

FEESTGIDS

Geachte mevrouw, heer,

Hotel Serwir is **het** trefpunt in het Waasland voor vergaderingen, seminaries, recepties en feesten.

Dit **4-sterren hotel** met 79 elegante kamers, alle uitgerust met radio, TV, directe telefoonlijn, bad en/of regendouche, airco, wifi... staat garant voor een ideale infrastructuur en een aangenaam verblijf.

Voor luisterrijke recepties, ontvangsten en feesten, zoeken wij met onze creatieve keukenbrigade naar verzorgde presentaties van dagverse marktproducten.

Hotel Serwir beschikt over hedendaagse, **luxueuze salons** om uw feesten nog meer stijl te geven. Op een prachtig terras, met aangepaste tuin en een gemakkelijke verbinding met de feestzalen, kan u tot 750 genodigden ontvangen. Het hedendaags design van onze zalen zal uw genodigden verrassen en aan uw happening een exclusief tintje geven.

In **Brasserie Renardeau** kan u voor alles terecht. Een uitgebreide spijsskaart met verzorgde gerechten, specialiteiten en steeds wisselende suggesties, verzekeren u een budgetvriendelijk bezoek. De stemmige **bar** van het hotel wordt terecht **dé** ontmoetingsplaats in het Waasland genoemd.

Onze **vergaderzalen** zijn uitgerust met hedendaags didactisch materiaal en zijn bijzonder geschikt voor residentiële vergaderingen, presentaties, studiedagen e.d. In een afzonderlijke brochure bieden wij u onze diverse arrangementen aan.

Met **GRATIS WIFI** voldoen wij aan de hoogste eisen van de hedendaagse zakenman.

Ons gemotiveerd team van medewerkers kan **banketten** tot 400 personen en stijlvolle **recepties** tot 750 personen voor u verzorgen.

Aarzel niet ons te contacteren voor alle verdere informatie.

Wij staan steeds tot uw dienst voor alle verdere inlichtingen en danken u voor het in ons gestelde vertrouwen.

Sabine De Bruyne
Banqueting & Seminar Sales
sales@serwir.be – 03/778.05.11

Stefan D'Hondt
Chef de Cuisine

Dirk Macharis
Banketverantwoordelijke

Inhoud

1. Aperitieven, alcohol en frisdranken	4
1.1. DRANKEN	4
1.2. HUISWIJNEN	4
1.3. RECEPTIEFORMULES - drankpakketten	5
1.4. HAPJESFORMULES.....	6
1.5. UITBREIDINGEN BIJ RECEPTIESAMENSTELLINGEN.....	8
2. Walking Dinners (min. 50 personen)	10
2.1. BUSINESS	10
2.2. WALL-STREET	10
3. Feestmenu's	11
3.1. LUCCA	12
3.2. COLMAR.....	13
3.3. KINDERMENU	14
4. Buffetten	15
4.1. LUXE KOUD EN WARM.....	15
4.2. BREUGHEL.....	16
4.3. ITALIAANS BUFFET OF ZUIDERSE KEUKEN/WERELDKEUKEN	17
4.4. HUWELIJKSBUFFET	18
4.5. NAGERECHTEN	19
4.6. NACHTVERSNAPERINGEN.....	19
5. All-in avondfeesten (min. 50 personen)	20
5.1. ZILVER	20
5.2. GOUD	22
6. Forfaits	24
6.1. RECEPTIEFORMULES van 1 uur.....	24
6.2. DRANKENFORFAITS tijdens dansfeest.....	24
7. Wijnen	25
7.1. KURKRECHT	25
7.2. BANKETTEN, RECEPTIES MET VERBRUIK PER FLES	25
8. Kamers	26
9. Nuttige adressen	27

10. Organisatietips 29
11. Algemene voorwaarden.....31

1. Aperitieven, alcohol en frisdranken

1.1. DRANKEN

Per fles (volgens verbruik)

Water Aqua SERWIR (bruis-plat)	€ 7,00
Chaudfontaine (bruis-plat)	€ 7,50
Coca Cola (Normal – Zero) – Fanta	€ 8,50
Fruitsap	€ 8,50
Huiswijn wit – rood	€ 29,00
Méthode Traditionelle “Chevalier Royal”	€ 29,50
Cava “Bellisco”	€ 40,00
Champagne maison “Baron Albert Brut”	€ 60,00
Champagne “Louis Roederer Brut”	€ 75,00

Op aanvraag is er onze uitgebreide wijnkaart.

1.2. HUISWIJNEN

Witte huiswijn

Domaine le noble – IGP Cité de Carcassonne France

Land van herkomst

Frankrijk

Benaming

IGP Cité de Carcassonne – bordeaux

Jaartal

2016

Samenstelling

50% Chardonnay

50% Viognier

Deze wijn heeft een heldere gele kleur met tinten van groen.

Aroma van zwarte bes, peer en mango,

ondersteund door nuances van amandel en hazelnoot,

met bloemige toets van acacia en lelie, grapefruit en appelsienbloesem.

De lange afdrank is gekenmerkt door een fijne minerale toets.

Rode huiswijn

Domaine Les Hauts de Bel-Air

Land van herkomst

Frankrijk

Benaming

Bordeaux, Famille Sichel

Jaartal

2015

Samenstelling

70% Merlot

30% Cabernet

Deze wijn heeft een donkere granaatkleur met paarse reflecties.

De intense en wijnse neus van rode vruchten, zwarte bessen en bramen

getuigt van de kwaliteit van het grondstof.

Het vlees is rond en ongebruikelijk met een evenwichtige structuur

die de oorsprong onderscheidt zonder enige agressiviteit te tonen.

1.3. RECEPTIEFORMULES - drankpakketten

Formule 1

Schuimwijn méthode traditionnelle “Chevalier Royal brut” en fruitsap

1 uur	€ 13,50
1,5 uur	€ 21,00
2 uur	€ 25,00



Formule 2 - Cava “GranGesta brut” en fruitsap

1 uur	€ 21,00
1,5 uur	€ 29,50
2 uur	€ 36,50

Formule 3 - Huischampagne “Baron Albert brut” en fruitsap

1 uur	€ 25,00
1,5 uur	€ 34,50
2 uur	€ 44,00

Bij recepties, niet gevolgd door een banket, voorzien wij 1 kelner per 30 personen (+ barman) welke wij in rekening brengen aan € 41,00 per uur per kelner.



