met feest op zaterdag en overnachting van vrijdag tot zondag (2 nachten)** in ons groepsverblijf De Boskabanne. Zo genieten jullie samen volop van de locatie, met alle tijd om te feesten, te ontspannen en na te genieten.

- Minimumaantal personen: 80 (vanaf receptie tot en met dessert)

**Feesten op vrijdag:**
Deze vinden plaats zonder overnachting in de Boskabanne. Je hebt tussen 1 mei en 1 september wel de mogelijkheid om te overnachten in ons Tiny Nutz Nest (voor 5p)

- Minimumaantal personen: 60 (vanaf receptie tot en met dessert)

**Catering**
Gedurende het hoogseizoen werken wij enkel met catering en partners uit deze lijst van hapjes tot dessert.






# Alle ruimte voor jouw feest

Onze herberg, stretchtent en circustent bieden samen een **totale capaciteit van 220 personen zittend en staand.**

De **Herberg** biedt een oppervlakte van 100 m².
Maximale capaciteit:

- **70p zittend**
- **120p staand**

Aan de Herberg paalt de **stretchtent** van 150 m², die het volledige terras overdekt. Dankzij de afsluitbare zijwanden en terrasverwarmers kan je er ook bij frisser weer comfortabel genieten.
Maximale capaciteit:

- **110p zittend**
- **150p staand**

Verder is er ook een **circustent** aanwezig.
Maximale capaciteit:

- **50p zittend aan tafel**
- **80p zittend** indien gebruikt als **ceremonieruimte** (zie vloerplan).

**Parkeergelegenheid** is er voor een **150-tal wagens** maar uiteraard ook welgekomen met de fiets 😉



# Huurprijs feestlocatie

Alle prijzen incl. BTW

| **Hoogseizoen**<br>*(1 mei tem 30 september)* | **Middenseizoen**<br>*(april en oktober)* | **Laagseizoen**<br>*(1 november tem 31 maart)* |
|---|---|---|
| **1.995**<br>*Voor een volledige dag* | **1.195**<br>*Voor een volledige dag* | **500**<br>*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. Glazen zijn ook steeds inbegrepen. Borden en bestek worden voorzien door de cateraar.

**Exclusief:**
Gebruik gasflessen (dagprijs)

**Start -en einduur:**
Je mag komen klaarzetten vanaf 8u de dag zelf.
Het feest mag beginnen op een moment naar keuze en **het einduur is 4u00**.








# Huurprijs Boskabanne

Alle prijzen incl. BTW

**Feesten op zaterdag in de periode van 1 mei tot 30 september:**
Tijdens deze periode geniet je van een totaalbeleving met overnachting. Bij een feest op zaterdag huur je ons groepsverblijf De Boskabanne voor het hele weekend erbij, van vrijdag tot en met zondag. (twee overnachtingen).
Voor een weekend in deze periode bedraagt de **kostprijs 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.

**In- en uitcheckmoment**
Inchecken kan op vrijdag vanaf 18u, uitchecken op zondag kan tot 14u.
Ongeveer één maand op voorhand krijg je een mail met alle informatie over je verblijf.

**Na het feest, tijd voor ontbijt!**
Het feest mag dan wel voorbij zijn, maar de magie hoeft niet te stoppen!
De ochtend na jullie grote dag  kunnen jullie (optioneel) 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. Keuze uit een volledige ontbijtformule of een koffiekoekenpakket. Meer informatie onderaan de brochure.








# 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 (aantal personen 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*






# Drankenformule

Alle prijzen incl. BTW

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

Iava Greco Di Tufo (vignamadre)
Iava Montepulciano d'abruzzo (vignamadre)
Ornella Bella - Pinot Grigio

*Deze pakketten worden gedurende het diner geserveerd.*



# Cateringmogelijkheden

**Van aperitief tot dessert, helemaal op jouw maat**
In het hoogseizoen werken we bij Prullenbos samen met verschillende vaste cateringpartners waarmee we doorheen de jaren een mooie samenwerking hebben opgebouwd. Zij kennen onze locatie door en door, zodat jullie zorgeloos kunnen genieten van jullie grote dag. Daarnaast nemen wij al het contact met de cateraar op ons.

Of je nu droomt van een gezellige BBQ, een walking dinner, verfijnde hapjes bij het aperitief of een uitgebreid wereldbuffet: onze cateringpartners bieden voor elk feest en elke smaak een passende formule.

