

Oude Abdij van Drongen

Cateringbrochure



Welkom in Oude Abdij Drongen, bezinnings- en conferentiecentrum.

Met deze cateringbrochure willen wij jou helpen bij de maaltijdkeuze en tussendoortjes. Uiteraard staan wij steeds klaar om de invulling van het verblijf mee vorm te geven.

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen. Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

INHOUD

VOL PENSION	4
KOFFIE.....	5
ONTBIJT	6
WARME MAALTIJDEN.....	7
KOUDE MAALTIJDEN.....	9
BROODJESASSORTIMENT	11
RECEPTIEFORMULES.....	13
KOUDE BUFFETTEN.....	16
NAGERECHTEN	18
DRANKEN.....	20
VARIA.....	22

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

VOL PENSION

Een standaard vol pension arrangement bestaat uit volgende onderdelen:

Ontbijt (tussen 8.00 u. en 9.00 u.): **€ 8,70**

Self-service ontbijtbuffet:

- ontbijtgranen, brood, jonge kaas, smeerkaas, zoet broodbeleg, yoghurt, vers fruit
- melk, sinaasappelsap, koffie en thee

Koffie (rond 10.00 u.): **€ 2**

Koffie, thee en water, koekje

Warm middagmaal (12.30 u.):

- Dagmenu: Vlaamse keuken (soep – hoofdschotel – nagerecht) **€ 17**
- Menu van de chef: verfijnde seizoensgebonden gerechten, samengesteld door de chef (soep – hoofdgerecht met saladebuffet – nagerecht) **€ 21**

Koffie met cake (rond 15.00 u.): **€ 2,80**

Koffie, thee en water met cake of droog gebak

Broodmaaltijd met rauwkost (18.00 u.): **€ 14**

Brood, vleeswaren, kaas, confituur, boter, rauwkost (variatie van het seizoen), dressing

Je kan elk van de onderdelen aanpassen of aanvullen met de opties die je verder in de brochure terugvindt.

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

KOFFIE

Koffie	€ 2
Koffie, thee en water, koekje	
Koffie met cake	€ 2,80
Koffie, thee en water met een stuk cake of droog gebak	
Koffie met koek	€ 2,80
Koffie, thee en water met een afzonderlijk verpakte zoete snack Luikse wafel – krokante chocoladewafel – Zebrakoek - ... naar keuze van de chef	
Boterkoek (per stuk)	€ 1,90
Koffiekoek (per stuk)	€ 2,30
Variatie van (grote) koffiekoeken: ronde rozijnen, spiegeltje, met pudding en chocolade, met frangipane, met appel, ...	
Mini-koffiekoek (per stuk)	€ 1,50
Variatie van mini-koffiekoeken	
Fruit (per stuk)	€ 1,40
Seizoensgebonden fruit	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

ONTBIJT

Ontbijtbuffet	€ 8,70
Self-service ontbijtbuffet:	
<ul style="list-style-type: none"> - ontbijtgranen, brood, jonge kaas, smeerkaas, zoet broodbeleg, yoghurt, vers fruit - melk, sinaasappelsap, koffie en thee 	
Supplement : granen, soya en gedroogde vruchten	€ 2,60
Soya-yoghurt, verschillende gedroogde vruchten en variatie van granen, zaden en noten	
Supplement: fijne vleeswaren	€ 1,90
Supplement: 2 kleine broodjes of pistolets	€ 1
Supplement: vruchtensappen	€ 7
Appelsap, ananassap, pompelmoessap	
<i>Prijs per fles (liter)</i>	
Supplement: vruchtensalade	€ 3,80
Verse seizoenvruchtensalade	
Brunchbuffet	€ 20
Gevarieerd uitgebreid ontbijtbuffet naar de inspiratie van de chef inclusief supplementen, koude salades, sausen, gerookte vissoorten en paté, vruchtensalade <i>vanaf min. 15 personen</i>	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

WARME MAALTIJDEN

Warme maaltijden zijn enkel 's middags mogelijk, met uitzondering van de ovenschotel.

