



De Notelaar



BROCHETTERIE & FEESTZALEN

Inhoudstafel:

• Inhoudstafel	2
• Ontvangst – Receptie	3 – 4 – 5
• Menu aan tafel geserveerd	6 - 7 – 8
• Buffetten	9 – 10 – 11 – 12 – 13- 14
• Walking dinner	15
• BBQ	16 – 17 – 18
• Drankenformules	19
• Babyborrel	20
• Koffietafel	21 – 22
• Vergaderen in de Notelaar	23 - 24

Ontvangst:

Een goede ontvangst is de eerste stap naar een geslaagd feest, daarom bieden wij hierrond verschillende voorstellen om zo een keuze op maat en wensen van onze klanten te bekomen.

Onze standaard ontvangst is voorzien op 30 à 45 minuten vergezeld van een glaasje bubbels en fruitsap, dit kan indien gewenst uitgebreid worden met een of enkele hapjes. (deze formule is inbegrepen in onze all-in dranken prijzen)

Onze standaardreceptie is voorzien op 2 uur waarin we 6 hapjes per persoon serveren, bubbels en fruitsap (standaard uitgebreid met wijnen, frisdranken en bieren op vraag) voor de prijs van 20,00 euro per persoon.

U heeft uiteraard de mogelijkheid om uw receptie zelf samen te stellen. Hieronder vindt u enkele voorbeelden.

- Cava en fruitsap: 2 uur: 12,00 euro per persoon - 3 uur: 17,00 euro per persoon
- Champagne en fruitsap: 2 uur: 18,50 euro per persoon - 3 uur: 23,50 euro per persoon

Hapjes:

1,30 euro:

- Open belegde mini sandwiches
- Griekse salade met zongedroogde tomaatjes
- Oosters gefrituurde hapjes, vergezeld van een dipsausje op basis van chili en koriander
- Parels van meloen met gedroogde ham
- Mini-spiesje van tomaat en mozzarella met een dipsausje
- Gevulde pasta met krabsalade
- Rolletje van ijsbergsla, gerookte zalm en kruidenkaas
- Wrap gedroogde ham, rucola en pesto
- Rollade met kip en zoete tomatendressing
- Mini croque met kaas, ham en basilicum
- Mini croque met zalm en mozzarella

1,50 euro:

- Roosje van chorizo met een zuiderse tapenade
- Kroketje van mozzarella en courgette
- Aarappelrondje geserveerd met grijze garnaaltjes en zure room
- Gerookte eendenborst , structuren van mango en geitenkaas
- Lepelhapje met grijze garnaaltjes, afgewerkt met een yoghurt-dilledressing
- Sneetje rosbief met witloofsalade en truffelmayonaise
- Gegratineerde geitenkaas op een toast van rozijnenbrood
- Hapje van gebakken zalm met een sausje op basis van bieslook
- Salsa van tomaatjes en basilicum, met licht gebakken rundsvlees
- Salsa van tomaatjes en basilicum met gebakken scampi
- Gemarineerde zalm in dressing van sinaasappel
- Blokje van ganzenlever met structuren van appel en crumble van hazelnoot
- Pastarollade met mascarpone en gedroogde ham
- Torentje van eendenmousse en gerookte eendenborst
- Bavarois van braambessen en citroenmelisse
- Tartaar van tonijn met appeltjes en bieslook
- Gebakken scampi op wilde rijst met kerrie en paprika
- Mokkaasje met tomatensoep en balletjes
- Mokkaasje met wortelsoepje met kokos en kerrie
- Mokkaasje met pompoensoep met gebakken spekjes
- Mokkaasje met broccolisoepe en gerookte forel
- `Waldorfsalade' met gerookte paling
- Bakje frietjes met mayonaise
- Quiche met prei
- Ambachtelijk bereide mini pizza
- Bladerdeeghapjes met verschillende vullingen
- Rollade van gerookte zalm en mousse van gerookte forel en bieslook
- Mini chocoladecupje, gevuld met een mousse
- Toast van foccacia met tapenade en zwarte woudham
- Lepeltje met gerookte zalm, komkommer en tzatziki
- Mini muffins
- Mini ijshoorntjes
- Roomsoesjes met chocoladetopping
- Glaasje panna cotta
- Spiesje van verse vruchten

2,00 euro:

