

TEATERHUYSE

FEESTZAAL | EVENTS

“ Zeer lekker getafeld... Mooie, gezellige feestzaal, lekkere verzorgde gerechten, subliem uitgekozen wijntjes. Vlotte bediening met de glimlach. Wij komen zeker terug.

Feestfolder 2024

Gasthuisstraat 14
Opwijk

052 35 35 36
info@teaterhuyse.be

 Uw feest,
Onze passie

TEATERHUYSE

FEESTZAAL | EVENTS

Ons verhaal

1988

François Eylenbosch start met een kleine vestiging in Appels (Dendermonde), genaamd “**t Appelken**”. Na vier jaar volgde de verhuis naar de nieuwe gebouwen te Oudegem. Sinds dan is **Salons “Hof ter Meyghem”** een befaamde waarde in de regio, het meest gekend voor **feesten, recepties, walking-dinners en uitgebreide brunches**.

De Meyghemkouter, waarop het horecacomplex deels is gevestigd, is een landelijk gebied dat vrijwel ongeschonden de oprukkende verstedelijking heeft doorstaan. De naam van de zaak werd dan ook graag aan dit stuk natuurschoon ontleend. De mooie omgeving kan men ongestoord bewonderen vanuit de verschillende glaspartijen in onze feestzalen. **Totale capaciteit 300 personen.**

1998

De start van onze 2^e vestiging te Opwijk, traiteur- & delicatessenzaak “**De Hoprank**”, we bieden er **een selectie van verschillende gerechten, salades, streekproducten en ander lekkers**.

2000

De geboorte van “**Teaterhuys**” te Opwijk, een **restaurant, brasserie en feestzaal**, in wat voorheen een bioscoopzaal was, zorgt voor een totaal horeca-aanbod onder één dak.

Het bioscoopgevoel werd behouden. Met een podium en balkons wordt een unieke sfeer gecreëerd. **Totale capaciteit: 150 personen.**

2006

De start van een **volledige bakkerij- & traiteurafdeling** in Appels: “**De Hoprank II**” werd een feit. De bakkerij, geleid door zoon Diedrich Eylenbosch, die zich na hotelschool Ter Duinen te Koksijde specialiseerde in verfijnde patisserie.

De bakkerij zorgt niet enkel voor de bevoorrading van de winkels, maar eveneens voor alle producten voor beide feestzalen.

2008

Geboorte van “**De Hoprank III**” te Oudegem.

2012

Zonen Vincent en Kristof Eylenbosch openen "a'Muze", een nieuw **gastronomisch restaurant** in Opwijk met open keuken & plaats voor 45 couverts. Uitgebreid met een privé eet- en vergaderzaal tot 20 personen.

a'Muze werd al snel een begrip in Opwijk en omgeving.

Eveneens werd in hetzelfde jaar Teaterhuysse vernieuwd: een mooie ingang met receptieruimtes, een stijlvolle trendy feestzaal met de nodige audiovisuele voorzieningen.

2013

Renovatie Salons Hof ter Meyghem. Het interieur & onze huisstijl werden afgestemd naar de **hedendaagse wensen van onze toekomstige bruidsparen**: synchronisatie muziek & belichting, geïntegreerde Bose geluidsinstallatie zowel binnen als buiten, interieur, vloeren, beamer, projectiescherm, wi-fi...

2014

Nieuwe productieruimte voor eigen bakkerij: "Bellefood Creations". Deze voorziet patisserie, brood- & banket voor onze winkels "De Hoprak", het restaurant en de feestzalen.

Onze bakkerij verzorgt ook de levering aan verschillende winkels, rusthuizen, restaurants, ...

2018

De productieruimte van Bellefood Creations wordt uitgebreid met een vierde winkel traiteur, brood- & banket onder de gelijke naam "Bellefood Creations".

2020

Start van een vijfde winkel traiteur, brood- & banket. "De Hoprak III" te Londerzeel.

a'Muze
— Restaurant —

a'Muze
Gasthuisstraat 12
1745 Opwijk
052 35 35 36

Bellefood
Creations

Bellefood Creations
Denderbellestraat 116
9200 St.-Gillis
052 20 12 26


Hof ter
Meyghem
salons & feestzalen

Hof ter Meyghem
Hofstraat 143
9200 Oudegem
052 20 12 20


DE HOPRANK
TRAITEUR, BROOD & BANKET

De Hoprak I
Gasthuisstraat 10
1745 Opwijk
052 35 35 36

De Hoprak II
Zandstraat 149
9200 Appels
052 20 12 24

De Hoprak III
Oudegemse Baan 65A
9200 Oudegem
052 20 12 22

De Hoprak IV
Mechelsestraat 164
1840 Londerzeel
052 31 61 51







Uw feest, onze passie

Uitgebreide keuze aan feestmenu's, walking-dinners, receptie- & buffetformules, steeds met oog voor een perfecte prijs/kwaliteitsverhouding en ruime inspraakmogelijkheden.

Een stijlvolle en professionele bediening. Wij voorzien steeds één kelner voor zo'n 16 gasten. Samen met de hoofdkelner staan zij garant voor een vlekkeloos verloop van uw feest en een hartelijke bediening van uw genodigden.

Onze dynamische keukenbrigade die met behulp van de meest gesofisticeerde apparatuur kwalitatief verfijnde gerechten op tafel tovert. Zij verwerken uitsluitend verse seizoengebonden producten.

Uw inbreng zien wij als vanzelfsprekend, we passen onze mogelijkheden graag aan op maat van uw wensen. Bij de samenstelling van uw feest zullen wij er samen met u voor zorgen dat de verschillende gangen van het menu een harmonisch geheel vormen.

Bovendien zorgen we voor ruime porties, zo wordt de soep en het hoofdgerecht steeds een tweede maal aangeboden.

Teaterhuuse voorzieningen

- **Bose muziekinstallatie** en lichtshow
- **Terras** voor recepties
- **Feestzaal** tot 150 personen
- **Restaurant a'Muze**
- **Wi-fi, beamer, projectiescherm, ...**
- **Grote parking in de buurt**

Zij gingen u voor

“ Zeer lekker getafeld... Mooie, gezellige feestzaal, lekkere verzorgde gerechten, subliem uitgekozen wijntjes. Vlotte bediening met de glimlach, leuke dansmuziek, en onthaald door een zeer attentvolle gastvrouw en gastheer. Een tof aan te raden plekje voor een fijn avondje uit. Wij komen zeker terug.