1.4. HAPJESFORMULES

€2.25 / stuk

Koude Hapjes

- Tartaar van zalm 'Label Rouge' met komkommer en zure room
- Blini met gerookte zalm en Philadelphia
- Kubus van gerookte zalm met kruidenkaas
- Avocadomousse met kingkrab, tomatenblokjes en kroepoek
- Koud mosselsoepje met curry
- Hapje met gerookte paling – rode biet en appel
- Tartaar van zeebaars met limoen
- Sushi (assortiment)
- Mini-vitello tonato (= kalfsrug, tonijnsaus en sweet drop)
- Praline van rundscarpaccio gevuld met steak tartaar
- Mousse van ganzenlever, brioche
- Hoorntje met geitenkaas, bieslook en krokant spek
- Rillette van eend

Vegetarisch

- Zoete aardappelsalade en handgerolde couscous
- Spiesje tomaat, mozzarella en basilicum
- Tatin van witloof

Warme Hapjes

- Gefrituurd schartongreepje (goujonette) met verse tartaarsaus
- Scampi met zongedroogde tomaat en mozzarella gebakken in Breydelspek
- Warme oester Florentine (spinazie en Hollandse saus) supplement + € 0,75
- Gebakken Sint-Jacobsnootje met tapenade van tomaat
- Gratin van vis met schaaldierensaus
- Luxe mini-kroketjes (keuze uit: Breydelham, garnaal, kaas, geitenkaas of zwezerik)
- Oriental Cigar (langwerpig loempiaatje met kip)
- Mini-hamburgertje
- Mini-asperge Flamande (seizoen)
- Dim sum (Japanse ravioli) garnalen-groenten-kip
- Quiche met courgette en garnalen
- Bladerdeegje met spinazie en fetakaas
- Duizendblad met camembert en Coppa
- Caviaar van aubergines en Chorizo
- Gevulde champignon met tomaat, venkel en chorizo

Vegetarisch

- Gevulde champignon met tomaat en venkel
- Muffin met tomaat

Tipzakje frietjes

€ 3,50 per stuk

Mini-soepjes

- Cappucino van kreeft
- Agnes Sorel (kippenroomsoepje)
- Gele wortelsoep met Roquefort **VEGE**
- Velouté van witloof met noordzeekrab
- Consommé (bouillon met groenteparels)
- Aspergesoepje (seizoen)

Mini-dessertjes

- Assortiment zanddeegtaartjes
 - Abrikoos almond
 - Chocolade praliné
 - Limoen
 - Appel vanille
 - Caramel almond
 - Peer chocolade
- Assortiment zoete macarons
 - Tiramisu koffie
 - Pistache en chocolade
 - Limoen en framboos
 - Vanille en cherry
 - Orange en chocolade
 - Mango en coconut
- Assortiment luxe mini-éclairs
 - Pistache
 - Chocolade
 - Vanille
 - Lemon
 - Gezouten caramel
 - Framboos

Hapjes per stuk	€ 2,25
5 stuks	€ 10,00
7 stuks	€ 14,00
9 stuks	€ 18,00

1.5. UITBREIDINGEN BIJ RECEPTIESAMENSTELLINGEN

Eén of ander buffet kan supplementair aan een receptieformule of walking dinner toegevoegd worden. Gelieve een minimum van 5 buffetten voor het gezelschap te voorzien indien er geen andere catering gewenst is.

Beenham

De ham is in een sokkel geplaatst. Wij serveren hierbij mosterd, boerenbrood en een slaatje van zeer dun gesneden witte kool en sjalot aangemaakt met olijfolie. Geserveerd op een bordje met een vorkje.
€ 6,00 per persoon

Gandaham

De ham is in een sokkel geplaatst. Geserveerd met “ciabatta” brood en in fijne dobbelsteentjes gesneden tomaat, geparfumeerd met verse basilicum of pareltjes van meloen, gemarineerd in rode Porto. Geserveerd op een bordje met een vorkje.
€ 7,50 per persoon

Ganzenlever

Aan dit buffet serveren wij 2 soorten ganzenlever, zijnde natuur en met rozijntjes. U krijgt hierbij warme brioche broodjes en een gelei van Pineau des Charentes. Geserveerd op een bordje met een vorkje.
€ 13,50 per persoon

Zalm

Wij serveren uw gasten drie verschillende soorten zalm (gerookte, gemarineerde en tartaar van zalm).
€ 7,50 per persoon

Scandinavië

Wij serveren uw gasten aan dit buffet Scandinavische visspecialiteiten: gerookte zalm, gravlax van zalm, terrine van kabeljauw, gemarineerde haringen... Met bijpassende garnituren en brood geserveerd.
€ 12,75 per persoon

Garnalen

Een slaatje met garnalen, in fijne reepjes gesneden sla, tomaat, mimosa van hardgekookte eieren, mayonaise of cocktailsaus. Geserveerd op een bordje met een vorkje.
€ 14,75 per persoon

Food cocktails:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| - Kip en ananas | € 4,50 / stuk |
| - Garnalen / eimimosa | € 5,50 / stuk |
| - Tonijn en tomaat | € 4,50 / stuk |
| - Gandaham en meloen | € 4,50 / stuk |

Oesterbuffet (niet voorradig in april-mei)

“Creuses” oesters op ijs met bijpassende garnituur: peper, citroen en oesterbrood.
€ 210,00 per 100 stuks

*Minestrone*soep

Standje met de traditionele minestrone soep met Parmezaanse kaas.

€ 8,00 per persoon

Velouté Agnes Sorel

Kippenroomsoep met garnituur van gerookte ossentong en paddenstoelen.

€ 8,00 per persoon

Lam

Aan dit buffet worden gepersilleerde en gebakken lamskroontjes à la minute gesneden tot ribbetjes. Geserveerd met een zuiderse ratatouille op een bordje met mini-gratin.

€ 9,50 per persoon

Paella Valenciana

Een rijkelijk gevulde Spaanse paella uit een grote paellapan. Ingrediënten zijn: rijst met saffraan, konijn, kip, inktvisringen, scampi, gamba en mosseltjes. Geserveerd op een klein bordje.

€ 10,75 per persoon

Veggie

In een shafing dish voorzien wij een vegetarisch gerecht. De gebruikte ingrediënten zijn: rijst, verse groentjes, kampernoelies en tofu (sojakaas). Geserveerd op een klein bordje.