- Bordje rundscarpaccio met z'n garnituren
- Bordje Vitello Tonato, creme van knolselder
- Scheermesje met fijne groentjes
- Tataki van tonijn, crème van bloemkool, wasabimayonaise
- Thais wokgerechtje, geparfumeerd met kokos, kerrie en verse koriander
- Een soepje van witte chocolade met rode vruchten
- Gebakken ganzenlever , toast van dadelbrood, confijt van veenbessen en geitenkaas
- Asperges op Vlaamse wijze (seizoen)

2,50 euro:

- Bordje met scampi, couscous en currymayonaise
- Bordje met lamsfilet, ratatouille, aardappelgratin
- Bordje met kaasassortiment van de chef
- Bordje tonijn in twee bereidingen
- Asperges met een carpaccio van zalm (seizoen)

Hieronder vindt u alvast onze standaardvoorstellen, wij hechten veel belang aan de wensen en de noden van onze gasten, het is dus te allen tijde mogelijk onze formules aan te passen naar invulling en gerechtenkeuze, wenst u een gerecht welk niet in onze voorstellen voorkomt is dit steeds bespreekbaar.

MENU AAN TAFEL GESERVEERD:

Koude voorgerechten:

- Carpaccio van tomaat en mozzarella, opgewerkt met een krokant slaatje en basilicum dressing
- Salade van gerookte eendenborst, mousse van eend, ananas en geitenkaas
- Gemarineerde zalm met een dressing van sinaasappel, slaatje in brik deeg
- Tonijn in 3 bereidingen
- Lauwwarme salade met gebakken scampi, pijnboompitjes en groene pesto
- Mousse van heilbot, gebakken gamba en tomatenmayonaise
- Salade van tomaat en komkommer, rivierkreeftjes, sausje van dille
- Zuiderse salade met gegrilde kip en dressing van zoete tomaten
- Terrine van ganzenlever, structuren van appeltjes, crumble van hazelnoot
- Carpaccio van rundsvlees, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaatjes, basilicumolie
- Vitello Tonato
- Gebakken rosbief met witloofsalade en truffelmayonaise
- Carpaccio van tonijn, grijze garnaltjes, appelkappertjes
- Tartaar van kalfsvlees, gebakken coquille, mayonaise van mierikswortel
- Gegrilde courgette, brunoise van zuiderse groentjes, sausje van tonijn
- Carpaccio van rode biet in combinatie met geitenkaas en honing
- Voorgerechtenbuffet met kleine bordjes (zie walking dinner) + 5,00 euro pp

Soepen:

- Tomatensoepje met balletjes
- Soepje van broccoli met schuim van kruidenkaas, gerookte forel
- Soepje van paprika met gegrilde kip en rijst
- Thais kerriesoepje, geserveerd met een gemarineerd scampibrochetje
- Kippensoepje op basis van kokos, koriander en citroengras
- Bisque van grijze Noordzee garnaltjes, schuim van bieslook
- Knolseldersoepje met gerookte eendenborst

- Soepje van Kastelse pompoenen met gebakken spekjes
- Aspergesoepje met grijze garnaltjes en bieslook (seizoen)
- Scampisoepje met fijne groentjes

Warme voorgerechten:

- Op vel gebraden eendenborst, oosters groentengarnituur en soja
- Parelhoenfilet in combinatie met gebakken appel en champignon, jus van rode port
- Roodbaarsfilet, jus van kreeft, zwarte pasta, groene kruiden
- Gebakken heilbotfilet, zeekraal en bospaddenstoelen, consommé van tomaat
- Gebakken St. Jacobsnootjes, crème van wortel en breydelspek
- Gebakken St. Jacobsnootjes in een soepje van erwtjes en ovengedroogde ham
- Zeetong met fijne groentjes, blanke boter
- Schelvis met venkel en courgette

Hoofdgerechten:

- Gebakken lamsfilet, dagverse groentjes, geroosterde tomaten
- Gebakken ossenhaas, zuiderse groentjes, sausje naar keuze
- Varkenshaasje met groentjes volgens marktaanbod
- Varkenskroontje Blackwell
- Gegrilde entrecote, suasje van Roquefort
- Parelhoenfilet, seizoensgroentjes, sausje van peper
- Kalkoenfilet met dagverse groentjes
- Pladijsfilet in combinatie met scampi, prei, venkel en knolseldergarnituur , sausje van zachte kerrie
- Gebraden kabeljauwfilet, prei, appel en tomaatjes, sausje van bieslook
- Gebakken heilbotfilet, ratatouille van zuiderse groentjes, gedroogde ham
- Zalmfilet, sausje van fijne groentjes, mosseltjes en grijze garnaltjes
- Hertenfilet, klassiek wildgarnituur (seizoen)

Bij al onze hoofdgerechten heeft u de keuze uit volgende aardappelbereidingen:

Aardappelkroketjes, aardappelgratin, gevulde aardappelrösti, gebakken aardappelen, spekaardappelen, aardappelpuree, stampot van bieslook en gerookte ham, groene kruidenpuree

Desserten:

In onze menu's zit standaard ons dessertenbuffet van het huis inbegrepen, indien een dessert op bord wenst zijn volgende keuze's mogelijk en is een korting van 3,50 euro per persoon voorzien.