“ Zaterdag 30 juni ons huwelijksfeest gevierd in Teaterhuuse. Wat we daar hebben beleefd was echt top. De organisatie en het eten is buitengewoon goed, een hele mooie locatie. Van alle gasten op ons feest alleen maar goede commentaren gehoord over de zaal, het eten en de bediening. Als u nog twijfels zou hebben om hier uw feest te organiseren... Dan zou ik zeggen, gewoon doen, u zal er geen spijt van hebben.

Voorwaarden

Algemene voorwaarden

Onze algemene voorwaarden staan op de achterzijde van elke offerte of worden meegestuurd met de factuur. Offertes kunnen online ondertekend worden.

In de prijs is de tafeldecoratie, dienst en BTW inbegrepen.

De uitbaters zijn niet verantwoordelijk voor gebeurlijke ongevallen, gebruik van de parkeerplaats en/of de vestiaire. Wij zijn echter wel verzekerd voor alle voorvallen die door nalatigheid of onvoorzichtigheid van ons personeel zouden veroorzaakt worden.

Vuurwerk en andere gevaarlijke evenementen, alsook het strooien van confetti/confettishooters, zijn onder geen enkel beding toegelaten (schadeloosstelling € 500,00).

Informatie en detailbespreking

Eén week voor het feest stellen we samen met u de tafelschikking op en bespreken we uw praktische wensen. Het draaiboek van het feest wordt ook samen doorgenomen.

Voor een vlot verloop van uw feest, wordt er best 30 minuten uitlooperperiode genomen tussen de eerste en tweede receptie.

U brengt overzichtelijke namenlijst & tafelplan mee, die ook gebruikt wordt voor de naamafroeping door onze hoofdkelner.

Indien er naamkaartjes voorzien zijn kunnen deze op voorhand meegebracht worden, gerangschikt op volgorde en gesorteerd per tafel met een duidelijk schema.

Huurprijzen

Zaterdag
Voor feesten onder de 60 personen: € 600
Voor feesten van 60-130 personen: € 400

Vrijdag & Zondag
Volledige accommodatie privé
(gelijkvloers en podium) € 250
Enkel Filmhuis + salon boven € 100

Feesten in Teaterhuuse zijn mogelijk vanaf 45 personen. Voor kleinere groepen, reserveert u best ons zaaltje in Restaurant a'Muze op de eerste verdieping bereikbaar via ingang Teaterhuuse (lift aanwezig)

Reservaties - voorschotten

Bij definitieve vastlegging van een huwelijksfeest en dit na een volledige prijsofferte te hebben gemaakt, wordt middels een voorschotfactuur € 1000 opgevraagd.

50% van het offertebedrag wordt minimum één week voor het feest overgemaakt.

Voor kleinere feesten (jubileumsfeesten, verjaardagsfeesten, ...) wordt een reservatievoorschot van € 400 opgevraagd.

Voor alle andere reservaties worden de modaliteiten individueel vastgelegd in de offerte.

Het definitieve aantal aanwezigen wordt ons meegeedeeld ten laatste 5 dagen voor het feest. Dit aantal zal in aanmerking worden genomen voor de facturatie. De afrekeningen gebeuren de week die volgt op het feest.

Meubilair in de zaalhuur zijn inbegrepen :
130 stoelen + voldoende lange en ronde tafels
Extra Thema & Lounge meubilair kunnen gehuurd worden via onze partners.

Allergenen

Indien u of een van uw gasten allergisch is aan één van volgende 14 allergenen: glutenbevattende granen, zoals tarwe rogge, gerst en haver, ei, vis, noten, zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten, soja, melk, inclusief lactose, schaaldieren, weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, zwaveldioxide / sulfiet, lupine, kan de betreffende persoon steeds terecht bij onze zaalverantwoordelijke omtrent de ingrediënten van onze menu's.

Inhoudstafel

A little party in
Teaterhuys
never hurt nobody



Alles op een rij	Pagina
• Recepties.....	08
• Aperitief & dranken.....	09
• Wijnen & dranken.....	10
• Fingerfood.....	12
• Voorgerechtenbuffet.....	13
• Koude voorgerechten.....	14
• Warme voorgerechten.....	15
• Soepen & waterzooi.....	16
• Hoofdgerechten.....	17
• Verfrissend tussendoor.....	19
• Nagerechten.....	20
• Buffetformule.....	21
• All-in voorbeeldmenu's.....	22
• Kinderen.....	23
• BBQ-time.....	24
• Walking dinner.....	25
• Culinaire wandeling.....	26
• Wedding party.....	27
• Dansfeest.....	29

Recepties

Aperitieven in formulevorm.

Alle dranken (fris, bier, schuimwijn) worden steeds onbeperkt geserveerd.

Op onze receptietafels voorzien we eveneens tafelsnoepjes

zoals o.a. crackers & dips, olijven, ...

Bij mooi weer in onze stijlvolle tuinen.

NIEUW: Originele CAVABAR in onze tuin

Cavaldor Prijzen

Onze kelners serveren u **vin mousseux "Cavaldor brut"**, alsook sinaasappelsap & mocktail. Een verfijnd assortiment koude en warme hapjes (assortiment zie p. 13) wordt u onbeperkt geserveerd gedurende de volledige tijdsduur van de receptie.

- RECEPTIE (voor genodigden, exclusief diner) - 1,5 à 2u. - min. 8 hapjes € 32,00/p
- APERITIEF (voor genodigden, inclusief diner) - 1u. - min. 5 hapjes € 21,00/p

Cava Prijzen

Onze kelners serveren u **cava "Clos Amador"** wit & rosé, alsook sinaasappelsap & mocktail. Een verfijnd assortiment koude en warme hapjes (assortiment zie p. 13) wordt u onbeperkt geserveerd gedurende de volledige tijdsduur van de receptie.

