



## ÜBER UNS!

LEIDENSCHAFT IST WICHTIG, UM UNS MENSCHEN GLÜCKLICH ZU MACHEN. MAN MUSS SELBST EIN GEFÜHLSMENSCH SEIN UM DIE WÜNSCHEN VON DEN GÄSTEN ZU VERSTEHEN UND DIESE, UM ZU ZAUBERN ZU EINEM WUNDERSCHÖNEN TAG. DAS IST DAS SCHÖNE AN UNSERER ARBEIT. WIR GENIESSEN ES, WENN WIR IHR FEST GANZ NACH IHREM GESCHMACK EINRICHTEN KÖNNEN, WEIL ES FÜR UNS WICHTIG IST, DASS JEDES FEST SEIN EIGENER CHARAKTER KENNT. DESWEGEN FINDEN WIR ES DAS ALLERWICHTIGSTE SIE KENNEN ZU LEHREN, UM IHR WÜNSCHEN AUF DER BESTEN WEISE WAHR ZU MACHEN. ZUSAMMEN MIT UNSEREM TEAM SIND WIR DANACH VERANTWORTLICH FÜR IHREN UNVERGESSLICHEN TAG.

WIR ARBEITEN MIT EHRLICHEN UND FAIRTRADE PRODUKTEN, DIESE SORGEN DAFÜR, DASS WIR GUTES, GESUNDES UND VOR ALLEM SCHMACKHAFTES ESSEN PRÄSENTIEREN. MIT VIEL LIEBE BEREITEN WIR UNSERE GERICHTE AUF NIVEAU. WIR BEREITEN GESUNDE GEREICHTEN DURCH Z. B. SALZE TEILWEISE ZU ERSETZEN DURCH FRISCHE KRÄUTER. WIR BENUTZEN GESUNDE FETTEN UND NATÜRLICHE SÜSSSTOFFE. FÜR WAS SIE SICH ENTSCHEIDEN WIR HANTIEREN IMMER DIESE ARBEITSWEISE, WOBEI DAS ALLERWICHTIGSTE IST, DAS DER GESCHMACK AUF EINEM FESTLICHEN NIVEAU BLEIBT! WIR BERÜCKSICHTIGEN AUCH GERNE GÄSTE MIT VERSCHIEDENER DIÄT WÜNSCHEN. DIESES MUSS VORHER INVENTARISIERT WERDEN SODASS AUCH DIESER GAST UNSERE GESAMTE AUFMERKSAMKEIT BEKOMMT. FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE HABEN WIR AUCH VERSCHIEDENE MÖGLICHKEITEN.

### WER SIND WIR?

RESTAURANT CAFÉ MODERN WIRD BETRIEBEN DURCH FAMILIE PUTS. DIE ZWEI BRÜDER JIM UND PHILL UND ELTERN MARIANNE UND JOHN. SIE WERDEN UNTERSTÜTZT DURCH DREI VERTRAUTE MITARBEITER; FREYA BAKELS, CONSTANT ENGELBERT UND JOS VAN SCHAIJK UND EIN FLEISSIGES TEAM BESTEHEND AUS STUDENTEN. MARIANNE UND JOHN WAREN JAHRELANG STOLZE EIGENTÜMER VOM CATERINGBETRIEB DÉLICIEUX, SIE HABEN VIEL ERFAHRUNG MIT ORGANISIEREN VON HOCHZEITEN UND EVENTS. JIM UND PHILL HABEN AUCH BEIDE EIGENE BETRIEBEN GEHABT IN CATERING UND WEIN UND SIE SEHR LEIDENSCHAFTLICH, WENN ES UM GASTFREUNDSCHAFT GEHT. ZUSAMMEN SORGEN SIE DAFÜR DAS SIE IMMER HERZLICHEN, GASTFREUNDLICH UND ÄUSSERST FREUNDLICH VERWÖHNT WERDEN ALS GAST BEI RESTAURANT CAFÉ MODERN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL LESEVERGNÜGEN UND HOFFEN IHNEN ÜBERZEUGEN ZU KÖNNEN UM UNS KENNEN ZU LEHREN!



