

TEATERHUYSE

FEESTZAAL | EVENTS



Feestfolder 2023-2024

‘Uw feest, onze passie’

Geen klassiek feest in gedachten? Op zoek naar een **unieke feestlocatie** met creatieve concepten en uitgebreide mogelijkheden naar aankleding toe op maat? Breng ons dan zeker een bezoekje en maak kennis met onze trendy formules.

Teaterhuysse vernieuwde niet alleen het interieur maar ook op gastronomisch niveau en gaat de samenwerking aan met **Eetclusief als exclusieve partner**.

#foodbars #walktalk&dine #culinairgenieten



Onze vestigingen

TEATERHUYSE

FEESTZAAL | EVENTS



Gasthuisstraat 14, 1745 Opwijk
Tel. 052 35 35 36 - Fax: 052 35 29 50
www.teaterhuys.be
info@teaterhuys.be



Hof ter Meyghem

salons & feestzalen



Hofstraat 143, 9200 Oudegem
Tel. 052 20 12 20 - Fax: 052 22 27 28
www.hoftermeyghem.be
info@hoftermeyghem.be



DE HOPRANK

TRATEUR, BROOD & BANKET



Appels: Zandstraat 149, 052 201224
Oud.: Oudegemse Baan 65A, 052 201222
Opwijk: Gasthuisstraat 10, 052 35 35 36
Londezeel, Mechelsestraat 164, 25316151
www.dehoprank.be - info@dehoprank.be

a'Muze

— Restaurant —



Gasthuisstraat 12, 1745 Opwijk
Tel. 052 35 35 36
www.a-muze.be
info@a-muze.be

Belle food

Creations



Historiek

1988: de familie Eylenbosch start met een kleine vestiging in Appels-Dendermonde, genaamd 't Appelken. Na vier jaar zijn we verhuisd naar onze nieuwe gebouwen te Oudegem. Vanaf dan zijn de Salons "**Hof ter Meyghem**" een naam in de regio geworden, het meest gekend voor feesten, recepties, walking-dinners, maar ook op zondag kan je in ons restaurant heerlijk tafelen.

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. Totale capaciteit 300 personen.

1998: De start van onze 2^e vestiging te Opwijk, Traiteur- en delicatessenzaak "**De Hoprak**", daar kan je een selectie maken uit onze verschillende gerechten, salades, streekproducten en nog veel meer.

Het magische jaar 2000 : De geboorte van "**Teaterhuys**" te Opwijk, een restaurant, brasserie en feestzaal zorgt voor een totaal horeca-aanbod onder één dak. Totale capaciteit: 150 personen.

2006: De start van een volledige bakkerij afdeling & traiteur in Appels: "De Hoprak 2" was een feit. De bakkerijafdeling geleid door zoon Diedrich Eylenbosch, die na hotelschool Ter Duinen te Koksijde zich specialiseerde in verfijnde patisserie, zorgt niet enkel voor de bevoorrading van de winkels, maar eveneens voor alle producten voor beide feestzalen.

2008: Geboortjaar van "**De Hoprak 3**" te Oudegem, Oudegemse Baan 65A.

13-07-2012: Zonen Vincent Eylenbosch en Kristof Eylenbosch openen **a'Muze**, een nieuw gastronomisch restaurant in Opwijk met open keuken & plaats voor 45 couverts en een privé-zaaltje tot 20 personen. Eveneens de bestaande feestzaal Teaterhuys werd vernieuwd: een mooie ingang met receptieruimtes, een stijlvolle trendy feestzaal met capaciteit tot 150 personen en een apart restaurant met 50 couverts.

April 2013: Renovatie van Salons Hof ter Meyghem: het interieur & onze huisstijl werden afgestemd naar de hedendaagse wensen van onze toekomstige bruidsparen: synchronisatie muziek & belichting, geïntegreerde geluidsinstallatie Bose zowel buiten als binnen, interieur, vloeren, beamer, projectiescherm, wi-fi....

