



De Notelaar

RESTAURANT & FEESTZALEN

Inhoudstafel:

<input type="checkbox"/> Inhoudstafel	2
<input type="checkbox"/> Ontvangst – Receptie	3 – 4 – 5
<input type="checkbox"/> Menu aan tafel geserveerd	6 - 7 – 8
<input type="checkbox"/> Buffetten	9 – 10 – 11 – 12 – 13- 14
<input type="checkbox"/> Buffet van de chef	14
<input type="checkbox"/> Dansfeest - Walking dinner	15
<input type="checkbox"/> BBQ	16 – 17 – 18
<input type="checkbox"/> Ontbijtbuffet	19
<input type="checkbox"/> Brunch	20
<input type="checkbox"/> Drankenformules	21
<input type="checkbox"/> Babyborrel	22
<input type="checkbox"/> Koffietafel	23 – 24
<input type="checkbox"/> Vergaderen in de Notelaar	25 - 26

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.

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 45 à 60 minuten vergezeld van een glaasje bubbels, rosé wijn 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 29,00 euro per persoon.

Hapjes:

2,00 euro:

- Oosters gefrituurde hapjes, vergezeld van een dipsausje op basis van chili en koriander
- Parels van meloen met gedroogde ham
- Kommetje met tomaat en mozzarella
- 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 en ham
- Mini croque met zalm en mozzarella
- Vismousse van de chef
- Roosje van chorizo met een zuiderse tapenade
- Aardappel, Haring, komkommer, platte kaas
- Koekje van chorizo, humus
- Toast, olijfolie, Italiaans gedroogde ham
- Aardappelrondje geserveerd met grijze garnaltjes en zure room

- Gerookte eendenborst , structuren van ananas en geitenkaas
- Lepelhapje met grijze garnaltjes, afgewerkt met een yoghurt-dilledressing
- Sneetje rosbeef met witloofsalade
- 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, crumble van hazelnoot, peperkoek
- Torentje van eendenmousse en gerookte eendenborst
- Tartaar van tonijn met appeltjes en bieslook
- Gebakken scampi op rijst met kerrie en paprika
- Mokkatasje met tomatensoep en balletjes
- Mokkatasje met wortelsoepje met kokos en kerrie
- Mokkatasje met pompoensoep met gebakken spekjes
- Mokkatasje met broccolisoepp en gerookte forel
- `Waldorfsalade' met gerookte paling
- Bakje frietjes met mayonaise
- Mini cheeseburger
- Mini hamburger
- Quiche met prei
- Ambachtelijk bereide pizza
- Bladerdeeghapjes met verschillende vullingen
- Rollade van gerookte zalm en mousse van gerookte forel en bieslook
- Toast van foccacia met tapenade en superanoham
- Lepeltje met gerookte zalm, komkommer en tzatziki
- Scheermesje met fijne groentjes + 0,50 euro
- Mini muffins
- Mini chocoladecupje, gevuld met een mousse
- Mini ijshoorntjes
- Roomsoesjes met chocoladetopping
- Glaasje panna cotta
- Spiesje van verse vruchten

3,00 euro: Kommetje:

- Rundscarpaccio met z'n garnituren
- Kroketje van mozzarella en courgette

De Notelaar

4

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

- Vitello Tonato
- Tataki van tonijn, crème van knolselder, wasabimayonaise
- Thais wokgerechtje, geparfumeerd met kokos, kerrie en verse koriander
- Gebakken ganzenlever , toast van dadelbrood, confijt van veenbessen en geitenkaas
- Asperges op Vlaamse wijze (seizoen) (vegi)
- Salsa van tomaat, kroketje van scampi en graanmosterd
- Gravad Lax, kruidenpannenkoek, crème van pompoen, ruccolamayonaise
- Wildpaté met witloofslaatje
- Gedroogde ham, couscous, kruidenslaatje
- Rivierkreeft, graanmosterd, avocado, platte kaas
- Geplette aardappel, grijze garnaltjes, ei en peterselie
- Coppa, geitenkaas, rode biet
- Vegetarische pasta, champignon, courgette, groene pesto
- Mousse van asperge, ei, groene asperge, zure room (vegi)
- Crème van bloemkool, gerookte zalm, chili, couscous van bloemkool, linzen
- Gyosa curry (vegi)
- Gyosa van varken, oosters groentengarnituur
- Inktvis, coulis van tomaat
- Risotto (pompoen of erwt of prei en champignon)
- Fregola, groene pesto, Scampi, curry
- Rundstartaar "Oosters"
- Tartaar van kalfsvlees, gegrilde coquille, mayonaise van tonijn + 0,50 euro
- Een soepje van witte chocolade met rode vruchten