## INHALT:

Wir beginnen diese Broschüre mit ein Beispiel Zeitplan wonach wir für jeden Moment des Tages eine Option haben aufgestellt für das Essen. Hinten in dieser Broschüre finden Sie alle Informationen über alle Getränke. Am Ende finden Sie Info über Dekoration, Blumen und Miete. Bei Fragen können Sie uns immer erreichen per E-Mail ([info@cafemodern.be](mailto:info@cafemodern.be)) und telefonisch (+31 481 30 53).

---

## BEISPIEL ZEITPLAN:

13:00 Uhr: empfang der Gäste.  
14:00 Uhr: offizielle Zeremonie.  
15:00 Uhr: Hochzeitstorte.  
17:00 Uhr: Rezeption  
18:00 Uhr: Dinner.  
21:00 Uhr: Abendfest  
1:00 Uhr: Ende des Festes

Nächsten Morgen: 10:30 Frühstück.

---



### 13:00 UHR: LEICHTER LUNCH

#### Option 1:

Gäste werden hier empfangen mit Kaffee/Tee, ein anderes Getränk ist natürlich auch möglich, und verschiedene Sorten Limburgischer Kuchen.

*Preis pro Person beträgt € 7,50*

#### Option 2:

Wir servieren in buffetform verschiedene Arten belegten Brötchen und eine Schüssel Tagessuppe.

- Sandwiches serviert mit Dillbutter und geräuchertem Lachs.
- Dinkelbrot mit Brie.
- Bruschetta mit Feta und Tomate.
- Vollkornbrötchen mit Limburgischem Rohschinken.
- Sesambrötchen mit Bauernkäse und Aufstrichen von Zucchini und Rucola.
- Quiche Lorraine
- Eine Tasse hausgemachte Tagessuppe.

*Preis pro Person beträgt € 16,50*

Hätten Sie während des Mittagessens lieber etwas Warmes gegessen? Viele der Optionen beim Abendessen eignen sich auch als Mittagessen oder fragen Sie uns gerne nach den Möglichkeiten.

---

### 14:00 UHR: DIE OFFIZIELLE ZEREMONIE

Während der Zeremonie können wir einen Kühler mit Wasserflaschen, Bier und Erfrischungsgetränken bereitstellen, damit ihre Gäste nach Belieben ein Getränk nehmen können.

*Preis pro Getränk beträgt € 2,50*

---

## 15:00 UHR: HOCHZEITSTORTE

Bei ihrer Hochzeit kann eine Hochzeitstorte oder Herzhafte alternative nicht fehlen. Die Torte können wir selbstverständlich auch als Dessert nach ihrem Dinner servieren.

### Option 1:

Unsere Hochzeitstorten:

- Profiterolestorte: eine originelle Limburgische Hochzeitstorte, dieser wird bestehen aus in Schokolade und/oder Karamell getaufte Schlagsahne-Windbeutel, die zu einer hohen Hochzeitstorte gestapelt werden.
- Pavlova: Eine Torte bestehend aus Meringue/Baiser, Schlagsahne und Waldfrüchten in 3 oder 4 Schichten.
- Ganache Torte: Eine Torte bestehend aus einem Schokolade-Biskuitteig in Schichten mit Schokoladenmousse und Schokoladenspänen.
- Naked Wedding Cake: Eine Torte aus Vanille-Biskuitkuchen, pro Schicht gefüllt mit Schlagsahne und danach dekoriert mit roten Früchten.

*Preis pro Person beträgt € 9,-*

Wir haben auch für ihnen verschiedene Arten Schaumweine, die wir einschenken können während dem Hochzeitstorte Moment:

*Torte & Cava: € 12,50*

*Torte & lokaler Schaumwein von Pietershof: € 14,50*

*Torte & lokaler Schaumwein von Crutzberg: € 14,-*

*Torte & Veuve du Vernay brut Rosé: € 15,50*

*Torte & Veuve du Vernay 0,0%: € 12,50*

*Torte & Champagner: € 24,50*

Der Preis beinhaltet Nachschenken.