Februari 2014: Nieuwe productieruimte voor eigen bakkerij: Bellefood creations, Denderbellestraat 116, 9200 Sint-Gillis-Dendermonde die instaat voor de patisserie, brood-en banket van onze winkels De Hoprak, het restaurant en de feestzalen. Onze bakkerij staat ook in voor de levering aan winkels, rusthuizen, restaurants, ...

Maart 2018: Start van een vierde winkel Traiteur, brood-en Banket onder de naam **Bellefood Creations**, Denderbellestraat 116, 9200 Dendermonde

2020 Begin van samenwerking met Eetclusief voor onze vestiging te Opwijk. **Teaterhuys**, een voormalige bioscoopzaal uit de jaren '50 vernieuwt alweer anno 2020. Niet alleen het interieur werd in een nieuw jasje gestoken, maar ook op gastronomisch niveau verleggen wij onze grenzen en werken we vanaf heden samen met **Eetclusief** als exclusieve partner



20 maart 2020: Opening van vijfde winkel **De Hoprak Londerzeel**, Mechelsestraat 164, 1840 Londerzeel.

2023: upcoming: opening automatenshop te Opwijk

Algemene voorwaarden

Onze algemene voorwaarden staan op de achterzijde van elke offerte of worden meegestuurd via ons facturatieprogramma. Offerte kan online getekend worden. In de prijs is de tafeldecoratie, dienst en BTW inbegrepen.

De uitbaters zijn niet verantwoordelijk voor gebeurlijke ongevallen, gebruik van de parkeerplaats en 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, zijn onder geen enkele voorwaarde toegelaten (boete € 600,00)

Informatie en detailbespreking:

Eén week voor het feest stellen we samen met u de tafelschikking op en bespreken we uw wensen. Het uurschema van de receptie wordt ook samen besproken. Voor een vlot verloop van uw feest, wordt er best 30 minuten uitlooperperiode genomen tussen de eerste en tweede receptie. U hebt een ruime keuze uit tafels van 6, 8, tafels van 10 tot 25 rechthoekig (1 ronde tafel van 10 is ook mogelijk) U brengt hiervoor een overzichtelijke namenlijst mee, die ook gebruikt wordt voor de naamafroeping door onze hoofdkelner.

Huurprijzen Teaterhuysse

Zie modaliteiten op de volgende pagina. Feesten in Teaterhuysse zijn mogelijk vanaf een aantal van 45 personen

Reservaties - Voorschotten:

Bij definitieve vastlegging van huwelijksfeest en dit na een volledige prijsofferte te hebben gemaakt, wordt een reserwatievoorschot van € 1000 overgemaakt na ontvangst van de voorschotfactuur. 50% van het offertebedrag wordt minimum één week voor het feest overgemaakt. Voor kleinere feesten (jubileumsfeesten, communiefeestenverjaardagsfeesten,...) wordt een reserwatievoorschot van € 400 overgemaakt.

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

Het definitieve aantal aanwezigen wordt ons meegedeeld ten laatste 14 dagen voor het feest. Dit aantal zal in aanmerking worden genomen voor de facturatie. De afrekeningen gebeuren de week die volgt op het feest.

Voorwoord en prijzen

#foodbars #walktalk&dine #culinairgenieten

Hebt u geen klassiek feest in gedachten? Op zoek naar een unieke feestlocatie met creatieve concepten en uitgebreide mogelijkheden naar aankleding toe op maat? Breng ons dan zeker een bezoekje en maak kennis met onze trendy formules.

Teaterhuys vernieuwt anno 2020, niet alleen het interieur maar ook op gastronomisch niveau en gaat de samenwerking aan met Eetclusief als exclusieve partner. Kom genieten en beleef uw feest in deze unieke locatie met een totale feestcapaciteit van 130 zitplaatsen. Een mooi en markant gebouw met balkons, podium, mezzanine, dat zich uitstekend leent voor gastronomische food concepten in lijn met de nieuwe trends. Een trouwfeest uit de duizend, een personeels- of bedrijfsevent, een verjaardagsparty in stijl, een babyborrel of communiefeest, ...?

