

FEESTGIDS

Mevrouw, mijnheer

BW Hotel Serwir is het trefpunt in het Waasland voor vergaderingen, seminaries, recepties en feesten.

Dit **4-sterren hotel** met 51 elegante kamers, allen uitgerust met radio, kleuren TV, directe telefoonlijn, bad en/of douche, airco en wifi, staat borg voor een ideale infrastructuur en een aangenaam verblijf.

Voor luisterrijke recepties, ontvangsten en feesten zoeken wij met onze creatieve keukenbrigade naar verzorgde presentaties van dagverse marktproducten.

BW Hotel Serwir beschikt over hedendaagse, **luxueuze salons** om uw feesten nog meer stijl te geven. Op een prachtig terras, met aangepaste tuinen en een gemakkelijke verbinding met de feestzalen kan u tot 1000 genodigden ontvangen. Het hedendaags design van onze zalen zal uw genodigden verrassen en aan uw happening een exclusief tintje geven.

In **Brasserie Renardeau** kan u voor alles terecht. Een uitgebreide spijskaart met verzorgde gerechten, specialiteiten en steeds wisselende suggesties, verzekeren u een budget - vriendelijk bezoek.

De stemmige **bar** van het hotel wordt terecht de ontmoetingsplaats in het Waasland genoemd.

Onze **vergaderzalen** zijn uitgerust met hedendaags didactisch materiaal en zijn bijzonder geschikt voor residentieële vergaderingen, presentaties, studiedagen ed. In een afzonderlijke brochure bieden wij u onze diverse arrangementen aan.

Met **GRATIS WIFI** voldoen wij aan de hoogste eisen van de hedendaagse zakenman.

Ons gemotiveerd team van medewerkers kan **banketten** tot 400 personen en stijlvolle **recepties** tot 1.000 personen voor u verzorgen.

Aarzel niet ons te contacteren voor alle verdere informatie.

Wij staan steeds tot uw dienst voor alle verdere inlichtingen en danken u voor het in ons gestelde vertrouwen.

Paul Convents
Algemeen directeur

Sabine De Bruyne
Kirsten Tilley
Bqt & Seminar Sales

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande en blijft onder voorbehoud. De opgegeven prijzen zijn inclusief BTW.

INDEX

Inleiding

1.	<u>APERITIEVEN, ALCOHOL EN FRISDRANKEN</u>	3
1.1.	Dranken	3
1.2.	All-in drankenformules	3
1.3.	Aperitieven en recepties	4
1.4.	Uitbreidingen bij receptiesamenstellingen.....	5
2.	<u>FEESTMENU'S</u>	6
2.1.	Lucca	7
2.2.	Colmar	8
2.3.	Popeye.....	9
3.	<u>MENU À LA CARTE</u>	10
4.	<u>BUFFETTEN</u>	12
4.1.	Luxe Koud	12
4.2.	Luxe Koud en Warm	13
4.3.	Breughel	14
4.4.	Italiaans	15
4.5.	Huwelijk	16
4.6.	Nagerechten	17
5.	<u>WALKING DINNERS</u>	18
5.1.	Business	18
5.2.	Wall-street	18
6.	<u>ALL- IN AVONDFEESTEN</u>	19
6.1.	Zilver	19
6.2.	Goud	20
7.	<u>FORFAITS</u>	21
8.	<u>WIJNEN</u>	22
9.	<u>KAMERPRIJZEN</u>	23
10.	<u>NUTTIGE ADRESSEN: ORKESTEN, DJ'S EN CEREMONIEMEESTERS</u>	24
11.	<u>ORGANISATIE TIPS EN ALGEMENE VOORWAARDEN</u>	25

1. APERITIEVEN, ALCOHOL EN FRISDRANKEN

1.1. DRANKEN

per fles

Water Aqua SERWIR (spuit-plat) (fles)	€ 6,00
Chaudfontaine (spuit-plat) (liter)	€ 7,50
Coca-Cola (liter)	€ 8,50
Fruitsap (liter)	€ 8,50
Vers sinaasappelsap (liter)	€ 25,00
Huiswijn wit – rood – rosé	€ 25,00
Méthode Traditionelle	€ 29,50
Cava brut	€ 39,00
Champagne “Maison Brut”	€ 50,00
Champagne “Louis Roederer Brut”	€ 75,00

Op aanvraag onze uitgebreide wijnkaart

1.2. ALL IN DRANKENFORMULES

Formule 1

Schuimwijn “methode traditionelle” brut en fruitsap

1 uur	€ 13,50
1,5 uur	€ 21,00
2 uur	€ 25,00

Formule 2

Cava brut en fruitsap

1 uur	€ 21,00
1,5 uur	€ 29,50
2 uur	€ 36,50

Formule 3

Huischampagne brut en fruitsap

1 uur	€ 25,00
1,5 uur	€ 34,50
2 uur	€ 44,00

Bij recepties, niet gevolgd door een banket voorzien wij 1 kelner per 30 personen (+ barman) welke wij in rekening brengen aan € 35,00 per uur per kelner.

