

20 JAAR
ERVARING!

restaurant • feestzaal



De Hooiopper

Boskant 21, 9790 Wortegem-Petegem (Elsegem)
Tel. 056/68 15 13 – Fax 056/70 59 15
E-mail: info@dehooiopper.be – www.dehooiopper.be

Waarde klant,

Voor al uw banketten vanaf 20 personen, hebben we voor U een aantal gerechten met zorg samengesteld, waaruit U uw keuze kunt maken.

Onze zaak biedt plaats tot 180 personen voor:

Verlovingsfeesten
&
Huwelijksfeesten
&
Jubileums
&
Pensioenvieringen
&
Doopfeesten
&
Communiefeesten
&
Recepties
&
Soupers voor verenigingen
&
Uitvaarten, enz.

Wij vervullen graag uw speciale wensen om van uw feest
een onvergetelijke dag te maken.

Recepties

Bij goed weer wordt automatisch ingespeeld op het gebruik van ons rustig gelegen terras met een uitgestrekt vergezicht over de Vlaamse Ardennen.

Dranken

Al onze aperitieven worden per fles of per liter gerekend.

<i>Schuimwijn van 't huis</i>	€ 17,00 / fles
<i>Méthode traditionnelle</i>	€ 25,00 / fles
<i>Fles cava</i>	€ 25,00 / fles
<i>Fruitsap</i>	€ 9,00 / liter
<i>Vers fruitsap</i>	€ 15,00 / liter
<i>Aperitief van 't huis</i> <i>(op basis van abricot brandy, gin, triple sec & fruitsap)</i>	€ 18,00 / liter
<i>Suggestie: Champagne van 't huis</i>	€ 45,00 / fles

Hapjes

<i>Ruime gemengde variatie van 5 hapjes</i> <i>(koud en warm)</i>	€ 9,00 / p.p.
<i>Oesters & luxe lepelhapjes</i> <i>(op aanvraag verkrijgbaar)</i>	€ 2,45 / p.p.
<i>Gewone klassieke hapjes</i>	€ 2,00 / p.p.

All-in formules voor recepties

<i>Onze huisschuimwijn met 5 gevarieerde hapjes</i> <i>per persoon, frisdranken en fruitsap inbegrepen</i> <i>(wenst u cava in plaats van huisschuimwijn €4 p.p.)</i>	€ 18,00 / p.p.
<i>Onze huisschuimwijn met 7 gevarieerde hapjes</i> <i>per persoon, frisdranken en fruitsap inbegrepen</i> <i>(wenst u cava in plaats van huisschuimwijn €4 p.p.)</i>	€ 21,00 / p.p.
<i>Méthode traditionnelle met 6 gevarieerde hapjes</i> <i>per persoon, frisdranken en fruitsap inbegrepen</i>	€ 27,00 / p.p.
<i>Champagne van 't huis met 7 gevarieerde hapjes</i> <i>per persoon, frisdranken en fruitsap inbegrepen</i>	€ 42,00 / p.p.

Aangepaste wijnen bij de maaltijd

<i>Forfait van wijn en water naar believen bij 1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht</i>	€ 10,00 / p.p.
<i>Forfait van wijn en water naar believen bij 2 voorgerechten en 1 hoofdgerecht</i>	€ 14,00 / p.p.
<i>Prijs volgens verbruik aan de hand van flessentelling na het feest</i>	
<i>Huiswijn aan tafel</i>	€ 16,00 / fles
<i>Waters aan tafel</i>	€ 7,00 / fles

Drankenformules avondfeest

Prijs volgens verbruik,

alle geconsumeerde dranken worden opgeschreven

Forfait-prijs van consumpties naar believen € 12,00 / p.p.

gedurende 4,5u tijdsspanne (sterke dranken niet inbegrepen)

Na het verstrijken van de afgesproken tijdsspanne zullen de bijkomende dranken aangerekend worden.

Digestieve tussendoortjes

<i>Sorbet van Granny Smith</i>	€ 4,00
<i>Sorbet van passievruchten</i>	€ 4,00
<i>Sorbet van aardbei</i>	€ 4,00
<i>Sorbet van champagne</i>	€ 5,50
<i>Sorbet van citroen</i>	€ 4,00

Allergenen:

Bericht: De opsomming van onderstaande allergenen bij de gerechten gaat uit de recepturen die sedert jaren worden gevolgd. Bij een informatie-overdracht van allergenen moet worden nagegaan als er al dan niet werd afgeweken van het klassieke recept. Bijgevolg zijn wij niet verantwoordelijk voor kruisbesmetting en/of restanten gezien allergenen in onze zaak wordt verwerkt.