**Keuze uit:**

- Boshapjes door Prullenbos - *onze eigen aperitiefhapjes*

- Bos BBQ
  - BBQ buffet met uitgebreid assortiment aan groenten

- Verwen BBQ
  - Buffet met aperohapjes, voorgerecht (aan tafel geserveerd) en hoofdgerecht

- Pic Nic Del Mundo - *wereldkeuken*
  - Fingerfood
  - Receptie around the world
  - Wereldbuffet lente/ zomer
  - Streetfoodcorners
  - Desserthapjes buffet

- Skinny Chef - Retro foodtruck mét tal van mogelijkheden
  - Fingerfood menu (walking, incl. dessert)
  - BBQ dinner menu (seated, incl. hapjes)
  - Sharing dinner menu (seated, incl. hapjes en dessert)
  - Dessertbuffet (zie BBQ seated dinner)

- Food Architect - *fine dining*
  - Fire & Smoke menu
  - Fire & Smoke menu vegan

Ontdek hieronder hun aanbod en laat je inspireren!

# 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 *(vegan)*
- 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 *(vegan)*
- Chicken Cone




**€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)*

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)
- Aardappelsalade
- 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 )
- Aardappelsalade
- 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.






# VerwenBBQ

**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*










# 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



Pic Nic Del Mundo

**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.**







# Pic Nic Del Mundo

**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.**








# Pic Nic Del Mundo

## 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

# Pic Nic Del Mundo

| Volwassene (+12 jaar) | 100 personen | 150 personen | 200 personen |
|---|---|---|---|
| ***Receptie around the world** | **€20,50** | **€19,00** | **€17,50** |
| **Wereldbuffet met 2 continenten**<br>*Aparte prijs voor kinderen* | **€43,00** | **€39,00** | **€34,50** |
| **Wereldbuffet met 3 continenten**<br>*Aparte prijs voor kinderen* | **€51,50** | **€46,00** | **€42,00** |
| **Streedfoodcorners**<br>*4de mogelijk mits meerprijs*<br>*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: 46 euro per ober.
Transport: 95 euro per auto.
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)
## (Signature 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



## 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 bressekip - 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)





Skinny Chef

Alle prijzen incl. BTW

## 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.



# Skinny Chef

Alle prijzen incl. BTW

**Prijs:**

**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

***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*

# Food architect

**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.





# Desserten

Alle prijzen incl. BTW

**Dessertbuffet**

Diverse taarten in samenwerking met lokale partners:

- Frisse kaastaart met speculoos
- Appeltaart
- Seizoensgebonden fruittaart
- Chocoladetaart
- Citroentaart

*(hoeveelheid naargelang aantal personen, we houden ook steeds rekening met gluten & lactose dieetwensen)*

Daarnaast omvat het buffet ook:

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

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

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

**Graag éxtra zoet?**

Maak je dessertbuffet compleet met mini pannenkoeken à la minute of een potje hoeve-ijs:

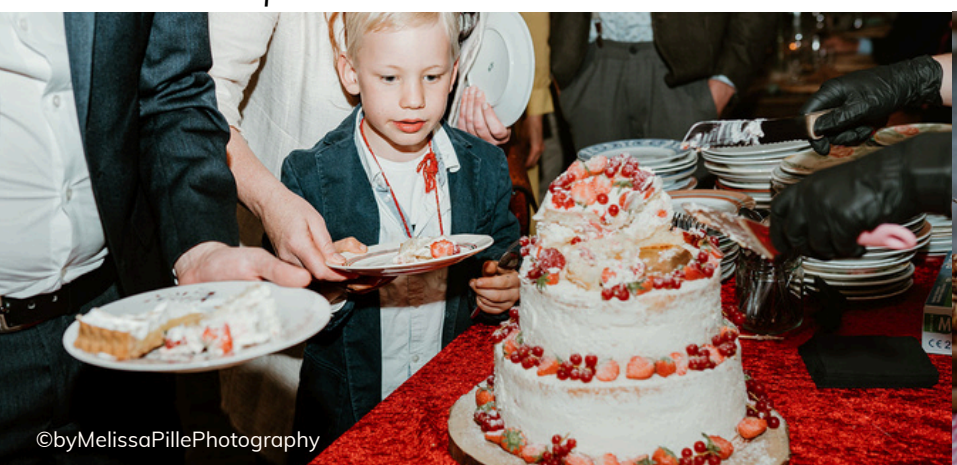
- Pannenkoekenbakker aan **40 euro per uur**
- Potje lokaal hoeve-ijs aan **4 euro pp**