Laat uw feest over aan ons en wij zorgen voor een onvergetelijke dag

Prijzen folder & huurprijzen

Alle prijzen, zijn inclusief btw, bediening van het personeel & klaarzetten van de accommodatie

Zaterdag

Voor feesten onder de 60 personen: € 600

Voor feesten van 60-130 personen: € 400

Vrijdag & Zondag

Volledige accommodatie privé (gelijkvloers en podium) - € 250,00

Enkel Filmhuis + salon boven= € 100,00

Feesten in Teaterhuys zijn mogelijk vanaf een aantal van 45 personen. Voor kleinere groepen onder de 45 personen, reserveert u best onze zaaltje in a'Muze: gastronomisch restaurant op eerste verdieping bereikbaar via ingang Teaterhuys (lift aanwezig)

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

Parking

Parkeren is mogelijk op de nieuw parking Borchtsite die zich bevindt tussen het gemeenschapscentrum Hof ten Hemelrijk en ook bereikbaar is via de Kattestraat (op ca. 200 meter van Teaterhuys). Op de site kunnen 93 wagens parkeren.

Allergenen

Indien u allergisch bent aan 1 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 u steeds terecht bij onze zaalverantwoordelijke omtrent de ingrediënten van onze menu's.



Recepties

Receptie en aperitieven in formulevorm

Onze hapjes gaan mee met de seizoenen en worden dus samen met de chef besproken en eventueel aangepast.

Receptieformule 1 TAPAS gedurende 45 minuten aan 19€ /pp:

Receptie gedurende 45 minuten met cava Mas Geroni, sinaasappelsap, frisdranken, bieren, waters, wijnen all-in gedurende 1 uur inclusief volgend hapjesassortiment:

- Tapasplank met fijne vleeswaren, kaas en scampi
- Grissini, tapenades, tomaatjes en olijven
- Seizoenscrackers

Receptieformule 2 HAPJES gedurende 1 uur aan 24€ /pp:

Receptie gedurende anderhalf uur met cava Mas Geroni, sinaasappelsap, frisdranken, bieren, waters, wijnen all-in gedurende anderhalf uur inclusief volgend hapjesassortiment:

- Assortiment koude hapjes (2pp)
- Seizoenssoepje
- Assortiment warme hapjes (2pp)

Receptieformule 3 TAPAS EN HAPJES 'luxe' gedurende 1,5 à 2 uur 35€ /pp:

- Tapasplank met fijne vleeswaren, kaas & scampi op de statafels (1pp)
- Grissini, tapenades, tomaatjes en olijven & seizoenscrackers
- Assortiment koude hapjes (2pp)
- Seizoenssoepje
- Assortiment warme hapjes (2pp)

Meerprijs receptie 1 uur/anderhalf uur met vers sinaasappelsap: 1,50€ /2€ per persoon

Meerprijs receptie 1 uur/anderhalf uur met Crémant d'Alsace: 4€ /6€ per persoon

Meerprijs receptie 1 uur/anderhalfuur met champagne Gruet: 7€ /10,50€ per persoon

GIN TONIC BAR (enkel in combinatie met aperitief/receptieformule)

Gin Bombay Sapphire / Bulldog + Premium tonics & garnituren € 9,50/stuk



Receptie

VOORBEELDEN KOUDE HAPJES

Tartaar van Sint-Jakobsnoot met gerookte zalm, limoen en balsamico honing

Rundstartaar, huisbereide pesto, Parmezaanse kaas, tomatenbrood

Vitello tonato, kappertjes, tonijnmousse, rucola, tomaat

Mascarpone mousse met feta, gegrilde courgette, paprikapesto, tapenade gedroogde tomaten en basilicum

VOORBEELDEN WARME HAPJES

OVEN

Quiche met courgette, geitenkaas en zongedroogde tomaat

Soufflé van gruyère kaas

Asian balletje met wasabi mayonaise

GEFRITUURD

Artisanale grijze garnaalkroketjes

Dim sum met wok groentjes

Risotto kroket met champignons

VOORBEELDEN KOUDE DEGUSTATIEBORDJES WALK TALK DINE / WERELDBUFFET

FEBRUARI-APRIL

Palingmousse | mossel | soepje van groene kruiden | kervel | broodchips

Krokante hoevekip | parelcouscous | curry | roze pompelmoes | appel | geroosterde pompoenpit