MENU AAN TAFEL GESERVEERD:

Koude voorgerechten:

- Salade van gerookte eendenborst, mousse van eend, mango en geitenkaas
- Gemarineerde Coquille, tapenade van bloemkool, grijze garnalen
- Gerookte zalm "Het Vishuis", praline van zalm, mierikswortel, limoen, dille
- Tartaar van makreel, zure room, rucolamayonaise, shiso
- Moelleux van varken, fregola, paprika, erwt
- Lauwwarme salade met gebakken scampi, pijnboompitjes en groene pesto
- Salade van tomaat en komkommer, grijze garnaaltjes, sausje van dille
- Grijze garnalen, coeur de beuf tomaat, gazpacho, feta
- Terrine van ganzenlever, peperkoek, vijg, gedroogd rundsvlees
- Carpaccio van rundsvlees, Parmezaanse kaas, paprika, komkommer, rucola
- Vitello Tonato "De Notelaar"
- Carpaccio van tonijn, grijze garnaaltjes, appelkappertjes
- Tartaar van kalfsvlees, coquille, truffelmayonaise, appelkapper
- Gegrilde courgette, Scheermesjes, brunoise van zuiderse groentjes, sausje van tonijn
- Carpaccio van rode biet in combinatie met geitenkaas en honing (vegi)
- Gravad Lax (zalm), kruidenpannenkoek, crème van pompoen, rucolamayonaise
- Wildpaté , appel, gel van honing, praline van wildpaté (seizoen)
- Rivierkreeft, graanmosterd, avocado, platte kaas
- Tartaar van zeebaars, ricotta, tomaat, bieslook
- Ceviche van roodbaars, appel, komkommer, groene selder
- Gerookte forel, zoet zure rode biet, granny smith, zure room
- Geplette aardappel, grijze garnaaltjes, ei en peterselie

Soepen:

- Tomatensoepje met balletjes
- Soepje van broccoli, kruidenkaas, gerookte forel
- Soepje van paprika met gegrilde kip en rijst
- Thais kerriesoepje, geserveerd met gemarineerde scampi
- Kippensoepje op basis van kokos, koriander en citroengras
- Bisque van grijze Noordzee garnaaltjes, schuim van bieslook
- Knolseldersoepje met gerookte eendenborst
- Soepje van Kastelse pompoenen met gebakken spekjes
- Aspergesoepje met grijze garnaaltjes en bieslook (seizoen)
- Scampisoepje met fijne groentjes
- Wortelsoepje met kokos en kerrie

De Notelaar

6

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

Warme voorgerechten:

- Op vel gebraden eendenborst, oosters groentegarnituur en soja
- Pompoenrisotto, jus van pompoen, zeebaars
- Parelhoenfilet in combinatie met gebakken appel en champignon, jus van rode port
- Roodbaarsfilet, jus van kreeft, zwarte pasta, groene kruiden
- Nobashi garnaal, limoen, beukenzwam, Dashi
- Gebakken heilbotfilet, zeekraal en bospaddenstoelen, consommé van tomaat
- Gebakken St. Jacobsnootjes, crème van wortel, broccoli, zwarte pens en Breydelspek
- Gebakken St. Jacobsnootjes in een soepje van erwten en ovengedroogde ham
- Scharotong met fijne groentjes, blanke boter
- Schelvis met venkel en courgette
- Open ravioli, scampi, kerrie, courgette, gebakken ui en tomaat
- Canneloni van champignon, oesterzwam
- Ravioli van tomaat, jus van tomaat en chorizo

Hoofdgerechten:

- Gebakken lamsfilet + 1,50 euro
- Chateaubriand
- Gebakken ossenhaas + 1,50 euro
- Varkenshaasje
- Varkensmoeulleux (gerookt en gepekeld)
- Gegrilde entrecote
- Parelhoenfilet
- Kalkoenfilet
- Kalfsmedaillon
- Kabeljauwfilet + 1,00 euro
- Gebakken heilbotfilet + 1,00 euro
- Visfilet "Catch of the day"
- Schelvisfilet
- Zeebaarsfilet
- Scharotongfilet
- Zalmfilet
- Hertensfilet (seizoen) + 1,50 euro

Bij al onze hoofdgerechten heeft u de keuze uit volgende aardappelbereidingen bij op bord, kroketjes plaatsen we op tafel in kommetjes: aardappelgratin, gevulde aardappelrösti, gebakken aardappelen, spekaardappelen, aardappelpuree, stampot van bieslook en gedroogde ham

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 2,50 euro per persoon voorzien.