- Parfait van speculoos, sabayon van baileys
- Dessertenpalletje van de chef
- Macaron met chocolade en vloeibare kern van karamel en "beurre salée"
- Dessert rond Belgische chocolade
- Chocolade, meringue, schuim van sinaasappel
- Citroentaartje opgewerkt met Meringue, sabayon van limoncello
- Tarte tatin met een bolletje speculoosijs
- Soepje van witte chocolade met rode vruchten
- Aardbeienbavarois, lasagne van aardbei en zure room
- Ananas/kokos
- Feestbisquit
- Kaasaasortiment van de chef + 2,50 euro pp

Prijzen per persoon:

- 3 gangen met soep als eerste gang: 26,00 euro
- 3 gangen met voorgerecht als eerste gang: 28,50 euro
- 4 gangen menu met soep: 32,50 euro
- 4 gangen menu met koud en warm voorgerecht: 37,50 euro
- 5 gangen menu: 48,00 euro
- 6 gangen menu: 55,00 euro
- 7 gangen menu: 63,00 euro

Koud buffet:

Vis:

- Tomaatje, rijkelijk gevuld met grijze garnaltjes
- Gepocheerde Noorse zalmfilet
- In olijfolie gebakken scampi
- Gerookte heilbot op een bedje van sla
- Gerookte zalm met z'n garnituren
- Gerookte forel afgewerkt met ajuin en peterselie

Vlees:

- Traag gegaard varkenssneetje met salsa van tomaat en basilicum
- Gedroogde ham met meloen
- Kalkoenrollade met vers fruit
- Gerookte eendenborst met zoete tinten
- Gevulde eitjes
- Tomaat en mozzarella, afgewerkt met olijfolie

Groentjes & sausjes:

- Aardappelsla
- Gesneden tomaatjes
- Komkommersla
- Wortelsla
- Gemengde sla
- Boontjes met gebakken spekjes
- Hongaarse koolsalade
- Pasta pesto
- Rijstsla
- Cocktailsaus
- Tartaar
- Mayonaise
- Broodjes & botertjes

Prijzen per persoon: 25,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

De Notelaar

9

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

Mogelijkheid tot uitbreiding koud buffet:

Vis:

Tartaar van verse zalm met appeltjes en roze pepers	+ 1,60 euro
Trio van gerookte vismousse	+ 1,80 euro
Tartaar van heilbotfilet met fijne kruiden	+ 1,80 euro
Tartaar van tonijn op de wijze van de chef	+ 1,90 euro
Cavaillonmeloen, gearneerd met vruchten uit de Noordzee	+ 1,90 euro
Zeeuwse oesters op een bedje van zeewier	+ 4,50 euro
Gemarineerde zalm met fijne tuinkruiden of sinaasappel	+ 1,90 euro
Fruits de mer schotel	+ 5,75 euro

Vlees:

Varkensgebraad met fruit	+ 1,00 euro
Rosbief met witloofsalade en truffelmayonaise	+ 2,00 euro
Vitello tonato	+ 2,50 euro
Gerookte kip met een zoete tomatendressing	+ 1,50 euro
Geitenkaasballetjes gevuld met geconfijte tomaten	+ 1,60 euro
Roosjes van chorizo, opgevuld met een zuiderse tapenade	+ 1,85 euro
Carpaccio van rund met basilicumolie en Parmezaanse kaas	+ 1,90 euro
Spiegel met Franse kazen, gearneerd met notensla	+ 4,75 euro
Hamrolletjes met asperges (seizoen)	+ 3,50 euro
Pastei van wild met winterse gekonfijte uien (seizoen)	+ 2,00 euro

Luxe koud buffet:

(Eventuele wensen zijn steeds bespreekbaar, bv. kreeft, oesters, fruits de mer,...)