€ 7,00 per persoon

Gentse Waterzooi

De echte Gentse, geserveerd met verse groenten en aardappelen.

€ 9,00 per persoon

Pasta met roomsausje en scampi

Pasta met gebakken scampi, roomsausje, fijne groenten en verse kruiden.

€ 9,00 per persoon

Vol-au-vent Ostendaise

Bladerdeeggebakje, gevuld met diverse soorten vis zoals kabeljauw, zalm, mosselen, grijze garnalen en een kreeftensausje.

€ 9,50 per persoon

Tongrolletjes Normande

Slibtongetjes Normande met Duchesse aardappelen.

€ 9,50 per persoon

Stoofvlees

Traditioneel stoofvlees met frietjes.

€ 9,50 per persoon

Zoet

Wij bieden uw genodigden het laatste halfuur van de receptie een variëteit van drie mini-desserts aan. Wij voorzien hierbij een kopje mokka voor de liefhebbers.

€ 8,50 per persoon

2. Walking Dinners (min. 50 personen)

2.1. BUSINESS

Mi cuit van tonijn en zalm
Rundscarpaccio

Velouté van butternut met espuma van gerookte paling

Tongrolletjes Florentine (met spinazie) en Duchesse aardappelen
Suprême van parelhoen , rode wijnsaus, zelf van gele wortel en spekaardappelen

Mini chocolade moëlleux en pastel de nata

Prijs per persoon:

met huiswijnen

€ 46,50

met geselecteerde wijnen

€ 61,50

€ 66,50

2.2. WALL-STREET

Oestertje met zijn garnituur **(seizoen)**
Noorse gerookte visshotel
Carpaccio van rund met pesto en chiboust van parmezaan

Rijk gevuld vissoepje
Heldere bouillon met rundsvleesreepjes en fijne groenten

Gekonfijte lamsschouder, Niçoise, stevige jus, gratin dauphinois
Tongrolletjes "Maltaise" (appelsiensaus) en puree aardappelen
Gepekeld speenvarkentje met gewokte groenten en gebakken aardappelen, mosterdsausje

Mini chocolade moëlleux, chocolademousse, ijsroom, profiterolles, appeltaart

Prijs per persoon:

met huiswijnen

€ 62,50

met aangepaste wijnen

€ 80,00

€ 87,50

De voorgerechtigtes worden in kleine bordjes of kopjes aangeboden.

De hoofdgerechten worden in bain-marie gepresenteerd.

3. Feestmenu's

Aan de hand van onze menusuggesties kunt u zelf een menu samenstellen naar eigen smaak en prijsklasse.

Wij geven u graag advies bij het samenstellen van uw menu, naargelang het aantal personen en/of de aard van uw banket.

De voorgestelde gerechten worden geserveerd vanaf 15 personen. **Buffetten vanaf 50 personen.**

De hoofdschotel wordt geserveerd met aangepaste groente- en aardappelgarnituur. Dit wordt bepaald in functie van het seizoen en de marktaanvoer.



3.1. LUCCA

Sint-Jakobsvruchten (coquilles) op zalf van gele wortel, sabayon van Pineau de Charentes, geglaceerd
(onder de grill)

of

Tompouce van traaggegaarde zalm, licht gerookte zalm, zure room en verse kruiden

of

Surf en turf (combinatie vlees en vis)

Vitello Tonato, gerookte zalm en mini tomaat-garnaal

of

Millefeuille met kalfszwezerik, wokje van champignons en licht Portosausje

Kervelsoep met zure room en gerookte forel

of

Heldere kippensoep met julienne van kruidenflensjes

of

Oostendse vissoep met fijne groenten en vlokken van kabeljauw

Gevulde Bressekip, seizoensgroenten, stevige jus en kroketten

of

Varkenshaasje, groentewokje en jus met dragonmosterd, gratin van aardpeer

of

Varkensrug Duroc D'Olives onder peterseliekorst, groentekrans en gratin dauphinois

of

Kalfskroon, seizoensgroenten, stevige kalfsjus en Anna aardappelen (gratin zonder room)

Dessertenbordje

of

Uitgebreid nagerechtenbuffet (suppl. € 12,00)

Prijs per persoon:		€ 47.00
	met huiswijn	€ 64.50
	met geselecteerde wijnen	€ 72.00

Nabediening van het volledige hoofdgerecht € 9.00 per persoon

3.2. COLMAR

Halve kreeft en Belle Vue
of
Tapas van ganzenlever
of
Sint-Jakobsvruchten en buikspek, zalf van knolselder

Zeebaars op zeekraal en jus van krab
of
Risotto met boschampignons en krokante kalfszwezerik
of
Halve kreeft met Zuiderse nage
(supplement volgens dagprijs)
of
Heldere bouillon van bressekip en ganzenleverkubusjes

Sorbet naar keuze

Eendenborst, geglaceerde uitjes, zalf van jonge wortel, Anna aardappel en jus met kriek
of
Lamskroon uit de sisteron, onder kruidenkorst, seizoensgroenten, stevige jus en gratin dauphinois
of
Ossenhaas "Rossini" gebakken ganzenlever, toast, groentepuree en jus met truffel, aardappeltaart
of
Gebraden kalfsrug, zalf van ratatouille, rodewijnsaus
of
Medaillon van tong, roomsausje met prei, duchesse aardappelen

Dessertenbord naar keuze
of
Uitgebreid nagerechtenbuffet (suppl. € 12,00)

Prijs per persoon:	€ 63.00
met huiwijn	€ 80.50
met geselecteerde wijnen	€ 88.00
Nabediening van het volledige hoofdgerecht	€ 9.00 per persoon

3.3. KINDERMENU

Tomatensoep met balletjes
of
Kaaskroket

Kipfilet met appelmoes en frietjes
of
Frikandel met frietjes en sausjes
of
Kidssteak met frietjes, sla en bruine jus
of
Fishsticks met puree en tartaarsaus
of
Bolletjes in tomatensaus met frietjes

Kinderijsje

Aperitief kinderchampagne en frisdrank tijdens de menu inbegrepen

Prijs per kind:

€ 31.50

4. Buffetten

4.1. LUXE KOUD EN WARM

Koud

Rijkversierde zalm met fantasietje
Gemarineerde zalm en gerookte zalm
Tomaten gevuld met grijze garnalen
Gerookte forel met garnituur
Runds- en varkensgebraad
Gevulde mimosa eitjes
Fijne vleeswaren
Haringfantasie