- Dessertenpalletje van de chef
- Dame Blanche
- Crème brûlée
- Dessert rond Belgische chocolade
- Chocoladebrownie, panna cotta van framboos en vanille
- Sinaasappel, chocolade , caramel
- Peer, vanilla, amandel, chocolade
- Chocolade taartje, volgens seizoen
- Tarte tatin , vanille-ijs
- Witte chocolade, aardbei, pistache
- Soepje van witte chocolade met rode vruchten
- Kaasassortiment van de chef

Prijzen per persoon:

- 3 gangen met soep als eerste gang: 38,00 euro
- 3 gangen met voorgerecht als eerste gang: 40,00 euro
- 4 gangen menu met soep: 45,00 euro
- 4 gangen menu met koud en warm voorgerecht: 60,00 euro
- 5 gangen menu: 65,00 euro

Koud buffet:

Vis:

- Tomaatje, rijkelijk gevuld met grijze garnaltjes
- Gepocheerde Noorse zalmfilet
- Gemarineerde scampi
- Vismousse van de chef
- Gerookte zalm
- Gerookte forel
- Geplette aardappel, rivierkreeft, ei en peterselie

Vlees:

- Vitello Tonato
- Gedroogde ham
- Rollade van kip, zure room, tomaat
- Rosbief van de chef
- Gevulde eitjes
- Tomaat en mozzarella, afgewerkt met olijfolie

Groentjes & sausjes:

- Uitgebreide salade bar volgens marktaanbod en seizoen
- Cocktailsaus ,Tartaar & Mayonaise
- Broodjes & botertjes

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

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	+ 2,50 euro
Tartaar van tonijn op de wijze van de chef	+ 2,90 euro
Cavaillonmeloen, gegarneerd met vruchten uit de Noordzee	+ 4,90 euro
Zeeuwse oesters op een bedje van zeewier	+ 6,50 euro
Gemarineerde zalm met fijne tuinkruiden of sinaasappel	+ 1,90 euro
Fruits de mer schotel	+ 15,75 euro

Vlees:

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, gegarneerd 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:

Vis:

- Tartaar en tataki van tonijn met appeltjes en zure room
- Carpaccio van coquille met mousse van gerookte forel, pompelmoes
- Tomaatje, rijkelijk gevuld met grijze garnaltjes
- Gerookte zalm, chili, crème van bloemkool
- Gravad Lax, kruidenpannenkoek, crème van pompoen, ruccolamayonaise
- Rivierkreeft, graanmosterd, avocado, zure room

Vlees:

- Moelleux van varken, kroketje van broccoli, pickles
- Carpaccio van rundsvlees, crème van wortel, komkommer, paprika
- Gerookte eendenborst, ananas, geitenkaas, terrine van eendenlever
- Coppa, structuren van rode biet, kruidenslaatje
- Rollade van kip, tomaat en mozzarella
- Vitello Tonato, appelkappers, rode ui “gefermenteerd”

Groentjes & sausjes:

- Uitgebreide salade bar volgens marktaanbod en seizoen
- Cocktailsaus ,Tartaar & Mayonaise
- Broodjes & botertjes

Prijzen per persoon: 40,50 euro per volwassene , 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Warm buffet voorstel 1:

- Scharongrolletjes met sausje van fijne groentjes, mosseltjes en garnaltjes
- Pasta "Vegetarisch"
- Scampi "Oosters"
- Varkenshaasje versneden aan het buffet
- 2 dagverse warme sausen
- Vol au vent
- Seizoensgroentjes (4 bereidingen)
- Aardappelgratin
- Kroketjes

Prijzen per persoon: 29,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijke uitbreidingen: soep – 4,50 euro pp/ voorgerecht 9,00 euro pp/
voorgerechtenbuffet (6 verschillende in kommetjes (zie receptie -> kommetje)) 12,00 euro
pp

dessertenbuffet – 9,50 euro pp/combinatie koud en warm buffet:37,00 euro per volwassene
(luxe koud buffet + 7,50 euro)

Dessertenbuffet "De Notelaar" omvat: Ijstaart (als zijnde themataart, 5 huisbereide gebakvormen naar inspiratie van de chef, 2 warme bereidingen , verse chocoladesaus, slagroom, vers fruit, gekoelde dessertentoren met mini dessertjes.