1.3. APERITIEVEN EN RECEPTIES

Huisgemaakte koude en warme hapjes

Koude hapjes

Canapé van gerookte zalm, pompernikkel, Boursin, komkommer
Spies van Gandaham, meloen parel gedrenkt in oude Porto
Focaccia van zongedroogde tomaat, gedroogde ham en pesto
Toast met gerookte forel en mierikswortel dip
Tomaat mozzarella, veldsla, Balsamico, olijfolie
Mini tomaat-garnaal
Grissini met gerookte zalm en wasabi dip
Met eendenmousse gevulde mini soezen en porto glazuur

Soepjes

Tomatensoep met vleesballetjes
Kippenbouillon met stukjes kip en vermicelli
Kreeftensoepje
Aspergesoep (seizoen)

Warme hapjes

Vietnamese loempia's
Spiesje van kip met pindasaus
Scampi in tempura met tartaar dip
Mozzarellasticks met tomatensalsa
Garnaalkroketjes
Kaaskroketjes
Huisgemaakt worstenbroodje
Mini-croque met gerookte zalm en Romeinse tomaat
Mini pitta van kip met looksaus of cocktailsaus

Per stuk:	€ 1,80
7 stuks:	€ 11,50
9 stuks:	€ 15,00
11 stuks: (waarvan 2 desserthapjes)	€ 18,50

Mini nagerechtjes

Mini profiterols gevuld met vanille-ijs (2 st)	€ 2,25
Mini profiterols gevuld met slagroom (2 st)	€ 2,25
Chocoladeschuim	€ 2,50
Smoutebollen met poedersuiker(2 st)	€ 2,50
Appelbeignet met poedersuiker(2 st)	€ 2,50

1.4. UITBREIDINGEN BIJ RECEPTIESAMENSTELLINGEN

- a. Schaal met een assortiment van rauwe groentjes en dipsaus € 5,00 p/p
- b. Kidsbuffet
Een buffet voor de kindjes met chips, grills, nootjes en snoep
Prijs per 10 kids: € 35,00
- c. Oesterbuffet
Prijs per 100 stuks geserveerd op ijs met klassieke garnituur aan buffet € 210,00
- d. Beenham
Een kok of kelner snijdt een beenham (koud of lauwwarm) aan die in een sokkel is geplaatst. Wij serveren hierbij mosterd, boerenbrood en een slaatje van zeer dun gesneden witte kool en sjalot aangemaakt met olijfolie.
Geserveerd op een bordje met een vorkje.
Prijs per kilo: € 52,50
(andere hammen op aanvraag)
- e. Gandaham
De ham is in een sokkel geplaatst en gesneden door een kelner.
Geserveerd met "ciabatta" brood en in fijne dobbelsteentjes gesneden tomaat geparfumeerd met verse basilicum of pareltjes van meloen gemarineerd in rode Porto.
Geserveerd op een bordje met een vorkje.
Prijs per kilo: € 78,50
- f. Ganzenlever
Aan dit buffet serveren wij 2 soorten ganzenlever. Wij serveren hierbij warme brioche broodjes en een gelei van Pineau des Charentes.
Geserveerd op een bordje met een vorkje.
Prijs per persoon: € 13,50
- g. Paëlla
Een rijkelijk gevulde Spaanse paëlla wordt uit een grote paëllapan aan uw gasten geserveerd.
Ingrediënten zijn rijst met saffraan, konijn, kip, inktvisringen, grote roze garnalen en mosseltjes.
Geserveerd op een klein bordje met een vorkje.
Prijs per persoon: € 10,75
- h. Scandinavië
Wij serveren uw gasten aan dit buffet Scandinavische visspecialiteiten: gerookte zalm, gravlax van zalm, terrine van kabeljauw, gemarineerde haringen,....
Met bijpassende garnituren en brood geserveerd.
Prijs per persoon: € 12,75
- i. Spit met pittavlees
Een kok serveert vers gesneden vlees van het pittaspit. Kan gemaakt worden met kip of lamsvlees
Prijs per persoon: met kip : € 8,50
met lam: € 12,50

2. FEESTMENU'S

Aan de hand van onze menusuggesties kunt u zelf een menu samenstellen naar eigen smaak en prijsklasse.

Wij geven u graag advies bij het samenstellen van uw menu, naargelang het aantal personen en/of de aard van uw banket.

Indien wij desondanks niet voldoen aan uw menukeuze vraag vrijblijvend onze raad.




De voorgestelde gerechten worden geserveerd vanaf 15 personen (buffetten vanaf 60 personen).

De aanraders worden met een * aangeduid

De hoofdschotel wordt geserveerd met aangepaste groenten- en aardappelgarnituur. Dit wordt bepaald in functie van het seizoen en de marktaanvoer.

Brood en boter zijn inbegrepen in de prijs van de menu's en buffetten, behalve bij walking dinner.