Mousse van Gregaham | witloofconfijt | crumble Gregaham | cress

Gegrilde pompoen | linzen | geitenkaas | honing | balsamico | chips van rode biet

Portobello | boursin | schorseneer | bieslook

MEI-AUGUSTUS

Noordzeebisquit | kervelmousseline | zeekraal

Carpaccio van zeebaars | aspergемousse | wasabi | zwarte quinoa

Burrata mozzarella | pompoenpit | notensla | balsamico | secreto-ham | stertomaat

Carpaccio Holstein | truffel | waterkers | parmezaan

OKTOBER-JANUARI

Mousse van gerookte hoender | bosham | rode biet

Gravad lax | currydip | venkelsla

Gefruite camembert | witte kool | schuim van framboos

Cannelloni van hert met peterseliewortel | champignons | truffelmayonaise

Gerookte makreelmousse | fregola | mango | komkommer | dille | gefruite ui

Formule dranken

Dranken tijdens de maaltijd

(inclusief, waters, frisdranken, bieren all-in, exclusief sterke dranken)

Forfaitprijs/pp

Cat. HUISWIJNEN

€ 16,00/pp

Wit: Octerra- vin de pays d'Oc
Druivensoorten: chardonnay & viognier
Rood: Octerra- vin de pays d'Oc
Druiven: grenache, syrah, marsellan

Cat. CHATEAU

€ 18,00/pp

Wit: Brunel de la Garine -Côtes du Rhone
Grenache Blanc, Roussanne, Clairette, Viognier en Bourboulenc
Rood: Brunel de la Gardine Côtes du Rhone
Druiven: Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre

Cat. SUPERIEUR:

€ 20,00/pp

Aangepaste wijnen gekozen door onze sommelier restaurant a'Muze

Formule dranken tijdens het dansfeest

Forfaitprijs per persoon na de koffie :

Vrije keuze tussen: Pils, Carlsberg, Palm, alcoholvrij bier, witbier, Vedett, Carlsberg, Kriek, Duvel, Abdijbieren, streekbier, glaasje wijn, cava, frisdranken, koffie en thee

Prijs per persoon: € 16,00 (gedurende 4u na de maaltijd)

€ 18,00 (gedurende 5u na de maaltijd)



Buffet deluxe

Koud voorgerecht aan tafel (keuze uit samenspel vis of vlees of enkel 1 keuze uit de 6 gerechten):

VIS

Gerookte paling met curry en appeltjes

Tartaar van st Jacob noot en gerookte zalm met dressing van mierikswortel, rode ajuin

Terrine van kreeft en Noordzeevis

VLEES

Wit-Blauw op "de kapblok " met pesto en Parmezaanse kaas

Vitello Tonato met ansjovis, tonijnmousse

Gerookte parelhoen met structuren van rode biet

Warm tussengerecht vis aan tafel gebracht

Bouillabaisse van Noordzeetong, garnaal, zeebaars en mosselen peterselie aardappel

Gegrilde & gemarineerde zalmfilet 'Gravad lax' met graanmosterdsaus en groentenpuree

Gegrilde zeebaars met courgette en gedroogde tomaten, coulis van tomaat basilicum linguini

Pladijshaasje met kruidenboter, groene tuinbonen en een boter-sjalot saus brocolli mousse

Scampibrochette met Oosterse paprikasaus en limoenblaadjes eiernoedels

Warm buffet: vlees 2 keuzes maken

Varkenshaasje Duroc D'olives met Dijon mosterdsaus

Gepekeld brasvar filet met black well

Belgisch wit blauw met saus naar keuze

Varkenswangetje op lage temperatuur gegaard met krieckenbier, pastinaakpuree

Simmental dunne lende choron saus (+ 3.00 euro)

Lamsfilet met gele paprikasaus en rozemarijn (+3.00 euro)

Kalkoenroulade op een bedje van spinazie met een zachte paprikasaus

Steeds vergezeld van een assortiment seizoengroenten.

