



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 ENTSCHIEDEN 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 haben diese Broschüre auf der Grundlage eines beispielhaften Tagesablaufs zusammengestellt. Wir beginnen mit dem Mittagessen, Kuchen, einem Umtrunk, dem Abendessen und anschließend der Abendfeier. Am Ende finden Sie Informationen zu Getränken, Blumen/Dekoration und Miete.

Bei Fragen können Sie uns jederzeit per E-Mail (info@cafemodern.be) und telefonisch (+32 4 381 30 53) erreichen.

MITTAGESSEN:

Vorschlag 1:

Die Gäste werden hier mit Kaffee/Tee empfangen, ein anderes Getränk wird schnell von unserem Service für Sie geholt, sowie verschiedene Arten von Limburger Vlaaien (Obstkuchen).

Preis pro Person beträgt € 7,50

Vorschlag 2:

Wir servieren in Buffetform verschiedene belegte Brötchen und eine Suppe.

- Sandwiches mit Dillbutter und geräuchertem Lachs.
- Dinkelbrot mit Brie.
- Bruschetta mit Feta und Tomaten.
- Vollkornbrötchen mit Limburger rohem Schinken.
- Sesambrötchen mit Bauernkäse und Zucchinipaste mit Rucola.
- Quiche Lorraine
- Tässchen hausgemachte Suppe

Preis pro Person beträgt € 16,50

Hätten Sie lieber warm zu Mittag gegessen? Viele der Optionen vom Abendessen sind auch als Mittagessen möglich oder fragen Sie uns gerne nach den Möglichkeiten.

KUCHEN:

Während Ihrer Feier können wir einen Kuchen servieren. Den Kuchen können wir selbstverständlich auch als Dessert nach Ihrem Abendessen servieren.

Vorschlag 1:

Unsere Kuchen:

- Profiterolestorte: Ein originaler Limburger Kuchen. Bestehend aus in Schokolade und/oder klarem Karamell getauchten Brandteigkrapfen, gestapelt zu einem hohen Kuchen.
- Pavlova: Ein Kuchen aus Baiser, Schlagsahne und Waldfrüchten auf 3 oder 4 Etagen.
- Ganache Torte: Ein Kuchen aus Schokoladen-Biskuitteig in Schichten mit Schokoladenmousse und Schokoladenlocken.
- "Naked" weddingcake: Ein Kuchen aus Vanille-Biskuitkuchen, gefüllt mit Schlagsahne und anschließend mit roten Früchten dekoriert.

Preis pro Person beträgt € 9,-

Wir haben auch verschiedene Arten von Schaumwein für Sie, die wir während Ihres Kuchenmoments servieren können:

Kuchen & Cava € 15,-

Kuchen & lokaler Schaumwein vom Pietershof € 17,50

Kuchen & Veuve du Vernay Vin mousseux rosé € 18,50

Kuchen & Veuve du Vernay 0,0% € 15,50

Kuchen & Champagner € 24,50

Der Preis beinhaltet Nachschenken.

Vorschlag 2:

Eine Auswahl an Muffins, Cupcakes und/oder kleine Kuchen, damit Ihre Gäste nach eigenem Wunsch eine Geschmacksrichtung auswählen können. Dies kann in Buffetform serviert oder die Bedienung kann dieses ausservieren, Ihre Gäste können eine Nascherei nehmen.

Muffins in Herzform in den Geschmacksrichtungen:

- Vanille
- Schokolade
- Himbeere

Kleine Kuchen in den Geschmacksrichtungen:

- Pistazie
- Karamell
- Erdbeere
- Schwarze Johannisbeeren



Cupcakes in den Geschmacksrichtungen:

- Schokoladencreme
- Vanillecreme
- Schlagsahne
- Karamellcreme
- Himbeermousse

Auf Anfrage sind auch andere Geschmacksrichtungen möglich.

Der Preis pro Person beträgt € 11,50. Dabei erstellt das Küchenteam eine Auswahl der verschiedenen Geschmacksrichtungen von Muffins, Kuchen und Cupcakes. Es wird von 3 Stück pro Person ausgegangen.