- RECEPTIE - 1,5 à 2u. € 34,00/p
- APERITIEF - 1u. € 23,00/p

Crémant d'Alsace Prijzen

Onze kelners serveren u een **Crémant d'Alsace "Dom. Rieflé brut"**, alsook sinaasappelsap & mocktail. Een verfijnd assortiment koude en warme hapjes (assortiment zie p. 13) wordt u onbeperkt geserveerd gedurende de volledige tijdsduur van de receptie.

- RECEPTIE - 1,5 à 2u. € 37,00/p
- APERITIEF - 1u. € 26,00/p

Prestige Prijzen

Onze kelners serveren u onze **huischampagne "Laure d'Echarmes - Brut"**, alsook sinaasappelsap & mocktail. Een verfijnd assortiment koude en warme hapjes (assortiment zie p. 13) wordt u onbeperkt geserveerd gedurende de volledige tijdsduur van de receptie.

- RECEPTIE - 1,5 à 2u. € 44,00/p
- APERITIEF - 1u. € 32,00/p

Bij al onze formules kan u ook voor **vers sinaasappelsap** kiezen aan een meerprijs van € 1/persoon.



Aperitief & dranken

Eenheidsprijzen per fles	Prijs/fles
• Kirr: witte wijn met cassis	€ 25,00
• Vin mousseux: Calvador Brut	€ 30,00
• Cava Clos amador Brut en Rosé	€ 35,00
• Crémant d'Alsace Brut Rieflé	€ 38,00
• Champagne: huischampagne Laure d'Echarmes brut	€ 42,00
• Champagne Larmandier Bernier Brut	€ 47,00
• Sinaasappelsap - per liter	€ 10,00
• Vers sinaasappelsap - per liter	€ 16,00

Extra's	Prijzen
• GIN TONIC BAR (prijs enkel in combinatie met receptieformule) Gin Bombay Sapphire / Bulldog + Premium tonics & garnituren aan	€ 8,00/stuk
• MOCKTAILS BAR Virgin mojito - Home made ice tea - Fresh lemonade	€ 3,00/stuk

Dranken tijdens het dansfeest	Forfaitprijs/persoon
Forfaitprijs per persoon, na de koffie. Vrije keuze tussen: Jupiler, Carlsberg, Palm, Jupiler 0.0, Carlsberg 0.0, Hoegaarden, Vedett, Kriek, Duvel, Cornet, Abdijbieren, Vicaris, Wijn, Cava, Frisdranken, Koffie en thee.	
• Prijs per persoon, gedurende 5u na de koffie	€ 19,00

Dranken tijdens het dansfeest	Prijzen/consumptie
• Cola, Cola zero, mineraal water, tonic, Gini, ice tea, ...	€ 3,00
• Jupiler, Hoegaarden, Vedett, Palm, NA, Carlsberg, Carlsberg 0,0, Jupiler 0,0 ...	€ 3,00 - 3,50
• Koffie, thee	€ 3,00
• Duvel, Leffe, Westmalle, Vicaris, Orval, glas wijn, cava	€ 4,00 - 6,00
• Fles Chaudfontaine (niet)bruisend (1 liter)	€ 8,00

Sterke dranken worden enkel geserveerd na afspraak.
Forfait dranken voor DJ/fotograaf: € 10/persoon.



Wijnen & dranken

Formule aangepaste wijnen & dranken tijdens de maaltijd.

Inbegrepen in de formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd:
wijnen, waters, frisdranken en lichte bieren.

Onze formule-wijnen zijn stuk voor stuk fijne wijnen die een harmonisch geheel vormen met onze menu's. Uiteraard kan u ook kiezen uit onze uitgebreide wijnkaart.

Premium huiswijn

Prijs/fles | Prijs/persoon

- Wit: Flor Innata - Verdejo, Sauvignon blanc (Rueda - Spanje) € 27,00/fles
- Rood: Mo Monastrell / Garnacha (Valencia - Spanje) € 27,00/fles
- **Formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd** € 16,00/p

Sud France

Prijs/fles | Prijs/persoon

- Wit: Domaine de Luc - IGP Pays d'oc - biologische wijn - Chardonnay € 29,00/fles
- Rood: Château de Jau - Appellation Côtes du Roussillon Contrôlée
52% Syrah - 30% Mourvèdre - 8% Grenache noir - 10% Carignan € 30,00/fles
- **Formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd** € 18,50/p

Classy

Prijs/fles | Prijs/persoon

- Wit: Brunel de la Gardine - Appellation Côtes du Rhône Contrôlée
50% Grenache bl - 20% Clairette - Borboulenc - Rousanne - Viognier € 31,00/fles
- Rood: Brunel de la Gardine - Appellation Côtes du Rhône Contrôlée
65% Grenache - 35% Syrah en Mourvèdre € 31,00/fles
- **Formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd** € 22,00/p

World

Prijs/fles | Prijs/persoon

- Wit: Las Niñas - Chardonnay (Chile) € 29,00/fles
- Rood: Dante Robino - Malbec (Mendoza-Argentina) € 30,00/fles
- **Formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd** € 22,00/p

Exclusive

Prijs/fles | Prijs/persoon

- Wit: Mâcon Villages – Appellation Mâcon-Villages Contrôlée - Chardonnay € 32,00/fles
- Rood: Rocher Corbin - Appellation Montagne St.-Emilion Cōntrolée
85% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc € 35,00/fles
- **Formule aangepaste wijnen en dranken tijdens de maaltijd** € 24,00/p





Fingerfood

Koude hapjes

- Kort gebakken tonijn met sesam en wakamé
- Hollands Maatje met yoghurt & bieslook
- Spiesje van kip & verse ananas met 1000 eilandensausje
- Glaasje van Oostendse grijzen, espuma van tomaat en basilicum
- Lepeltje met gemarineerde zalm en citrustabouleh
- Carpaccio van licht gegrild Belgisch blauw-wit, parmegiano en balsamico
- Carpaccio van zwaardvis, shiso sla, sesamolie
- Wrap met serrano, kruidenkaas en zongedroogde tomaatjes
- Wrap van gerookte zalm met salsa van tomaatjes en basilicum
- Tartaar van zalm met jonagold en bloemkool
- Gazpacho van zuiderse groenten en Serranosliertjes (veggy)
- Mini baguettes tomaat, basilicum & mozzarella (veggy)
- Spiesje van kerstomaatjes & mozzarella (veggy)
- Panna cotta van geitenkaas, spekjes, appetljes