Dagsoep	€ 3,30
Verse soep van de dag	
Dagsoep met brood en boter	€ 5,90
Verse soep van de dag, boterhammen en boter	
Dagmenu	€ 17
<p>Vlaamse keuken Bestaat uit verse soep, hoofdschotel en nagerecht Geserveerd met tafelbier</p> <p>Ter illustratie geven wij hierbij enkele voorbeelden van het hoofdgerecht: Vlaamse stoverij met frietjes - balletjes in tomatensaus – vol-au-vent van kip - fishsticks met tartaarsaus - kalfsfricassée Voorbeelden van het nagerecht: ijsje – vanillepudding - griesmeelpudding</p>	
Menu van de chef	€ 21
<p>Verfijnde seizoensgebonden gerechten, volgens de keuze van de chef. Bestaat uit verse soep, hoofdschotel met saladebuffet en dressings, en nagerecht geserveerd in glas Geserveerd met tafelbier</p> <p>Ter illustratie geven wij hierbij enkele voorbeelden van het hoofdgerecht: kalkoenpavé, gesauteerde groenten, mosterdsausje - gebraseerde visfilet, kruidenkorstje, béarnaise, groene boontjes - kalfsmignon, gratin dauphinois, gebraseerd witlof - steak met peperroomsaus, mini-kroketjes Nagerecht: profiteroles met chocoladesaus - verse vruchten met room - tiramisu - huisgemaakte rijstpap met saffraan – chocolademousse</p>	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komt.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

Ovenschotel	€ 16
<p>Ovenschotel vergezeld van brood en boter, frisse gemengde sla en passende vinaigrette</p> <p>Ter illustratie geven wij hierbij enkele voorbeelden van de ovenschotel: (vegetarische) lasagne - witloof met kaas en hesp - cannelloni met spinazie en ricotta - moussaka - pasta met zeevruchten - gehaktschotel met puree en bloemkool</p>	
Feestmenu's	€ 33,50
<p>Zelf samen te stellen op basis van de verfijnde seizoensgebonden gerechten</p>	
Barbecue (DIY)	
<p>Verschillende BBQ mogelijkheden, prijs op aanvraag</p>	
Supplement: tafelbroodjes en boter	€ 0,50
Supplement: koffie en thee na de maaltijd	€ 2

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

KOUDE MAALTIJDEN

Broodmaaltijd met rauwkost	€ 14
Brood, vleeswaren, kaas, confituur, boter, rauwkost (variatie van het seizoen), dressing	
Saladebuffet	€ 16
<p>Variatie van salades, rauwkost en hartige garnituren: hardgekookte eitjes, gebakken kip, gerookte forelfilet, spekjes, feta, mozzarella, jonge kaas-blokjes, pastasalade, slagarnituren en dressings Met passend brood en boter</p> <p><i>Min. 20 personen</i></p>	
Walking lunch	€ 22,50
<p>Centraal opgesteld buffet met koude seizoensgebonden gerechten, afzonderlijk gepresenteerd in individuele glazen, passende broodsoorten en boter</p> <p>Voorbeelden: pastasalade met zongedroogde tomaat en scampi - verfrissende taboulé - Caesarsalade - tomaat mozzarella en basilicumdressing - salade van appel, selder en witlof met gerookte forel - linsensalade met gerookte kip - tartaar van zalm en limoendressing - Luikse salade</p> <p><i>4 stuks glazen volgens de keuze van de chef.</i></p>	
Koude schotel	€ 19
Samengesteld bord voorzien van verschillende groenten, kip, vleesgarnituren, gevuld eitje, passende sauzen en broodsoorten	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komt.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

Gerookte visschotel	€ 25,50
Samengesteld bord met 6 soorten gerookte vis (zalm, heilbot, makreel, forel, sprot, ...) gevuld eitje, salade, garnituren, mierikswortelsaus, bijpassende broodsoorten	
Picknick	€ 13,50
Slaatje van de dag, assortiment van zachte broodjes belegd met kaas en vleeswaren, fruit, droge koek, flesje water	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