Sie können auch eine ausgewählte Auswahl treffen. Der Preis pro Stück beträgt € 4,50.

Es ist auch möglich, die Muffins, Kuchen und Cupcakes in Kombination mit einem Schaumwein zu bestellen.

Süß & Cava € 17,50

Süß & lokaler Schaumwein vom Pietershof € 20,-

Süß & Veuve du Vernay Vin mousseux rosé € 21,-

Süß & Veuve du Vernay 0,0% € 13,50

Süß & Champagner € 26,-

APERITIF:

Während des Aperitifs können wir Ihre Gäste mit verschiedenen Arten von Häppchen verwöhnen. Hierzu haben wir verschiedene Optionen, siehe unten.

Vorschlag 1:

Fingerfood, das vom Servicepersonal auf Tablets und in Schalen verteilt wird, damit Ihre Gäste sich bedienen können.

In Olivenöl gebackene hausgemachte Toasts belegt mit:

- Röschen geräuchertem Lachs
- In Rauten geschnittener Aal
- Holländischen Garnelen
- Rindercarpaccio
- Gänseleberpastete
- Ziegenkäse und gegrilltem Gemüse

Focaccia belegt mit:

- Feta-Creme, gegrilltem Gemüse und frischen Kräutern.
- Zucchinipaste und Rindercarpaccio mit Grana Padano.
- Amsterdamer Wurst, Zwiebeln und Essiggurke.

Spieße gesteckt mit:

- Mozzarella, Basilikum und Perl-Tomaten.
- Gegrillten Scampi mit getrockneten Tomaten.
- Chorizo mit roten Oliven.
- Gorgonzola mit kandierten Ingwerstückchen.

Hausgemachte Sushi verfeinert mit:

- Thunfisch und gegrilltem Gemüse.
- In Dill mariniertem Lachs und kandierter Zitrone.
- Trüffel und Parmesan.
- Flusskrebse und roten Chilischoten.

Hausgemachte warme Tartes mit:

- Tomaten, Pesto und Artischocken.
- Lauch und Gruyère.
- Ziegenkäse und Speck.

Der Preis pro Person beträgt €15,-. Dabei erstellt unser Küchenteam eine Auswahl aus allen 5 Kategorien.

Sie können auch eine individuelle Auswahl treffen, der Preis pro Kategorie beträgt €3,50.

Vorschlag 2:

Parma-Schinkenbein zum Anschneiden.

Serviert mit Sesam-Blätterteigstangen und Bruschetta mit hausgemachter Tapenaden und marinierten Oliven.

Der Preis für dieses Parma-Schinkenbein beträgt € 650,- inklusive Zubehör und erfahrener Schinkenschneider. Hier wird von 65-75 Personen ausgegangen.

Vorschlag 3:

Eine echte Delikatesse: Austern. Serviert auf einem Tisch oder vom Servicepersonal.

Zeeländische Austern mit frischer Zitrone, frischen Limettenstücken, feinem schwarzen Pfeffer, fein geschnittenen Schalotten in Rotweinessig und Roggenbrot.

Preis pro Auster € 4,50 ab einem Dutzend (12 Stück) bestellbar.

Vorschlag 4:

Häppchen serviert auf Tellern/Gläsern.

- Törtchen aus geräuchertem Lachs und Rosmarinkartoffel, serviert mit einem Wachtelei und Crème fraîche.
- Meeresfrüchtecocktail mit Galia-Melone und einer cremigen Sherry-Mayonnaise.
- Vitello tonato.
- Tages-Süppchen in einem kleinen Glas mit einer cremigen Schicht.
- Quiche Lorraine.
- Rindercarpaccio verfeinert mit Kapern und Parmesan.

Preis pro Person beträgt €16,50 für 3-4 Amuse-Gueule pro Person.

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

DINER

Hierbei können Sie zwischen einem Sitzdinner, einem Stehdinner, einem gemeinsamen Dinner oder einer Holzkohlegrill-Option wählen. Wenn Sie lieber ein Buffet möchten, fragen Sie danach.

Vorschlag 1:

Bei einem Sitzdinner servieren wir Ihren Gästen ein Menü am Tisch. Diese Option passt sehr gut zu einer festen Tischordnung, bei der Sie Ihren Gästen einen festen Platz zuweisen.