### Option 2:

Keine Naschkatze? Dan haben wir eine perfekte alternative für Sie:

Brauthammelkeule (Parma) zum Anschneiden.

Serviert mit Sesam-Blätterteigstangen und Bruschetta mit verschiedenen hausgemachten Tapenaden und marinierten Oliven.

*Der Preis für diese Schinkenkeule beträgt € 650,- inklusive Zubehör und erfahrener Schinkenschneider.*

*Die Kalkulation erfolgt für 65-75 Personen.*

## 17:00 UHR: REZEPTION

Während ihrer Rezeption können wir ihre Gäste verwöhnen mit verschiedene Sorten Häppchen. Wir haben dabei verschiedene Optionen zur Auswahl, bitte sehen Sie unten.

### Option 1:

Fingerfoods die durch die Bedienung werden ausgeteilt auf Schalen und Schüsseln, wovon ihre Gäste ein Häppchen nehmen können.

In Olivenöl gebackene hausgemachte Toasts belegt mit:

- Röschen Räucherlachs
- In Rauten geschnittener Aal
- Holländische Garnelen
- Carpaccio vom Rind
- Pate von der Ganz
- Ziegenkäse mit gegrilltem Gemüse

Focaccia belegt mit:

- Feta-Crème, gegrilltem Gemüse und frischen Kräutern.
- Tapenaden aus Zucchini und Carpaccio vom Rind mit Parmesan.
- Amsterdamer Wurst, Zwiebeln und Essiggurke.

Spieße mit:

- Mozzarella, Basilikum und Cocktailtomaten.
- Gegrillten Scampi mit getrockneten Tomaten.
- Chorizo mit roten Oliven.
- Gorgonzola mit kandiertem Ingwer.

Hausgemachte Sushi verfeinert mit:

- Thunfisch und gegrilltem Gemüse.
- In Dill mariniertem Lachs und kandierter Zitrone.
- Trüffel und Parmesankäse.
- Flusskrebse und roter Chilischoten.

Hausgemachte warme Törtchen mit:

- Tomate, Pesto und Artischocke.
- Lauch und Gruyère.
- Ziegenkäse und Speck.

*Preis pro Person beträgt € 15,- basierend auf 5 Stück.*

*Sie können auch eine ausgewählte Auswahl treffen, der Preis pro Stück beträgt € 3,50*

Option 2:

Schinkenkeule (Parma) zum Anschneiden.

Serviert mit Sesam-Blätterteigstangen und Bruschetta mit verschiedenen hausgemachten Tapenaden und marinierten Oliven.

*Der Preis für diese Schinkenkeule beträgt € 650,- inklusive Zubehör und erfahrener Schinkenschneider.*

*Die Kalkulation erfolgt für 65-75 Personen.*

Option 3:

Eine echte Delikatesse: Austern. Serviert auf einem Tisch oder ausserviert durch die Bedienung.

Zeeländische Austern mit frischer Zitrone, frischen Limettenstücken, feinem schwarzem Pfeffer, fein gehackten Schalotten in Rotweinessig und Schwarzbrot.

*Preis pro Auster € 4,50 ab einem Dutzend (12 Stück) zu bestellen.*

Option 4:

Häppchen serviert auf kleines Geschirr.

- Törtchen von Räucherlachs und Roseval-Kartoffel serviert mit einem Wachtel-Ei und crème fraîche.
- Meerfrüchtecocktail mit Galiamelone und cremige Sherry-Mayonnaise.
- Vitello Tonnato.
- Tagessüppchen in einem kleinen Glas mit cremiger Schicht.
- Quiche Lorraine.
- Carpaccio vom Rind mit Kapern und Parmesan.