BROODJESASSORTIMENT

Standaard broodjes	€ 10
<p>Assortiment broodjes: piccolo wit of bruin, sandwich, meergranen kaiserbroodje, waldkorn vital broodje</p> <p>Assortiment beleg: jonge kaas, gekookte ham, préparé, kipham, surimisalade, tonijnsalade</p> <p>Met passende groentengarnituur en sausjes</p> <p><i>3 gesloten broodjes per persoon</i></p>	
Broodjes de luxe	€ 15
<p>Assortiment broodjes: piccolo wit of bruin, sandwich, meergranen kaiserbroodje, waldkorn vital broodje</p> <p>Assortiment beleg: Franse kaas, grijze garnaalsalade, gerookte zalm, rauwe ham, mozzarella, préparé, gebakken kipfilet</p> <p>Met passende groentengarnituur en sausjes</p> <p><i>3 gesloten broodjes per persoon</i></p>	
Variatie zachte broodjes standaard	€ 10
<p>Assortiment broodjes: sandwiches, tramezzini, wraps</p> <p>Assortiment beleg: jonge kaas, gekookte ham, préparé, kip-ham, surimisalade, tonijnsalade</p> <p>Deze variatie is voorzien van een beperkte groentengarnituur</p> <p><i>3 gesloten broodjes per persoon</i></p>	
Variatie zachte broodjes de luxe	€ 15
<p>Assortiment broodjes: sandwiches, tramezzini, wraps</p> <p>Assortiment beleg: Franse kaas, grijze garnaalsalade, gerookte zalm, rauwe ham, mozzarella, préparé, gebakken kipfilet</p> <p>Deze variatie is voorzien van een beperkte groentengarnituur</p>	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komt.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

3 gesloten broodjes per persoon

Vegetarische broodjes de luxe

€ 15

Assortiment broodjes: piccolo wit of bruin, sandwich, meergranen
kaiserbroodje, waldkorn vital broodje
Assortiment beleg:
Volgens seizoen en keuze van de chef

3 gesloten broodjes per persoon

Glutenvrije broodjes zijn mogelijk mits een supplement:

€ 1,30

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

RECEPTIEFORMULES

Krokante zoute knabbels	€ 6,60
Variatie van chips <i>Prijs per 10 personen</i>	
Koude knabbels	€ 24
Zoute knabbels, kaasblokjes, gemarineerde olijven, ansjovis <i>Prijs per 10 personen</i>	
Koude gezonde knabbels	€ 27,50
Variatie van seizoensgebonden rauwkost met aangepaste dipsaus <i>Prijs per 10 personen</i>	
Koude zuiderse tapasschotel	€ 47
Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, zuiderse salami, grissini-stengels met zuiderse ham, chips van courgette, spiesjes van tomaat, mozzarella en basilicum <i>Prijs per 10 personen</i>	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

Voor de volgende mogelijkheden geldt een minimum aantal van 15 personen.

Koude hapjes	€ 5,70
<p>Variatie volgens het seizoen en de keuze van de chef</p> <p>Ter illustratie geven wij hierbij enkele voorbeelden: gazpacho - tartaar van courgette en gedroogde ham - inktvissalade met garnaal en lookdressing - glaasjes met Griekse salade - meloen met ham - mini caesarsalade</p> <p><i>3 stuks per persoon</i></p>	
Warme hapjes	€ 5,70
<p>Variatie volgens het seizoen en de keuze van de chef, vanaf 25 personen</p> <p>Ter illustratie geven wij hierbij enkele voorbeelden: kippenborrelhapje - soepje - warme bladerdeeghapjes - gefrituurde hapjes</p> <p><i>3 stuks per persoon</i></p>	
Koude en warme hapjes	€ 9,90
<p>Combinatie van koude en warme hapjes, variatie volgens het seizoen en de keuze van de chef</p> <p><i>6 stuks per persoon</i></p>	
Tapaswandeling	€ 9,80
<p>Mengeling van olijven en zongedroogde tomaatjes, spiesjes van mozzarella met zuiderse kruiden, huisgemaakte hummus met bladerdeegstengels met Serranoham, aperitiefglaasjes met inktvissalade en reuzegarnalen in lookdressing, chips van courgette met huisgemaakte dipsaus van look en komijn, glaasje gazpacho</p> <p>Variatie volgens het seizoen en de keuze van de chef</p>	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komt.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