Vorschlag 1a:

Vorspeise:

"Classique Modern": In Dill mariniertes Lachsfilet mit Kartoffeln, Wachteleiern, Kräuterdressing und Zitronengelee.

Hauptgang:

Kalbsfilet; serviert mit warmem Saisongemüse und Pfeffer-Champignonsauce.

Dessert:

Crème Brûlée

Preis pro Person beträgt € 35,-

Vorschlag 1b:

Vorspeise:

Steak Tartar mit süß-sauren Gemüsen und Parmesan.

Zwischengang:

Hummerkroketten mit Schnittlauchcreme.

Bei 5 Gängen:

Kabeljau & Jakobsmuscheln mit Champagner-Buttersauce

Hauptgang:

Bavette "À la Rossini" mit Madeira Jus, Brioche & Gänseleber.

Bei 6 Gängen:

Fromage: Käseplatte mit regionalen Käsesorten.

Dessert:

Valrhona-Schokolade mit Brownie, Snickers und Karamelsauce.

Preis pro Person beträgt:

3 Gänge € 45,- (Steak Tartar oder Hummerkroketten, Kabeljau oder Bavette, Fromage oder Schokolade)

4 Gänge € 55,- (Wahl zwischen Kabeljau oder Bavette und Fromage oder Schokolade)

5 Gänge € 65,- (Wahl zwischen Fromage oder Schokolade)

6 Gänge € 75,- (das gesamte Menü wie beschrieben)

Interessieren Sie sich für andere Menüoptionen oder bevorzugen Sie vegetarisch? Das ist ebenfalls möglich, fragen Sie danach! Natürlich sind auch mehrere Gänge möglich!



Vorschlag 2:

Ein Stehdinner eignet sich sehr gut, wenn Sie eine ungezwungene Atmosphäre bevorzugen und Ihre Gäste keine festen Plätze haben. Die Gäste können während des Dinners herumlaufen und sich immer an einem anderen Ort setzen, wenn sie dies wünschen. Eine feste Tischordnung ist dabei nicht sehr praktisch, aber natürlich möglich!

Vorspeisen:

- 3 Zubereitungen von Gans: Geräucherte Gänsebrust, Gänseleberpastete und Gänse Rilette.
- 3 Zubereitungen von Wildlachs: In Dill mariniert, auf Holz geräuchert und in Kräuterbrühe pochiert.
- 3 Zubereitungen von Tomaten: Marinierte Tomate mit Feta, Tomaten Coulis mit frischem Koriander und Tomatenmousse verfeinert mit Basilikum.

Suppen:

- Krebsschaum-Cappuccino.
- Doppelt gekochte Ochsenschwanzsuppe mit Madeira.
- Cremige Zucchinisuppe mit Mandeln.

Zwischengerichte:

- Zungenfilet mit karamellisiertem Fenchel und Sellerie, Pancetta und einer salzigen Orangensauce.
- Entenbrust mit gebratenen Quitten und Rotweinsauce.
- Gemüse-Couscous mit gegrilltem Tofu und einer Duxelles aus Paprika.

Hauptgerichte:

- Kalbsmedaillon mit Morchel Soße, Selleriepüree, gebratenem Sellerie und Pastinaken Chips.
- Gegrillte Garnelen, gewokter Blattspinat, sanfte Paprikasoße.
- Ravioli gefüllt mit Spinat, verfeinert mit einer cremigen Trüffelsoße und gratiniert mit Parmesan.

Dessert: In Buffetform.

- Innen- und ausländische, frisch gereifte Käsesorten mit überraschenden Beilagen.
- Verschiedene süße Leckereien wie Crème Brûlée, Schokoladenkomposition, rote Früchte mit einem Mango- und Passionsfruchtsüppchen, hausgemachte Pralinen auf einem Lolli-Stick und köstliche Schokolädchen.