**Ijstaart**

*7,5 euro per persoon*

**Speciale wensen voor het dessert**

*Zoals een huwelijkstaart, cupcakes... Vraag ernaar en wij geven jou een dessert op maat!*






# Latenight snacks

Om dat nachtelijke 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.*

# Na het feest, tijd voor ontbijt!

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 tot aan de Boskabanne door bakker Fre & Jessy**, zodat jullie samen met jullie gasten nog even kunnen nagenieten van de prachtige dag. En ook dat regelen we graag voor jullie ;)

Keuze uit deze twee formules:

**Verwenontbijt**

- **25 euro - volwassene**
  - Vers geperst fruitsap, chocomelk, yoghurt, granola, verse fruitsalade, ovenverse sandwiches, pistolet, koffiekoeken, beleg zoals hesp, kaas, choco, confituur, gekookt eitje & een verrassingsdessertje
- **10 euro - kind:**
  - Vers geperst fruitsap, chocomelk, verse fruitsalade, yoghurt, sandwiches, koffiekoeken, choco, confituur, 1 gekookt eitje, mini-boule & mini-donut

**Koffiekoekenmoment**

- **4,80 euro pp**
  - 3 koffiekoeken per persoon, keuze uit: chocoladekoek, croissaint, ronde suisse en een rozijnenkoek



*Al onze cateringprijzen onder voorbehoud van wijzigingen.*

# Ceremonie mogelijkheden

## Ceremonie in het bos















# Ceremonie mogelijkheden

## Ceremonie in de circustent


















# Ceremonie mogelijkheden

## Ceremonie aan de vijver

*Enkel mogelijk op zaterdag bij huur Boskabanne*









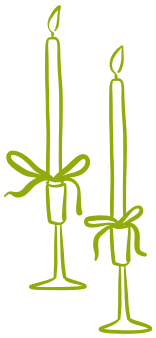





# In house tafelstyling

**Nieuw vanaf 2028: tafelstyling door Prullenbos**

Ook voor de styling van jullie feest willen we jullie binnenkort nog meer ontzorgen! Vanaf 2028 werken we aan een eigen decoratieservice, met oog voor detail en helemaal afgestemd op jullie wensen. Samen met onze eigen stylist creeëren we dé tafelstyling van jullie dromen! Denk aan leuke fancy glazen, servetten en kaarsen van jullie kleurenpalet maar ook leuke borden, menukaartjes en tafelnummers die passen bij de look en feel van jullie feest!



Uiteraard is deze extra service geheel vrijblijvend!

We werken het aanbod momenteel verder uit. Wordt vervolgd.

# Kinderanimatie

**Kinderen mee op jullie trouwfeest?**

We beschikken al over een leuke en populaire speeltuin maar mag het nog ietsje meer zijn?

Wat dacht je van leuke kinderanimatie? Onze partner **100% Noor** zorgt voor creatieve activiteiten en dolle pret, zodat ook de kleinste feestvierders zich volop amuseren. Zo genieten de kinderen van hun eigen feestje en kunnen jullie zorgeloos verder feesten!










# WoordEnGloed

Vanaf 2028 bieden we ook een ceremoniespreker service aan!

Woorden die de ruimte vullen
Woorden die je als een warm deken omarmen
Woorden die nazinderen
Woorden die een glimlach op het gezicht toveren, maar ook die ene traan durven laten rollen.

Ik ben Shana Van de Velde en ik hou van vertellen. Het stond waarschijnlijk al in de sterren geschreven toen ik ter wereld kwam... want mijn naam stamt af van het Keltische woord “seanchai” en betekent verhalenverteller.

Mijn liefde voor de Nederlandse taal begon dan ook vroeg: ik speelde vijftien jaar lang toneel en volgde later een radio-opleiding aan de hogeschool.

Intussen mag ik mezelf, samen met mijn man Robin, al acht jaar trotse uitbater noemen van Prullenbos.
Naast mijn vertrouwde rol als uitbater van het Prullenbos, klopt mijn hart al heel mijn leven voor taal, emotie en het samenbrengen van mensen.