*Preis pro Person beträgt € 16,50 basierend auf 3 bis 4 Amuse pro Person.*

*Sie können auch eine ausgewählte Auswahl treffen, der Preis pro Stück beträgt € 6,-.*

---



## 18:00 UHR: DINNER

Beim Dinner können Sie aus verschiedenen Formen aussuchen was am besten bei Ihnen passt: sitting Dinner, walking Dinner, shared Dining oder ein Holz BBQ. Wollen Sie lieber ein Buffet? Fragen Sie sicher nach.

### Option 1:

Bei einem sitting Dinner servieren wir ihre Gäste ein Menü am Tisch. Diese Option ist sehr passend bei einer Sitzordnung, also wenn ihre Gäste einen festen Platz haben.

### Option 1a:

#### **Vorspeise:**

„Classique Modern“ in Dille mariniertes Lachs mit Kartoffel, Wachtel-Ei, Kräuter-Dressing und Zitronengel.

#### **Hauptspeise:**

Kalbsmedaillons serviert mit warmem Gemüse der Saison und Pfeffer-Champignon-Sauce.

#### **Dessert:**

Crème Brûlée.

*Preis pro Person beträgt € 35,-*

### Option 1b:

#### **Vorspeise:**

Steak Tartar: mit Süß-Sauer Gemüse und Parmesan.

#### **Zwischenspeise:**

Hummer-kroketten: mit Schnittlauchcreme

#### **Bei 5 Gänge:**

Kabeljau & Jakobsmuscheln: mit eine Champagne-Buttersauce.

#### **Hauptspeise:**

Bavette "Á la Rossini": Madeira-Sauce, Brioche & Gänseleber.

#### **Bei 6 Gänge:**

Fromage: Käseplatte mit regionalem Käse.

#### **Dessert:**

Valrhona Schokolade: Brownie, Snickers und Karamell-Sauce.

*Preis pro Person beträgt*

*3-Gänge: € 45,- (Steak Tartar oder Hummer-kroketten, Kabeljau oder Bavette, Käse oder Süß)*

*4-Gänge: € 55,- (Kabeljau oder Bavette und Käse oder Süß)*

*5-Gänge: € 65,- (Käse oder Süß)*

*6-Gänge: € 75,- (das ganze Menü sowie beschrieben)*

Neugierig nach den anderen Optionen für das Menü oder lieber vegetarisch? Das geht auch, Fragen Sie sicher nach! Mehrere Gänge wären auch möglich!

### Option 2:

Ein walking Dinner ist sehr passend, wenn Sie gerne eine ungezwungene Atmosphäre wünschen und ihre Gäste keinen festen Platz haben. Die Gäste können, während ihr Dinner herumlaufen und sich auf einen neuen Platz setzen, wenn Sie das wünschen. Eine Sitzordnung ist nicht sehr praktisch aber natürlich möglich!

#### **Vorspeisen:**

- 3 Zubereitungen von der Gans; geräucherte Gänsebrust, Gänseleber Pate und Gänserilette.
- 3 Zubereitungen von Wildlachs; in Dille mariniert, auf Holz geräuchert und in Kräuterbouillon pochiert.
- 3 Zubereitungen von Tomate: marinierte Tomate mit Feta, Coulis von Tomate mit frischem Koriander und Mousse von Tomate mit Basilikum.

#### **Suppen:**

- Cappuccino von Krebs.
- Doppelt gezogene Ochsenschwanzsuppe mit Madeira.
- Cremige Zucchini-suppe mit Mandeln.

#### **Zwischenspeisen:**

- Zungenfilet mit karamellisiertem Fenchel und Bleichsellerie, italienischer Pancetta und eine salzige Orangen-Sauce.
- Entenbrust mit gebackenen Quitten und Roter Port-Sauce.
- Gemüse-couscous mit gegrilltem Tofu und Duxelles von Paprika.

#### **Hauptspeisen:**

- Kalbsmedaillons mit Morcheln-Sauce, Sellerie-Püree, gebackener Bleichsellerie und Chips von Pastinake.
- Gegrillten Gambas, in dem Wok gebackener Blattspinat und eine zarte Paprika-Sauce.
- Ravioli gefüllt mit Spinat mit einer cremigen Trüffel-Sauce und gratiniert mit Parmesan.