Healthy pleasure (vegetarische formule)	€ 10,50
Rauwe groenteknabbels met huisgemaakte dipsaus op basis van geitenkaas, aperitiefglasje met Griekse salade, mozzarellasalade, glaasje gazpacho, chips van courgette met huisgemaakte dipsaus van look en komijn, assortiment vegetarische oven- en gefrituurde hapjes Variatie volgens het seizoen en de keuze van de chef	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

KOUDE BUFFETTEN

Voor alle koude buffetten geldt een minimum aantal van 15 personen.

Klassiek buffet	€ 36,50
Zalm 'Belle Vue', hamrolletje met asperges, eitje Mimosa, gerookte ham met meloen, kippenboutje, assortiment groenten, aardappelsalade, pastasalade, sausjes, broodjes en boter	
Supplement: tomaat met grijze garnaal	€ 5
Klassiek Belgisch buffet	€ 31,50
Terrine van vis, gerookte forel met mierikswortelsaus, Gandaham met meloen, seizoenspaté met uienconfijt, Meesterlijkke ham met asperges, Belgische kazen, assortiment groenten, aardappelsalade, pastasalade, sausjes, broodjes en boter	
Supplement: tomaat met grijze garnaal	€ 5
Vissersfestijn buffet	€ 34,50
Terrine van vis, gerookte heilbot met gemarineerde komkommerblokjes, gerookte zalmfilet met asperges en broccoli, gevuld eitje met ansjovis, inktvissalade, Hollandse maatjes met prinsessenboontjes, salade Niçoise, glaasje met een cocktail van grijze garnalen, aardappelsalade, pastasalade, sausjes, broodjes en boter	
Breugeltafel	€ 28,50
Assortiment authentieke vleeswaren, vleesbrood met kriekjes, abdijpastei met zure uitjes en augurkjes, stukjes gebakken zwarte pens met appelcompote, kippenboutje, hamrolletje met asperges, assortiment groenten, aardappelsalade, sausjes, abdijbrood en boter, huisgemaakte vlaai en rijstpap	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komt.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

Kaasbuffet (als volledige maaltijd)	€ 34
<p>Variatie van verschillende Belgische en Franse kazen (250 gr./persoon) met garnituren van vers fruit, noten en gedroogd fruit, geserveerd met rozijnensalade, stokbrood, notenbrood, rozijnenbrood en boter</p>	
Kaasbuffet (na de maaltijd)	€ 18
<p>Variatie van verschillende Belgische en Franse kazen (150 gr./persoon) met garnituren van vers fruit, noten en gedroogd fruit, geserveerd met rozijnensalade, stokbrood, notenbrood, rozijnenbrood en boter</p>	
Vegetarisch buffet	€ 34,50
<p>Huisgemaakte gazpacho en munt-komkommersoepje, buffelmozzarella met een zuiderse tomatensalsa, kikkererwtensalade met koriander en appeltjes, tartaar van courgette, paprika en feta, waldorfslaatje met parmezaan, noten en druiven, tomaatjes met venkel-olijventapenade, carpaccio van rode biet met hazelnoten, variatie van kazen (100 gr./persoon), groentenassortiment, aardappelsalade, pastasalade, sausjes, broodjes en boter</p> <p><i>Kan worden aangepast volgens het seizoen en de keuze van de chef</i></p>	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

NAGERECHTEN

Nagerecht van de dag	€ 2
<p>Nagerecht passend bij het dagmenu</p> <p>Ter illustratie geven wij hierbij enkele voorbeelden: ijsje - vanillepudding - griesmeelpudding</p>	
Nagerecht van het menu van de chef	€ 3,90
<p>Nagerecht passend bij het suggestiemenu</p> <p>Ter illustratie geven wij hierbij enkele voorbeelden: profiteroles met chocoladesaus - verse vruchten met room - tiramisu - huisgemaakte rijstpap met saffraan - chocolademousse</p>	
Gebak van de dag	€ 4,50
<p>Mooi stuk gebak / vlaai / feestelijke taart</p> <p>Ter illustratie geven wij hierbij enkele voorbeelden: carré confituur – rijstvlaai – appeltaart naar keuze van de chef</p>	
Zoete mini-afsluiters	€ 2,70
<p>Variatie van kleine zoete lekkernijen</p> <p>Ter illustratie geven wij hierbij enkele voorbeelden: mini éclair - tiramisu - javanais - gevulde kleine glaasjes vruchtensalade - cake</p> <p><i>2 stuks per persoon</i></p>	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komt.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