Warm buffet “De Notelaar”:

4 keuze’s van vlees versneden aan buffet

- *Biefstuk versneden aan het buffet*
- *Varkensrug “ De Notelaar “ (gepekeld en gemarineerd in groene kruiden)*
- *Varkenshaasje versneden aan het buffet*
- *Eendenborstfilet versneden aan het buffet*
- *Kippenfilet versneden aan buffet*
- *Kalkoenfilet versneden aan buffet*
- *Kalfsmedaillon versneden aan het buffet*
- *Parelhoenfilet (+1,00 euro pp) versneden aan het buffet*
- *Lamsfilet of Lamskroontje (+1,50 euro pp) versneden aan het buffet*
- *Filet pure van rundsvlees (+1,50 euro pp) versneden aan het buffet*
- *Hertenbout (seizoen, + 1,50 euro pp) versneden aan het buffet*
- 2 dagverse warme sausen
- Vegetarische pasta
- Visfilet volgens marktaanbod, jus van schaaldieren, grijze garnaltjes, bieslook
- Scampi van de chef
- Seizoensgroentjes (4 bereidingen)
- Gebakken aardappelen
- Aardappelgratin
- Kroketjes

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

Mogelijke uitbreidingen: soep – 4,50 euro pp/ voorgerecht 9,00 euro pp/
voorgerechtenbuffet (6 verschillende in kommetjes (zie receptie -> kommetje)) 12,00 euro pp

dessertenbuffet – 9,50 euro pp/combinatie koud en warm buffet:41,00 euro per volwassene (luxe koud buffet + 7,50 euro)

Buffet van de chef

- 3 hapjes van de chef**

Tomatensoep met balletjes of dagsoep

Warm buffet volgens marktaanbod:

- 3 vleesbereidingen versneden aan het buffet**
- 2 visbereidingen**
- 1 vegetarische pastabereiding**
- 2 vleessausen**
- 4 warme groentebereidingen**
- 2 aardappelbereidingen**

Dessertenbuffet "De Notelaar"

Prijs per persoon: 70,00 euro incl. All-in drankenpakket (aperitief , bieren, wijnen frisdranken, waters, warme dranken uitgezonderd sterke dranken)

DJ NIET INBEGREPEN

De Notelaar

14

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

Dansfeest - Walking dinner

Voorstel 1: (deze hapjes zijn slechts voorbeelden, samen te stellen naar u wensen)

- Vismousse met gerookte zalm
- Vitello tonato
- Tasje soep van de chef
- Frietjes
- Oosters gefrituurde hapjes
- Quiche met prei
- Vegetarische pasta
- Focaccia met gedroogde ham
- Pizza van de chef
- Mini hamburger

- Dessertenbuffet (koeltoren met dessertjes voorzien tot einde feest)
- Bruidstaart (ijstaart) + 5,00 euro
- Kaasbuffet rond middernacht

Prijs per persoon: 55,00 euro incl. All-in drankenpakket (aperitief , bieren, wijnen frisdranken, waters, warme dranken uitgezonderd sterke dranken) DJ NIET INBEGREPEN

Voorstel 2:

- 3 hapjes (genre lepel of potjes)**
- 5 bordjes als zijnde hoofdschotel vis , vlees , ...**
- Dessertenbuffet "De Notelaar"**
- Kaasbuffet rond middernacht**
- 2 hapjes (frietjes, pizza, mini hamburger,..) tijdens dansfeest**
- All-in drankenpakket**

Prijs per persoon: 85,00 euro incl. All-in drankenpakket (aperitief , bieren, wijnen frisdranken, waters, warme dranken uitgezonderd sterke dranken) DJ NIET INBEGREPEN

De Notelaar

15

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

Standaard BBQ:

- 3 hapjes van de chef

- BBQ worst
- Chateaubriand versneden aan het buffet
- Varkensrug versneden aan het buffet
- Gemarineerde spare ribs
- Gemarineerde kippenfilet versneden aan buffet
- Scharotongfilet
- Uitgebreide salade bar volgens marktaanbod en seizoen
- Broodjesassortiment en botertjes
- Gebakken aardappeltjes
- Dagverse warme sausen

- Dessertenbuffet "De Notelaar"

Prijzen per persoon: 40,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijke uitbreidingen: soep – 4,50 euro pp/ voorgerecht 9,00 euro pp/

BBQ “De Notelaar”:

- 3 hapjes van de chef

- Schartongfilet
- Tonijnfilet kort gegrild met zeezout en zwarte peper versneden aan het buffet
- Entrecote versneden aan het buffet
- Varkenshaasje versneden aan het buffet
- BBQ worst
- Gemarineerde kippenfilet versneden aan het buffet
- Uitgebreide salade bar volgens marktaanbod en seizoen
- Assortiment aan warme groenten (3 bereidingen)
- Dagverse warme sausen
- Geroosterde aardappelen

- Dessertenbuffet “De Notelaar”

Prijzen per persoon: 45,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijke uitbreidingen: soep – 4,50 euro pp/ voorgerecht 9,00 euro pp/

Proevertjes BBQ:

Hapjes: (deze hapjes zijn slechts voorbeelden, samen te stellen naar u wensen)

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

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 "De Notelaar"

Prijzen per persoon: 60,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Groots Ontbijtbuffet

Aperitief met een glaasje bubbels en fruitsappen

Koffie - thee - waters - chocolademelk naar believen

- Assortiment broodjes en sandwiches

- Mini koffiekoekjes

- Vers fruit
- Yoghurt natuur
- Choco
- Confituur

- Kaas
- Gekookte hesp – Gedroogde ham – Kippenwit - Salami
- Gerookte zalm
- Assortiment kazen

- Tomatensoep met balletjes
- Spiegelei – Roerei – Ontbijtspek
- Frikadellen met kriekjes

- Pancakes
- Mini muffins – mini dessertjes

Prijs per persoon : 23,00 euro, kinderen: 10,00 euro van 4 tot 12 jaar

De Notelaar

19

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

Brunch - 11.00 u – 15.00 u

Aperitief met een glaasje bubbels en fruitsap

Koffie-thee-frisdranken-bieren-wijnen naar believen

Ontbijtbuffet:

- Uitgebreid assortiment aan broodjes en sandwiches
- Roerei
- Ontbijtspek
- Frikadellen met kriekjes
- Kaas
- Gekookte hesp
- Gedroogde ham
- Kippenwit
- Salami
- Gerookte zalm
- Assortiment kazen
- Tomatensoep met balletjes

Warm buffet volgens marktaanbod:

- 2 vleesbereidingen versneden aan het buffet
- 2 visbereidingen
- 1 vegetarische pastabereiding
- 2 vleessausen
- 3 warme groentebereidingen
- 2 aardappelbereidingen

Dessertentoren "De Notelaar"

Prijs per volwassene: 45,00 euro (all-in)

Prijs per kind: 3,00 euro per levensjaar vanaf 4 t/m 12 jaar (all-in)

De Notelaar

20

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

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)
(deze hapjes zijn slechts voorbeelden, samen te stellen naar u wensen)

- Vismousse met gerookte zalm
- 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: 33,00 euro per volwassene, 2,5 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Verlenging van drankenformule: 5,00 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: 23,00 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

Koffietafel in buffetvorm:

Koffie en thee à volonté

Assortiment Broodjes & sandwiches

Rozijnenbrood

Kippenfilet met warme fruitsaus

Frikadellen en krieken

Assortiment aan kazen

Gerookte hesp

Kippenwit

Kip curry

Krabsla

Ijstaart

Prijs per persoon: 30,00 euro

Extra dranken worden apart en per stuk gerekend

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: 15,00 euro per persoon

Forfaitprijs dagseminarie: 25,00 euro per persoon

Lunches en Dinners:

- ❖ Broodjeslunch incl. All-in drankenarrangement: 29,00 euro per persoon

De Notelaar

25

Kattenberg 31 – 2460 Kasterlee

014 75 93 15 – info@denotelaarkasterlee.be

www.denotelaarkasterlee.be

- ❖ Lunch 3 gangenmenu van de chef incl. All-in drankenarrangement: 44,00 euro per persoon

- ❖ Warme lunch, Soep hoofdgerecht en dessert in buffetvorm samengesteld volgens marktaanbod incl. All-in drankenarrangement: 48,00 euro per persoon

- ❖ 3 gangen diner van de chef incl. All-in drankenarrangement: 54,50 euro per persoon
- ❖ 4 gangen diner van de chef incl. All-in drankenarrangement: 61,50 euro per persoon
- ❖ 5 gangen diner van de chef incl. All-in drankenarrangement: 75,00 euro per persoon

- ❖ Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert in buffetvorm samengesteld volgens marktaanbod incl. All-in drankenarrangement: 60,00 euro per persoon

- ❖ Alle andere wensen zijn uiteraard steeds bespreekbaar.