Warme hapjes

- Quiche van lentegroentjes
- Mini-tortilla met spek, ui en groene kruiden
- Lepeltje met witte of zwarte pensjes, appelchutney
- Kruidige kippenboutjes met sweet chilisausje
- Mini kroketje van grijze garnalen
- Cappuccino van grijze garnalen met cognac
- Scampi's met duivels sausje
- Krokantje van geitenkaas, honing en pijnboompitten
- Huisgemaakte pizzapuntjes

Verfijn uw receptie met volgende opties

	Prijs/persoon
• Zeeuwse holle oester	€ 2,50/p
• Gegratineerde oester	€ 3,00/p
• Walking dinner bordje	€ 6,00/p
• Zoet desserthapje 'De Hoprank' (leuke afsluiter voor een eerste receptie)	€ 2,50/p
• Seafood kraampje (oesters, scampi's, kreukeltjes, calamares,...)	€ 9,00/p

Hapjespakketten

Prijs/persoon

Formule verzorgde aperitiefhapjes (reeds in de prijzen van de receptie inbegrepen). Assortiment koude en warme hapjes (zie boven), onbepikt geserveerd.

• Receptie (1,5u à 2u) - formule hapjes zonder dranken	€ 20,00/p
• Aperitief (1u) - formule hapjes zonder dranken	€ 12,50/p



Voorgerechtenbuffet



Koud voorgerechtenbuffet

Prijs

Begeleid door onze kelners maken de genodigden een keuze aan het buffet. We voorzien steeds de mogelijkheid om meermaals aan te schuiven.

Fish and Seafood, met keuze uit:

- Gepocheerde zalm uit het Noorden
- Gerookte zalm en forel / volkorentoast
- Tomaat garnaal
- Waaijer van zeevruchten (gamba's, langoustines, scampi)
- Carpaccio van zwaardvis met rode pepertjes & pesto

aangevuld met **Meat & Veggy**, om ook de niet-visliefhebber te bekoren:

- Superanoham met exotische vruchten
- Gerookte kipfilet
- Carpaccio van rundsfilet met parmegiano en olijfolie
- Tomatensalade met mozzarella en basilicum
- Fetasalade, olijvenmix, zongedroogde tomaten
- Pasta met krab of tonijn
- Assortiment salades en aangepaste sausen

Koud voorgerechtenbuffet

€ 31,00/p

Uitbreiding

Prijs

Als **uitbreiding** op bovenstaand koud buffet, kunnen bij voorkeur nog volgende supplementen worden toegevoegd:

- Halve kreeft "Belle-vue", supplement € 15,00/p
- Zeeuwse holle oesters, supplement € 2,50/stuk

Koude voorgerechten

Degustatiebordjes

Prijs

Onze koude voorgerechten kunnen ook worden genomen als degustatiebordje. Degustatiebordjes kunnen enkel worden gekozen in combinatie met een warm tussengerecht.

- Degustatiebordje (exclusief kreeft) € 13,00/stuk

Koude visvoorgerechten

Prijs

- Reuzegarnalen / mhamsa couscous / salsa van kerstomaat / avocado € 18,00
- Gemarineerde of gerookte zalm / sjallot / postelijn / yoghurt-mierikswortel € 18,00
- Carpaccio van kabeljauw / zoete paprika / pijnboompitten / mesclun € 18,00
- Kort gebakken tonijn / wakamé salade / geroosterde sesam / wasabi € 19,50
- Tartaar van pekelharing / aardappelsalade / dillemayonaise / tuinkruiden € 19,50
- Carpaccio van coquilles / duindoornbes / bloemkool / karnemelk € 19,50
- Noors visbordje / zalm, forel en garnalen / toast / tartaarsaus € 19,50
- Carpaccio van tomaat / garnalen / tabouleh / avocado € 19,50
- Vitello tonnato / appelkappertjes / crumble van ui / yoghurt € 19,50
- Steak tartaar / gefruite oester / currymayonaise / koolrabi / venkel € 20,00
- Halve kreeft Belle vue / tomatomaat / cocktail / limoen € 25,00

Koude vleesvoorgerechten

Prijs

- Rundscarpaccio / rucola / parmesan / balsamico / pijnboompitten € 18,00
- Superanoham / cavaillon meloen / ijsbergsla / macadamia € 18,00
- Bosham / knolseldersalade / walnoten / mesclun € 18,00
- Gerookte kip / tabouleh / granaatappel / rozijntjes / geconfijte tomaat € 18,50
- Wildpastei / mango-gemberchitney / hazelnoot / rucola € 18,50
- Caesarsalade van gerookte eendenborst / romeinse sla / parmesan / mosterdvinaigrette € 19,80
- Terrine van ganzenlever / brioche / mango-gemberchutney / mesclunsalade € 22,00

Koude vegetarische voorgerechten

Prijs

- Tomaat / mozzarella / balsamico / rucola € 16,50
- Griekse salade / feta / tomaat / zoete ui / olijven / croutons € 18,00



Warme voorgerechten

Uw voordeel

Bij keuze van een 5-gangenmenu (vg/s/wvg/hg/ng),
extra korting van 5 % op het volledige menu (exclusief dranken).