#### **Dessert: in Buffetform serviert.**

- Inländische und Ausländische frisch gereifte Käsen mit überraschendem Zubehör.
- Verschiedene Sorten Süßigkeiten sowie crème brûlée, Komposition von Schokolade, Rote Früchten in einem Süppchen von Mango und Maracuja, hausgemachte Bonbons auf einem Lutscher und herrliche kleine Schokoladen.

*Preis pro Person beträgt*

*4-Gänge € 42,50 (Vorspeise, Suppe oder Zwischenspeise, Hauptspeise, Dessert)*

*5-Gänge € 49,50 (das ganze Menü sowie beschrieben)*



Option 3:

Bei einem shared Dining wird das Essen am Tisch serviert auf Schalen und in Schüsseln zum Teilen. Die Gäste können selbst ihr Essen von, denn Schalen und Schüsseln nehmen und genießen vom Dinner.

Option 3a:

**Vorspeisen:**

Bruschetta mit diversen Tapenaden.  
Thunfisch mit Limetten-Dressing und kandierte Tomate.  
Vitello Tonnato.  
In Dille marinierter Lachs.  
Mozzarella, Basilikum und Tomate.  
Tartar vom Rind mit Kapern und Parmesan.  
Parmaschinken mit Mango.

**Hauptspeisen:**

Gegrillte Scampi mit Blattspinat und Paprika-Sauce.  
Schmackhafter Schmortopf von der Lammschulter mit Oregano.  
Gegrilltes Gemüse.  
Ravioli von Spinat mit Trüffel und Parmesan.

**Dessert:**

Komposition von Schokolade und Haselnuss.  
Süppchen von Mango und Waldfrüchten.  
Crème brûlée.

*Preis pro Person beträgt € 44,50.*

Option 3b:

**Vorspeisen:**

Ganze Lachshälfte auf Apfelholz geräuchert mit Kräutern und Limette. (pro 8 Personen serviert)  
Reicher grüner Blattsalat mit frischen Kräutern.  
Brot mit gesalzener Butter und Olivenöl.

**Hauptspeisen:**

Kalbsbraten zart gegart und gebacken. (pro 8 Personen serviert)  
Grob geschnittenes gegrilltes Gemüse.  
Gratin Dauphinoise.

**Dessert:**

Komposition von Erdbeeren, griechischer Jogurt und Karamell.

*Preis pro Person beträgt € 36,50.*

Option 4:

Bei einem Holz BBQ wird das Kuchenteam dafür sorgen das die verschiedenen Sorten Fleisch, Fisch und Vegetarisch auf dem Grill gegrillt werden. Die Beilagen und das gegrillte Fleisch, Fisch und Gemüse werden dann in Buffetform präsentiert.

Wollen Sie gerne die Optionen kombinieren? Das ist in Absprache möglich!

Option 4a:

Hähnchenschenkel mariniert in Ketjap-Sauce.

Speckläppchen mit Gyros-Kräuter.

Schweinefilet mit Erdnuss-Sauce (Saté-Sauce).

Qualitätswurstchen in verschiedene Sorten.

*Preis pro Person beträgt € 29,50 (Beilagen siehe unten)*

Option 4b:

In Papier verpackter Lachs mit frischen Kräutern und Gemüse.

Spieß mit in Chili-Öl marinierte Scampi.

Gegrillter Thunfisch mariniert in Tomaten-Öl.

Lendensteak mit Trüffel-Butter.

Spieß mit in Ketjap-Sauce mariniertes Bauerhuhn.

Vegetarischer Spieß mit Champignons, Zucchini, Zwiebeln und Paprika.

Gepuffte Kartoffeln mit crème fraîche.

*Preis pro Person beträgt € 39,50 (Beilagen siehe unten)*

Option 4c:

Ganze Lachshälfte auf Apfelholz gegart mit grobem Meersalz.