Salades

Aardappelsalade met fijne uitjes
Tomatensalade
Geraspte wortelen
Pesto-pastasalade
Gemarineerde groenten
Couscous met olijfolie en koriander
Komkommersla
Aangepaste sauzen

Warm (waarvan 3 te kiezen)

Zetongrolletjes Dugléré
Bami-scampiwok
Savourette met paddenstoelenroomsaus
Krokante hoevekip, saus Véronique
Gebakken aardappelen, gratin dauphinois, pasta
Groenten van het moment

Prijs per persoon:

met huiswijnen

€ 60,00

€ 80,00

Kunnen eventueel verkregen worden als toevoeging aan het buffet:

Halve kreeft Belle Vue

dagprijs

Oesters: (niet in april-mei)

“Creuses” Oesters op ijs met bijpassende garnituur:
peper, citroen en oesterbrood.
(per 100 stuks)

€ 210,00

4.2. BREUGHEL

Koude voorgerechten

Gepocheerde zalm met garnituren
Koude kippenboutjes met fruit
Belgische vleeswaren zoals kip-kap, salami, gehaktbrood
Koud varkensgebraad met zuurgarnituur
Gekookte beenham
Gedroogde ham op klem
Boerenpastei met groentepickles

Salad bowls

Krokante ijsbergsla met gebakken spekreepjes
Russisch ei

Salades

Aardappelsla, rijstsla, tomatensla, gemengde salade, geraspte wortelen- en knolseldersla, komkommersla, zure uitjes, zure augurkjes

Warm (waarvan 4 te kiezen)

Konijn met pruimen
Gesmoorde vleesribbetjes
Bloedworst en witte worst met appelmoes
Lauw-warm gebakken Breughelspek
Gekookte ossentong in Madeirasaus
Vlaamse runderstoverij
Savourette, licht gezouten varkensrugfilet met jus
Bouletjes in tomatensaus
Vleesbrood met warme krieken
Gebakken kip met appelmoes
Gebakken aardappeltjes - stoemp

Kaas

Wij voorzien 3 soorten kaas (ongeveer 150 gram) bijvoorbeeld:
Belgische Brie, Château d'Arville en Maredsous

Uit de zoete keuken

Pannenkoekjes met siroop of suiker, pudding, rijstpap met bruine suiker
Pruimen-, abrikozen- en appeltaart

Aangepaste sausjes: mayonaise, tartaar, mosterd, cocktail

Broodbuffet met diverse soorten brood

Buffetje met koffie, thee en koekjes

Prijs per persoon:

met huiswijn en/of bieren

€ 52,50

€ 72,50

4.3. ITALIAANS BUFFET OF ZUIDERSE KEUKEN/WERELDKUKEN

Koude voorgerechten

Carpaccio van rund met rucola en parmezaankrullen
Avocado met zeevruchten
Vitello tonnato
Italiaanse ham met meloen
Bruschetta's
Carpaccio van zalm
Antipasta (salami, copa di parma, ham, Bresaola)

Saladbouls

Insalata caprese
Salade van Gamba
Salade met scampi, pesto, rucola en parmezaan

Rauwkost

Zongedroogde tomaat, artisjok, olijven
Pasta met verse kruiden – rijst met paprika
Worteltjes, knolselder, komkommer, tomaat, sla

Focaccia - Ciabatta

Minestrone

Warm (waarvan 2 te kiezen)

Vegetarische Lasagne
Saltimbocca Romana
Sauté de veau Marengo
Ravioli met spinazie en ricotta
Osso Bucco
Rollade van hoevekip met duxelle en tomaat met basilicum
Konijn met olijven, tomaat, look, kappertjes en paddenstoelen
Gebakken scampi putanesca (pikant, met pepertjes)

Pasta

Fusilli – Taglioni – Fettucini
Tomatensaus – Bolognaise – Pesto

Pizza

Margherita

Nagerechten

Tiramisu – Frittelli di San Giuseppe (Boule de Berlin)
Mascarponeroom met ananas en aardbei
Clafoutis van vijgen/kersen – Cassata van Carloforte
Roomijs – Sabayon – Citroentaart – Soepje van bosvruchten - Rozijnencake

Prijs per persoon:

met huiswijn

€ 65,00

€ 85,00

4.4. HUWELIJKSBUFFET

Koud

Gepocheerde en versierde zalm
Gemarineerde zalm met garnituren
Tomaten gevuld met grijze garnaaltjes
Carpaccio van rund met olijfolie en Parmezaan
Taboulé met munt, citroen en koude Scampi
Kruidig gemarineerde en gebakken kippenboutjes
Caesar Salad met gegrilde kip
Gandaham met meloen

Salades

Aardappelsalade met fijne uitjes, pastasalade, creoolse rijstsalade
Groene sla, salades van tomaat, komkommer, geraspte wortel, knolselder
Gevulde mimosa eieren

Warm (waarvan 3 te kiezen)

Gestoomde zeetongrolletjes Normande (witte wijnsaus, mosseltjes, paddenstoelen en garnaaltjes)
Gebakken scampi , gewokte groentjes, saus Nantua
Saltimbocca alla Romana (kalfsmedaillon gewikkeld in gerookte ham, gebakken met salie en Marsalajus)
Stoverijtje van lamsvlees met seizoensgroentjes
Speenvarkenkoteletjes, gebakken, archiduc (roomsaus met paddenstoelen)
Rundsvlees gebakken, seizoensgroenten en pepersaus

Gebakken aardappelen, aardappelmousseline en seizoensgroentjes

Nagerechten

Verse fruitsla
Pannenkoekjes
Chocoladeschuim, tiramisu, crème brûlée
Assortiment gebak en patisserie
Vanille en mokka roomijs
Advocaat, nootjes, caramelsaus en slagroom

Mokka met koekjes

Prijs per persoon: € 72,50
met huiswijn € 92,50

Meer info over aperitiefformules vooraf en drankenforfaits na het buffet voor tijdens het dansfeest vindt u op pagina 24.

