

OVER ONS!

PASSIE IS BELANGRIJK OM ONS MENSEN GELUKKIG TE MAKEN. MEN MOET ZELF EEN GEVOELSMENS ZIJN OM DE WENSEN VAN DE GASTEN TE BEGRIJPEN, ZICH HIERIN TE KUNNEN VERPLAATSEN EN UITEINDELIJK OM TE TOVEREN TOT EEN ONVERGETELIJK MOOIE DAG. DAT IS HET MOOIE AAN ONS VAK. WIJ GENIETEN ALS WIJ UW FEEST NAAR UW INZICHT KUNNEN NEERZETTEN OMDAT WIJ HET BELANGRIJK VINDEN DAT IEDER FEEST ZIJN EIGEN KARAKTER DRAAGT. DAAROM VINDEN WIJ ONZE KENNISMAKING DE BELANGRIJKSTE STAP OM UW WENS MOGELIJK TE KUNNEN MAKEN. DAARNA ZIJN WIJ SAMEN MET ONS TEAM VERANTWOORDELIJK VOOR UW ONVERGETELIJKE DAG.

WIJ WERKEN MET EERLIJKE EN FAIR-TRADE PRODUCTEN, DEZE ZORGEN ERVOOR DAT WIJ GOED, GEZOND EN VOORAL SMAKELIJK ETEN PRESENTEREN. MET VEEL LIEFDE BEREIDEN WIJ ONZE GERECHTEN OP NIVEAU. WE HOUDEN HET GEZOND DOOR BIJVOORBEELD ZOUTEN DEELS TE VERVANGEN DOOR VERSE KRUIDEN. WE GEBRUIKEN GEZONDE VETTEN EN NATUURLIJKE SUIKERS. WAAR U OOK VOOR KIEST WIJ HANTEREN ALTIJD DEZE DISCIPLINE, WAARBIJ HET ALLERBELANGRIJKSTE IS DAT DE SMAAK OP EEN FEESTELIJK NIVEAU BLIJFT! WE HOUDEN OOK GRAAG REKENING MET GASTEN MET EEN AANGEPAST VOEDSELVOORSCHRIFT/DIEET. DIT MOET VAN TEVOREN GEÏNVENTARISEERD WORDEN ZODAT OOK DEZE GASTEN ONZE VOLLEDIGE AANDACHT KRIJGEN. VOOR DE KLEINE GASTEN HEBBEN WIJ EEN AANGEPAST VOORSTEL SAMENGESTELD.

Wie zijn wij?

RESTAURANT CAFÉ MODERN WORDT GERUND DOOR FAMILIE PUTS. DE TWEE BROERS JIM EN PHILL EN OUDERS MARIANNE EN JOHN. ZIJ WORDEN ONDERSTEUNT DOOR DE VASTE MEDEWERKERS FREYA BAKELS, CONSTANT ENGELBERT EN JOS VAN SCHAIJK EN EEN HARDWERKEND ENTHOUSIAST TEAM VAN VOORAL STUDENTEN. MARIANNE EN JOHN ZIJN JARENLANG EIGENAAR GEWEEST VAN CATERINGBEDRIJF DÉLICIEUX, ZIJ HEBBEN VEEL ERVARING IN HET ORGANISEREN VAN BRUILOFTEN EN EVENEMENTEN. JIM EN PHILL HEBBEN OOK BEIDE HUN EIGEN BEDRIJVEN GEHAD IN CATERING EN WIJN EN ZIJN ZEER GEPASSIONEERD ALS HET OP GASTVRIJHEID AANKOMT. SAMEN ZORGEN ZIJ ERVOOR DAT U TEN ALLEN TIJDEN WARM, GASTVRIJ EN UITERST VRIENDELIJK VERWEND WORDT ALS GAST BIJ RESTAURANT CAFÉ MODERN.