Kleine Krebsen mariniert in Knoblauch-/chili-Öl.

Kalbs Entrecôte gewürzt mit Churrasco-Picadillokräutern.

Porchetta gefüllt mit Rosmarin und geräucherter Knoblauch.

Vegetarischer Spieß mit Champignons, Zucchini, Zwiebeln und Paprika.

Gepuffte Kartoffeln mit crème fraîche.

*Preis pro Person beträgt € 49,50 (Beilagen siehe unten)*

Beilagen (bei jeder Option):

- Hausgemachte Mayonnaise, kalte bearnaise-Sauce, Knoblauch-sauce mit Schnittlauch, Cocktail-Sauce und eventuell Erdnuss-Sauce (Saté-Sauce).
- Carpaccio von gegrillten Zucchini mit Kapern und Parmesan.
- Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum-Dressing.
- Farbenfroher Blattsalat mit Nussöl-Dressing.
- Salat von Gurke, Radieschen, rote Paprika, rote Zwiebeln und Feta.
- Weißer Kohlsalat mit Curry-Dressing.
- Kalter Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse.
- Bruschetta und Baguette mit Trüffel-Butter en frische Kräuter-Butter.

## 21:00 UHR: ABENDFEST

Während ihr wunderschönes abendfest können wir ihre Gäste verwöhnen mit ein paar ‚late night Snacks‘.

### Option:

Frittierten Snacks, simpel lecker und originell. Sowie Frikandel, tintenfischringen, Chicken Nuggets und vieles mehr.

Kleine Frühlingsrollen mit einer Süßen Pfeffer-Sauce.

Kalbsbitterballen mit Limburgischer Senf.

Tüten Pommes mit Mayonnaise.

*Preis pro Person beträgt € 7,50.*

---

## NÄCHSTEN MORGEN, 10:30 UHR: FRÜHSTÜCK.

Nach ihr unvergesslichen Tag ihr erster Tag, als verheiratet Paar entspannt eingehen mit ein frühstück bei uns! Wir haben verschiedene Optionen, sehen siehe unterstehend.

### Option 1:

Ein einfaches doch umfangreiches nahrhaftes Frühstück, ohne Sorgen denn Tag beginnen.

- Diverse zarte und harte Brötchen.
- Croissants.
- Vollkorn-Brot.
- Butter und Margarine.
- Verschiedene Sorten Käsebeleg.
- Verschiedene Sorten Fleischbeleg.
- Gekochtes oder gebackenes Ei
- Frisches Obst.
- Tomaten mit Salz und Pfeffer.
- Müsli mit verschiedene Sorten Jogurt.
- Kaffee, Tee, Milch und Fruchtsaft.

*Der Preis pro Person beträgt € 17,50*

### Option 2:

Ein supergesundes Frühstück, um optimal zu erholen von dem Hangover und/oder die schmerzenden Füße.

- Überraschendes Süppchen von frischen Obstsorten.
- Ofenfrisches Vollkorn-Brot.
- Granola von Körner, Kerne, Samenkörner und getrockneten Früchten mit Gewürzen in Hafermilch.
- Sauerteig arme Ritter mit hausgemachter Marmelade.
- Glutenfreies Brot auf Basis von Buchweizenmehl, Leinsaat, Nüsse und Honig mit Bauernkäse.
- Hausgemachter Brioche mit Honig und karamellisierte Tofu oder Ziegenkäse.
- Omelette mit gegrillte Großchampignons.
- Smoothie von Spinat, Banane, Limette und Minze.
- Frischer Tee von Ingwer, Limette, Orange, Minze, Sternanis und Zimt.
- Und verschiedenen andere Sorten Tee.
- Sojamilch mit Waldfrüchten.

*Preis pro Person beträgt € 22,50.*

### Option 3:

Ausschlafen und spät frühstücken? Dann ist diese Option optimal! Ein umfangreicher Brunch wobei Sie nicht mehr zu Mittagessen brauchen und in alle Ruhe genießen können von Ihren ersten Tag.