2.1. LUCCA

* Sint-Jakobsvruchten met gesmoorde prei en geglanceerd met Duvelsabayon
of
Krokant slaatje met gerookte kippenreepjes, frambozen vinaigrette, rozijntjes en broodkorstjes
of
Ravioli van scampi met een sausje van kerrie en kokosmelk
of
* Terrine van konijn en pruimen, gelei van Trappistenbier

Waterkerssoepje met Sint-Jakobsvruchten en zure room
of
Kippenbouillon met stukjes kip en kervelpluksels

Varkenshaasje, gevuld, seizoensgroenten, stevige jus en kroketjes
of
Suprême van parelhoen, een korfje van groentenmacédoine en dragonsausje
of
* Savourette, gebakken, seizoensgroentjes, stevige jus en kroketjes
of
* Kalfsrug, gebraden, gebroken peper en sjalot, groentenkrans en gratin aardappelen

Vacherin van amandel met frambozen en vanillesaus
of
IJstaart met verse vruchten en coulis

Nagerechtenbuffet (+ € 10,00)

Prijs per persoon:		€ 47,00
	met huiswijn	€ 64,50
	met geselecteerde wijnen	€ 72,00
Nabediening van het hoofdgerecht suppl.	per persoon.	€ 7,00

2.2. COLMAR

Halve kreeft “Belle-Vue”
of
* Krokant slaatje van gebakken langoustinestaartjes en snippers van Gandaham
of
Terrine van Jamon met ganzenlever, gebakken appeltjes en Sauternesgelei
of
* Sint-Jakobsvruchten, zalfje van knolselder, duxelle van paddenstoelen,
sausje van dragon en mosterd.

* Gegrilde grietfilet met gestoofde prei en sausje van graanmosterd
of
Gevulde kwartel “Forestière”, (truffel, noten, bospaddenstoelen), stevige jus geparfumeerd met Porto
of
* Halve kreeft, gegratineerd, met verse groentjes, tomaat en mozzarella
of
Ravioli van ganzenlever met heldere bouillon en fijne groenten
of
Dorade Royal met gegrilde pepers en koriander

Sorbet van Champagne of sorbet van groene appel

Eendenborst, gevuld met appeltjes, geglaceerde uitjes, zoete jonge worteltjes,
Cocotte aardappel en kriekenjus
of
Lamkroontje met persillade, seizoensgroenten, stevige lamsjus en Gratin Dauphinois
of
* Ossenhaas “Rossini” (toast, ganzenlever), seizoensgroentjes, jus geparfumeerd met truffel
en aardappeltaartje
of
Kalfsfilet, gebraden, met groententaart, stevige jus, aardappelkroketjes
of
* Speenvarken, gegrild met rozemarijn, buideltje met groentjes en gebakken aardappeltjes

Profiterolles gevuld met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom
of
Nagerechtenbuffet (+ € 10,00)

Prijs per persoon:		€ 63,00
	met huiswijn	€ 80,50
	met geselecteerde wijnen	€ 88,00
Nabediening van het hoofdgerecht suppl.	per persoon.	€ 9,00

2.3. POPEYE

Tomatensoep met balletjes

of

Kaaskroket

of

Garnaalcocktail



Kipfilet met appelmoes en frietjes

of

Frikandel met frietjes en sausjes

of

Kidssteak met frietjes, sla en bruine jus

of

Fishsticks met tomatensla, puree en tartaar



Kinderijsje

Prijs per kind: € 31,50 (Aperitief kinderchampagne en frisdrankjes tijdens het menu inbegrepen)

3. MENU À LA CARTE

Bij menu à la carte heeft u de mogelijkheid om zelf een menu samen te stellen geheel naar uw eigen culinaire wensen.

Wij serveren de menu's vanaf 10 personen voor zowel lunch als diner.
Het is de bedoeling dat u één menu kiest voor al uw gasten.

Vanzelfsprekend zijn er aanpassingen mogelijk wanneer het gaat om dieetwensen, vegetarische gerechten, enz.

Wij stellen het echter ten zeerste op prijs als u ons vooraf inlicht over uw speciale wensen.

Wanneer u liever een "menu op maat" verkiest, dan zijn wij u graag van dienst met onze suggesties. Onze medewerkers staan voor u klaar!

Opmerking:

Bij al deze menu's is nabediening van het hoofdgerecht mogelijk op voorafgaandelijke aanvraag en mits supplement.

VOORGERECHTEN

	Carpaccio van rund met Parmezaan	€ 16,75
*	Halve kreeft 'en Belle Vue'	€ 23,50
	Gerookte zalm met zijn klassieke garnituur	€ 14,75
*	Slaatje van gebakken langoustines met Serrano	€ 19,50
	Terrine van eend met Sauternesgelei	€ 18,75

SOEPEN

*	Crème Agnes Sorel	€ 7,00
	Tomatenroomsoep	€ 6,00
	Witloofsoep met een julienne van gevogelte en paddenstoelen	€ 7,00
*	Helder vleesnat met Sherry	€ 10,00
	Kreeftenroomsoep met zijn garnituur	€ 11,00