Keuze uit 2 aardappelbereidingen kroketten, frietjes, gratin, gebakken krieltjes

Dessertenbuffet deluxe uit eigen huis De Hoprank & koffie of thee

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 (soesjes, chocomousse,...) & Koffie/thee aan tafel bediend

BUFFET DELUXE exclusief dranken vis aan 69€/pp

OPTIE soep aan het buffet = meerprijs aan 5€/pp



WALK TALK DINE

Vanaf 50 personen

DEEL 1 'WALK TALK' (rechtstaand)

Receptie met cava, & sinaasappelsap gedurende 1 uur

- Fingerfood op statafels
- Twee koude degustatiebordjes (3 keuzes vis/ vlees / veggie)

Seizoenssoepje

DEEL 2 'DINE' (aan tafel)

Warme tafel in buffetvorm - uitgeserveerd in kommetjes

(4 keuzes: 3 stuks per persoon)

- VIS
- PASTA
- WOK
- VLEES

Twee desserts van de chef & koffie/theebuffet

2 mini-glasjes (keuze uit 3 soorten: bijv.: chocomousse, panna cotta, riz condé, tiramisu)

Walk talk dine inclusief receptie en formule dranken all-in (wijnen, frisdranken, bieren, waters) tot einde maaltijd aan 92,50 €/ pp





Walking wereld/ streetfood



Deze formule is eerder een walking formule zonder gedekte tafels

Receptie met cava en sinaasappelsap

- Tapasplank met fijne vleeswaren, kaas en scampi
- Grissini, tapenades, tomaatjes en olijven
- Seizoenskrakers

Wijntafel, frisdranken, bieren waters all-in tot einde formule

- 2 warme kommetjes (3 soorten worden rondgedragen)
- 4 wereldgerechten (een gedetailleerde lijst wordt opgesteld per seizoen)
 - Vis
 - Veggie
 - Gevogelte
 - Rood vlees

Voorbeelden: gelakt buikspek, tortellini met gorgonzola & pesto, pad thai / noedels / groene curry, risotto, pulled porc op briochebrood, rendang stoofpotje van rundsvlees ...

- 2 desserts van de chef (vb. tiramisu, panna cotta, riz condé, chocomousse)

Formule walking wereld inclusief receptie, wijnen, frisdranken, bieren tot einde maaltijd en koffie/theebuffet aan 79,50€/pp



DINE & SHARE FORMULE

Tijd voor een nieuw formule, geniet van een sharing concept dat gepresenteerd wordt op houten planken in het midden van de tafel bediend.
#sharingistrendy #nieuwconcept #proefvanverschillendegerechtjes

Receptie rechtsttaand met cava of sinaasappelsap & seizoen crackers met dip

-
Twee koude sharing bordjes (1 vis en 1 vees)

-
Twee warme sharing bordjes

-
Seizoenssoepje

-
Food bar met 3 hoofdgerechten

Vis

Wok of pasta

Vlees

-
Uitgebreid dessertenbuffet uit eigen huis "De Hoprank"
& koffie/theebuffet

Dine & share formule inclusief receptie, wijnen, frisdranken, waters en bieren all-in tot einde maaltijd aan 88 euro/ pp





BBQ/GRILL

Voor groepen vanaf 45 personen

VOORGERECHT aan tafel geserveerd

Seizoensduo van vis

HOOFDGERECHT Assortiment vlees – 4 stuks van 80 gram per persoon (assortiment 5 soorten)

- Kipfilet met Hoisin-marinade
- Simmental dunne lende
- Gelakt buikpsek
- Gepekeld melkzwijnrib
- Limousin

Warme groenten

Verskillende huisbereide sauzen: Mayonaise, kruidentartaar, pikante barbecuesaus, pickle saus (blackwell), champignonsaus