Soorten stoffen:

*Gluten/schaaldieren/eieren/vis/aardnoten/soya/melk/noten/sederij/mosterd/
sesamzaad/ zwaveldioxide en sulfieten/ lupine en week*

Soepen

Bij alle soepen wordt naast het eerste bord, nog tweemaal geserveerd.

<i>Tomatensoep</i>	€ 4,00	<i>Pompoen velouté met spekreepjes</i>	€ 4,25
<i>Groentensoep</i>	€ 4,00	<i>Velouté van Brussels Loof</i>	€ 4,25
<i>Waterkerssoep</i>	€ 4,00	<i>Kampernoeliroomsoep</i>	€ 4,00
<i>Broccoliroomsoep</i>	€ 4,00	<i>Roomsoep Agnes Sorel</i>	€ 4,50
<i>Prinsessenroomsoep</i>	€ 4,00	<i>Madrileens heldernat</i>	€ 5,00
<i>Aspergeroomsoep</i>	€ 4,00	<i>Gevogelteconsommé</i>	€ 6,00
<i>Boursinsoep</i>	€ 4,00	<i>Zeekreeftenroomsoep</i>	€ 6,50
<i>Bretoense vissoep</i>	€ 5,25		

Voorgerechten

Koude voorgerechten

<i>Tartaar van zalm verheerlijkt met een zacht romig dillesausje</i>	€ 12,50
<i>Cocktail met Noordzeegarnalen</i>	€ 15,50
<i>Cocktail met kreeft</i>	<i>dagprijs</i>
<i>Opgevulde ananas met zeevruchten</i>	€ 14,00
<i>Torentje van gerookte zalm, tartaar van zalm en vitello tonato</i>	€ 17,00
<i>Scampi's met rode curry of naar eigen smaak</i>	€ 12,50
<i>Reuze gamba's civiche</i>	€ 14,00
<i>Gerookte zalm met verse asperges (seizoen)</i>	<i>seizoen</i>
<i>Gerookte zalm op zijn best</i>	€ 12,50
<i>Gerookte forefilet op zijn best</i>	€ 13,00
<i>Graved lacks zalm met kruidig sausje en thaise basilicum</i>	€ 12,50
<i>Scandinavisch vissersbord (5 gerookte visspecialiteiten)</i>	€ 15,00
<i>Tataki van tonijn met edamebonen/ zwarte algen en tipasperges</i>	€ 14,00
<i>Vers gekookte zeekreeft belle vue</i>	<i>dagprijs</i>
<i>Carpaccio van tonijn of rund en parmezaan</i>	€ 12,50
<i>Parmaham met meloen</i>	€ 12,00
<i>Slaatje van ganzenlever en uienconfijt</i>	€ 14,50
<i>Riempjes gerookte eendenborst met slaatje</i>	€ 12,50
<i>Torentje van gerookte eendenborst, ganzenlever en carpaccio van rund</i>	€ 17,00

Warme voorgerechten

<i>Roulade van tong en zalm in kreeftensaus</i>	€ 14,00
<i>Scampi's op wijze van De Hooiopper</i>	€ 14,00
<i>Tongrolletjes in witte wijnsaus overstrooid met garnaltjes</i>	€ 14,50
<i>Tarte tatin van witloof met heilbotfilet en Hollandse saus</i>	€ 16,00
<i>Noordzeevisboeket "Nantua" (zalm, lotte, coquille)</i> <i>(Nantua: een sausje met een lichte romige ingekookte bisque van garnalen)</i>	€ 15,00
<i>Roze zalm en Noordzeetong "a la Suchet"</i> <i>(witte wijnsaus met fijngesnipperde groenten)</i>	€ 14,50
<i>Kabeljauwmootjes "Normandië"</i> <i>(sausje met garnalen, mosselen, champignons en rivierkreeftstaartjes, lichtjes getomateerd)</i>	€ 15,50
<i>Zalm, tong en kabeljauw in groene kruidensaus</i>	€ 14,50
<i>Brochette van scampi en coquille in tempura met tomatencoulis</i>	€ 15,00
<i>Zeeduivelmootjes in kreeftensaus</i>	€ 15,00
<i>Sint-Jacobsvruchten in kreeftensaus of béarnaisesaus</i>	€ 14,00
<i>Oostends vispannetje bestrooid met garnalen</i>	€ 14,00
<i>Kabeljauwmootjes met snippergroenten en Hollandse saus</i> <i>of met spinazie</i>	€ 14,00
<i>Kalfszwezerik en kampernoelies</i>	€ 16,00
<i>Verse asperges met Hollandse saus (seizoen)</i>	seizoen
<i>Tarbot met krokante prei</i>	€ 17,00
<i>Risotto met scampi & coquille</i>	€ 15,00