WIJ WENSEN U VEEL LEESPLEZIER EN HOPEN DAT WIJ U HEBBEN KUNNEN OVERTUIGEN OM MET ONS KENNIS TE MAKEN!

INHOUD

Wij beginnen deze brochure met een voorbeeld tijdsindeling waarna wij voor ieder moment van de dag een optie hebben opgesteld voor het eten. Achter in deze brochure vindt u alle informatie over de dranken. Aan het einde vindt u informatie over decoratie, bloemen en huur. Bij vragen kunt u ons altijd bereiken via onze e-mail (info@cafemodern.be) en telefonisch (+32 4 381 30 53).

VOORBEELD TIJDSINDELING:

13.00 uur: ontvangst gasten
14.00 uur: officiële ceremonie
15.00 uur: bruidstaart
17.00 uur: receptie
18.00 uur: diner
21.00 uur: avondfeest
1.00 uur: einde feest

Volgende ochtend: 10:30 ontbijt.

13:00 UUR: LICHTE LUNCH

Suggestie 1:

Gasten worden hier ontvangen met koffie/thee, een ander drankje is natuurlijk ook mogelijk, en verschillende soorten Limburgse vlaaien.

Prijs per persoon bedraagt € 7,50.

Suggestie 2:

Wij serveren in buffetvorm verschillende soorten belegde broodjes en een kommetje soep.

- Sandwiches geserveerd met dille boter en gerookte zalm.
- Speltbrood met brie.
- Bruschetta met feta en tomaat.
- Volkorenbroodjes met Limburgse rauw ham.
- Sesambroodjes met boerenkaas en tapenaden van courgette en rucola.
- Quiche Lorraine
- Kopje huisgemaakte soep

Prijs per persoon bedraagt € 16,50.

Had u liever warm gegeten tijdens de lunch? Veel van de opties bij het diner zijn ook mogelijk als lunch of vraag ons graag naar de opties.

14.00 UUR: DE OFFICIËLE CEREMONIE

Tijdens de ceremonie kunnen wij een koeler met flesjes water, bier en frisdrank verzorgen zodat uw gasten naar wens een drankje kunnen nuttigen.

Prijs per consumptie bedraagt € 2,50.

15.00 UUR: BRUIDSTAART

Tijdens uw bruiloft kan een bruidstaart of andere invulling niet missen. De taart kunnen wij uiteraard ook als dessert na uw diner serveren.

Suggestie 1:

Onze bruidstaarten:

- Profiterolestaart: Een originele Limburgse bruidstaart. Deze zal bestaan uit in chocolade en/of heldere karamel gedompelde slagroomsoesjes gestapeld tot een hoge bruidstaart.
- Pavlova: Een taart bestaande uit meringue schuim, slagroom en bosvruchten op 3 of 4 lagen.
- Ganachetaart: Een taart bestaande uit chocolade-bisquitbeslag in laagjes met chocolademousse en chocoladekrullen.
- Naked Weddingcake: Een taart bestaande uit vanille-bisquitcake, tussenin gevuld met slagroom en vervolgens gedecoreerd met rood fruit.

Prijs per persoon bedraagt € 9,-

Wij hebben ook voor u verschillende soorten mousserende wijn die wij kunnen schenken tijdens uw bruidstaart moment:

Taart & Cava € 12,50

Taart & lokale mousserende wijn van Pietershof € 14,50

Taart & lokale mousserende wijn van Crutzberg € 14,00

Taart & Veuve du Vernay brut rosé € 15,50

Taart & Veuve du Vernay 0,0% € 12,50

Taart & Champagne € 24,50

Prijs is inclusief bijschenken.

Suggestie 2:

Geen zoetekauw? Dan hebben wij een perfecte vervangende optie voor u:

Bruidshampoot (Parma) om aan te snijden.

Geserveerd met sesam/bladerdeegstengels en bruschetta met diverse huisgemaakte tapenaden en gemarineerde olijven.