4.5. NAGERECHTEN

Uitgebreid nagerechtenbuffet (aangepast aan seizoen) € 20,00

Huwelijks-of jubileum-of verjaardagstaart inclusief in buffet (smaken naar keuze)

Duo chocolademousse

Tiramisu

Ruime variatie patisserie en mini gebakjes

Sabayon

Seizoensfruit

Flensjes

Rijstpap

Croque en bouche

Crème caramel

Ijs en sorbet

Chocoladefontein met fruitspiesjes, marshmallows en meringue
(vanaf 100 pers. grote fontein)

Mand met vers fruit

€ 4,00 per persoon

Verse fruitsla (samenstelling volgens seizoen)

€ 4,00 per persoon

Franse en Belgische kazen bij het buffet

€ 14,75 per persoon

Aparte bruidstaart

€ 12,50 per persoon

4.6. NACHTVERSNAPERINGEN

- Mini-hamburgers met gebakken ui en ketchup

€ 3,50 per stuk

- Bakje frieten met mayonaise

€ 3,50 per stuk

- Mini-sandwiches met ham en kaas

€ 2,50 per stuk

- Wrap met Serrano, rucola en parmezaan

€ 3,50 per stuk

- Croque Monsieur uit het vuistje met ketchup

€ 3,50 per stuk

5. All-in avondfeesten (min. 50 personen)

Vanaf aperitief formule tot drankenforfait tijdens drankfeest

5.1. ZILVER

Ontvangst en aperitief 19.00 uur tot 20.00 uur
Méthode traditionnelle
3 feestelijke aperitiefhapjes

Feestmenu 20.30 uur tot 23.00 uur
De gerechten worden gekozen uit het menu op volgende bladzijde.

Dranken tijdens de feestmaaltijd
Tijdens het diner voorzien wij de huiswijnen, mineraalwater en mokka na het diner.

Dranken tijdens het dansfeest 23.00 uur tot 03.00 uur
Drankenforfait (formule 1) met vrije keuze van bieren en frisdranken.

Drankenforfait tijdens dansfeest + huiswijn + duvel/trappist + € 3,00 per persoon
Inclusief personeelsvergoeding tussen 24.00 uur – 03.00 uur.
Na 03.00 uur worden de consumpties verrekend volgens het verbruik en zijn de beschreven vergoedingen (personeel) van toepassing.



MENU ZILVER

Carpaccio van Simmental rund, rucola, pesto en chiboust van parmezaan
of
Salade Folle met Gamba, garnalen, Sint-Jacobsvrucht (coquille), ganzenlever en Serranoham
of
Geglaceerde tongfilet (onder de grill) , bladspinazie, mousseline met Duvel

Velouté “Agnes Sorel” , kippenroomsoep (suppl. € 8,00)
of
Witloofsoep met Breydelham (suppl. € 8,00)
of
Heldere rundsbouillon met tomaat en kervel (suppl. € 8,00)

Suprême van parelhoen met groentekrans, stevige jus en kroketjes
of
Varkensrug “Duroc bataille” ,spekboontje en gebakken witloof, aardappelgratin
of
Eendenborst met gekarameliseerde appel en stevige jus
of
Huwelijk van reuze Gamba en zeetongfilet, roomsaus met wit van prei en hertoginneardappel

Dessertenbord naar keuze
of
Uitgebreid nagerechtenbuffet (suppl. €12.00)

Prijs per persoon € 82.50

Indien cava als aperitief in plaats van schuimwijn + €5.00 per persoon
Indien champagne als aperitief + € 10.00 per persoon

5.2. GOUD

Ontvangst en aperitief 19.00 uur tot 20.00 uur
Méthode traditionnelle
4 feestelijke aperitiefhapjes

Feestmenu 20.30 uur tot 23.00 uur
De gerechten worden gekozen uit het menu op volgende bladzijde.

Dranken tijdens de feestmaaltijd
Tijdens het diner voorzien wij de huiswijnen, mineraalwater en mokka na het diner.

Dranken tijdens het dansfeest 23.00 uur tot 03.00 uur
Drankenforfait (formule 1) met vrije keuze van bieren en frisdranken.

Drankenforfait tijdens dansfeest + huiswijn + duvel/trappist + € 3,00 per persoon
Inclusief personeelsvergoeding tussen 24.00 u – 03.00 uur. Na 03.00 uur worden de consumpties verrekend volgens het verbruik en zijn de beschreven vergoedingen (personeel) van toepassing.



MENU GOUD

Gerookt vissersbordje “New Style” (zalm, paling, forel, sprot, kruidencake)
of
Carpaccio van kabeljauw met Griekse yoghurt en wakamé
of
Salade Niçoise met Ventresca tonijn
of
Bisque van strandkrab en langoustine met rijke garnituur
of
Helder nat van Bressekip “Celestine” met julienne van kruidenflensjes

Salade “Folle” XL met Gamba, garnalen, gebakken zwezerik, ganzenlever en Mangalica ham
of
Geglaceerde langoustinestaartjes met bladspinazie en champagne
of
Filet van griet met zeekraal en lamsoor (zee-aster/limoenkruid) , jus van Muscat wijn

Ossenhaas “Wellington” New Style, groentepuree, stevige jus met Madeira
of
Eendenborst, rosé gebraden, zalf van geelwortel, spekboontjes, lauwe tomaat, jus met truffel
of
Kalfskroontje en –zwezerik met fantasie van wortel
of
Zeetongfilet en Lotte, jus van Muscat en seizoensjulienne

Dessertenbord naar keuze
of
Uitgebreid nagerechtenbuffet (suppl. € 12.00)

Prijs per persoon € 97.50

Indien cava als aperitief in plaats van schuimwijn + €5.00 per persoon

Indien champagne als aperitief + € 10.00 per persoon

6. Forfaits

6.1. RECEPTIEFORMULES van 1 uur

<i>Formule 1</i> Schuimwijn Chevalier Royal en fruitsap (pilsje of water/cola op vraag geen probleem) 3 aperitiefhapjes & zoutjes/olijven	€ 19,00 per persoon
<i>Formule 2</i> Cava "Bellisco" en fruitsap (pilsje of water/cola op vraag geen probleem) 3 aperitiefhapjes & zoutjes/olijven	€ 24,00 per persoon
<i>Formule 3</i> Champagne Maison "Baron Albert Brut" en fruitsap (pilsje of water/cola op vraag geen probleem) 3 aperitiefhapjes & zoutjes/olijven	€ 29,00 per persoon

6.2. DRANKENFORFAITS tijdens dansfeest

Voor avondfeesten bieden wij U volgende drankenforfaits aan tot 03.00 uur

<i>Forfait 1</i> Maes, Palm, Brugs witbier, Blonde Grimbergen mineraalwater, spa, Coca Cola, fruitsap, koffie of thee	€ 21,00 per persoon
<i>Forfait 2</i> Maes, Palm, Brugs witbier, Blonde Grimbergen, Trappist, Duvel mineraalwater, water, Coca Cola, fruitsap, koffie of thee witte en rode huiswijn	€ 25,00 per persoon

Alle drankenforfaits starten na de koffiedienst van het banket en zijn voorzien tot het einde van de afgesproken forfait.