Vleesgerechten

<i>Chateaubriand op Franse wijze met verse groentengarnituur</i>	€ 16,50
<i>Varkensgebraad met verse groentengarnituur</i>	€ 11,50
<i>Varkenshaasje vergezeld van seizoensgroentjes</i>	€ 13,50
<i>Varkenshaasje à la crème Hélène (sausje op basis van Boursin)</i>	€ 14,00
<i>Kalfstournedos vergezeld van seizoensgroentjes, sausje naar keuze</i>	€ 15,50
<i>Gegrilde kalfstournedos met truffelsaus, truffelpuree en vergezeld van seizoensgroentjes</i>	€ 15,50
<i>Lamskroontje met een licht lookroomsausje</i>	€ 19,00
<i>Lamsfilet met groentengarnituur en mosterdsausje</i>	€ 20,00
<i>Gegrilde filet duroc d'olives met aangepaste groenten</i>	€14,00
<i>Kalkoenhaasje met een portosausje</i>	€ 13,00
<i>Opgevulde kippenfilet met seizoensgroentjes en champignonsaus</i>	€ 12,50
<i>Opgevulde parelhoenfilet met een licht gepeperd sausje en warme groenten</i>	€ 14,50
<i>Parelhoenfilet gevuld met foie gras en fijne groentjes</i>	€ 15,50
<i>Eendenborstfilet met roomsaus</i>	€ 15,00
<i>Speenvarkentje met een licht mosterdsausje</i>	€ 13,00
<i>Opgevuld ontbeend kwarteltje met seizoensgroentjes en aardappelnootjes</i>	€ 14,50

Alle gerechten zijn te verkrijgen met aardappelen naar keuze.

Koud buffet: Buffet van € 40,00

*Tomaten met Noordzeegarnalen,
zalm op z'n best,
gerookte heilbot extra doux,
gerookte sprotfilets,
gemarineerde ansjovisfilets,
gerookte haringfilets extra zoet,
gerookte makreelfilets,
forellen op hun best,
rijst met zeevruchten,
gevulde eieren,
geprepareerde hesphoorntjes,
pastei van de Ardennen,
varkensgebraad met ananas,
gebraden rosbief,
gebraden kippen met abrikozen,
terrine van konijn,
gesmoorde Yorkham met been,
Ardeense ham met meloen,
gevuld speenvarkentje (vanaf 120 personen).*

Groenten

*Geraspte wortelen, komkommers, champignons, tomatensalade, asperges,
prinsessenbonen, rode bieten, bloemkool, geraspte knolselder, aardappelen.*

Sauzen

Cognacsaus, tartaarsaus, mayonaise.

Broodjes

Nagerechten

<i>IJstaart met smaken naar keuze en verse coulis</i>	€ 6,50
<i>IJs met aardbeien (seizoen)</i>	<i>seizoen</i>
<i>IJs met warme chocoladesaus</i>	€ 6,00
<i>IJs met advocaat</i>	€ 6,50
<i>Verse ananas met ijs</i>	€ 6,50
<i>Bisquittaart</i>	€ 5,50
<i>Fruittaart</i>	€ 5,00
<i>Bord met 3 fijne gebakjes</i>	€ 5,50
<i>Speculoosperen bavarois</i>	€ 5,00
<i>Dessertbord</i>	€ 8,00
<i>Marsepeinmousse "De Hooiopper" met rode vruchtencoulis</i>	€ 6,00
<i>Duo van chocolademousse</i>	€ 6,00
<i>Warme peer overgoten met warme chocoladesaus</i>	€ 6,50
<i>Sabayon met ijs</i>	€ 8,00
<i>Italiaanse Tiramisu</i>	€ 6,00
<i>Verse fruitsalade</i>	€ 6,00
<i>Warme appeltaart met ijs</i>	€ 6,00
<i>Huisgemaakte crème brûlée</i>	€ 6,00

Koffie

<i>Koffie naar hartenlust met zoetigheden</i>	€ 4,50
<i>Koffie met pralines, amandelkoekjes en minigebakjes</i>	€ 6,50

Wanneer geen koffie na de maaltijd voorzien wordt, zullen de gevraagde koffies gedurende het eerste uur afzonderlijk aangerekend worden!