*De prijs voor deze Ham-poot bedraagt € 650,- inclusief toebehoren en ervaren ham-snijder.
Hier is uitgegaan van 65-75 personen.*

17:00 UUR: RECEPTIE

Tijdens uw receptie/borrel kunnen we uw gasten verwennen met verschillende soorten hapjes. Wij hebben hierbij verschillende opties, bekijk onderstaand.

Suggestie 1:

Fingerfoods die door de bediening worden uitgedeeld op schalen en komen waarbij uw gasten een hapje kunnen pakken.

In olijfolie gebakken huisgemaakte toastjes belegd met

- Roosjes gerookte zalm
- In ruitjes gesneden paling
- Hollandse garnaaftjes
- Rundercarpaccio
- Paté van gans
- Geitenkaas en gegrilde groente

Foccaccia belegd met:

- Feta crème, gegrilde groente en verse kruiden.
- Tapenaden van courgette en carpaccio van rund met Grana Padano.
- Amsterdamse worst, uitje en augurk.

Brochettes geprikt met:

- Mozzarella, basilicum en pareltomaatjes.
- Gegrilde scampi met gedroogde tomaten.
- Chorizo met rode olijven.
- Gorgonzola met gekonfijte gember.

Huisgemaakte sushi verrijkt met:

- Tonijn en gegrilde groente.
- In dille gemarineerde zalm en gekonfijte citroen.
- Truffel en Parmezaanse kaas.
- Rivierkreeft en rode pepers.

Huisgemaakte warme taartjes met:

- Tomaat, pesto en artisjok.
- Prei en gruyère.
- Geitenkaas en spek.

Prijs per persoon €15,- uitgegaan van 5 stuks.

U kunt ook een geselecteerde keuze maken, de prijs per stuk bedraagt € 3,50

Suggestie 2:

Ham poot (Parma) om aan te snijden.

Geserveerd met sesam/bladerdeegstengels en bruschetta met huisgemaakte tapenaden en gemarineerde olijven.

De prijs voor deze Ham poot bedraagt € 650,- inclusief toebehoren en ervaren ham-snijder. Hier is uitgegaan van 65-75 personen.

Suggestie 3:

Een echte delicatessen; oesters. Geserveerd op een tafel of uitgeserveerd door de bediening.

Zeeuwse oesters met verse citroen, verse limoenpartjes, fijne zwarte peper, fijngesneden sjalotjes in rode wijnzijn en roggebrood.

Prijs per oester € 4,50 vanaf een dozijn (12 stuks) te bestellen.

Suggestie 4:

Kleine hapjes geserveerd op serviesjes/glaasjes.

- Taartje van gerookte zalm en roosvalardappel geserveerd met een kwarteleitje en crème fraîche.
- Schaaldiercocktail met Galia-meloen en een romige sherrymayonaise.
- Vitello tonato.
- Dag-soepje in een klein glaasje met een romig laagje.
- Quiche Lorraine.
- Carpaccio van rund verrijkt met kappertjes en Parmezaanse kaas.

Prijs per persoon bedraagt € 16,50 uitgegaan van 3 á 4 amuses per persoon. U kunt ook een geselecteerde keuze maken, de prijs per stuk bedraagt € 6,-

18:00 UUR: DINER

Hierbij kunt u kiezen uit: sitting dinner, walking dinner, shared dining of een hout BBQ.
Wilt u liever een buffet? Vraag er dan zeker naar.

Suggestie 1:

Bij een sitting dinner serveren we uw gasten een menu aan tafel. Deze optie is zeer passend bij een tafelschikking, dus als u uw gasten een vaste plek geeft.

Suggestie 1a:

Voorgerecht:

“Classique Modern” In dille gemarineerde zalm met aardappel, kwarteleitjes, kruidendressing en citroengel.

Hoofdgerecht:

Kalfshaas; geserveerd met warme seizoen groenten en peper-champignons saus.

Dessert:

Crème Brûlée

Prijs per persoon bedraagt € 35,-

Suggestie 1b:

Voorgerecht

Steak tartaar met zoetzure groentjes en Parmezaan.