Als andere dranken aan het voorgestelde assortiment worden toegevoegd, zullen deze per stuk worden verrekend aan gangbare prijzen. Bij verlenging na de forfait worden de dranken verrekend per stuk.

Laat-avondgenodigden

U kan later op de avond een aantal genodigden laten aansluiten bij het avondfeest.

Dit gebeurt vanaf het dessertenbuffet. Wij vragen een minimumverbruik van € 45,00 voor de laatavondgasten. (dessertenbuffet € 20,00 + drankenforfait € 25,00)

Het aantal avondgasten dat er bij komt mag niet meer zijn dan 40% van het totaal aantal gasten.

7. Wijnen

Hotel Serwir stelt u een uitgebreide wijnkaart voor.

Onze menu's zijn ofwel huiswijn inclusief ofwel geselecteerde wijnen inclusief.

Indien u een menu wenst te bespreken met wijn inbegrepen staan wij u graag bij. Wij bieden u ook een vakkundig budgetadvies.

7.1. KURKRECHT

Indien u uw eigen wijnen wil schenken tijdens uw feest, rekenen wij per fles € 17,50 kurkrecht aan, voor magnum flessen is dat € 35,00. Voor champagne vragen wij € 20,00 kurkrecht en € 40,00 voor magnum flessen.

U levert ons uw wijnen en/of champagnes minstens 3 dagen voor het feest.

7.2. BANKETTEN, RECEPTIES MET VERBRUIK PER FLES

Champagnes

Champagne maison Baron Albert brut	€ 60,00
Champagne Louis Roederer	€ 75,00
Champagne Louis Roederer Magnum	op aanvraag

Schuimwijn

Méthode traditionnelle Chevalier Royal brut	€ 29,50
Cava Bellisco	€ 40,00

Huiswijn

Domaine Le Noble – Pays de la Carcassonne	€ 29,00
Les Hauts de Bel Air – Bordeaux	€ 29,00

Geselecteerde wijnen

Wij passen de wijnen aan naargelang het door u uitgekozen menu.

Vraag vrijblijvend onze uitgebreide wijnkaart.

8. Kamers

De genodigden die in het Hotel wensen te overnachten genieten van een “party rate”, een speciale prijs voor feestvierders.

Bruidspaar (min. aantal op feest = 100 personen): gratis kamer met ontbijtbuffet

Vraag naar onze speciale PARTY RATE

Alle kamers hebben aparte badkamer, toilet, televisie, airco en telefoon.
(* Airco niet aanwezig op single kamers)

Superior kamer



9. Nuttige adressen

In alle zalen is stemmige achtergrondmuziek voorzien. DJ of orkest worden door de inrichters rechtstreeks besproken. Alle spijzen en dranken voor DJ's, orkesten en hun respectievelijke technische ploegen zijn voor rekening van de inrichters. Wij beschikken over diverse adressen welke wij kunnen aanbevelen.

Keyboard/orgel (1 persoon)

- Patrick Verstiggel 03/755.15.26 of 0496/964.001
www.patrickverstiggel.be

Muzikant + zangeres

- Freestyle Music 0485/70.14.82
freestylemusic@hotmail.com

Orkesten

- FDM-Band (professionele live muziek voor elk publiek) 0473/52.14.88
www.fdm-band.be
info@fdm-band.be
- Disco & Soulband - Marc Tuerlinckx 0497/21.94.36
www.smoothflavour.be
info@smoothflavour.be

DJ's

- Ludwigs' DJ Team 09/369.18.10
- DJ Eurnie 0476/302.557
dj.eurnie@gmail.com
- Peter Foubert 09/346.55.78

Ceremoniemeesters

- Dirk Stuer: Grote Baan 16, 9250 Waasmunster 03/772.10.91
- Dirk Van Bogaert: Bellestraat 34 bus 2, 9100 Sint-Niklaas 03/777.66.24

Ceremoniewagens

- Luc Pauwels Projects 03/777.32.48
(oldtimerbussen – VIP bus – Limousines – Oldtimers)
www.ceremonieLpp.be
Lpp@skynet.be

Ballondecoratie

- Balloon Stop 03/776.77.11
www.balloonstop.be

Bloemist

- 't Groene huis

03/744.16.55

Relatiegeschenken – logochocolade

- Wim Vyverman
www.chocolade-atelier.be

0473/99.99.96

Eventbureaus

- Acse Events – Sigrid Broddelez
www.acsevents.be
Sigrid.broddelez@acsevent.be

0477/525.756

- Philippe Draps
www.philippedraps.be

03/710.81.60

- Tiercé Events
www.tierce-events.be
info@tierce-events.be

09/374.64.63

Exclusief meubilair (lounge, verlichte bars,...)

- MT Events
www.feestmeubilair.be
info@feestmeubilair.be

0472/97.40.57

10. Organisatietips

1. Decoratie

Wij voorzien kaarsen op de tafels en standaard bloemendecoratie. (glazen vaasjes met 1 bloem)
Indien u bloemstukjes wenst te bestellen kan dit via onze huisbloemiste mits meerprijs.
tgroenehuis@skynet.be of 03/744.16.55

2. Tafelschikking

Op basis van het opgegeven aantal personen kunnen wij U verschillende tafelschikkingen voorstellen.
Wijzigingen hieromtrent dienen ons op voorhand voorgelegd te worden teneinde ze naar realiseerbaarheid te kunnen toetsen.

Ronde tafels:	diameter 1.60 m	maximum 10 pers.
Ovale tafels:	lengte 1.80m x 1m	vanaf 10 pers.
Receptietafels:	bij recepties voorzien wij hoge receptietafels	

3. Inrichten van de zalen

Gelieve te noteren dat bij manifestaties of tentoonstellingen, Hotel Serwir niet verantwoordelijk is voor het tentoongestelde materiaal en/of producten.

4. Muziek

In onze banketzalen is altijd achtergrondmuziek voorzien.
Indien u een DJ of een orkest nodig heeft, kunnen wij u enkele voorstellen doen. (zie nuttige adressen)
U bent vrij om zelf uw DJ te kiezen.