TUSSENGERECHTEN

	Zalmmédailon met gestoomde prei en garnalensaus	€ 15,25
*	Tulbandje van zeetong met langoustinestaartje en saffraansaus	€ 19,50
	Krokant gebakken kalfszwezerik met bladspinazie en americainsaus	€ 18,50
	Gevulde kwartelborst met licht zoete rode kool	€ 17,00
*	Gegrilde grietfilet met witloofpuree en mosterdsaus	€ 18,25

Kan als hoofdgerecht mits supplement

HOOFDSCHOTEL

	Lamskroontje met zuiders ratatouille en gratin dauphinois	€ 23,50
*	Savourette met witloofquiche, gebakken aardappelen en dragonsaus	€ 18,50
*	Ossenhaas Wellington	€ 25,75
	Filet van hoevekip met kruidenkorst en geglaceerde groentjes	€ 18,00
	Ossenhaas met groentenkrans en choronsaus	€ 25,00

NAGERECHTEN

	Soepje van rood fruit met bourbon vanille-ijs	€ 11,50
	Huisgemaakte tiramisu	€ 8,00
*	Vacherin van amandel en frambozen	€ 8,50
	Warme appelstrüdel met kaneelijs	€ 8,25
*	Gegratineerde frangipanne van fruit met vanille	€ 9,75

4. BUFFETTEN

4.1. LUXE KOUD (MIN. 60 PERSONEN)

Vis

Rijkversierde zalm met fantasietje
Gerookte zalm met z'n garnituur
Tomaat gevuld met grijze garnalen
Gerookte heilbot en forel

Vlees

Rijkversierd runds- en varkensgebraad
Beenham op klem
Gevulde mimosa eieren
Pasteien volgens het seizoen
Waaier van fijne vleeswaren

Salades

Aardappelsalade met fijne uitjes
Tomatensalade met balsamico en olijfolie
Geraspte wortelen
Komkommersalade
Aangepaste sauzen

Prijs per persoon: € 50,00
met huiswijnen € 70,00

Oesters:

Bretoense Creuses per 100 stuks € 210,00

4.2. LUXE KOUD EN WARM (MIN 60 PERSONEN)

Koud

Rijkversierde zalm met fantasietje
Gemarineerde zalm en gerookte zalm
Tomaten gevuld met grijze garnalen
Gerookte heibot en forel met garnituur
Runds- en varkensgebraad
Gevulde mimosa eitjes
Conviveham gedrenkt in honing
Fijne vleeswaren
Haringfantasie

Salades

Aardappelsalade met fijne uitjes
Tomatensalade met balsamico en olijfolie
Geraspte wortelen
Pesto-pastasalade
Gemarineerde groenten
Cous-cous met olijfolie en koriander
Komkommersla
Aangepaste sauzen

Warm (waarvan 3 te kiezen)

Zeetongrolletjes Dugléré
Bami- scampiwok
Savourette met paddenschoelenroomsaus
Krokante hoevekip, saus Véronique
Gebakken aardappelen, gratin dauphinois, pasta
Groenten van het moment

Prijs per persoon: € 60,00
met huiswijnen € 80,00

Kunnen eventueel verkregen worden als toevoeging van het buffet
-½ kreeft Belle Vue € 23,50

Oesters:

Bretonse Creuses per 100 stuks € 210,00

4.3. BREUGHEL

Koud voorgerechten

Gepocheerde zalm met garnituren
Koude kippenboutjes met fruit
Belgische vleeswaren zoals kip-kap, salami, gehaktbrood
Koud varkensgebraad met zuurgarnituur
Gekookte beenham
Gedroogde ham op klem
Stukjes koud gebakken spek
Boerenpastei met pickled groenten

Saladbouls

Krokante ijsbergsla met gebakken spekreepjes
Russisch ei

Salades

Aardappelsla, rijstsla, tomatensla, gemengde salade, geraspte wortelen- en knolseldersla, komkommersla, zure uitjes, zure augurkjes

Aangepaste sausjes: mayonaise, tartaar, mosterd, cocktail
Broodbuffet met diverse soorten brood (karrewiel)

Warm (waarvan 4 te kiezen)

Konijn met pruimen
Gesmoorde vleesribbetjes
Bloedworst en witte worst met appelmoes
Lauw-warm gebakken Breughelspek
Vogelnestjes in tomatensaus
Gekookte ossentong in Madeirasaus
Vlaamse runderstoverij
Savourette, licht gezouten varkensrugfilet met jus
Bouletjes in tomatensaus
Vleesbrood met warme krieken
Gebakken kip met appelmoes
Gebakken aardappeltjes - stoemp

Kaas

Wij voorzien 3 soorten kaas (ongeveer 150 gram) bijvoorbeeld:
Belgische Brie, Câteau d'Arville en Maredsous

Uit de zoete keuken

Pannenkoekjes met siroop of suiker, pudding, rijstlap met bruine suiker
Pruimen-, abrikozen- en appeltaart