Warme visvoorgerechten

	Prijs
• Zeebarbeel / spaanse rijst / calamares / tomatomaat	€ 20,00
• Scampi / pittig kreeftensausje of curry/kokos / fleuron	€ 20,00
• Ravioli van kreeft / limoenbotersaus / rivierkreeftjes / salsa van tomaat	€ 20,00
• Op vel gebakken zalm / witte asperges / béarnaise (seizoen)	€ 23,00
• Marmietje van de visser / zalm / schartong / scampi / kabeljauw / kreeftensaus	€ 23,50
• Zeebaars / risotto / shi-take / tuinkruiden	€ 23,50
• Kabeljauw / mosseltjes / gestoofde prei / venkel	€ 23,50
• Normandische tongrolletjes / tomaat garnaal / champignons	€ 24,00
• Gebakken coquilles / buikspek / salsa verde / limoen	€ 24,00
• Grietfilet / groene asperges / curry-kokosschuim	€ 27,00
• Tarbot / witte asperges / béarnaise / tomatomaat	€ 29,00
• 1/2 kreeft / tagliatelle / courgette / kokos-curry sausje	dagprijs

Warme vleesvoorgerechten

	Prijs
• Salade / warme geitenkaas met spek / honing / gebakken appeltjes	€ 17,50
• Gebakken kalfszwezeriken / pestolinguini / gefruite kerstomaatjes / basilicum	€ 22,00
• Gebakken ganzenlever / gekarameliseerde Pink Lady / peperkoek / pistacheroom	€ 24,50

Warme vegetarische voorgerechten

	Prijs
• Artisanale kaaskroketten (4 soorten kazen) / slaatje	€ 16,00
• Toast / wilde champignons / kruidenboter / balsamico	€ 16,00
• Ravioli van boschampignons / roomsausje / parmeggiano / rucola / pijnboompitten	€ 17,50
• Asperges op zijn Vlaams	€ 19,00

Indien u kiest voor een warm voorgerecht geserveerd als hoofdgerecht, rekenen we een supplement van 25%.

Er zijn uiteraard nog andere mogelijkheden naar gerechten toe, we bespreken graag uw eigen verlangens, die u hier eventueel niet terug vindt.

Soepen & waterzooi

Klassieke soepen

Prijs

- Pompoen (seizoen) – Tomaat – witloof – asperge (seizoen) – champignon – prei – broccoli – kervel – waterkers – bloemkool – tuingroenten € 7,00

Creatieve soepen

Prijs

- Tomaat-pompoensoep / spekblokjes / peterselie € 8,00
- Kippensoep crème agnes sorel € 8,00
- Witloofsoep / grijze garnalen / zure room / bieslook € 9,00
- Venkelvelouté / pernod / dille € 9,50
- Kervel & pastinaaksoep / ossestaart € 9,50
- Soepje van knolselder /gerookte zalmblokjes € 9,50
- Zuiderse tomatensoepje / paprika / mozzarellabolletjes € 9,50
- Currysoepje / gerookte kip / vadouvan € 9,50
- Capuccino van gele paprika / feta / bieslook € 9,50
- Thais mosselsoepje / gember / kokos € 10,00
- Bisque d'homard € 11,00

Heldere soepen

Prijs

- Oosterse bouillon / sojascheuten / champignons € 9,50
- Consommé van kwartel / knolselder / dragon € 9,50
- Consommé van asperges / gerookte zalm / dille € 9,50

Waterzooi

Prijs

Een originele oplossing als vervanging voor soep en een warm tussengerecht. De soepborden worden met een mooie garnituur apart ingezet; de kelners werken het gerecht af door er de soep rond te serveren.

- Gentse waterzooi / hoevekip / julienne wortel en prei € 16,00
- Bouillabaisse / noordzeevis / bisque / rouille / stokbrood € 21,00
- Scharthongrolletjes / crème van curry en kokos € 20,00



Hoofdgerechten

Kies & mix

Combineer het varkens-, ronds, lamsvlees of gevogelte met onze groentenpakketten, aardappelbereidingen en sausen.



Groentenpakketten lente & zomer

1. Jonge wortel / bloemkool / peultjes / gegrilde / tomaat / asperges
2. Provençaals gegrilde groenten / gevulde aubergine / tomaatje met kruidenboterkorst
3. Gemengde salade / kerstomaat / komkommer / koolsalade / witloofsalade (in bowls)
4. Sharing summer mix: gewokte asperges, jonge worteltjes & erwtes, ratatouille (in bowls)

Groentenpakketten herfst & winter

1. Gebakken witloof / boontjes & spek / canneloni / groene kool / boschampionns
2. Gebakken witloof / appel & veenbes / boontjes & spek / boschampionns
3. Sharing winter mix: appel met veenbes, gestoofde butternut pompoen, spruitjes met spek, stampot van groene kool (in bowls)

Aardappelbereidingen

Aardappelkroketjes / amandekroketjes / gefruite aardappelen / gratin dauphinois / groentepuree / pommes duchesse / Krieltjes in de schil / spicey wedges / denappeltjes / pont-neuf aardappelen / Aardappelnootjes / Rösti's / ...

Sausen

Roomsaus / béarnaise / choronsaus / pepersaus / champignonsaus / mosterdsaus / sinaasappelsaus / wildsaus / druivensaus / honing-dragonsaus / ...

Hoofdgerechten

Varkensvlees **Prijs inclusief groenten, aardappelbereiding en saus**

- Varkenshaasje € 22,00
- Speenvarken (lichtgepekeld) € 23,00

Rundsvlees **Prijs inclusief groenten, aardappelbereiding en saus**

- Duo van ossenhaas en varkenshaasje € 25,00
- Chateaubriand € 25,00
- Entrecote € 26,00
- Filet pûre € 31,00
- Kalfsfilet € 32,00

Gevogelte **Prijs inclusief groenten, aardappelbereiding en saus**

- Kalkoenfilet € 20,00
- Mechelse koekoek € 21,00
- Parelhoenfilet € 23,00
- Gevulde hoevekip € 22,00
- Eendenfilet € 24,50

Lamsvlees **Prijs inclusief groenten, aardappelbereiding en saus**

- Lamsfilet € 25,00
- Lamskotelet € 26,00

Wild (seizoen) **Prijs inclusief groenten, aardappelbereiding en saus**

- Stoofpot van wild € 22,00
- Wilde eendenfilet € 27,00
- Fazantenfilet € 27,00
- Hertenkalffilet € 29,00

Vegetarische hoofdgerechten **Prijs**

- Gevulde aubergine / zuiderse groenten / tomatensalsa € 18,00
- Ravioli van boschampignons / roomsaus / parmegiano / rucola / pijnboompitten € 19,00





Verfrissend tussendoor

Sorbets

	Prijs
• Moscow mule: Wodka, gemberbier, limoen, munt	€ 6,80
• Dark 'n stormy: Bruine rum, gemberbier, limoen, munt	€ 6,80
• Flower power: Limoen, appel, vlierbloesem, viooltjes	€ 6,80
• Bloody mary: Selder, tomaat, wodka, tabasco	€ 6,80
• Mojito: limoen, rum, munt	€ 6,80
• Twee bolletjes sorbet naar keuze (champagne, framboos, passie, limoen, citroen, appel, ...)	€ 6,80