5. Huwelijksfeest

Bij huwelijksfeesten bieden wij een kamer aan voor het bruidspaar.

6. Vestiaire

Een bewaakte vestiaire kan voorzien worden mits een toeslag van € 40,00 per uur voor een vestiairedame.

7. Parking

Onze ruime parking staat gratis ter beschikking van uw gasten, doch op eigen risico.
De parking biedt plaats voor 150 wagens.

8. De zaalhuur

De huurprijs van de zalen is in de prijs van het menu inbegrepen.
Alle gerechten worden steeds door Hotel Serwir geleverd.
Indien u zelf wenst in te staan voor de levering van de wijnen, dient u dit op voorhand met ons af te spreken, dan wordt een kurkgeld/ schenkrech aangerekend.

9. Kelners

De bediening is in onze prijzen inbegrepen. (Tenzij anders vermeld wordt).

10. Menukaarten en naamkaartjes

Het hotel kan menukaarten drukken aan € 2,00 per stuk.
Naamkaartjes of tafelkaartjes kunnen verkregen worden aan € 0,50 per stuk.

11. *Familieontbijt*

Mogelijkheid tot het organiseren van een gezellig familieontbijt, de ochtend na uw feest. Wij serveren u het ontbijt tot 11u00, indien u wenst kunnen wij u een apart salon voorstellen waar u tot latere tijdstippen het ontbijt kunt nuttigen.

12. *Proefmenu*

Na alle afspraken betreffende uw menu, kan u, indien gewenst, de gekozen gerechten proeven. Kleine wijzigingen kunnen nadien besproken worden. Voor dit diner verwachten wij maximum 6 personen.

U betaalt het menu aan

€ 40,00 per persoon.

Aperitief, wijnen en koffie worden door Hotel Serwir aangeboden. Gelieve de datum voor een proefmenu minimum 1 week op voorhand vast te leggen.

13. *Praktische informatie*

Voor banketten dient het definitieve aantal aanwezigen bij benadering ten laatste 10 dagen vooraf medegedeeld te worden. Dit kan nog tot 48u vooraf gewijzigd worden met enkele personen. Het laatst opgegeven aantal zal in rekening gebracht worden.

Voor reservaties van een zaal kan een optie genomen worden. Opties zijn vrijblijvend en zonder verplichting.

De reservatie van de zaal staat definitief vast na betaling of storting van een voorschot van € 2.000,00 op het rekeningnummer BE48 4070 0668 7127.

In geval van annulatie blijft dit voorschot eigendom van NV Serwir-Renardeau.

Bij kleinere banketten wordt ander bedrag voorschot bepaald na bespreking.

Een tweede voorschot zal betaald worden 1 maand voor het banket.

De annulatievoorwaarden vindt u op het einde van deze gids.

14. *Bijkomende of laatavondgasten vanaf dessert*

U kan later op de avond een aantal genodigden laten aansluiten voor het avondfeest.

Dit gebeurt vanaf het dessertenbuffet. Wij vragen een minimumverbruik van € 45,00 voor de laatavondgasten.

Het aantal avondgasten dat er bij komt mag niet meer zijn dan 40% van het totaal aantal gasten.

15. *Prijzen*

Onze prijsvermelding is inclusief BTW.

11. Algemene voorwaarden

De klant accepteert bij de ondertekening van de offerte de Algemene Voorwaarden conform aan de horeca wetgeving en de voorwaarden hieronder vermeld.

Artikel 1 : Toepasselijkheid

1. De ondertekening van de offerte geldt als aanvaarding van de algemene voorwaarden. OF Het betalen van een bevestiging in geld of overschrijving geldt als aanvaarding van de algemene voorwaarden.
2. Ingeval van betwisting zijn enkel de Rechtbanken van Sint-Niklaas bevoegd. Valt de betwisting onder de bevoegdheid van de Vrederechter, dan is enkel het Vredegerecht van Sint-Niklaas bevoegd.
3. De klant is in alle gevallen er toe gehouden zich in regel te stellen met de reglementering dewelke van toepassing is op de door hem georganiseerde activiteiten die plaats vinden in de door hem gehuurde lokalen.
In geval van nalatigheid in hoofde van de klant kan de feestzaaluitbater in geen geval contractueel mede aansprakelijk worden gesteld. De feestzaaluitbater beschikt der halve over een recht van verhaal tegen de klant.
4. Deze overeenkomst wordt beheerst door het Belgisch recht .

Artikel 2: De prijzen

1. De offerte werd opgemaakt op basis van de door de klant verstrekte gegevens over locatie, tijdsindeling en aantal gasten. De prijs zal herberekend worden indien zich hier wijzigingen in voordoen.
2. Planning en logistieke aanpassingen die afwijken van de reservering zullen per actie besproken en gebudgetteerd worden.
3. De prijzen op onze prijslijsten en offertes blijven 6 maanden geldig. Nadien behouden wij het recht om deze aan te passen aan de prijzen die op dat ogenblik van kracht zijn, of na onvoorziene prijsstijgingen van voedingswaren, dranken of bijkomende taksen.
4. Alle vermelde prijzen zijn inclusief BTW en diensten. Huur zaal (indien van toepassing) en dranken worden berekend aan 21% BTW, voeding aan 12% BTW, hotelovernachtingen aan 6% BTW.

Artikel 3 : Reservations, Voorschotten en Betalingen

1. Het bevestigen van een reservatie gaat als volgt tewerk:
 - a. Wanneer u akkoord gaat met ons voorstel, bent u gehouden een voorschot ten bedrage van 30% van de totaalofferte te betalen als bevestiging. Van zodra wij deze som en de ondertekende offerte ontvangen hebben (via de post, email of fax), noteren wij dit als een gegarandeerde reservatie. Een reservatie kan slechts op rechtmatige wijze beëindigd worden op de wijze zoals voorzien in "Artikel 5".
 - b. Een week voor het feest dient 75% van het offertebedrag betaald te zijn.
2. Het saldo dient vereffend te worden binnen 30 dagen na factuurdatum.
3. De niet betaling van de rekening op zijn vervaldag zal automatisch, zonder voorafgaande ingebrekestelling, een forfaitaire schadevergoeding van 15% met zich mee brengen, met een minimum van 100 €, een verwijlrest van 12 %. Alle betalingsvoorwaarden eerder toegestaan zullen ook automatisch ingetrokken worden, zonder voorafgaande ingebrekestelling en alle facturen worden onmiddellijk opeisbaar in hun geheel.