Tussengerecht

Kreeften-kroketjes met bieslook crème.

Bij 5 gangen

Kabeljauw & coquilles met een Champagne-botersaus

Hoofdgerecht

Bavette “Á la Rossini” Madeira jus, brioche & ganzenlever.

Bij 6 gangen

Fromage kaasplankje met regionale kazen.

Dessert

Valrhona chocolade Brownie, Snickers en karamelsaus.

Prijs per persoon bedraagt

3 gangen € 45,- (steak tartaar of kreeftenkroketjes, kabeljauw of bavette, fromage of chocolade)

4 gangen € 55,- (keuze tussen kabeljauw of bavette en fromage of chocolade)

5 gangen € 65,- (keuze tussen fromage of chocolade)

6 gangen € 75,- (het hele menu zoals beschreven)

Benieuwd naar de andere opties voor het menu of liever vegetarisch? Dat kan ook, vraag er zeker naar! Meerdere gangen zijn uiteraard ook mogelijk!

Suggestie 2:

Een walking dinner is zeer passend als u graag een ongedwongen sfeer wilt en uw gasten geen vaste plek hebben. De gasten kunnen tijdens het diner rond blijven lopen en steeds op een andere plek plaatsnemen als zij dit wensen. Een tafelschikking is hierbij niet zeer praktisch maar uiteraard wel mogelijk!

Voorgerechten:

3 bereidingen van gans; gerookte ganzenborst, ganzenleverpaté en ganzenrilette.

3 bereidingen van wilde zalm; in dille gemarineerde, op hout gerookte en in kruidenbouillon gepocheerd.

3 bereidingen van tomaat; gemarineerde tomaat met feta, coulis van tomaat met verse koriander en mousse van tomaat verrijkt met basilicum.

Soepen:

Cappuccino van kreeft.

Dubbel getrokken ossenstaartsoep met Madeira.

Romige courgettesoep met amandel.

Tussengerechten:

Tongfilet met gekarameliseerde venkel en bleekselderij, pancetta en een ziltige sinaasappelsaus.

Eendenborst met gebakken kweeperen en rode port saus.

Groentecouscous met gegrilde tofu en een duxelles van paprika.

Hoofdgerechten:

Kalfsmedaillon met morielje saus, selderijpuree, gebakken bleekselderij en chips van pastinaak

Gegrilde gamba's, gewokte bladspinazie, zacht fluwelige paprika saus.

Ravioli gevuld met spinazie verrijkt met een romige truffelsaus en gegratineerd met Parmezaanse kaas.

Dessert: in buffetvorm.

Binnen- en buitenlandse vers gerijpte kazen met verrassende toebehoren.

Diverse zoete lekkernijen zoals crème brûlée, compositie van chocolade, rode vruchten met een soepje van mango en passievrucht, huisgemaakte bonbons op een lollystok en heerlijke chocolaatjes.

Prijs per persoon bedraagt

4 gangen € 42,50 (voorgerecht, soep of tussengerecht, hoofdgerecht, dessert)

5 gangen € 49,50 (het hele menu zoals beschreven)

Suggestie 3:

Bij een shared dining wordt het eten aan tafel op schalen en in kommen geserveerd om te delen. De gasten kunnen zelf hun eten van de kommen en schalen pakken en genieten van het diner.

Suggestie 3a:

Voorgerecht:

Bruschetta met diverse tapenaden.
Verse tonijn met limoen-dressing en gekonfijte tomaat.
Vitello tonato.
In dille gemarineerde zalm.
Mozzarella, basilicum en tomaat.
Tartaar van ossenhaas met kappertjes en Parmezaanse kaas.
Parmaham met verse mango.

Hoofdgerecht:

Gegrilde scampi met bladspinazie en paprikasaus.
Smaakvol stoofpotje van lamsschouder en oregano.
Gegrilde groente.
Spinazie ravioli met truffel en Parmezaanse kaas.