[terug naar het overzicht](#)



Nagerechten

Nagerechten	Prijs
• Lauw appelgebakje / rumrozijnijs	€ 8,00
• Carpaccio van ananas / witte chocolademousse / merengue/ karamel	€ 8,00
• Cremeux van chocolade/ gemarineerde sinaassalade/ vanilleijs / rood fruit	€ 8,00
• Parfait van witte en bruine chocolade / rode vruchten	€ 8,00
• Profiteroles / warme chocolade / slagroom	€ 8,00
• Moelleux van chocolade / vanilleijs / rode vruchten	€ 8,00
• Mini-Gebakjes (3st)	€ 8,00
• Duo van Crème brulée / vanille / pistache	€ 8,00
• Tatin / banaan / speculoos / kaneelijs / mokkashake	€ 8,00
• Gebakje van appel / praliné-ijs / caramel	€ 8,00
• Bruidsgebak / frambozencoulis / verse vruchten	€ 8,00
• Tiramisu van rode vruchten/ amaretto-ijs	€ 8,00
• Huisbereide ijstaart / verse vruchten / frambozencoulis	€ 8,00
• Uiterst gevarieerde dessertkeuze op groot bord (mini-gebak, ijs, fruit, mousse, ...)	€ 10,00

Dessertenbuffet Deluxe

Keuze uit verschillende nagerechten, alle verse vruchten van de dag, een grote verscheidenheid aan taarten, zowel minigebakjes als presentatie Huwelijksijstaart (of verjaardagstaart,...), alsook mini dessertjes (crème brulée, tiramisu, mousses, riz-condé, soesjes), vruchtencoulis, vanillesaus, ... inclusief koffie en thee aan tafel bediend.

- | | |
|--|----------|
| • Dessertenbuffet deluxe, inclusief koffie/thee | € 17,50 |
| • Met toevoeging van flensjes met calvados en warme appel of Suzette | + € 2,50 |

In deze prijzen is voor wat betreft het bruidsgebak en roomijstaart de speciale presentatie met vuurwerk inbegrepen, dit geldt ook voor het dessertenbuffet.

- | | |
|--|----------|
| • Koffie of thee naar believen | € 3,50 |
| • Koffie of thee naar believen met versnaperingen (petit-fours) | € 9,00 |
| • Torentaart in thema (i.p.v. van pièce montée) - mogelijk vanaf 70 pers - meerprijs | € 1,50/p |

Al onze desserts worden huisbereid door onze patissier van de familie, Diedrich Eylenbosch (Bellefood).



Buffetformule

Feestelijk warm en koud buffet in luxe-uitvoering

Prijs

Koud voorgerechtenbuffet

- Gepocheerde zalm uit het Noorden
- Gerookte zalm en forel met bieslookvinaigrette
- Gevulde tomaten met garnalen
- Waaijer van zeevruchten (gamba's, langoustines, scampi)
- Carpaccio van zwaardvis met rode pepertjes & pesto
- Halve babykreeft "Belle vue" (+ € 15,00/p)
- Superanoham met exotische vruchten
- Gerookte kipfilet
- Carpaccio van rundsfilet met parmegiano, olijfolie
- Tomatenslaatje met mozzarella en basilicum
- Fetaslaatje, olijvenmix, zongedroogde tomaatjes
- Assortiment slaatjes en aangepaste sausjes

Soep aan tafel bediend

- Keuze uit ons aanbod klassieke soepen: zie p. 17

Warm hoofdgerechtenbuffet geserveerd aan onze Foodbars (keuze uit twee vlees & één visgerecht)

- Op vel gebakken kabeljauwfilet met mosterdsaus
- Gebakken zeetongfilets met garnalen
- Parelhoenfilet met honing/dragonsaus
- Lamsfilet met groene kruidenkorst
- Châteaubriand met choronsaus
- Penne arrabiata
- Uitgebreide waaijer van warme seizoengroentjes, gratin daupinois, gesauteerde aardappeltjes en kroketjes

Feestelijk dessertenbuffet "Zoetigheden uit het Paradijs"

+ huwelijkskaart en -ijs, vruchtencoulis / verrassingspresentatie & Koffie

- Buffetmenu zonder kreeft, exclusief dranken € 75,00/p
 - Menu, inclusief dranken € 112,50/p
- inclusief apero "Cavaldor" en hapjes, wijnen PREMIUM en dranken tot einde maaltijd

All-in voorbeeldmenu's



Feestmenu 1

Uitgebreid vis- en vleesbuffet als voorgerecht (zie p. 16)

Klassieke soep naar keuze

Parelhoenfilet met seizoengroentjes /
honing-dragonsaus / kroketten
of

Varkenshaasje met seizoengroentjes /
mosterdsaus / aardappelnootjes

Uiterst gevarieerde dessertkeuze op groot bord
(mini-gebak, ijs, fruit, mousse,...) & koffie of thee
(of: Uitgebreid dessertenbuffet: zie p. 20 + € 4,50)

Soep, hoofdgerecht en dessert bediend aan tafel

- Menu, exclusief dranken € 73,50/p
- Menu, inclusief dranken € 110,50/p
inclusief apero "Cavaldor" en hapjes, wijnen
PREMIUM en dranken tot einde maaltijd

Feestmenu 2

Carpaccio van coquilles / duindoornbes /
bloemkool / karnemelk

Zuiderse tomatensoepje / paprika /
mozzarellabolletjes

Duo van ossehaas en varkenshaasje /
Belgisch abdijbier / seizoengroentjes /
aardappel-wortelgratin

Cremeux van chocolade/ gemarineerd
sinaaslaatje/ vanilleijs / rood fruit & koffie of thee
(of: Uitgebreid dessertenbuffet: zie p. 20 + € 6,50)

- Menu, exclusief dranken € 65,00/p
- Menu, inclusief dranken € 102,00/p
inclusief apero "Cavaldor" en hapjes, wijnen
PREMIUM en dranken tot einde maaltijd

Kinderen

Kinderen

Prijs

- Kinderen jonger dan 4 jaar gratis
- Receptie 1/2e prijs

Kinderen kunnen ook dezelfde menu als de volwassenen nemen, dit aan de helft van het volwassentarief. Formule dranken nacht wordt niet aangerekend voor kinderen.