Dessertbuffet

Mousse van chocolade (wit en bruin)

IJs uit het ijskarretje

Crème brûlée

Variatie taarten

Biscuit met fruit en slagroom

Fruittaart

Speciale bananentaart

Chocoladecake

Variatie kleine gebakjes

Javanaisgebak

Vers fruit

Ananas

Aardbeien (seizoen)

Druiven

Meloenen

Seizoenfruit

Passievruchten

Kiwi's

Mini pannenkoekjes

Huisgemaakte tiramisu

Dessertbuffet + koffie (al onze koffie is decafiné) € 14,00 / p.p.

Wanneer enkel een dessertbuffet geserveerd wordt is er een supplement van € 8,00 p.p.

Een feestje met alles erop en eraan

(Geldig vanaf minimum 40 personen en maximum 120 personen)

Een receptie gedurende ongeveer anderhalf uur

Schuimwijn met 4 hapjes (koud en warm)

Koud en warm voorgerechtenbuffet

Gepocheerde zalm en belle vue

Opgevulde tomaatjes

Gerookte zalm

Carpaccio van tonijn en rund

Gegratineerde vis (met witte wijnsaus, zalm, kabeljauw, tongrolletjes, garnaltjes en scampi)

Rauwe groentjes, cocktailsaus en broodjes

Hoofdgerechtenbuffet

Coq au vin

Varkenshaasje à la crème Hélène

Boursinaardappelen

Gratinaardappelen

Warme groentjes (worteltjes, peertjes, witloof gestoomd,...)

Paling in 't groen en provençaals

Diverse soorten

Dessert:

Ijstaart met smaak naar keuze of biscuittaart

Koffie naar believen

Passende wijnen en waters inbegrepen.

Prijs met dranken inbegrepen tot 3u30 uur 's morgens

€ 77,00

All-in menuvoorstellen

Deze menu's kunnen niet "aangepast" worden!

Menu 1

Kirr + bordje met 3 hapjes



Aspergeroomsoep met snippers verse bieslook

Of

Soepje van 't seizoen



Tongfilets met witte wijnsaus overstrooid met garnaltjes en bladerdeegkoekje



Gevulde kippenfilet met seizoengroentjes en aardappelnootjes



Dessertbord en koffie naar believen

Dranken inbegrepen

€ 60,00 per persoon

Menu 2

Kirr + bordje met 3 hapjes



Tomatenroomsoep



Zalmfilet, scampi, tongfilet op een spiegel van groene kruidensaus

Of

Brochette van scampi en coquille met tomatencoulis op een bedje van pasta



*Gegrilde duroc d'olives met champignongsaus
aardappelnootjes en groentengarnituur*



Moelleux au chocolat, vanille-ijs en rode besjes

Koffie en zoetigheden

Geen dranken inbegrepen

€ 54,00 per persoon

*Bij soep & hoofdschotel wordt naast het gedresseerd bord tweemaal bijgeserveerd.
Gasten die vegetariër zijn of een dieet volgen krijgen een speciaal menu.*

Menu 3

Huisschuimwijn à volonté met 4 hapjes



Witloofroomsoepje met garnaltjes



Sint-Jacobsnootjes met blanke botersaus



Varkenshaasje met boursinsausje, groentengarnituur en boursinaardappelen



IJstaart met smaak naar keuze

Koffie

Passende wijnen inbegrepen

€ 67,00 per persoon

*Bij soep & hoofdschotel wordt naast het gedresseerd bord tweemaal bijgeserveerd.
Gasten die vegetariër zijn of een dieet volgen krijgen een speciaal menu.*

Menu 4

Huisschuimwijn à volonté met 4 hapjes



*Pompoenroomsoepje met spekblokjes en gehakte peterselie
of Aspergesoep*



Tarte tatin van witloof of van tomaat met Heilbotfilet en Hollandse saus



*Gegrilde kalfstournedos met seizoensgroentjes en aardappelnootjes
of gegrilde bizon met béarnaise*