Dessert:

Compositie van chocolade en hazelnoot.
Soepje van verse mango en bosvruchten.
Crème brûlée.

Prijs per persoon bedraagt € 44,50.

Suggestie 3b:

Voorgerecht:

Hele zalmzijde gerookt op hout en verrijkt met kruiden en limoen. (Per 8 personen op een plank)
Rijke groene bladsalade met verse kruiden.
Oerbrood met gezouten roomboter en olijfolie,

Hoofdgerecht.

Kalfsgebraad zacht gegaard en krokant gebakken (per 8 personen op plank)
Grof gesneden gegrilde groente.
Gratin Dauphinoise.

Dessert:

Crème Brûlée

Prijs per persoon bedraagt € 36,50.

Suggestie 4:

Bij de hout BBQ zal het keukenteam ervoor zorgen dat de verschillende soorten vlees, vis en vegetarisch op de BBQ worden gegrild. De toebehoren en het gegrilde vlees, vis en groenten zullen dan in buffetvorm gepresenteerd worden.

Wilt u graag de opties combineren? Dat is in overleg mogelijk!

Suggestie 4a:

Kipdijen gemarineerd in ketjap.

Speklapjes verrijkt met gyroskruiden.

Varkenshaas met satésaus.

Kwaliteitsworstjes in verschillende smaken.

Prijs per persoon bedraagt € 29,50 (bijgerechten zie onderstaand).

Suggestie 4b:

In perkamentpapier verpakte zalm met verse kruiden en groenten.

Brochette van scampi gemarineerd in chiliolie.

Gegrilde verse tonijn gemarineerd in tomatenolie.

Lendenbiefstuk met truffelboter.

Brochette van hoevekip gemarineerd in ketjap.

Vegetarische brochettes van champignons, courgette, ui en paprika.

Gepofte aardappel met crème fraîche.

Prijs per persoon bedraagt € 39,50 (bijgerechten zie onderstaand).

Suggestie 4c:

Hele zalmzijdes medium gegaard op appelhout met grof zeezout.

Nieroogkreeftjes gemarineerd in look-/chiliolie.

Hele kalfsentrecote gekruid met churrasco-picadillokruiden.

Porchetta gevuld met rozemarijn en gerookte knoflook

Vegetarische brochettes met champignons, courgette, ui en paprika.

Gepofte aardappel met crème fraîche.

Prijs per persoon bedraagt € 49,50 (bijgerechten zie onderstaand).

Bijgerechten (bij elke suggestie):

- Huisgemaakte mayonaises, koude bearnaisesaus, knoflooksaus met bieslook, cocktailsaus en eventueel satésaus.
- Carpaccio van gegrilde courgette met kappertjes en Parmezaanse kaas.
- Tomatensalade met buffelmozzarella en basilicum dressing.
- Kleurrijke bladsalade met een notenoliedressing.
- Salade van komkommer, radijs, rode paprika, rode ui en feta.
- Witte koolsalade met kerriedressing.
- Koude pastasalade met gegrilde groentjes.
- Bruschetta en stokbrood met truffelboter en verse tuinkruidenboter.

21:00 UUR: AVONDFEEST

Tijdens uw prachtige avondfeest kunnen we uw gasten verwennen met wat 'late night snacks'.

Suggestie:

Gefrituurde snacks, simpel lekker en origineel. Zoals frikandellen, inktvisringen, kipnuggets en meer.

Miniloempia met een zoete pepersaus.

Kalfsbitterballen met Limburgse mosterd.

Zakje friet met mayonaise.

Prijs per persoon bedraagt € 7,50

VOLGENDE OCHTEND, 10:30 UUR: ONTBIJT

Na uw onvergetelijke huwelijksdag uw eerste dag als getrouwd stel ontspannen ingaan met een ontbijtje bij ons! Wij hebben verschillende opties, bekijk onderstaand.