Extra's

Prijs

- Huur Springkasteel € 90,00
- Kinderanimatie op aanvraag

Kindermenu

Kaaskroketten
of
Garnaalkroketten
of
Slaatje parmaham & meloen

Tomatensoep

Kipfilet / frietjes / appelmoes
of
Balletjes in tomatensaus / frietjes
of
Vol-au-vent / frietjes

Kinderijsje
of
Zelfde dessert als volwassenen
(indien dessertenbuffet + € 5)

Vanaf 4 jaar, frisdranken en waters inbegrepen

- Kindermenu € 32,00/p

BBQ-time



Deel 1 Ontvangst

Receptie met cava "Mas Geroni brut", mocktail en sinaasappelsap, hierbij serveren we vijf aperitiefhapjes

Deel 2 Bordjesbuffet

We nodigen u en uw gasten uit aan het bordjesbuffet dat bestaat uit

- Drie koude degustatiebordjes naar keuze (zie walking dinner p. 17)

Deel 3 BBQ

Vier keuzes vlees en/of vis

- Kalkoenbrochette, kippenpilon, kippenfilet
- Merguez, chipolata, pensjes
- Rundsbrochette, steak
- Ribbetjes, spek, varkensbrochette
- Papillot van zalm, fijne groentjes, witte wijn
- Gemarineerd scampispiesje met zuiderse kruiden
- Gegrilde botervis in superanoham

+ salad bar, koude en warme sausjes, zuiderse groentenspies, rozemarijnardappeltjes

Deel 4 Dessertbuffet "Sweet lips"

Als afsluiter presenteert onze pâtissier u een carroussel van huisbereide desserts zoals o.a. grote huwelijkstaart, chocolademousse, crème brûlée, tiramisu, soesjes, minigebakjes, vers fruit,... geserveerd met koffie en thee naar believen aan tafel bediend.

- BBQ-formule inclusief aperitief, huiswijnen en dranken t.e.m. dessert € 85,00/p
- Wijnen PREMIUM i.p.v. huiswijnen - supplement € 4,00/p

Walking dinner all-in

Modern huwelijksfeest

Houd je meer van een huwelijksfeest in een losse, ongedwongen sfeer, dan zijn onze walking dinners de ideale oplossing. Er wordt voor elke gast een zitplaats voorzien.

Deel 1 Ontvangst

Receptie met cava "Mas Geroni brut", mocktail en sinaasappelsap, hierbij serveren we vijf aperitiefhapjes

Deel 2 Walking dinner

Onze kelners serveren u volgende gerechten, gepresenteerd op kleine bordjes. U hebt de keuze uit onderstaand assortiment (drie gerechten zijn inbegrepen - extra degustatiebordje aan € 6,00/stuk).

Koud

- Vitello tonnato / gepekeld groentjes / appelkappers / zalfje van tonijn / krokante ui
- Tartaar van zalm / tabouleh / tomaat / limoenrasp
- Carpaccio van rundsfilet of tonijn / parmegiano
- Terre & mer: scampi / parmaham / korstjes / vinaigrette
- Wrap van serrano / kruidenkaas / zure room / shiso
- Sushi van zalm / wasabi / wakamésalade

+ mini soepje van het seizoen

Warm

- Ravioli van kreeft / nantusiasaus / paksoi
- Gebakken coquille met spek & parmegiano
- Lauw geitenkaasje in spekjasje met appeltjes
- Scampi's curry-madras / wilde rijst
- Tongrolletjes gevuld met basilicum
- Romige risotto van champignons

Deel 3 Live Cooking buffet

Na het walking dinner-gedeelte nodigen we u en uw gasten uit aan tafel voor het hoofdgerechtenbuffet. De tafels zijn mooi versierd en voorzien van linnen nappen. Keuze uit één vis- en twee vleesgerechten.

- Tongscharrolletjes met juliennegroentjes Tricolore / puree
- Op vel gebakken kabeljauwfilet / citroenboter / peterselieaardappeltjes
- Varkenshaasje, seizoensgroentjes en kroketten
- Châteaubriand / getomateerde béarnaise / gebakken aardappeltjes
- Parelhoenfilet / honing-dragonsausje / seizoengroentjes

+ Warme pasta van de chef

Deel 4 Dessertbuffet "Sweet lips"

Als afsluiter presenteert onze pâtissier u een carroussel van huisbereide desserts zoals o.a. grote huwelijkstaart, chocolademousse, crème brûlée, tiramisu, soesjes, minigebakjes, vers fruit,... geserveerd met koffie en thee naar believen aan tafel bediend.

- Walking dinner inclusief aperitief, huiswijnen en dranken t.e.m. dessert € 96,00/p
- Wijnen PREMIUM i.p.v. huiswijnen - supplement € 4,00/p

Culinaire wandeling

Heerlijk genieten

Houd je meer van een culinaire wandeling waarop uw gasten kunnen proeven van verscheidene degustatiebordjes, een hoofdgerecht aan tafel bediend en een heerlijk dessertbuffet, dan is dit een formule op uw maat. Er wordt voor elke gast een zitplaats voorzien. De tafels zijn stijlvol opgedekt met linnen nappen.



Deel 1 Ontvangst

Receptie met cava "Mas Geroni brut", mocktail en sinaasappelsap, hierbij serveren we vijf aperitiefhapjes

Deel 2 Bordjesbuffet

We nodigen u en uw gasten uit aan het bordjesbuffet dat bestaat uit

- Twee koude degustatiebordjes naar keuze (zie walking dinner p. 24)
- Mini-soepje (maak een keuze uit twee soorten klassieke soepen)
- Warm degustatiebordje (maak een keuze uit onze warme voorgerechten of walking dinner p.24)

Deel 3 Hoofdgerecht aan tafel bediend

Maak een keuze uit één van volgende hoofdgerechten, aan tafel bediend.