Preis pro Person beträgt:

4 Gänge 42,50 Euro (Vorspeise, Suppe oder Zwischengericht, Hauptgericht, Dessert)

5 Gänge 49,50 Euro (das gesamte Menü wie beschrieben)

Vorschlag 3:

Bei einem gemeinsamen Dinner wird das Essen in Schalen und Schüsseln serviert, um es zu teilen. Die Gäste können sich ihr Essen selbst aus den Schalen nehmen und das Dinner genießen.

Vorschlag 3a:

Vorspeise:

Bruschetta mit verschiedenen Tapenaden.
Frischer Thunfisch mit Limetten-Dressing und kandierten Tomaten.
Vitello tonnato.
In Dill mariniertes Lachsfilet.
Mozzarella, Basilikum und Tomate.
Rinderfiletartar mit Kapern und Parmesan.
Parmaschinken mit frischer Mango.

Hauptgericht:

Gegrillte Garnelen mit Blattspinat und Paprikasoße.
Geschmortes Lamm mit Oregano.
Gegrilltes Gemüse.
Spinat-Ravioli mit Trüffel und Parmesan.

Dessert:

Komposition aus Schokolade und Haselnuss.
Süppchen aus frischer Mango und Waldfrüchten.
Crème Brûlée

Preis pro Person beträgt € 44,50

Vorschlag 3b:

Vorspeise:

Ganzer Lachs auf Holz geräuchert und mit Kräutern und Limetten verfeinert (für 8 Personen auf einem Brett).
Reicher grüner Blattsalat mit frischen Kräutern.
Ur-Brot mit gesalzener Butter und Olivenöl.

Hauptgericht:

Zart geschmorte und knusprig gebratene Kalbsbraten (für 8 Personen auf einem Brett).
Grob geschnittenes gegrilltes Gemüse.
Gratin Dauphinoise.

Dessert:

Crème Brûlée

Preis pro Person beträgt € 36,50



Vorschlag 4:

Bei der Holzkohle-BBQ sorgt das Küchenteam dafür, dass verschiedene Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte auf dem Grill zubereitet werden. Die Beilagen und das gegrillte Fleisch, der Fisch und das Gemüse werden dann in Buffetform präsentiert. Möchten Sie gerne die Optionen kombinieren? Das ist nach Absprache möglich!

Vorschlag 4a:

Hähnchenschenkel mariniert in Ketjap.
Speckstreifen verfeinert mit Gyros-Gewürzen.
Schweinefilet mit Erdnussauce.
Hochwertige Würstchen in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

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

Vorschlag 4b:

In Pergamentpapier verpackter Lachs mit frischen Kräutern und Gemüse.
Spieß von Scampi mariniert in Chili Öl.
Gegrillter frischer Thunfisch mariniert in Tomaten Öl.
Lendensteak mit Trüffelbutter.
Spieß von Hähnchen vom Bauernhof mariniert in Ketjap.
Vegetarische Spieße von Champignons, Zucchini, Zwiebeln und Paprika.
Ofenkartoffel mit Crème Fraîche.

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

Vorschlag 4c:

Ganze Lachsseiten medium gegart auf Apfelholz mit grobem Meersalz.
Norwegische Hummerfleischstücke mariniert in Knoblauch-Chili Öl.
Ganzer Kalbsrücken gewürzt mit Churrasco-Picadillo-Gewürzen.
Porchetta gefüllt mit Rosmarin und geräuchertem Knoblauch.
Vegetarische Spieße mit Champignons, Zucchini, Zwiebeln und Paprika.
Ofenkartoffel mit Crème Fraîche.

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

Beilagen (bei jeder Option):

- Hausgemachte Mayonnaise, kalte Béarnaise-Sauce, Knoblauchsauce mit Schnittlauch, Cocktailsauce und optional Satésauce.
- Carpaccio von gegrillten Zucchini verfeinert mit Kapern und Parmesan.
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Dressing.
- Bunter Blattsalat mit Nussöl-Dressing.
- Salat mit Gurken, Radieschen, roter Paprika, roter Zwiebel und Feta.
- Weißkohlsalat mit Currydressing.
- Kalter Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse.
- Bruschetta und Baguette mit Trüffelbutter und frischer Kräuterbutter.

