

FEESTZAAL HET MAGAZIJN

ideaal voor uw feest met een diner aan tafel

VANAF 30 VOLWASSEN PERSONEN

Profiteer van de uitstekende restaurantkeuken en vriendelijke bediening van Het Magazijn bij uw feestgelegenheid. Met de puntjes op de 'i' van service en met menu's zoals je steeds gewend bent van Het Magazijn.

Wij stellen je graag onze seizoengebonden menu's voor met een keuze voor een 3-, 4- of 5-gangen en met 2 verschillende drankformules.

DINER AAN TAFEL

ONTVANGST / RECEPTIE (45 min)

Met cava, witte wijn, bier & fruitsap
assortiment van 3 seizoenshapjes, geserveerd vanaf schaal of bordje

VOORGERECHT

Torentje van gerookte vis / yuzo / zachte rode biet
of
Carpaccio rundvlees / truffelcrème / pijnboompitjes / raketsalade /
parmezaan
of
Tartaar verse tonijn / crème fraîche / ganzenlevermousse / dressing
geroosterde sesamzaadjes
of
Salade surimi krab / grijze garnalen / scampi / meloen /cocktailsaus
of
Vitello Tonnato (kalfsrosbief met tonijnmayo)



FEESTEN

#meet
#eat
#enjoy
#experience
#hetmagazijnbilzen

TUSSENGERECHT 1

Kreeftenroomsoep / toastjes / rouille / kaas

of

Risotto / boschampionns / gegrilde gamba / sausje Nouilly Prat / parmezaan

TUSSENGERECHT 2

Ravioli eekhoortjesbrood / zachte truffelsaus / raketsalade /

parmezaan

HOOFDGERECHT

Kabeljauwhaasje / zalfje broccoli / gebakken wokgroenten /

dillesaus / pommes duchesse

of

Kalfsmedaillon / groentezalfje / gebakken zomergroenten / sausje

oude port en truffel / aardappelgratin

of

Snoekbaarsfilet uit de oven / groentezalfje / wokgroenten / sausje

zachte rode curry / pommes duchesse

of

Suprême Bressekip / groentezalfje / roergebakken groenten /

graanmosterdsaus / aardappelgratin

DESSERT

Moelleux chocolade / vanille-ijs / aardbeien coulis / crumble

of

Soepje verse aardbeien / vanille-ijs / slagroom / munt

of

De klassieke Dame Blanche

of

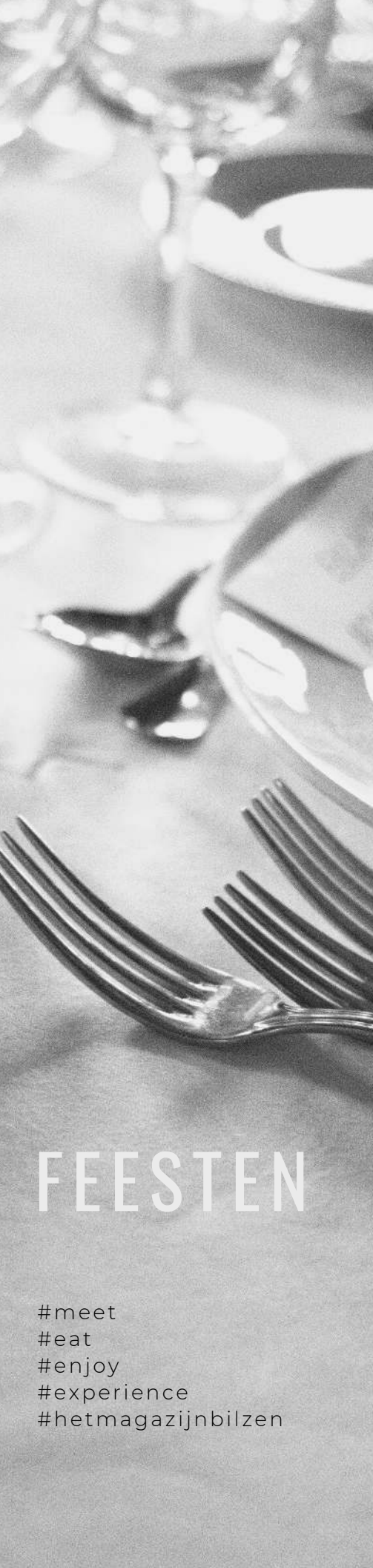
Appeltaartje / speculoos-ijs / caramelsaus / crumble

KOFFIE OF THEE

pralines / koekjes / zoet

FEESTEN

#meet
#eat
#enjoy
#experience
#hetmagazijnbilzen



Dit is een voorbeeldmenu en wordt aangepast al naargelang het seizoen. Het menu kan eveneens aangepast worden aan uw specifieke wensen.

PRIJZEN

Prijs p.p. 3-gangenmenu (zonder tussengerechten) zonder drank : 42

Prijs p.p. 4-gangenmenu (zonder tussengerecht 2) zonder drank: 48

Prijs p.p. 5-gangenmenu zonder drank : 54

Het menu wordt gekozen voor het gehele aantal gasten.

Indien er vegetariërs zijn bij jullie genodigden, gelieve dit dan op voorhand te melden dan passen wij graag het menu aan.

DRANKFORMULE

VOLGENS VERBRUIK & INCLUSIEF 3 HAPJES TIJDENS DE RECEPTIE

Fles cava, 26

Fles witte of rode wijn, 24

Fles water plat en bruis, 8

Liter fruitsap, 9

Fles Cola-Zero, 9

Bier vh vat, 2,5

Koffie (onbeperkt) met versnaperingen, 3,5

DRANKFORMULE ALL-IN

TIJDENS DINER & INCLUSIEF RECEPTIE 45 MIN. MET 3 HAPJES

Receptie 45 min. met 3 seizoenshapjes / witte huiswijn (Chardonnay) en rode huiswijn (Merlot-Cabernet Sauvignon) / waters / frisdranken / bier : Cristal Alken vh vat / koffie (onbeperkt) met zoete zaligheden

Prijs p.p. dranken formule 3-gangenmenu : 23

Prijs p.p. dranken formule 4-gangenmenu : 25

Prijs p.p. dranken formule 5-gangenmenu : 29

Na de koffie worden de dranken verrekend volgens verbruik.

FEESTEN

#meet
#eat
#enjoy
#experience
#hetmagazijnbilzen