Buffetje met koffie, thee en koekjes

Prijs per persoon: € 52,50
met huishuis en/of bieren € 72,50

4.4. ITALIAANS

Koud voorgerechten

Carpaccio van rund met rucola en Parmezaankrullen
Avocado met zeevruchten
Vitello tonnato
Serranoham met meloen
Bruschetta's
Carpaccio van zalm
Antipasta (salami, spek, ham, Bresaola)

Saladbouls

Insalata caprese
Salade van grote roze garnalen

Rauw kost

Zongedroogde tomaat, artisjok, olijven
Pasta met verse kruiden – rijst met paprika en ansjovis
Worteltjes, knolselder, komkommer, tomaat, sla

Foccacia - Ciabatta

Minestrone

Warm (waarvan 2 te kiezen)

Lasagne à la Milanese
Saltimbocca à la Romana
Sauté de veau Marengo
Ravioli met spinazie en ricotta
Osso Bucco
Rollade van hoevekip met duxelle en tomaat met basilicum
Konijn met olijven, tomaat, look, kappertjes en paddenstoelen
Gebakken scampi à la putanesca

Pasta

Fusilli – Taglioni – Fettucicini
Tomatensaus – Bolognaise – Pesto – Carbonara

Pizza

Marguerita

Nagerechten

Tiramisu – Fritelli di San Giuseppe (Boule de Berlin)
Mascarpone room met ananas en aardbei
Clafoutis van vijgen/kersen – Cassata van Carloforte
Roomijs – Sabayon – Citroentaart – Soepje van bosvruchten - Rozijnencake

Prijs per persoon:
met huiswijn:

€ 65,00
€ 85,00

4.5. HUWELIJK

Koud

Gepocheerde en versierde zalm
Gemarineerde zalm met garnituren
Tomaten gevuld met grijze garniaaltjes
Carpaccio van rund met olijfolie en Parmezaan
Varkensgebraad gevuld met een krokant Oosters slaatje
Taboulé met munt, citroen en koude gegrilde sardientjes
Kruidig gemarineerde en gebakken kippenboutjes
Ceasar Salad met gegrilde kip
Gandaham met meloen

Salades

Aardappelsalade met fijne uitjes, pastasalade, creoolse rijtsalade
Groene sla, salades van tomaat, komkommer, geraspte wortel, knolselder
Gevulde mimosa eieren

Warm (waarvan 3 te kiezen)

Gestoomde zeetongrolletjes Normande (witte wijnsaus, mosseltjes, paddenstoelen en garniaaltjes)
Gebakken scampi op een bedje van witte rijst, kreeftensaus en gegratineerd
Saltimbocca alla Romana (kalfsmedaillon gewikkeld in gerookte ham, gebakken met salie en Marsalajus)
Stoverijtje van lamsvlees met seizoensgroentjes
'Savourette' lichtjes gepekeld varkensrug, gebakken, Archiduc (roomsaus met paddenstoelen)
Ossenhaas, gebakken, bouquetière, Béarnaise (suppl. € 12,50)

Gebakken aardappelen, aardappelmousseline en seizoensgroentjes

Nagerechten

Verse fruitsla
Geflambeerde pannenkoekjes
Chocoladeschuim, Tiramisu, crème brûlée
Assortiment gebak en patisserie
Vanille en moka roomijs
Advokaat, nootjes, caramelsaus en slagroom

Mokka met koekjes

Prijs per persoon:	€ 72,50
met huiswijn:	€ 92,50

4.6. NAGERECHTEN

Nagerechtenbuffet met gebak en ijsgerechtjes € 17,50

Bruidstaart met vuurwerk

Oliebollen

Appelbeignet

Crêpes Suzette

Saint-Honorétaart

Kilometertaart van appel en kaneel

Truffelgebak

Ijsgekoelde nougat

Chocoladeschuim

Crème brûlée

Variatie van gebak en patisserie

Verse fruitkorf per persoon € 6,25

Verse fruitsla (samenstelling volgens seizoen) per persoon € 8,50

Franse en Belgische kazen bij het buffet per persoon (4 soorten) € 14,75

Huwelijkstaart in ijs of biscuit per persoon € 12,50

5. WALKING DINNERS

5.1. BUSINESS

Spiegel van Porto met ganzenleverbonbon
Carpaccio van tonijn met wasabi

Wortelsoepje met zalmkorstjes

Slibtongrolletjes op Normandische wijze met duchesse aardappel
Suprême van parelhoen met druifjes, mini amandelkroketjes en wok van groenten

Assortiment van mini gebak

Prijs per persoon:	€ 46,50
met huiswijnen	€ 61,50
met aangepaste wijnen	€ 66,50

5.2. WALLSTREET

Bretoens oestertje met zijn garnituur
Noorse gerookte visschotel
Carpaccio van rund met pesto en Parmezaanse kroketjes

Rijk gevuld vissoepje
Heldere bouillon met rundsvleesreepjes en fijne groenten

Lamsbout op zijn geheel (versneden in de zaal), Niçoise, stevige jus, gratin dauphinois
Slibtongfilet in citroenboter met puree en gekonfijte cherry tomaat
Gepekeld speenvarkentje met gewokte groenten en gebakken aardappelen, mosterdsausje

Oliebollen met bloemsuiker, chocolademousse, ijsroom, profiterolles, appeltaart

Prijs per persoon:	€ 62,50
met huiswijnen	€ 80,00
met aangepaste wijnen	€ 87,50

De voorgerechtes worden in kleine bordjes of kopjes aangeboden.(tot 40 personen)
De hoofdgerechten worden in bain-marie gepresenteerd.