Suggestie 1:

Een simpel toch uitgebreid voedend ontbijt, zonder zorgen de dag beginnen.

- Diverse zachte en harde broodjes.
- Croissantjes.
- Bruinbrood.
- Roomboter en margarine.
- Verschillende soorten kaasbeleg.
- Verschillende soorten vleesbeleg.
- Divers zoetbeleg.
- Gekookte of gebakken eitjes.
- Vers fruit.
- Tomaten met zout en peper.
- Muesli met verschillende soorten yoghurt.
- Koffie, thee, melk en fruitsap.

De prijs per persoon bedraagt € 17,50

Suggestie 2:

Een supergezond ontbijt om optimaal te herstellen van de eventuele kater en/of zere voeten.

- Verrassend soepje van frisse fruitsoorten.
- Ovenvers volkoren oerbrood.
- Granola van granen, pitten, zaden en gedroogd fruit met bijpassende specerijen in havermelk.
- Zuurdesem wentelteefjes met huisgemaakte jam.
- Glutenvrijbrood op basis van boekweitmeel, lijnzaad, noten en honing met verse boeren-/hoevekaas.
- Huisgemaakte brioche met honing en gekarameliseerde tofu of geitenkaas.
- Omelet met gegrilde grotchampignons.
- Smoothie van spinazie, banaan, limoen en mint.
- Verse thee van gember, limoen, sinaasappel, mint, steranijs en kaneel.
- Diverse overige theesoorten.
- Sojamelk met bosbessen.

De prijs per persoon bedraagt € 22,50.

Suggestie 3:

Lekker uitslapen en laat ontbijten? Dan is deze optie optimaal! Een uitgebreide brunch waardoor u niet meer hoeft te lunchen en in alle rust kunt genieten van de eerste dag.

- Croissantjes, oerbroden, spelt, zuurdesem en volkoren.
- Diverse broodjes.
- Krentenbroodjes.
- Roomboter en huisgemaakte kruidenboter.
- Verschillende soorten kaasbeleg.
- Verschillende soorten vleesbeleg.
- Gerookte zalm.
- Eiersalade.
- Kopje soep, smaak in overleg.
- Huisgemaakte saucijzenbroodje verrijkt met pesto.
- Spek en ei.
- Verschillende groenten-omeletjes
- Huisgemaakte appelpannenkoekjes met toebehoren.
- Mozzarella en tomaat.
- Verse fruitsalade.
- Fruitsap, smoothie en yoghurtdrink.
- Koffie, thee en melk.

De prijs per persoon bedraagt € 27,50.

Een glaasje mousserende wijn bij uw huwelijksontbijt kan niet missen, wij hebben verschillende soorten.

Cava € 7,- per persoon.

Lokale mousserende wijn van Pietershof € 10,50 per persoon.

Lokale mousserende wijn van Crutzberg € 10,- per persoon.

Veuve du Vernay – Vin mousseux Rosé € 11,50 per persoon.

Veuve du Vernay – Vin mousseux 0,0 % € 7,50 per persoon.

Champagne € 20,50 per persoon.

DRANKEN:

Suggestie 1:

Een drankenarrangement, voor een deel van de dag of voor de hele dag. Hierbij wordt uitgegaan van koffie/thee, waters, standaard assortiment frisdranken, wijnen, bier en alcoholvrij bier.

Prijs per uur bedraagt € 7,50 per persoon.

Suggestie 2:

Alle drankjes gaan op na calculatie.

In overleg kunnen wij hier ook een combinatie van maken met suggestie 1.

ONZE DRANKEN:

Onze bieren per fust:

Pils:

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

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)

Donker:

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

Overig:

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

Dit zijn alle bieren die wij per fust verkopen. Drinkt u nou heel erg graag een Specifiek bier en wilt u dit gaat serveren op uw feest? Vraag dan zeker naar onze mogelijkheden.