Nach dem BBQ in Buffetform darf natürlich ein Dessert nicht fehlen. Unten finden Sie unsere verschiedenen Dessertbuffets. Sie können dies auch bei einem anderen Menüvorschlag auswählen.

Vorschlag 1:

Schwarze Pflaumen-/Linsentorte.
Apfelkuchen mit Vanillesauce.
Mini-Crêpes, warme Kirschen und Karamelsauce.

Der Preis pro Person beträgt € 10,50

Vorschlag 2:

Waffel mit warmen Kirschen.
Dame Blanche.
Flämische Vlaai.
Belgische Pralinen.

Der Preis pro Person beträgt € 10,50

Vorschlag 3:

Orangentorte.
Moelleux au Chocolat.
Crème brûlée.
Crêpe Suzette.

Der Preis pro Person beträgt € 10,50

Vorschlag 4:

Sachertorte.
Berliner Bällchen mit Vanilleeis.
Apfelstrudel.
Bienenstich.

Der Preis pro Person beträgt € 10,50

Vorschlag 5:

Komposition aus Schokolade und Haselnuss.
Profiterole mit Schokolade und Crème Anglaise.
Suppe von Mango mit roten Früchten.
Tiramisu.
Komposition aus Kokos und Ananas.
Crème brûlée.

Der Preis pro Person beträgt € 12,50

Vorschlag 6:

Buchweizenpfannkuchen mit warmen Kirschen.
Frischer Obstsalat mit Mango Coulis.
Kokosjoghurt mit Ananas.
Bittere Schokoladentorte mit Datteln, Feigen, Sesam und Chiasamen.

Der Preis pro Person beträgt € 10,50

ABENDFEST

Während Ihrer wunderschönen Abendveranstaltung können wir Ihre Gäste mit einigen "Late-Night-Snacks" verwöhnen.

Vorschlag:

- Frittierte Snacks, einfach lecker und originell. Wie zum Beispiel Frikandellen, Tintenfischringe, Hühnernuggets und mehr.
- Minifrühlingsrollen mit süßer Chilisauce.
- Kalbsbitterballen mit Limburger Senf.
- Tüte Pommes mit Mayonnaise.

Preis pro Person beträgt € 7,50

NÄCHSTEN MORGEN, FRÜHSTÜCK 10:30 UHR:

Nach Ihrem unvergesslichen Tag können Sie den nächsten Tag entspannt mit einem Frühstück bei uns beginnen! Wir haben verschiedene Optionen, schauen Sie sich unten an.

Vorschlag 1:

Ein Einfaches, aber dennoch umfangreiches und nahrhaftes Frühstück, um den Tag sorgenfrei zu beginnen.

- Verschiedene weiche und harte Brötchen.
- Croissants.
- Vollkornbrot.
- Butter und Margarine.
- Verschiedene Käsebeläge.
- Verschiedene Wurstbeläge.
- Verschiedene süße Beläge.
- Gekochte oder gebackene Eier.
- Frisches Obst.
- Tomaten mit Salz und Pfeffer.
- Müsli mit verschiedenen Joghurtsorten.
- Kaffee, Tee, Milch und Fruchtsaft.

Der Preis pro Person beträgt € 17,50

Vorschlag 2:



Ein supergesundes Frühstück zur optimalen Erholung von eventuellem Kater und/oder schmerzenden Füßen.

- Überraschende Suppe aus frischen Früchten.
- Frisch gebackenes Vollkornbrot.
- Granola aus Getreide, Kernen, Samen und getrockneten Früchten mit passenden Gewürzen in Hafermilch.
- Sauerteig-French Toast mit hausgemachter Marmelade.
- Glutenfreies Brot aus Buchweizenmehl, Leinsamen, Nüssen und Honig mit frischem Bauern-/Hof Käse.
- Hausgemachte Brioche mit Honig, serviert mit karamellisiertem Tofu oder Ziegenkäse.
- Omelett mit gegrillten Höhlenchampignons.
- Smoothie aus Spinat, Banane, Limette und Minze.
- Frischer Tee aus Ingwer, Limette, Orange, Minze, Sternanis und Zimt.
- Diverse andere Teesorten.
- Sojamilch mit Blaubeeren.