Koffie en versnaperingen

Passende wijnen inbegrepen

€ 69,00 per persoon

Menu 5

Huisschuimwijn à volonté met 4 hapjes



Agnes Sorelroomsoep



Roulade van schartong en zalm met kreeftensausje en bladerdeegkoekje



Kalkoenhaasje met licht roomsausje, lentegarnituur en kroketjes



Praaijs met coulis

Koffie of thee met lekkernijen

Passende wijnen inbegrepen

€ 68,00 per persoon

*Bij soep & hoofdschotel wordt naast het gedresseerd bord tweemaal bijgeserveerd.
Gasten die vegetariër zijn of een dieet volgen krijgen een speciaal menu.*

Menu 6

Huisschuimwijn à volonté met 4 hapjes



*Wortelsoep met snippers gerookte zalm
of
Lichte roomsoep van asperges (seizoen)*



*Kabeljauwhaasje gearomatiseerd met basilicum en tomaat
badend in smeug preibedje
of
Brochette van coquille en scampi op een spiegel van tomatencoulis*



Parelhoenborstje met groentenragoût en krieltjes



Bordje met 3 soorten fijn gebak



Koffie of thee met lekkernijen

Dranken inbegrepen

€ 69,00 per persoon

*Bij soep & hoofdschotel wordt naast het gedresseerd bord tweemaal bijgeserveerd.
Gasten die vegetariër zijn of een dieet volgen krijgen een speciaal menu.*

Menu 7

*Fluweelsoep van wortel geparfumeerd met reepjes gerookte heilbot
of
Lichte roomsoep van kip*



*Filet van koningsvis met zeevruchtenassortiment in witte wijnsaus
of
Beugeltje van scampi en tongfilets op een spiegel van een licht currysausje*



*Volledig ontbeend kwarteltje, Zuiders gefarceerd en verrijkt
met scheutje oude port*



*Krokante biscuit met koffieroom
of
Dessertbord van 't huis*



Koffie naar believen

Dranken inbegrepen (geen aperitief)

€ 55,00 per persoon

Bij soep & hoofdschotel wordt naast het gedresseerd bord tweemaal bijgeserveerd.

Gasten die vegetariër zijn of een dieet volgen krijgen een speciaal menu.

BESTELBON "DE HOOIOPPER"

A. Ondergetekende partijen verwijzen naar de reserverings- en boekingsbon
..... / /

B. De klanten bevestigen uitdrukkelijk volledig akkoord te gaan met de
prijzen en de algemene informatie van "De Hooiopper" zoals vermeld in de
brochure die zij bij deze ontvangen en besproken hebben.

C. De klanten betalen uiterlijk op datum van / / een voorschot
van €

Op de totale bestellingsprijs verbinden zij zich ertoe het saldo binnen de
14 dagen na de gebeurtenisdatum te vereffenen. **Wij aanvaarden geen
creditcards!!!** De klanten onderschrijven de volledige betalingsverbintenis
hoofdelijk & solidair.

D. De klanten bestellen volgende levering en diensten:

Ontvangstbewijs voorschot: kas.

Aldus opgemaakt en overeengekomen te Wortegem-Petegem op
..... / / waarvan elk der ondertekenende partijen erkent een
exemplaar te hebben ontvangen.