Uit die synergie ontstond **WoordEnGloed.**

In 2024 volgde ik een professionele opleiding tot ceremoniespreker van Merveil Academy. De afgelopen jaren mocht ik mijn eerste ceremonies begeleiden. Nu klopt de toekomst op de deur en ben ik klaar om mijn rol als ceremoniespreker verder uit te diepen.

Of het nu gaat om een geboorteceremonie, een eerste levensfase waarbij de lont net is aangestoken. Of om een huwelijk waarbij twee unieke zielen samensmelten. Of een groeifeest, waar een nieuwe levensfase zich vurig aandient...

Heb jij het ook warm gekregen? Dan schrijf en vertel ik graag jullie verhaal!

Tarief huwelijksceremonie in Prullenbos: 1200 euro
Persoonlijke ceremonie op maat (dmv interviews), begeleiding gastsprekers en eindredactie speeches, ceremonieboekje met geloften.

# 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)

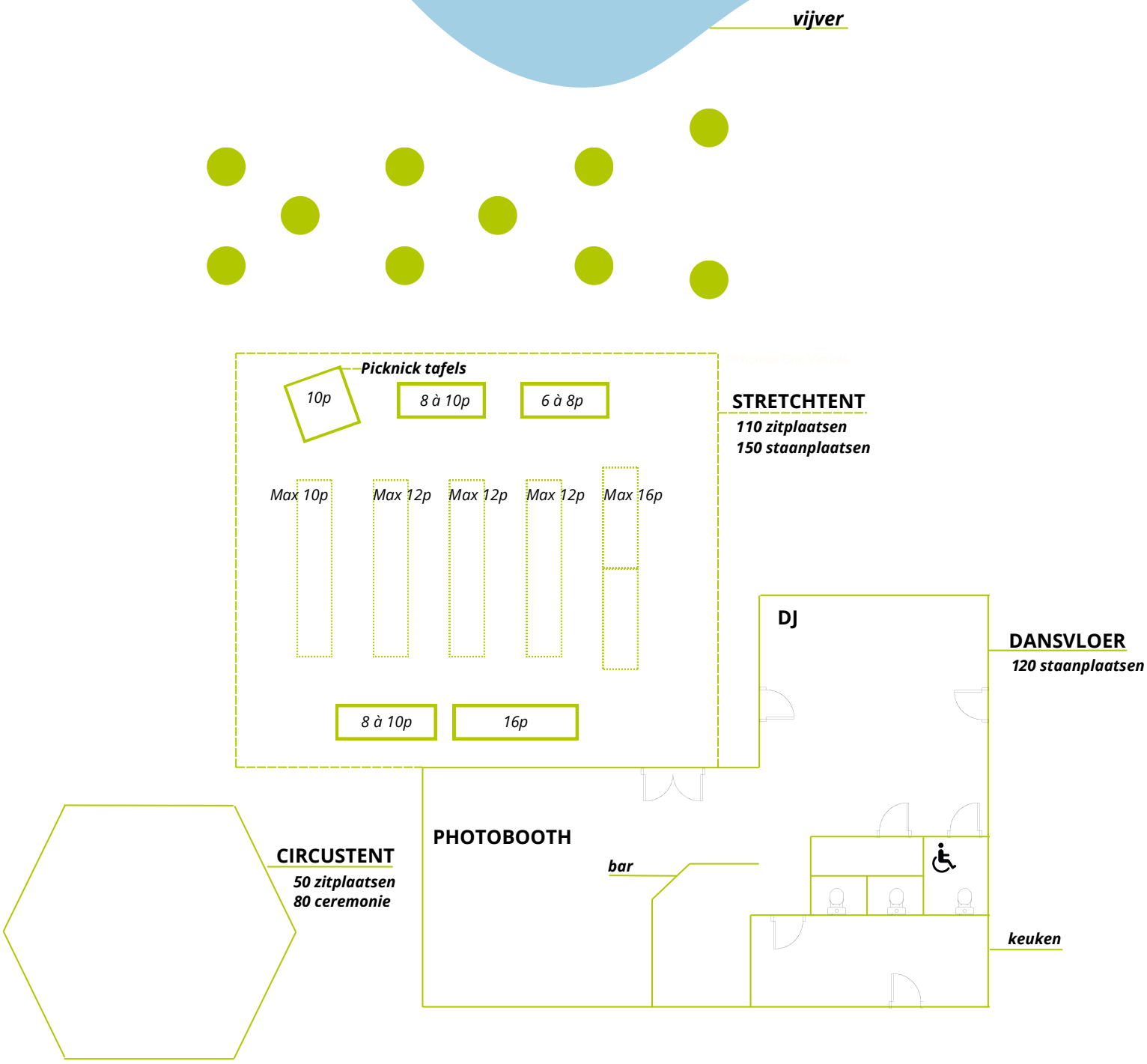
**Originele rentals** (vervoer/toffe spelen,..)
Fou de Boules
Feestburo