Der Preis pro Person beträgt € 22,50

Vorschlag 3:

Möchten Sie ausschlafen und spät frühstücken? Dann ist diese Option optimal! Ein Brunch, bei dem Sie nicht mehr zu Mittag essen müssen und Ihren Tag in aller Ruhe genießen können.

- Croissants, Urbrot, Dinkelbrot, Sauerteigbrot und Vollkornbrot.
- Verschiedene Brötchen.
- Rosinenbrötchen.
- Butter und hausgemachte Kräuterbutter.
- Verschiedene Käsebeläge.
- Verschiedene Wurstbeläge.
- Geräucherter Lachs.
- Eiersalat.
- Eine Tasse Suppe, Geschmack nach Absprache.
- Hausgemachtes Hackfleischbrötchen verfeinert mit Pesto.
- Speck und Ei.
- Verschiedene Gemüse-Omeletts.
- Hausgemachte Apfel-Pfannkuchen mit Beilagen.
- Mozzarella und Tomate.
- Frischer Obstsalat.
- Fruchtsaft, Smoothie und Joghurtdrink.
- Kaffee, Tee und Milch.

Der Preis pro Person beträgt € 27,50

Ein Glas Sekt bei Ihrem
nicht fehlen, wir haben verschiedene Sorten.

festlichen Frühstück darf

Cava 7,- Euro pro Person.

Lokaler Sekt von Pietershof € 10,50 pro Person.

Veuve du Vernay – Vin mousseux Rosé € 11,50 pro Person.

Veuve du Vernay – Vin mousseux 0,0 % € 7,50 pro Person.

Champagner € 20,50 pro Person.

GETRÄNKE

Vorschlag 1:

Ein Getränkepauschale, entweder für einen Teil des Tages oder den ganzen Tag. Hierbei wird von Kaffee/Tee, Wasser, einem Standardangebot an Softdrinks, Weinen, Bier und alkoholfreiem Bier ausgegangen.

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

Vorschlag 2:

Alle Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

In Absprache können wir auch eine Kombination mit Vorschlag 1 erstellen.

UNSERE GETRÄNKE

Unsere Biere pro Fass:

Pils:

- Cristal Alken Pils: € 540,- (50L) | 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)

Dunkel:

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

Sonstige:

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

Dies sind alle Biere, die wir pro Fass verkaufen. Trinken Sie nun gerne ein bestimmtes Bier und möchten es auf Ihrer Feier servieren? Fragen Sie uns unbedingt nach den Möglichkeiten.



Unsere Weine:

Wir haben eine umfangreiche Weinkarte, gerne zeigen wir Ihnen diese! Hier ist eine Liste der am häufigsten gewählten Weine.

Weiß:

Hauswein (wechselnder Wein): € 24,50 pro Flasche
Pinot Blanc/Auxerrois von Domaine 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)

Rosé:

Hauswein (wechselnder Wein): € 24,50 pro Flasche
Pinot Noir Rosé von Domaine Pietershof (Teuven): € 39,50 pro Flasche

Rot:

Hauswein (wechselnder Wein): € 24,50 pro Flasche
Pinot Noir von Domaine Pietershof (Teuven): € 57,50 pro Flasche
Botter, Corte Ottone, Negroamaro: € 35 pro Flasche

Unsere anderen Getränke:

Wir haben ein Standard-Sortiment an Softdrinks und Kaffee/Tee. Trinken Sie gerne Mischgetränke wie Gin & Tonic usw. und möchten diese gerne auf Ihrer Feier servieren? Das ist möglich, fragen Sie uns unbedingt nach unserem Sortiment.

Die Preise unseres Standard-Sortiments an anderen Getränken:

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

FÜR IHRE KLEINEN GÄSTE

Vorschlag:

- Kekse und Bonbons in verschiedenen Sorten. (Süßigkeiten Tisch für Kinder)
- Brötchen mit Würstchen sowie Haselnusscreme zum Mittagessen.
- Frische Erdbeeren auf Lutscher-Stöckchen, um in den fließenden Schokoladenbrunnen während des Kuchens einzutauchen.
- Mini-Pizza und Chips in verschiedenen Geschmacksrichtungen während des Aperitifs.
- Pommes mit Hühnerbrust, Mayonnaise, Cocktailtomaten und Gurken zum Abendessen.
- Fristi und kalte Schokolademilch.
- Hausgemachte Limonaden in Vintage-Zapfhähnen mit frischen Zutaten auf einem gemütlichen Tisch serviert.