De Hooiopper

Klanten

met handgeschreven gelezen en goedgekeurd

Datum / /

ALGEMENE INFORMATIE

1. Voor ons betekent elk feest een nieuwe uitdaging, het welslagen hangt af van een perfecte organisatie & het naleven van alle afspraken tegenover de klant, zonder dat de klant er zich zorgen over hoeft te maken. Hebben klanten eigen ideeën of wensen, dan worden deze volledig uitgewerkt. Wat de prijzen betreft wordt U op voorhand een bestek gemaakt zodat U nooit voor verrassingen komt te staan. De prijs-kwaliteitverhouding is dan ook optimaal te noemen wat resulteert in een uitermate tevreden cliënteel. Wie immers ooit een feest heeft georganiseerd komt graag terug. Elk jaar mogen wij talrijke bruidsparen van vorige jaren verwelkomen op het reüniefest. De familiale sfeer blijft de mensen binden, koppels die er trouwden vieren er later doop- & communiefeesten van hun kinderen.
2. Voorafgaande prijslijst is geldig vanaf januari 2019. Alle prijzen zijn **B.T.W. en Dienst inbegrepen**. Eventuele prijsverschommelingen van speciale ingrediënten zijn niet meer verrekenbaar tijdens hierboven vernoemde geldigheidsperiode der prijslijst. Het gebruik van de **feestlocatie** wordt **gratis** aangeboden, indien er een menu of buffet plaatsvindt, bij verbruik van minimum € 25 per persoon en minimum 50 personen.
3. Alle tafels staan rond de dansvloer zodat iedereen iedereen kan zien. Dusdanig hoeft na het diner **geen zaalherindeling of tafelafbraak**. Op deze manier komt het **dansfeest heel vlot op gang** (geen drempelvrees). Er is trouwens altijd voldoende personeel voorzien zodat de gasten allemaal in een mum van tijd bediend zijn, en er voldoende tijd overblijft voor het dansfeest. En hierop staat immers **geen limiet. De zaal sluit pas wanneer hardnekkige fuifnummers uitgeblust zijn**.
4. De **feestzaal kan 180 personen herbergen**. Hou er rekening mee dat gemiddeld **15 à 20% der genodigden niet aanwezig kunnen zijn**. Het is daarom altijd nuttig de genodigden **hun komst te laten melden**. Teneinde het nodige personeel te kunnen gebruiken vragen wij bij de **zaalreservatie** om een vage raming der aantal gasten.
5. Om U perfect te kunnen bedienen, dient het **finale aantal genodigden** gekend te zijn **minimum 7 dagen voor het feest**. Eventuele **wijzigingen** betreffende het aantal kunnen tot **3 dagen voor het feest** doorgegeven worden. Dit aantal zal in rekening worden gebracht, indien er minder personen aanwezig zijn. Supplementaire genodigden worden eveneens aangerekend. Voor de perfecte ontvangst van Uw gasten vragen wij een tafelschikking- en genodigdenlijst te maken. Wij geven U het nodige advies om de tafelschikking optimaal te verzorgen. Het **tafelschikkingsplan** dient op voorhand te worden besproken. Dit plan hebben wij graag **5 dagen voor het feest** in ons bezit. Gelieve er rekening mee te houden dat wij normaal werken met ronde tafels van 6, 8, 9, 10, 11, 12 of 14 personen of lange tafels naar uw keuze.
6. Een duidelijke geschreven of getypte **afroeplijst der genodigden, gerangschikt per genummerde tafel**, vragen wij eveneens **5 dagen op voorhand** teneinde 'last-minute stress' te vermijden (thema tafels eveneens mogelijk). Kennissen en verre familie worden steeds eerst afgeroepen, daarna de ouders van de bruid & bruidegom, het bruidspaar wordt als laatste de zaal ingeleid. U wenst dat de personen aan tafel in één bepaalde richting zitten, gelieve dan naamkaartjes of menukaarten met naamvermelding te groeperen per tafel, plus een plannetje met de namen erop. Eventueel met pijltjes die de richting der tafels aanduiden tegenover de eretafel. Afwezigen zonder verwittiging worden gewoon gefactureerd.
7. **Wegbeschrijvingen gratis verkrijgbaar.**
8. **Ruime privéparking** palend aan de gebouwen vrij te gebruiken op eigen risico (Ev. schade of breuk in of rond de zaal dient vergoed te worden).
9. Bij alle feesten vragen wij een voorschot van €1000. Door betaling van het eerste voorschot bevestigt de klant de aanvaarding van de algemene verkoopvoorwaarden.
10. De zaal kan ook gehuurd worden voor niet-culinaire doeleinden voor de prijs van € 200,00.
11. Reservaties voor feesten zijn pas definitief, na ontvangst van een door ons opgemaakt reservatiebevestiging en na betaling van een voorschot.
12. Wij verzoeken ons cliënteel vriendelijk om de rekening te vereffenen binnen de 14 dagen die volgen op het feest, en dit liefst met contant geld. Wij aanvaarden **geen creditcards** voor feesten. Rekeningen niet betaald binnen de 30 dagen zullen verhoogd worden met intresten. Bij laattijdige betaling wordt een forfaitaire schadevergoeding van 3% aangerekend op het openstaande bedrag. De klant wordt hiervan per aangetekend schrijven op de hoogte gebracht.

