

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  
&  
Doopteesten  
&  
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 &amp; 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 &amp; 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 forelfilet 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 &amp; 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 rosbeef,  
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 verassingen 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 **finaal 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.

**15. Vuurwerk stokjes/ sparklers/ sterretjes zijn verboden te gebruiken!!!**



- Extra's die te betalen zijn:

Muziekinstallatie van het huis is verplicht te gebruiken en komt op 100€

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 garniaaltjes
- 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