- Croissants, Bauernbrot, Dinkelbrot, Sauerteigbrot und Vollkornbrot.
- Diverse Sorten Brötchen.
- Rosinenbrötchen.
- Butter und hausgemachte Kräuterbutter.
- Verschiedene Sorten Käsebelag.
- Verschiedene Sorten Fleischbelag.
- Geräucherter Lachs.
- Eiersalat.
- Eine Schüssel hausgemachte Suppe.
- Wurstbrötchen mit Pesto.
- Omelette mit Speck.
- Verschiedene Gemüse Omeletten.
- Hausgemachte Apfelpfannkuchen mit Beilagen.
- Mozzarella & Tomate.
- Frischer Fruchtsalat.
- Fruchtsaft, Smoothie und Jogurt Drink.
- Kaffee, Tee und Milch.

*Preis pro Person beträgt € 27,50*



Ein Glas Schaumwein kann bei ihrem Hochzeitsfrühstück nicht fehlen, wir haben verschiedene Sorten.

*Cava € 7,- pro Person.*

*Lokaler Schaumwein von Pietershof € 10,50 pro Person.*

*Lokaler Schaumwein von Crutzberg € 10,- pro Person.*

*Veuve du Vernay brut Rosé € 11,50 pro Person.*

*Veuve du Vernay brut 0,0% € 7,50 pro Person.*

*Champagne € 20,50 pro Person.*

---

## **GETRÄNKE:**

### Option 1:

Ein Getränkearrangement, für ein Teil des Tages oder den ganzen Tag. Hierbei wird ausgegangen von Kaffee/Tee, Wasser, Standard Assortiment Softdrinks (sowie Cola etc.), weinen, Bier und alkoholfreies Bier.

*Preis pro Stunde beträgt € 7,50 pro Person.*

### Option 2:

Alle Getränke werden nachdem berechnet.

In Absprache können wir auch eine Kombination machen mit Option 1.



## UNSERE GETRÄNKE:

Unsere Bier pro Fass:

Pils:

- Cristal Alken Pils 50L: € 540,- | 30L: € 320,-
- Chateau Neubourg Premium Pilsner: € 290,- (20L)

Blond:

- Gerardus blond: € 300,- (20L)
- La chouffe: € 320,- (20L)
- Lupulus blond: € 320,- (20L)
- Hapkin: € 330,- (20L)
- Duvel 666: € 300,- (20L)
- Brugse Zot: € 210,- (15L)
- Sezoens original blond: € 230,- (20L)

Tripel:

- Modern Tripel: € 260,- (20L)
- Affligem Tripel: € 320,- (20L)

Dunkel:

- Gerardus dubbel: € 300,- (20L)
- Straffe Hendrik Quadrupel: € 350,- (15L)
- Grimbergen Winter: € 350,- (20L)

Übriges:

- Mort Subite Kriek: € 320,- (20L)
- Ur-Weizen: € 290,- (20L)
- Sezoens Aparta (Weißbier): € 230,- (20L)

Das sind allen Bieren, die wir pro Fass verkaufen. Trinken Sie ganz gerne ein spezifisches Bier und wollen Sie das gerne auf ihr Fest servieren? Frage Sie sicher nach denn Möglichkeiten.

Unseren Weinen:

Wir haben eine umfangreiche Weinkarte, gerne lassen wir die Karte an Sie sehen!  
Hierunter eine Liste mit denn häufigsten gewählten Weinen.