Nagerechtenbuffet (na de maaltijd)	€ 10,50
<p>Variatie van 8 soorten dessert en/of taart in mini portie samengesteld door de chef, geserveerd in buffetvorm.</p> <p>Voorbeelden: profiteroles met chocoladesaus - javanais - biscuit met slagroom - plattekaastaart - chocolademousse - Vlaamse rijstpap met bruine suiker - verse vruchtensalade - fruittaarten – vlaaien</p>	
Nagerechtenbuffet (zonder maaltijd)	€ 15,90
<p>Variatie van 8 soorten desserts en/of taarten samengesteld door de chef, geserveerd in buffetvorm.</p> <p>Voorbeelden: profiteroles met chocoladesaus - javanais - biscuit met slagroom - plattekaastaart - chocolademousse - Vlaamse rijstpap met bruine suiker - verse vruchtensalade - fruittaarten - vlaaien</p>	
Kaasbuffet (na de maaltijd)	€ 24,50
<p>Variatie van verschillende Belgische en Franse kazen (150 gr./persoon) met garnituren van vers fruit, noten en gedroogd fruit, geserveerd met rozijnensalade, stokbrood, notenbrood, rozijnenbrood en boter</p>	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

DRANKEN

Prijzen gelden per fles.

Frisdranken	
Water, klein flesje	€ 2
Cola, klein flesje	€ 2
Limonade, klein flesje	€ 2
Fruitsap, klein flesje	€ 2
Water, grote fles	€ 4
Fruitsap, grote fles	€ 6
Appelsap, krat van 3 liter	€ 10
Bieren	
Pils	€ 2,30
Hoegaarden	€ 2,80
Westmalle dubbel	€ 3,60
Westmalle trippel	€ 3,90
Orval	€ 4,20
Wijnen (zie aparte wijnkaart met ons gedetailleerd aanbod)	
Huiswijn	€ 16
Wijn klasse A	€ 20
Wijn klasse A+	€ 25
Aperitief	
Cava	€ 18
Pineau des Charentes	€ 21
Porto	€ 21

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

Schenkrecht	
Schenkrecht, per persoon	€ 4,30
Schenkrecht, per fles	€ 9,30

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.

VARIA

Kleine eetzaal	€ 195
<p>Bent u in de Oude Abdij in het kader van een één- of meerdaags verblijf? Dan vervalt deze kost voor het gebruik van een eetzaal.</p> <p><i>Prijs per zaal</i></p>	
Grote eetzaal	€ 377
<p>Bent u in de Oude Abdij in het kader van een één- of meerdaags verblijf? Dan vervalt deze kost voor het gebruik van een eetzaal.</p> <p><i>Prijs per zaal</i></p>	
Gedekte tafel	€ 3,80
<p>Met linnen tafellaken, stevig papieren servet, bloemvaasje, theelichtje</p>	
Bediening	€ 41
<p><i>Prijs per uur en per kelner</i></p>	

Alle formules in deze brochure zijn exclusief bediening en tafellinnen.

Bij de maaltijd serveren we enkel karaffen water. Alle mogelijke extra dranken vind je onder de rubriek dranken en varia.

Prijzen zijn steeds per persoon (tenzij anders vermeld) en inclusief BTW (voeding 12%, dranken 21%).

Het is niet toegelaten om meegebracht eten of drank te nuttigen.

Indien wij beter rekening houden met diëten of intoleranties, dan horen we dit graag ten laatste 14 dagen voor je komst.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot en met 31 augustus 2022.