13. De Hooiopper kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor annulatie omwille van overmacht (stormschade, brand,...) noch zal De Hooiopper hiervoor enige vorm van schadevergoeding verschuldigd zijn. In dit geval worden wel de reeds betaalde voorschotten terug betaald aan de klant.

14. Kinderen vallen onder de verantwoordelijkheid van hun ouders



- Extra's die te betalen zijn:

De rode loper en de witte stoelhoezen. 100€/ stoelhoezen=4€

Na vier uur in de morgen wordt er per kwartier per kelner extra aangerekend.
(€15/per kwartier/per kelner)

Walking dinner

Wenst u een leuk verjaardagsfeestje, iets meer aan de lossere kant? Dan kunnen wij ons walking dinner aanbieden, en dit allemaal aan praattafels.

Wij stellen voor: Aankomstuur 19.00

Wat bieden wij aan:

Een receptie met cava die overvloedig naar tal van heerlijkheden, en dit met passende dranken.

Onze **heerlijkheden** worden geserveerd op kleine bordjes:

- Quiche
- Salade met gerookte zalm
- Warme pasta met garnaaftjes
- Carpaccio van rund
- Mini-soepje
- Gebakken heilbotfilet met Hollandse saus en fijne groentjes
- Coq au vin met gebakken appeltje (seizoen)
- Asperges op z'n Vlaams (seizoen)
- Steak tartaar met frietjes
- Desserthapjes (mini-gebakjes, crème brûlée, chocomousse)

Koffie à volonté

Met alle dranken in tot 3.00 's morgens	€ 77,00
Zonder dranken na de koffie	€ 68,00

Babyborrels

Formule 1 (meest genomen formule)

Receptie met 7 hartige hapjes:

Glaasje met kalkoen en mango

Blokje van quiche met spek en prei

Wrap met tonijn en perzik

Spiesje van tomaat en mozzarella

Puntzakje met handgesneden frietjes en mayonaise

Scampi op wijze van "De Hooiopper"

Toastje met ganzenlever en gebakken appeltje

Sprankelend aperitiefje a volonté en/of frisdranken inbegrepen gedurende twee uren

De hapjes worden aangepast naargelang jullie smaak, keuze of seizoen

Prijs € 25 per persoon

Wenst u de formule met cava is het €28 per persoon

Formule 2

Idem maar gedurende 1,5 uur en met 5 hapjes:

Glaasje met kalkoen en mango

Blokje van quiche met spek en prei

Puntzakje met handgesneden frietjes en mayonaise

Scampi op wijze van "De Hooiopper"

Toastje met ganzenlever en gebakken appeltje

Sprankelend aperitiefje a volonté en/of frisdranken inbegrepen gedurende twee uren

De hapjes worden aangepast naargelang jullie smaak, keuze of seizoen

Prijs € 22 per persoon

Wenst u de formule met cava is het € 25 per persoon

Formule 3

Ontvangst met één glas en borrelnootjes

Nadien een rijkgevarieerd dessertbuffet met koffie en thee inbegrepen:

Mousse van chocolade (wit & bruin)

Ijs uit het ijskarretje

Crème brûlée

Rijke variatie van taarten

Vers fruit

Verse mini-pannekoekjes

Huisgemaakte tiramisu

Nadien nog een frisdrank voor iedereen

Prijs € 27 per persoon

Formule 4

Ontbijtbuffet ('s morgens)

Fruitsap, appelsap, cava

Koffie, chocomelk, makel verschillende soorten thee, plat water en bruisend water

Cornflakes, 2 soorten yoghurt, warme eieren, omelet met spek, vers fruit, verschillende broodjes, pistolets, ontbijtkoeken, versgebakken (mini) pannenkoekjes, kaas, hesp, salami, choco en huisgemaakte confituur

Wenst u vers fruitsap is het € 14/liter

Prijs € 26/p.p.

Aanvullende informatie voor babyborrels

1. U kunt deze formules aanvullen met bijvoorbeeld een supplement kaasschotel € 8/p.p., ijstaart voor opening buffet € 3,5/p.p., chocoladefontein op buffet € 3/p.p.
2. Er is een gratis springkasteel aanwezig
3. Wij vragen steeds een forfait van € 125 voor de zaal
4. Kinderen van 4 tot 12 jaar zijn welkom aan halve prijs
5. Kinderen jonger dan 4 jaar worden niet aangerekend