6. ALL- IN AVONDFEESTEN

6.1. ZILVER

Ontvangst en aperitief

Méthode traditionnelle
3 feestelijke aperohapjes

19.00 uur tot 20.00 uur

Feestmenu

De gerechten worden gekozen
uit het menu op deze bladzijde

20.30 uur tot 23.00 uur

Dranken tijdens de feestmaaltijd

Tijdens het diner voorzien wij de huiswijnen, mineraalwater en
mokka na het diner

Dranken tijdens het dansfeest

23.00 uur tot 04.00 uur

Drankenforfait (formule 1) met vrije keuze van bieren en frisdranken tot 04.00 uur.

Inclusief personeelsvergoeding tussen 24.00 uur – 04.00 uur.

Na 04.00 uur worden de consumpties verrekend volgens het verbruik en zijn de beschreven
vergoedingen (personeel) van toepassing

MENU

Rundscarpaccio met pesto, raketsla, Parmezaankroketje
of

Krokant slaatje met zeevruchten, gamba, scampi, Sint-Jakobsnootjes en garnaal, cocktailsaus
of

Geglanceerde slibtongfilet met bladspinazie en Duvelbier



Preisoep met Breydelham (supplement € 3,50)

of

Heldere bouillon met tomaat en kervel (supplement € 5,00)



Suprême van parelhoen met groentenkrans, stevige jus en mini kroketjes

of

Sauvourette met tulpje met groentjes, dragonsaus en cocotte aardappel

of

Eendenborst gevuld met truffel en paddenstoelen, sausje van Amareno kersen en wokgroentjes



Nagerechtenbordje

of

Nagerechtenbuffet (+ € 10,00)

Zilver all-in avondfeest aan:	per persoon	€ 82,50
Zilver met champagne:	per persoon	€ 92,50

6.2. GOUD

Ontvangst en aperitief

Méthode traditionnelle 19.00 uur tot 20.00 uur
4 feestelijke aperohapjes

Feestmenu

De gerechten worden gekozen 20.30 uur tot 23.00 uur
uit het menu op deze bladzijde

Dranken tijdens de feestmaaltijd

Tijdens het diner voorzien wij de huiswijnen, mineraalwater en mokka na het diner

Dranken tijdens het dansfeest 23.00 uur tot 04.00 uur
Drankenforfait (formule 1) met vrije keuze van bieren en frisdranken tot 04.00 uur.
Inclusief personeelsvergoeding tussen 24.00 u – 04.00 uur.
Na 04.00 uur worden de consumpties verrekend volgens het verbruik en zijn de beschreven vergoedingen (personeel) van toepassing

MENU

Gerookt vissersbordje (zalm, heilbot, botervis en forel)
of
Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten en gegrilde tonijn met zoet-zuur
of
Taartje van krab met avocadomousse, gekonfijte tomaat en kerrie-olijfdressing
of
“Gourmand”bordje (voorgerechtenbord met: crème brûlée van ganzenlever, mini tomaat garnaal, gegratineerde oester, terrine van duif met bospaddenstoelen)



Bisque van Noordzee garnalen

of

Helder vleesnat met fijne groenten

of

Geglaceerde langoustinestaartjes met champagne en bladspinazie



Ossenhaas Wellington

of

Eendenborst, gevuld, met appeltjes en honing, tijmsausje, gebakken aardappelen en tulpje met gewokte groenten

of

Kalfsrug met zuiderse groententaart, aardappelkroketjes en Portosausje



Vacherin van chocolade met een koffielikeur

of

Feestelijk nagerechtenbuffet (+ € 10,00)

Goud all-in avondfeest aan:	per persoon	€ 97,50
Goud met champagne:	per persoon	€ 107,50

7. FORFAITS

1. ALL-IN APERITIEFARRANGEMENT VAN 1 UUR WELKE EEN BANKET VOORAFGAAT

<u>Formule 1</u>	prijs per persoon	€ 19,00
Schuimwijn "Méthode traditionnelle" Kirr, witte huiswijn, bieren, fruitsap, 3 aperitiefhapjes & nootjes		

<u>Formule 2</u>	prijs per persoon	€ 29,00
Champagne Maison, fruitsap en bier 3 aperitiefhapjes en nootjes		

2. DRANKEN TIJDENS HET AVONDFEEST

Voor avondfeesten bieden wij U volgende drankenforfaits aan tot 04.00 uur

<u>Forfait 1</u>	prijs per persoon	€ 18,00
Maes, Palm, Brugs witbier, Blonde Grimbergen mineraalwater, spa, coca cola, fruitsap, koffie of thee		

<u>Forfait 2</u>	prijs per persoon	€ 21,00
Maes, Palm, Brugs witbier, Blonde Grimbergen PaleAale, trappist, Duvel mineraalwater, spa, coca cola, fruitsap, koffie of thee witte en rode huiswijn		

Alle drankenforfaits starten na de koffiedienst van het banket en zijn voorzien voor een duurtijd van maximum 4 uur.