Artikel 4 : Aantal Personen en Wijzigingen

1. Bij de offerte wordt een schatting van het aantal personen gevraagd. Een maand voor het evenement bent u gehouden een update van dit cijfer door te geven. Dit is voor ons het voorlopige aantal. Bij feesten op korte termijn gepland; beschouwen wij het aantal van de offerte als voorlopig aantal. Het definitieve aantal personen wordt ten laatste 48 uur op voorhand schriftelijk, per fax of email doorgegeven. Dit doorgegeven aantal zal dan ook gefactureerd worden.
Telefonische bevestigingen worden niet aanvaard. Personen welke niet komen opdagen worden aangerekend met menu zonder dranken. Bedraagt het gecorrigeerde aantal minder dan 50 % van het oorspronkelijke aantal, dan is er sprake van een gedeeltelijke annulering waarop het betreffende artikel van toepassing is.
2. De tafelindeling dient ten laatste acht (8) dagen voor het feest overgemaakt te worden.
3. Hotel Serwir is niet verantwoordelijk voor een tekort aan voeding, materiaal of personeel indien er meer gasten zijn dan doorgegeven door de organisator. Hotel Serwir behoudt zich tevens het recht om de factuurprijs evenredig te verhogen indien er meer gasten blijken te zijn dan doorgegeven door de klant/organisator.
4. Afspraken met personeelsleden van Hotel Serwir binden Hotel Serwir niet, tenzij deze schriftelijk namens Hotel Serwir zijn bevestigd.

Artikel 5 : Annuleringen

1. De opdrachtgever is niet bevoegd een overeenkomst te annuleren, tenzij hij/zij de hierna bepaalde bedragen betaalt.
2. Een annulering kan uitsluitend schriftelijk, per fax of email.
3. Voor de berekening van het te betalen bedrag wordt uitgegaan van de dag waarop de schriftelijke annulering Hotel Serwir heeft bereikt:
 - a. Bij een gehele of gedeeltelijke annulering wordt het voorschot behouden voor de schadevergoeding.
 - b. Behoudens het geval waar de verkoper voor de door de koper vastgelegde datum een gelijkaardig feest in de door de koper gereserveerde zaal kan herboeken, zal de koper ingeval van annulering tevens een schadevergoeding gelijk aan 50% van de geschatte omzet van het in te richten feest dienen te betalen.
 - c. Indien de afbestelling gebeurt in de loop van de veertien dagen die voorafgaan aan de gereserveerde datum, dient 75% van de geschatte omzet van het in te richten feest te worden betaald.
 - d. Bij annulering minder dan 7 dagen voor bedoeld tijdstip is de opdrachtgever gehouden 100% van de offerteprijs te betalen.
4. Wanneer er zich buitengewone omstandigheden voordoen is de verkoper gerechtigd het contract geheel of gedeeltelijk te verbreken zonder schadevergoeding verschuldigd te zijn aan de koper. Deze buitengewone onvoorzienbare omstandigheden kunnen zijn: rampen, stakingen en overmacht.
5. Het staat de verkoper steeds vrij een bestelling te weigeren. Bericht van weigering moet ten laatste één maand voor de gereserveerde datum aan de koper bekend gemaakt worden per aangetekende zending. Uit hoofde van dergelijke weigering is de verkoper in geen geval schadeloosstelling verschuldigd. De procedure van weigering dient enkel uitgevoerd te worden als er een voorschot betaald is.

Artikel 6 : Aansprakelijkheid

1. Hotel Serwir is niet verantwoordelijk voor meegebrachte materialen (decoratie e.a.). De klant is aansprakelijk voor elke schade toegebracht aan het gebouw, de tuin, en alle zich in het gebouw of de tuin bevindende goederen, tengevolge van fouten of onvoorzichtigheiden begaan door hemzelf of zijn gasten. Hotel Serwir is niet verantwoordelijk voor ongevallen en/of beschadigingen of diefstal die zich zouden voordoen op de parking, in het gebouw of vestiaire, door aan of van de gasten van het door de koper ingerichte feest.
2. Bij feesten dient de klant er over te waken dat er NOOIT gebruik gemaakt wordt van rijst, confetti of andere uitstrooimaterialen. Wanneer dit het geval is wordt er een forfait van 75 euro gehanteerd om deze materialen te verwijderen.
3. Wanneer blijkt dat de kost hoger is dan het forfait bedrag, om de geleden schade in de oorspronkelijke staat te herstellen, daar er een gespecialiseerde firma moet worden gecontacteerd om de herstelling uit te voeren, wordt de factuur integraal in rekening gebracht.

Artikel 7 : Algemeen

1. Gelieve facturatie gegevens, afwijkend van deze op het reserveringsformulier, te geven voor uw evenement plaatsvindt. Nadat wij gefactureerd hebben kan dit niet meer gewijzigd worden.
2. Klachten of bezwaren omtrent de kwaliteit en/of de hoeveelheid der waren of niet correct factureren van de genuttigde dranken dienen ons binnen de vijf (5) dagen na levering ervan per aangetekende brief te bereiken om in aanmerking genomen te kunnen worden.
3. Klachten of bezwaren betreffende de inhoud van onze facturen moeten ons bereiken per aangetekende brief binnen de acht (8) dagen (weekend- en feestdagen inbegrepen) na factuurdatum.
4. De klant en zijn gast(en) dien(t)(en) na een evenement alle meegebrachte materialen direct weer mee te nemen. Hotel Serwir is niet aansprakelijk voor achtergebleven materialen. Mocht de klant toch wensen materialen achter te laten, dan dient hij/zij dit uitdrukkelijk kenbaar te maken aan de medewerkers van Hotel Serwir, dit onverminderd het geen vermeld staat in de onderhavige overeenkomst.
5. De klant dient na een evenement de parking te ontruimen. Hotel Serwir is niet aansprakelijk voor achtergebleven wagens of andere attributen op de parking. Mocht de klant en zijn gast(en) toch wensen wagens of materialen achter te laten, dan dient hij/zij dit uitdrukkelijk kenbaar te maken aan de medewerkers van Hotel Serwir, dit onverminderd het geen vermeld staat in de onderhavige overeenkomst.

Onze zalen zijn niet te huur voor verkoopdoeleinden aan particulieren.