Vis:

- Tartaar van tonijn met appeltjes en zure room
- Carpaccio van tomaat en coquille met basilicum dressing
- Tomaatje, rijkelijk gevuld met grijze garnaltjes
- Mousse van zalm, omwikkeld met gerookte zalm
- Zalmp Carpaccio met sinaasappeldressing
- Terrine van noordzeevis

Vlees:

- Terrine van ganzenlever met gebakken appeltjes
- Carpaccio van rundsvlees, krokantje van Parmezaan
- Mousse van eend in een jasje van gerookte eendenborstfilet
- Italiaanse ham met meloen
- Gerookte kippenfilet met tomatensalsa

Groentjes en sausjes:

- Griekse sla
- Italiaanse sla
- Tomatensla
- Aardappelsla
- Rijstsla
- Pasta pesto
- Komkommersla
- Worteltjes
- Hongaarse koolsla
- Boontjessalade
- Cocktailsaus, Tartaar & Mayonaise
- Assortiment broodjes en boter

Prijzen per persoon: 35,00 euro per volwassene , 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

De Notelaar

11

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

Warm buffet voorstel 1:

- Tongrolletjes met sausje van fijne groentjes, mosseltjes en garnaltjes
- Varkenshaasje met champignonsaus
- Vol au vent
- Seizoensgroentjes
- Aardappelgratin
- Krokettjes

Prijzen per persoon: 22,50 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijke uitbreidingen: soep – 3,50 euro pp/ voorgerecht 7,00 euro pp/

dessertenbuffet – 7,50 euro pp/combinatie koud en warm buffet:30,00 euro per volwassene

Warm buffet voorstel 2:

- Stoverij op Toscaanse wijze
- Lasagne bolognaisse
- Pasta Vongole
- Ossobucco
- Ratatouille van zuidere groentjes
- Aardappelgratin
- Rozemarijnaardappeltjes

Prijzen per persoon: 27,50 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijke uitbreidingen: soep – 3,50 euro pp/ voorgerecht 7,00 euro pp/

dessertenbuffet – 7,50 euro pp/combinatie koud en warm buffet:34,00 euro per volwassene

Warm buffet voorstel 3:

- Visfilet met rode pesto en gedroogde ham op een bedje van lintpasta met een kruidige tomatenjus
- Thais stoofpotje van kip en scampi, afgewerkt met kokos en kerrie
- Stoverij van lamsvlees, geparfumeerd met een donker biertje
- Varkenshaasje met sausje van verse dragon
- Groentjes volgens marktaanbod
- Aardappelgarnituur volgens keuze

Prijzen per persoon: 32,50 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijke uitbreidingen: soep – 3,50 euro pp/ voorgerecht 7,00 euro pp/

dessertenbuffet – 7,50 euro pp/combinatie koud en warm buffet:38,00 euro per volwassene

Italiaans buffet

Koud :

- Tomaat en mozzarella in combinatie met groene pesto
- Carpaccio van rundsvlees met basilicumolie, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaatjes
- Parmaham met meloen
- Vitello tonato
- Pastasalade met grijze garnaltjes en rivierkreeftjes
- 3 kleurensprelli met rode pesto en spek
- Salade van tomaatjes
- Komkommersla
- Worteltjes
- Rijst – paprikasalade
- Gemengde sla
- Focaccia van zwarte olijven
- Focaccia met basilicum

Warm :

- Stoverij op Toscaanse wijze
- Lasagne bolognaisse
- Pasta Vongole
- Ossobucco
- Ratatouille van zuiderse groentjes
- Aardappelgratin
- Rozemarijnaardappeltjes

Prijs per persoon: 30,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijke uitbreidingen: soep – 3,50 euro pp/ voorgerecht 7,00 euro pp/

dessertenbuffet – 7,50 euro pp

De Notelaar

14

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

Walking dinner

Kleine gerechtjes in buffetvorm (5 keuze's op voorhand te bevestigen)

- Rundscarpaccio klassiek gebracht
- Vitello tonato
- Italiaanse salade
- Gedroogde ham, meloen, balsamico
- Assortiment aan Noorse lekkernijen
- Kroketje van Corsendonk kaas met aangepaste garnituren
- Kroketje van grijze garnaaltjes, gefruite peterselie
- Mokkaasje met soepje naar keuze
- Griekse salade met gebakken geitenkaas
- Carpaccio van zalm gemarineerd in sinaasappel
- Tataki van tonijn, crème van bloemkool
- Terrine van ganzenlever, crumble van hazelnoot, granny smith
- Gebakken ganzenlever, crème van knolselder