Ingeval andere dranken aan het voorgestelde assortiment worden toegevoegd zullen deze per stuk worden verrekend aan gangbare prijzen.

Bij laat-avondgenodigden rekenen wij € 22,00 per persoon voor de drankenforfait 1.

3. FINGERFOOD

- Mini-hamburgertjes met gebakken ui en ketchup	per stuk	€ 2,65
- Mini hot-dogjes met mosterd	per stuk	€ 2,65
- Mini pitta met looksaus	per stuk	€ 2,65
- Bakje frieten met mayonaise	per stuk	€ 2,50
- Mini-sandwiches met ham en kaas	per stuk	€ 2,25

8. WIJNEN

BW Hotel Serwir stelt u een uiterst uitgebreide wijnkaart voor.

Indien u een menu wenst te bespreken met wijn inbegrepen staan wij u graag bij.
Wij bieden u ook een vakkundig budgetadvies aan.

Speciale grote wijnen kunnen ook geleverd worden door "Flanders Hotel Holding", onze wijngroothandel.

Door deze speciale formules kunnen wij u deze wijnen aanbieden aan uitzonderlijke voorwaarden.
Prijzen op aanvraag.

Deze wijnen worden geleverd BTW niet inbegrepen.

1. Kurkrecht

Indien u uw eigen champagnes en wijnen wil schenken tijdens uw feest rekenen wij per fles € 17,00 kurkrecht aan, voor magnum flessen is dat € 34,00.

U levert ons uw champagnes en/of wijnen, minstens 3 dagen voor het feest.

2. Banketten, recepties met verbruik per fles

Champagnes

Champagne maison brut	€ 50,00
Champagne Louis Roederer	€ 75,00
Champagne Louis Roederer Magnum	op aanvraag

Schuimwijn

Méthode traditionnelle brut	€ 29,00
Cava brut	€ 39,00

Geselecteerde wijnen

Wij passen de wijnen aan naargelang het door u uitgekozen menu.

Vraag vrijblijvend onze uitgebreide wijnkaart

9. KAMERPRIJZEN

De genodigden die in het Hotel wensen te overnachten genieten van een “party rate”, een speciale prijs voor feestvierders.

Bruidspaar (min. Aantal op feest 100 personen): gratis kamer met ontbijtbuffet

1 persoonskamer	per nacht	€ 90,00
2 persoonskamer (luxe)	per nacht	€ 100,00

Alle kamers met aparte badkamer, toilet, televisie, airco en telefoon
(* Airco niet aanwezig op single kamers)

10. NUTTIGE ADRESSEN: ORKESTEN, DJ'S & CEREMONIEMEESTERS

Orkesten & DJ

In alle zalen is stemmige achtergrondmuziek voorzien. DJ of orkest worden door de inrichters rechtstreeks besproken.

Alle spijzen en dranken voor DJ's, orkesten en hun respectievelijke technische ploegen zijn voor rekening van de inrichters.

Wij beschikken over diverse adressen welke wij kunnen aanbevelen.

Orkesten (voor recepties, banketten)

Les Grecs	09/348.51.85
Laci Lacatos	09/221.42.86
The Jeg Pap Jazzband	052/21.96.23
The New Orleans Jazzband	03/711.12.13

Keybord/orgel (1 persoon)

Bob Coppejans	09/348.33.92
Patrick Coppejans	09/348.83.23
Patrick Verstiggel	03/755.15.26
Freddy Ledoux	056/50.07.30
Eddy Vroman	09/344.72.97

Orkest (voor danspartijen)

Marc De Coen Artiestenbureau	03/778.18.54
Bobby Setter Artiestenbureau	09/222.04.05
Dany Peleman Artiesten bureau	052/42.40.91

DJ's

XDW Music	09/330.40.10
Ludwig's Discotheek	09/369.18.10
Peter Foubert	09/346.55.78

Ceremoniemeesters

Erik Beck: Pastoor Steenssenstraat 13,9120 Beveren 03/775.23.10	
Dirk Stuer: Grote Baan 16, 9250 Waasmunster 03/772.10.91	
Dirk Van Bogaert: Bellestraat 34 bus 2, 9100 Sint-Niklaas 03/777.66.24	

<u>Balloon Stop</u> - www.balloonstop.be	03/776.77.11
--	--------------

11. ORGANISATIETIPS EN ALGEMENE VOORWAARDEN

1. Decoratie

Wij voorzien kaarsen op de tafels en standaard bloemendecoratie.