Broodmand

Uitgebreide salad bar

Upgrade opties vlees

Tournedos [100 gr pp] op z'n geheel gebakken met kruiden boter €4.50 /pp

Simmental [dunne lende] p €4.50 /pp

Lamskroontje met persillade per persoon €5.85 /pp

Papillot van schartong zalm mossel tomaat en courgette per persoon €4.50 /pp

Kinderformule BBQ (Vanaf 5 kinderen kan er een kinder BBQ formule besteld worden)

- Hamburger met ketchup en mayonaise
- Gebakken kipfilet & appelmoes
- Voorgegaarde frietjes

Formule BBQ standaard aan 54€/ pp

Kinderformule BBQ aan 25€/ pp



Feestmenu's

Dit zijn voorbeeldmenu's:
wij maken u graag een offerte op maat naargelang het seizoen!

Voorbeeldmenu

Voorgerecht vis
///
soep
///
Hoofdgerecht vlees
///
Dessert

Voorbeeldmenu aan 67 € /pp (excl. Dranken)

Luxemenu

hapje
///
Voorgerecht vis
///
Tussengerecht
///
Hoofdgerecht vlees
///
Dessert

Luxemenu 76€ /pp (excl. Dranken)



Kindermenu

- Kinderen jonger dan 4 jaar: gratis
- Receptie: 1/2e prijs
- Kindermenu vanaf 4 jaar tot en met 12 jaar aan € 35,00 (frisdranken, waters inbegrepen):

Kaaskroketten of garnaalkroketten of slaatje parmaham & meloen

///

Tomatensoep

///

Kipfilet / frietjes / appelmoes/ puree of balletjes in tomatensaus met puree

///

Kinderijsje of zelfde dessert als volwassenen

(indien dessertenbuffet +5 euro)

Kinderen mogen gerust ook dezelfde menu als de volwassenen nemen aan de helft van de prijs van de volwassenen.

Formule dranken nacht wordt niet aangerekend

EXTRA's

- Huur Springkasteel: € 90,00



Sweets for my sweet

Nagerechten

Tiramisu/ rode vruchten & mini bavarois van framboos	7
Moelleux van chocolade / vanilleijs / rode vruchten	7
Panna cotta chocolade / framboos & 2 minigebakjes	7
Witte brownie / vanille-ijs	7
Gebakje van appel / mokka-ijs / caramel	7
Bruidsgebak / frambozencoulis / verse vruchten	7
Huisbereide ijstaart / verse vruchten / frambozencoulis	7
Uiterst gevarieerde dessertkeuze op groot bord (mini-gebak, ijs, fruit, mousse,...)	8,50

Dessertenbuffet MINI (incl. Koffie/thee)

4 mini-dessertjes per persoon (6 soorten) & soesje inclusief Koffie/theebuffet	10,00
--	-------

Dessertenbuffet Deluxe (incl. Koffie/thee)

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 brûlée, tiramisu, mousses, riz-condé, soesjes), vruchtencoulis, vanillesausje, ... + Koffie/thee	15,00
Met toevoeging van flensjes met calvados en warme appeltjes of Suzette	17,00

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

Al onze desserts worden huisbereid door onze patissier, Diedrich Eylonbosch (Eylonbosch & zonen), die tevens ook de patisserie voor onze winkels 'de Hoprank' verzorgt vanuit onze eigen bakkerij-afdeling.

Koffie of thee naar believen	3,00
Koffie of thee naar believen met versnaperingen (petit-fours)	7,00

Torentaart i.p.v. van pièce montée: € 1,00/p meerprijs (mogelijk vanaf 70 pers)

Dansfeest

Formule genodigden dansfeest

Ontvangst met twee glaasjes cava of sinaasappelsap

Supplement : 2 koude of warme hapjes pp aan € 5,00/persoon

///

Dessertbuffet & koffie of thee naar believen

///

Formule dranken nacht gedurende 04 of 05 uur

Prijs gedurende 4 uur: € 45 / persoon

Prijs gedurende 5 uur: € 47 / persoon

Hartige hapjes voor in de vroege uurtjes:

Kaastafel met Frans brood, boter en vers fruit (meestal voor helft aantal gasten)	16,00/pp
Mix belegde mini-sandwiches + mini-broodjes zonder garnituur, eenheidsprijs:	2.70/stuk
Mix belegde mini-sandwiches + mini-broodjes met garnituur, eenheidsprijs:	3.00/stuk

Extra's

Personeelskost na 04 uur (per uur, per kelner) € 40,00

Onze partners

DJ Marc Doods / info@marcdoods.be / www.marcdoods.be / T: 052 21 18 47

DJ Eric Doods / eric.doods@hotmail.com / +32 (0)478 58 72 49

Dj negration

DJ New Line (Dirk Callaert) / www.discobar-newline.be / T: 0497 22 35 32

DJ Hans Gauchez / hans.gauchez@skynet.be /

Inkleding feestzaal / THEMA AANKLEDING: DoubleMp voor de aankleding/meubilair van de zaal, steeds welkom in de showroom om inspiratie op te doen voor uw event. Enkele thema's: IBIZA Style - WINTER wonderland - LOUNGY - BOHO chique - GREAT GATSBY - SUPERHELDEN - WESTERN - OOSTERS - FRANKRIJK - ...

G.C. Animaties - gcanimaties@gmail.com (clown, typetjes, ...)

Photobooth: <https://www.boeekenphotobooth.be/> (korting indien je via ons boekt)

Receptieformules: babyborrels, doop, verjaardag,...

Deze formules zijn mogelijk vanaf een aantal van 50 personen

Formule 1 - DESSERTBUFFET

Prijs per persoon €41

Onze kelners serveren u cava & sinaasappelsap. Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur

- Fingerfood: olijven, tomaatjes, tapenade, grissini
- Dessertbuffet met mini-dessertjes (chocomousse, crème brulée, tiramisu, ...), vanilleroomijs, soesjes, ... en koffie/ thee aan het buffet

Formule 2 – FEESTELIJKE RECEPTIE

Prijs per persoon €42

Onze kelners serveren u cava & sinaasappelsap. Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur. Onze chef zorgt voor een waaier van verzorgde koude en warme hapjes (8 per persoon)

Formule 3 – RECEPTIE & DESSERTENBUFFET

Prijs per persoon €45

Onze kelners serveren u cava & sinaasappelsap. Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur

- Onze chef zorgt voor twee koude en 1 warm aperitiefhapje
- Dessertbuffet met mini-dessertjes (chocomousse, crème brulée, tiramisu, ...) vanilleroomijs, soesjes, ... en koffie/thee aan het buffet

Formule 4 - DESSERT & BROODJES

Prijs per persoon €49

Onze kelners serveren u cava & sinaasappelsap. Ook frisdranken, bieren, rode en witte wijn, koffie of thee zijn inbegrepen gedurende 3 uur

- Receptie met een koud en een warm aperitiefhapje
- Dessertbuffet met mini-dessertjes en koffie of thee aan het buffet
- Onze chef zorgt voor 2 belegde minisandwiches per persoon

Formule 5:

Heeft u eigen suggesties? Laat ze ons weten en wij werken u een voorstel uit!

SUPPLEMENTEN:

Olijfjes, zongedroogde tomaten, zoutjes : + € 2 /persoon

Twee aperitiefhapjes: + € 5,00 /persoon

Twee mini-desserts = + € 5,00/persoon



MEER INFO GEWENST?

Maak vrijblijvend een afspraak via mail of tel. 052 35 35 36 om onze zaal te bezichtigen of stuur een mailtje voor een vrijblijvende offerte en mail volgend infoblad naar info@teaterhuyse.be

Datum feest	
Uur ontvangst	
Richtaantal feest	
Gelegenheid	
Gewenste formule	
Naam	
Adres	
Tel.	
Email	

Wij ontvangen u met plezier!
Aanmelden na bevestiging van de afspraak kan via onze winkel traiteur, brood & banket De Hoprank



TEATERHUYSE

FEESTZAAL | EVENTS



Tot binnenkort ...



Teaterhuysse
Gasthuisstraat 14 I 1745 Opwijk I
T 052 35 35 36
www.teaterhuysse.be
info@teaterhuysse.be