Warme gerechtjes in buffetvorm

- Thais wokgerechtje
- Gegrild varkenshaasje, sausje van spek, champignons en zilveruitjes
- Zalmfilet met sausje van fijne groentjes
- Ratatouille van zuiderse groentjes
- Aardappelgratin

Buffet met dessertjes:

- Dessertenbuffet van het huis

Prijs per persoon: 35,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Standaard BBQ:

Menu:

- Scampibrochette of Souvlaki met slaatje en zuiders sausje

- BBQ worst
- Mini-steakjes
- Varkenshaasje in spekjasje
- Gemarineerd breydelspek
- Gemarineerde kippensaté
- Gegrilde botervisfilet
- Mengeling van sla
- Tomaatsla
- Aardappelsla
- Komkommersla
- Salade van groene boontjes
- Wortelsla
- Rijstsla
- Pasta pesto
- Salade van witte kool
- Gevulde eitjes
- Cocktailsausje
- Tartare
- Mayonaise
- Broodjesassortiment en botertjes
- Gebakken aardappeltjes
- Dagverse sausen

- Dessertenbuffet van het huis

Prijzen per persoon: 27,50 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

De Notelaar

16

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

Luxe BBQ:

- Aperitiefhapjes vanop de BBQ:
 - Scampi met currymayonaise
 - Filet pure met salsa van tomaat en basilicum
 - Rollade van courgette met geitenkaas

- Gegrilde botervisfilet
- Tonijnfilet gemarineerd in soja en sesam
- Dunne lende
- Kalfsoester
- BBQ worst
- Mengeling van koude en warme groenten
- Geroosterde aardappelen

- Dessertenbuffet van het huis

Prijzen per persoon: 33,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijke uitbreidingen: soep – 3,50 euro pp/ voorgerecht 7,00 euro pp/

Proevertjes BBQ:

Hapjes:

- Lepeltje met scampi en salsa van tomaatjes en basilicum
- Spiesje van kip en ananas met dip van chili en koriander
- Mosseltje met kruidenboter

Gerechtjes op kleine bordjes (6 pp):

- Gemarineerde Sint-Jacobsvruchten / Breydelspek / structuren van wortel
- Oosters gemarineerd tonijnbrochetje / prei / knolselder / venkel
- Gamba / Quinoasalade / paprika / koriander / zachte tomatendressing
- Varkenspiesje / salade van witte kool / yoghurt dressing
- Gazpacho / scampispiesje met mozzarella / basilicum
- Ganzenlever / bloedworst / appel / zalf van knolselder
- Lamskroontje / zuiderse ratatouille / mosterdjus / aardappelgratin
- Kalfsfilet / italiaanse groentenbrochette / spiesje van aardappel / rozemarijn
- Filet pure / gegrilde tomaatjes / bearnaise / spekaardappeltjes
- Eendenborstfilet / knolselder-appelsalade / dressing van mosterd / bieslook
- Zalmfilet / sausje van groene pesto / zuiderse groentenrijst
- Zwaardvis / witte wijn / prei / risotto / kastanjezwam
- Spiesje van kip / couscous / munt / citroen / kerrie

Dessert:

- Dessertenbuffet van het huis

Prijzen per persoon: 42,50 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Zonder hapjes en dessert: 35,50 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Drankenformules:

Al onze dranken worden all-in aangeboden inclusief aperitief bij ontvangst, hierbij een prijsoverzicht:

- Feest zonder dansfeest met huiswijnen: 22,50 euro per volwassene, 1,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar
- Avondfeest met huiswijnen: 25,00 euro per volwassene, 1,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar
- Feest zonder dansfeest met aangepaste wijnen: 27,50 euro per volwassene, 1,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar
- Avondfeest met aangepaste wijnen: 30,00 euro per volwassene, 1,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Kinderen:

Wij hechten veel belang aan de feestbeleving van uw kind, daarom voorzien wij:

- 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar voor het eten
- 1,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar voor de drankenformule
- Kinderen jonger dan 4 jaar zijn te allen tijde gratis, we vragen wel om hen zeker door te geven zodanig we ook voor hen het nodige kunnen voorzien.
- Er zijn binnen onze zalen speelkasten voorzien waar uw kind spullen kan gebruiken om mee te spelen.
- Onze tuin is voldoende aangepast aan de noden van de kinderen om een fijn feest te beleven