Der Preis pro Kind beträgt € 24,50.

Jede Option kann auch einzeln bestellt werden.

BLUMEN UND DEKORATION

Wir kümmern uns mit viel Liebe um Ihre Blumen und/oder Dekoration. Geben Sie an, was Sie gerne bezüglich Farbe, Art der Blumen/Deko und Größe möchten, und wir sorgen dafür, dass Ihre Tische und/oder der Saal nach Ihren Wünschen geschmückt sind. Aber natürlich können Sie dies auch selbst übernehmen. Der Preis hängt vollständig von der Größe Ihrer Feier, der Art der Blumen/Deko und auch der Farbe ab. Der Preis für Blumen/Deko beginnt bei uns ab € 120,-.

Unsere Floristin:

Blumenladen "Bie Katrien"

Katrien Maris

Kwinten 16, 3790 Voeren

0032494256098

Leicht erreichbar über Facebook (Messenger)

SONSTIGE INFORMATIONEN

Mietpreise:

Die Einmietgebühr für den Patria-Saal für den ganzen Tag beträgt € 750

Die Einmietgebühr (nur von Oktober bis März) für den hinteren Saal des Restaurants hängt von Ihrer Veranstaltung und dem Wochentag ab.

Zelt im Garten von Moeder de Gans:

Die Mietgebühr für die Wiese von Moeder de Gans beträgt € 500

Die Mietgebühr für das Zelt beträgt € 3.250. Dies beinhaltet den Auf- und Abbau sowie einen Holzboden. (Der Preis unterliegt der Verfügbarkeit des Zeltverleihs)

Gerne zeigen wir Ihnen die Wiese und Fotos vom aufgestellten Zelt! Auf unserer Website finden Sie auch weitere Fotos.



Die Miete beider Säle beinhaltet:

- Unsere Kunstblumen wie in unserem Restaurant pro Tisch.
- Kerzen in von uns ausgewählten Haltern pro Tisch.
- Licht und Strom.
- Zugehörige Terrasse.
- Toilettenanlagen (ausgenommen Zelt Moeder de Gans).
- Barausstattung (der Ausschank alkoholischer Getränke, aufgrund der Lizenz, kann nur von uns übernommen werden.)
- Standarddekoration im Saal.
- Die Bänke/Fauteuils im Saal.
- Ihre Tisch-/Sitz-/Stehplatzanordnung.
- Weiße Tischwäsche und Stehtisch Hussens.

Wir haben verschiedene Arten von Tischen, siehe unten:

- Rechteckige Tische 180 cm x 60 cm (6 Personen)
- Runde Tische mit einem Durchmesser von 160 cm (8 Personen)
- Kleine Tische wie im Café 105 cm x 60 cm (4 Personen)
- Stehtische
- Picknicktische (6/8 Personen)

Andere Informationen:

- Die Kosten für Geschirr und Glaswaren sind in den Preisen für Essen und Getränke enthalten. Dies ist daher nicht im Mietpreis der Säle enthalten.
- Die Personalkosten sind in unseren Preisen für Essen und/oder Getränke enthalten.
- Das Catering liegt vorzugsweise immer bei uns. Sollten Sie einen externen Caterer beauftragen wollen, bedeutet dies, dass dieser kein Geschirr/Glaswaren, Küche (-Geräte) und Personal nutzen kann. Der Caterer muss also alles selbst bereitstellen.
- Das Catering für Getränke können Sie nicht an einen anderen Caterer auslagern, es sei denn, Sie möchten keine alkoholischen Getränke servieren.

Gerne laden wir Sie zu einem persönlichen Kennenlernen ein, um Ihre Fragen zu beantworten und Ihnen eine Führung zu geben.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung.

Mit freundlichen Grüßen,

Jim Puts & Freya Bakels
Restaurant Café Modern

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