- Gebakken parelhoenfilet / honing-tijmsaus / groenten uit de Ardèche / aardappelnootjes
- Mechelse koekoek / gewokte groenten / gefruite aardappelblokjes
- Duo van ossen- en varkenshaas / gegrilde aubergine / courgette / saus van Belgisch abdijbier / zalf van wortel / kroketten (+€ 2,00)

Andere hoofdgerechten mogelijk, mits supplement.

Deel 4 Dessertbuffet uit eigen huis

Een carroussel van huisbereide mini-desserts met presentatie van de huwelijksijstaart en pièce montée, chocolademousse, crème brulée, tiramisu, soesjes, mini-gebakjes, vers fruit, ... geserveerd met koffie en thee naar believen aan tafel bediend.

- Culinaire wandeling inclusief aperitief, huiswijnen en dranken t.e.m. dessert € 94,00/p
- Wijnen PREMIUM i.p.v. huiswijnen - supplement € 4,00/p

Wedding party

Trendy huwelijksfeest

De geknipte formule voor een huwelijksfeest in een losse sfeer, we voorzien trendy statafeltjes en enkele zitplaatsen aan ronde tafels. We stellen twee formules voor die eventueel nog kunnen aangepast worden volgens uw wensen.

GOLD

Ontvangst (gedurende 1u) met cava & sinaasappelsap

Vier verzorgde fingerfoodhapjes zoals o.a.

- Mini-Carpaccio's
- Spiesje tomaat/mozzarella
- Sushi van zalm, wakamésalade
- Panna cotta van garnalen met mango
- Mini-soepje
- Scampi in tempuradeeg
- Mini vleesspiesjes met dips
- ...

Drie trendy walking-dinner bordjes bvb:

- Vitello Tonnato
- Tongrolletjes met basilicum
- Châteaubriand / pont-neuf / béarnaise

Weddingcake met koffie en theebuffet.
Dessertbuffet i.p.v. weddingcake + € 7,00/p

Bieren, frisdranken en huiswijn all-in tot 04u.

- Enkel op vrijdag
- Minimum 80 personen
- All-in van bvb. 20u tot 04u € 78,00/p

DIAMOND

Ontvangst (gedurende 1u) met cava & sinaasappelsap

Vier verzorgde fingerfoodhapjes zoals o.a.

- Mini-Carpaccio's
- Spiesje tomaat/mozzarella
- Sushi van zalm, wakamésalade
- Panna cotta van garnalen met mango
- Mini-soepje
- Scampi in tempuradeeg
- Mini vleesspiesjes met dips
- ...

Drie foodbars:

- Italiaans
Drie soorten pasta's, vitello tonnato, pizza
- Vlaams
Witloofsoepje met Geuze
Châteaubriand / frietjes / béarnaise
Pladijs / garnalen / puree
- Spaans
Gazpacho / Paella di Mare / Albondigas

Weddingcake met koffie en theebuffet.
Dessertbuffet i.p.v. weddingcake + € 7,00/p

Bieren, frisdranken en huiswijn all-in tot 04u.

- Enkel op vrijdag
- Minimum 80 personen
- All-in van bvb. 20u tot 04u € 89,00/p



Dansfeest

Wat later op de avond

Ook na het diner kan u nog extra gasten ontvangen.
Een versnapering voor in de late uurtjes?
We hebben volgende formule voor u uitgewerkt.

Formule genodigden dansfeest Prijs

Ontvangst met glaasje cava & sinaasappelsap.
Supplement, twee koude of warme hapjes aan € 4,00/p

Dessertbuffet & koffie of thee naar believen.
Inclusief formule dranken nacht, gedurende 5 uur.

- Prijs gedurende 5 uur: € 48,00/p

Hartige hapjes voor in de vroege uurtjes Prijs

- Kaastafel met Frans brood, boter en vers fruit € 8,00/p
- Mix belegde mini-sandwiches + mini-broodjes, eenheidsprijs € 2,40/stuk
- Mix belegde mini-sandwiches + mini-broodjes met garnituur, eenheidsprijs € 2,70/stuk
- Ajuinsoep met korstjes en gemalen kaas, brood & boter € 4,00/p
- Frietzakjes met sausje (volgens verbruik) € 3,50/stuk
- Ambachtelijke bitterballen met Gentse mosterd € 3,50/p

Extra's Prijs

- Gebruik/verhuur BOSE muziekinstallatie & lichtshow € 100,00
- Personeelskost na 05 uur € 35,00/uur/kelner
- Menukaartjes per stuk (minimum aantal 20) € 1,50/stuk

Onze partners Prijs

- DJ Marc Doods | www.marcdooms.be | 052 21 18 47
- DJ Eric Doods | www.ericdooms.be | 052 21 18 47
- DJ New Line (Dirk Callaert) | www.discobar-newline.be | 0497 22 35 32
- DJ Hans Gauchez | www.djhansgauchez.be | 0486 99 71 25
- Inkleding feestzaal | ceremonie | kerk | Cynthia De Clercq | decoratieverhuur
- Double MP: decoratieverhuur

TEATERHUYSE

FEESTZAAL | EVENTS

Gasthuisstraat 14
1745 Opwijk

052 35 35 36
info@teaterhuyse.be
www.teaterhuyse.be

 Uw feest,
Onze passie

a'Muze
— Restaurant —

a'Muze
Gasthuisstraat 12
1745 Opwijk
052 35 35 36

Bellefood
Creations

Bellefood Creations
Denderbellestraat 116
9200 St.-Gillis
052 20 12 26


**Hof ter
Meyghem**
salons & feestzalen

Hof ter Meyghem
Hofstraat 143
9200 Oudegem
052 20 12 20


DE HOPRANK
TRATEUR, BROOD & BANKET

De Hoprank I
Gasthuisstraat 10
1745 Opwijk
052 35 35 36

De Hoprank II
Zandstraat 149
9200 Appels
052 20 12 24

De Hoprank III
Oudegemse Baan 65A
9200 Oudegem
052 20 12 22

De Hoprank IV
Mechelsestraat 164
1840 Londerzeel
052 31 61 51

www.a-muze.be
www.bellefoodcreations.be
www.hoftermeyghem.be
www.dehoprank.be