Babyborrel

Duurtijd 3 uren

- Ontvangst met aperitief en all-in drankenformule (uitgezonderd sterke dranken)
- Rollade van zalm en kruidenkaas
- Tasje tomatensoep met balletjes
- Oosters gefrituurde hapjes met dipsausje van chili en koriander
- Quiche met prei
- Salsa van tomaat en basilicum met gebakken scampi
- Bordje carpaccio van rundsvlees
- Glaasje panna cotta
- Glaasje gevuld met chocolademousse

Prijs per persoon: 25,00 euro per volwassene, 1,50 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Verlenging van drankenformule: 2,00 euro per uur per persoon

Het is uiteraard mogelijk om andere hapjes te kiezen. Zie receptieformules voor onze andere mogelijkheden.

Voorstel Koffietafel

- Koffie en thee à volonté
- Diverse pistolets
- Sandwiches
- Boter
- Rozijnenbrood
- Assortiment aan koffiekoeken
- Kaas
- Gekookte hesp
- Gerookte hesp
- Kippenwit
- Krabsla
- Kip curry
- Vleessalade

Prijs per persoon: 16,50 euro

Eventuele uitbreidingen:

- Fruitsap bij ontvangst: + 2,50 euro pp
- Gerookte zalm: + 1,00 euro pp
- Gerookte heilbot: + 1,25 euro pp
- Salade van grijze garnaaltjes en bieslook: + 1,25 euro pp
- Franse kazen + 3,50 euro pp
- Alle verdere wensen zijn steeds bespreekbaar

Voorstel 2:

Ontvangst met glaasje Marquis du Souverin om 12.30u

Koffietafel in buffetvorm:

Koffie en thee à volonté

Broodjes & sandwiches

Wit en grof brood

Rozijnenbrood

Kippenfilet met warme fruitsaus

Frikadellen en krieken

Assortiment aan kazen

Gerookte hesp

Kippenwit

Kip curry

Krabsla

Bisquit

Prijs per persoon: 21 euro

Extra dranken worden apart en per stuk gerekend

De Notelaar

22

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

Vergaderen in De Notelaar

Een seminarie, vergadering, productvoorstelling of zakelijke bijeenkomst wordt in onze vergaderzalen een aangename ontmoeting. Alle faciliteiten zijn aanwezig voor zowel een discrete bijeenkomst als een samenkomst met lunch/diner in ons restaurant. De bediening wordt hier vlekkeloos en in stijl gepresenteerd terwijl u uw conversaties in alle beslotenheid kunt houden.

Faciliteiten:

- Projectiescherm + beamer, flipchart
- WiFi aansluiting, geluidsinstallatie
- Tafels voorzien van pen en papier
- Gratis parking

Indicatieprijzen:

- Ontvangst met koffie/thee en versnaperingen
- Gebruik van de vergaderruimte en didactisch materiaal
- Tafels voorzien van pen en papier en mineraalwaters

Forfaitprijs ½ dag: 12,00 euro per persoon

Forfaitprijs dagseminarie: 18,00 euro per persoon

Lunches en Diners:

- ❖ Assortiment luxe broodjes open belegd: 1,75 euro per stuk, dicht belegd 1,50 euro per stuk

De Notelaar

23

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

- ❖ Lunch 3 gangenmenu van de chef incl. All-in drankenarrangement: 40,00 euro per persoon

- ❖ Brochetterieformule (vanaf 15 personen) incl. All-in drankenarrangement:

zonder voorgerecht: 32,00 euro per persoon
met voorgerecht: 38,00 euro per persoon

- ❖ Warme lunch, Soep hoofdgerecht en dessert in buffetvorm samengesteld volgens marktaanbod incl. All-in drankenarrangement: 42,00 euro per persoon

- ❖ 3 gangen diner van de chef incl. All-in drankenarrangement: 46,00 euro per persoon
- ❖ 4 gangen diner van de chef incl. All-in drankenarrangement: 50,00 euro per persoon
- ❖ 5 gangen diner van de chef incl. All-in drankenarrangement: 60,00 euro per persoon

- ❖ Brochetterieformule (vanaf 15 personen) incl. All-in drankenarrangement: 38,00 euro per persoon

- ❖ Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert in buffetvorm samengesteld volgens marktaanbod incl. All-in drankenarrangement: 50,00 euro per persoon

- ❖ Alle andere wensen zijn uiteraard steeds bespreekbaar.

De Notelaar

25

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be