Onze wijnen:

Wij hebben een uitgebreide wijnkaart, graag laten we u deze zien!
Hieronder een lijst van de meest gekozen wijnen.

Wit:

- Huiswijn (wisselende wijn): € 24,50 per fles
- Pinot blanc/Auxerrois van domein Pietershof (Teuven): € 37,50 per fles
- Domaine Gibault, Parfum d'Intuition Sauvignon blanc: € 32,50 per fles
- Alturis, IGP Sauvignon, 2022: € 45,- per fles
- Riesling van Domaine Hubert Beck: € 32,50 per fles
- (Grand) Ardèche Chardonnay van Domaine Louis Latour: € 32,50 / € 42,50 (Grand Ardèche)

Rosé:

- Huiswijn (wisselende wijn): € 24,50 per fles
- Pinot noir rosé van domein Pietershof (Teuven): € 39,50 per fles

Rood:

- Huiswijn (wisselende wijn): € 24,50 per fles
- Pinot noir van domein Pietershof (Teuven): € 57,50 per fles
- Botter, Corte Ottone, Negroamaro: € 35,- per fles

Onze overige dranken:

Wij hebben van frisdranken en koffie/thee een standard assortiment.

Drinkt u graag mixdrankjes, zoals gin & tonic etc., en wilt u deze graag op uw feest serveren? Dat kan, vraag zeker naar ons assortiment.

De prijzen van ons standaard assortiment aan overige drank:

- Frisdranken: € 8,50 per liter
- Waters: € 6,50 per liter
- Koffie/thee: € 2,60 per kop.
- Zwarte Ruit Original 0.0%: € 4,- per flesje.

VOOR UW KLEINEN GASTEN:

Suggestie:

- Koekjes en snoepjes in diverse soorten. (Sweettable for kids)
- Pistolets met knakworstjes alsook hazelnootpasta als extra bij de lunch.
- Verse aardbeien geprikt op lollystok om te dompelen onder de lopende chocoladefontein tijdens het bruidstaartmoment.
- Mini pizza en chipjes in diverse smaken tijdens de borrel.
- Frietjes met kipfilet, mayonaise, snoeptomaatjes en komkommer tijdens het diner.
- Fristi, appelsap en chocomel.
- Huisgemaakte limonades in vintagetaps met verse ingrediënten geserveerd op gezellige tafel.

Prijs per kind bedraagt € 24,50.

Elke optie is ook los te bestellen.

BLOEMEN EN DECORATIE:

Wij verzorgen met veel liefde uw bloemen en/of decoratie.

Geef aan wat u graag zou willen qua kleur, soort bloem/deco en grootte en wij zorgen ervoor dat uw tafels en/of de zaal versierd zijn naar uw wens. Maar u kunt dit ook uiteraard zelf verzorgen.

De prijs hangt helemaal af van de grootte van uw feest, de soort bloem/deco en ook de kleur.

De prijs voor bloemen/deco begint bij ons vanaf € 120,-.



OVERIGE INFO:

1-mailge huur van de Patria-zaal voor de gehele dag bedraagt € 750,-
1-malige huur, enkel op zaterdag, van het Restaurant voor de hele dag bedraagt € 1500,-.
Andere dagen is de prijs in overleg.

Extra optie:

Tent in de tuin van Moeder de gans.

Huur weide Moeder de gans: € 500,-

Huur tent: € 3.250,- inclusief op- en afbouw en houten vloer. (De prijs is onder voorbehoud van de tenten verhuur)

Graag laten we u de weide zien en foto's van de tent opgezet! Op onze website kunt u ook meerdere foto's vinden.

Graag nodigen wij u uit voor een kennismaking, om uw vragen te beantwoorden en om u ook van het een en ander te laten proeven.

In afwachting van uw bericht,
met vriendelijke groet,

Jim Puts & Freya Bakels
Restaurant Café Modern

T. +32 4 381 30 53 | info@cafemodern.be | www.restaurantcafemodern.com