**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

**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.

# Vloerplan




©Birgittsumma
©Nikkilucyphotography

**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!







Foto's dankzij Anne De Geyter fotografie
www.annedegeyter.be







Foto's dankzij Birgitt Surma
www.birgittsurma.com











Foto's dankzij Denkraam door Jens Mertens
www.denkraam.be













“*Vorige week was het dan zo ver: ons huwelijk. De prachtigste dag van ons leven.* ***Alles verliep perfect. En dat is grotendeels te danken aan de professionaliteit, ervaring en enthousiasme van het personeel****. Wij hadden er het volste vertrouwen in, en ze hebben getoond dat dat meer dan terecht was. Er zijn eigenlijk geen genoeg woorden. Gewoon wow. Wij zijn zó blij met de keuze van Prullenbos. Over elk deel. De zaal, de omgeving, het personeel, de communicatie, de catering, de overnachting, de doorverwjzingen naar goeie leveranciers, enzoverder. Vanuit het diepste van ons hart: 1000 maal merci! Jullie zijn toppers* 🥰”

**Vinanda & Niels**

*04/05/2024*





Foto’s dankzij LUX Visual Storytellers
www.luxvisualstorytellers.com





*“Wow! Ons trouwfeest was gewoon fantastisch!*

*We willen jullie heel graag bedanken voor een hele fijne samenwerking!* ***We hebben zo veel complimenten gekregen van iedereen over de locatie, de catering, over de cocktails, het personeel…*** *Maar het beste van al was:* ***We vonden het zelf een fantastisch feest en we hadden 0 stress omdat we wisten dat jullie aan alles hadden gedacht op voorhand****. Dat heeft ons zoveel geholpen! Ook het feit dat ik alles kon vragen aan Shana, wat een meerwaarde!*

*Een van onze gasten is intussen geïnteresseerd in het geven van een babyborrel op jullie locatie en ik ben er zeker van dat er nog aanvragen zullen volgen. Want wow, wat een organisatie! 1000x dank!!!!”*

**Rozalia & Paul**

28/05/2025








Foto’s dankzij Birgitt Surma
www.birgittsurma.com







*“We hebben onze trouw lang kunnen voorbereiden en hebben in het proces heel wat opties en locaties kunnen vergelijken. We zijn enorm blij dat we voor het Prullenbos kozen.*

***Op alle gebied hebben we met onze vrienden en familie het best mogelijk weekend kunnen beleven om de liefde te vieren**. Dit was dankzij de locatie, de warme uitbaters en hun personeel en ook hun leveranciers die allemaal stuk voor stuk heel goed werk hebben geleverd.*

*Unieke locatie in Wetteren, zeker aan te raden.”*

**Katoo & Gust**

16/08/2025












Foto’s dankzij Lensmens
www.lensmens.be





*“In mei vierden we hier ons huwelijk. Alles was super geregeld. Op voorhand konden we alles vragen aan Shana en Robin. De catering, de communicatie, de plek, de boskabanne om te overnachten... alles was perfect! Wij hadden geen stress en wisten dat alles goed ging komen.*

*De Boskabanne was een hele leuke plus. Het zorgde ervoor dat we zorgeloos konden genieten van een volledig weekend met onze familie en beste vrienden.”*

**Marie & Pauwel**

23/05/2026








**Foto’s dankzij Vonk Design door Fien de Vos**
**www.vonkdesign.be**





*“Ons feest was absoluut onvergetelijk en wij kregen ook al gigantisch veel positieve reacties, zeker ook over de locatie en hoe goed alles geregeld was. Wij wouden jullie daar nog eens expliciet voor bedanken.”*

**Dagmar & Nicolas**

10/07/2026













Foto’s dankzij Anna zegt cheese
www.annazegtcheese.be