2. Tafelschikking

Op basis van het opgegeven aantal personen kunnen wij U verschillende tafelschikkingen voorstellen. Wijzigingen hieromtrent dienen ons op voorhand voorgelegd te worden ten einde ze naar realiseerbaarheid te kunnen toetsen.

Ronde tafels:	diameter 1.60 m	maximum 10 pers.
Ovale tafels:	lengte 1.80m x 1m	vanaf 11 pers.
Receptietafels:	bij recepties voorzien wij hoge receptietafels met aangepast linnen.	

3. Inrichten van de zalen

Gelieve te noteren dat bij manifestaties of tentoonstellingen, BW Hotel Serwir niet verantwoordelijk is voor het tentoongestelde materiaal en/of producten.

4. Muziek

In onze banketzalen is altijd achtergrondmuziek voorzien.

Indien u een DJ of een orkest nodig heeft, kunnen wij u enkele voorstellen doen. De zaal beschikt over een professionele geluidsinstallatie bestaande uit versterker en klankkasten.

5. Huwelijksfeest

Voor huwelijksfeesten voorzien wij een sfeervolle inrichting in de zaal. Voor het bruidspaar staat een luxe kamer ter beschikking, ontbijtbuffet inbegrepen. Eventuele kleedkamers worden ter beschikking gesteld tegen vergoeding.

De directie is niet verantwoordelijk voor gestolen of beschadigde kledingstukken.

6. Vestiaire

Een bewaakte vestiaire kan voorzien worden mits een toeslag van € 35,00 per uur voor een vestiaire-dame.

7. Parking

Onze ruime parking staat gratis ter beschikking van uw gasten, doch op eigen risico. De parking biedt plaats voor 200 wagens.

8. De zaalhuur

De huurprijs van de zalen is in de prijs van het menu inbegrepen. Alle gerechten worden steeds door BW Hotel Serwir geleverd.

Indien u zelf wenst in te staan voor de levering van de wijnen, dient u dit op voorhand met ons af te spreken, dan wordt een kurkgeld of schenkrecht aangerekend.

9. Kelners

De bediening is in onze prijzen inbegrepen. (tenzij anders vermeld).

10. Menukaarten en huiskaartjes

Het hotel stelt menukaarten ter beschikking aan € 1,50 (blanco) of € 2,00 (bedrukt) per stuk. Routebeschrijvingen kunnen verkregen worden aan € 20,00 per 100 stuks.

Naamkaartjes of tafelkaartjes kunnen verkregen worden aan € 0,50 per stuk.

11. Familieontbijt

Mogelijkheid tot het organiseren van een gezellig **familieontbijt**, de ochtend na uw feest. Wij serveren u het ontbijt tot 11u00, indien u wenst kunnen wij u een apart salon voorstellen waar u tot latere tijdstippen het ontbijt kunt nuttigen. (zaalhuur afhankelijk van de grootte van de groep)

12. Proefdiner

Na alle afspraken betreffende uw menu, kan u, indien gewenst, de gekozen gerechten proeven. Kleine wijzigingen kunnen nadien besproken worden. Voor dit diner verwachten wij maximum 6 personen. U betaalt het menu. Aperitief, wijnen en koffie worden door BW Hotel Serwir aangeboden. Indien mogelijk houden wij eraan deze menu's enkel tijdens de week te serveren.

13. Praktische informatie

Voor banketten dient het definitieve aantal aanwezigen bij benadering ten laatste 10 dagen vooraf medegedeeld te worden, met een afwijkingsmogelijkheid van max. 10%. Het laatst opgegeven aantal zal in rekening gebracht worden en komt overeen met het aantal dat u ons ten laatste meedeelde 3 dagen voorafgaand aan het banket.

Voor reservaties van een zaal kan een optie genomen worden voor max. 7 dagen op één datum. Opties zijn vrijblijvend tenzij iets anders uitdrukkelijk en schriftelijk is overeengekomen.

De reservatie van de zaal staat definitief vast na betaling of storting van een voorschot van € 2.000,00 op het rekeningnummer 407-0066871-27. In geval van annulatie blijft dit voorschot eigendom van NV Serwir-Renardeau.

Een tweede voorschot zal betaald worden 1 maand voor het banket.

In geval van annulatie minder dan 6 maanden voor de voorziene datum van het evenement, zal een schadevergoeding van forfaitair € 4.000,00 bovenop het reeds betaalde voorschot in rekening gebracht worden.

Wij vragen hiervoor begrip gezien het zeer moeilijk is nog enkele maanden vooraf een ander feest te boeken.

Indien alsnog de zaal gereserveerd geraakt door een andere partij zal de schadevergoeding tot de helft herleid worden.

14. Bijkomende of laatavondgasten

U kan later op de avond een aantal genodigden laten aansluiten voor het avondfeest. Dit gebeurt vanaf het dessertenbuffet. Wij vragen een minimumverbruik van € 30,00 voor de laatavondgasten. Tevens wordt de bediening voor hen in rekening gebracht aan € 35,00 per kelner (1 kelner per 20 genodigden).

15. Prijzen

Onze prijsvermelding zijn inclusief BTW.