Weiß:

- Hauswein (wechselnder Wein): € 24,50 pro Flasche
- Pinot blanc/Auxerrois von Weingut Pietershof (Teuven): € 37,50 pro Flasche
- Domaine Gibault, Parfum d'Intuition Sauvignon blanc: € 32,50 pro Flasche
- Alturis, IGP Sauvignon, 2022: € 45,- pro Flasche
- Riesling von Domaine Hubert Beck: € 32,50 pro Flasche
- (Grand) Ardèche Chardonnay von Domaine Louis Latour: € 32,50 / € 42,50 (Grand Ardèche) pro Flasche

Rosé:

- Hauswein (wechselnder Wein): € 24,50 pro Flasche
- Pinot noir rosé von Weingut Pietershof (Teuven): € 39,50 pro Flasche

Rot:

- Hauswein (wechselnder Wein): € 24,50 pro Flasche
- Pinot noir von Weingut Pietershof (Teuven): € 57,50 pro Flasche
- Botter, Corte Ottone, Negroamaro: € 35,- pro Flasche
- Bodegas Care, Crianza Nativa, Tenpranillo & Merlot: € 32,50 pro Flasche

Unsere übrigen Getränke:

Wir haben von Softdrinks und Kaffee/Tee ein Standardassortiment.

Trinken Sie gerne Mixgetränke, sowie Gin & Tonic etc., und wollen Sie die gerne servieren? Kein Problem, fragen Sie gerne nach!

Die Preise von unser Standardassortiment an Getränke:

- Softdrinks: € 8,50 pro Liter Softdrink
- Wasser: € 6,50 pro Liter'
- Kaffee/Tee: € 2,60 pro Tasse.
- Zwarte Ruiten Original 0,0%: € 4,- pro Flasche

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE:

### Option:

- Kekse und Süßigkeiten in diverse Sorten (Sweettable für Kinder).
- Brötchen mit Wienerwürstchen und mit Haselnusspaste beim Lunch.
- Frische Erdbeere auf einem Spieß die die Kinder unter einem laufende Schokoladenbrunnen halten können während dem Moment der Hochzeitstorte.
- Mini-Pizza und Chips in diverse Sorten während der Rezeption.
- Huhn Filet mit Pommes, Mayonnaise, kleine Tomaten und Gurken während dem Dinner.
- Getränke: fristi, chocomel und Apfelsaft.
- Hausgemachte Limonade in vintage taps mit frischen Zutaten.

*Preis pro Kind beträgt € 24,50.*

Jede Option können Sie auch separat bestellen.

---

## BLUMEN UND DEKORATION:

Wir versorgen mit viel Liebe ihre Blumen und/oder Dekoration.

Sagen Sie uns was Sie gerne haben wollen in Bezug auf Farbe, Sorte Blume/Deko und Größe und wir versorgen dafür das ihre Tische und/oder Saal dekoriert ist nach ihrem Wunsch. Aber Sie können dieses natürlich auch selbst versorgen.

Der preis hängt ganz ab von der Größe des Festes, die Sorte Blume/Deko und auch die Farbe.

Der Preis für Blumen/Deko beginnt bei uns ab € 120,-.

---

## ÜBRIGE INFO:

Einmalige Miete für den Patria-Saal für den ganzen Tag beträgt € 750,-.

Einmalige Miete, nur am Samstag, für das Restaurant für den ganzen Tag beträgt € 1500,-.

Andere tage ist der Preis in Absprache.

Extraoption:

Zelt in den Garten von Moeder de gans.

Miete Wiese Moeder de gans: € 500,-

Miete Zelt: € 3.250,- inklusive Auf- und Abbau und Holzboden. (Der Preis ist unter Vorbehalt des Zeltverleihes)

Gerne lassen wir Sie die Wiese sehen und Bilder vom Zelt aufgebaut! Auf unserer Website können Sie auch mehrere Bilder finden.

---





Gerne laden wir Sie ein um Sie besser kennen zu lernen, um ihre Fragen zu beantworten und um Sie von verschiedenes an Essen und Trinken probieren zu lassen.

In Erwartung von ihrer Nachricht,  
Mit freundlichen Grüßen,

Freya Bakels & Freya Bakels  
Restaurant Café Modern

T. +32 4 381 30 53 | [info@cafemodern.be](mailto:info@cafemodern.be) | [www.restaurantcafemodern.com](http://www.restaurantcafemodern.com)