



HOCHZEITSBROSCHÜRE

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) und telefonisch (+32 4 381 30 53).

INHALTSVERZEICHNIS

Beispiel Zeitplan:	2
13:00 Uhr: Leichter Lunch.....	3
14:00 Uhr: Die offizielle Zeremonie	3
15:00 Uhr: Hochzeitstorte.....	4
17:00 Uhr: Rezeption	6
18:00 Uhr: Dinner	8
20:00 Uhr: Nachtisch.....	12
21:00 Uhr: Abendfest.....	15
Nächsten Morgen, 10:30 Uhr: Frühstück.....	16
Getränke:	17
Unsere Getränke:.....	18
Für die kleinen Gäste:	20
Blumen und Dekoration:	21
Musik:	21
Übrige Info:.....	22

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 neben jeden Stuhl eine kleine Flasche Wasser versorgen sodass ihre Gäste nach Belieben während einen emotionalem oder fröhlichem Moment einen Schluck nehmen können.

Preis pro Getränk beträgt € 2,50

15:00 UHR: HOCHZEITSTORTE

Bei ihrer Hochzeit kann eine Hochzeitstorte oder eine alternative nicht fehlen. Die Torte/Süßigkeit 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 verschiedene 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:

Preis pro Person beträgt

Torte & Cava: € 15,-

Torte & lokaler Sekt von Pietershof: € 17,50

Torte & Veuve du Vernay brut Rosé: € 18,50

Torte & Veuve du Vernay 0,0%: € 15,50

Torte & Champagner: € 28,50

Der Preis beinhaltet Nachschenken.

Option 2:

Ein Sortiment aus Muffins, Cupcakes und/oder Kuchen, damit Ihre Gäste nach Belieben einen Geschmack auswählen können. Dies kann in Form eines Buffets serviert werden oder die Bedienung geht mit Tablett her, von denen sich Ihre Gäste eine süße Leckerei nehmen können.

Muffins in Herzform mit den Geschmacksrichtungen:

- Vanille
- Schokolade
- Himbeere

Muffins mit topping in den Geschmacksrichtungen:

- Schokoladencreme
- Karamellcreme
- Waldfrüchtenmousse

Auf Anfrage sind selbstverständlich auch andere Geschmacksrichtungen möglich.

Der Preis pro Person beträgt € 9,-. Dabei geben Sie im Voraus ihre Auswahl durch. Es wird von 2 Stück pro Person ausgegangen.

Sie können auch eine ausgewählte Wahl treffen. Der Preis pro Stück beträgt € 5,-.

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

Der Preis pro Person beträgt:

Süß & Cava € 15,-

Süß & Schaumwein von Pietershof € 17,50

Süß & Veuve du Vernay Vin Mousseux Rosé € 18,50

Süß & Veuve du Vernay 0,0% € 15,50

Süß & Champagner € 28,50

Option 3:

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 erfahrene Schinkenschneider.

Die Kalkulation erfolgt für 65-75 Personen.

17:00 UHR: REZEPTION

Während ihrer Rezeption können wir ihre Gäste verwöhnen mit verschiedene 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

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,-. Hierbei erstellt das Küchenteam ein Assortiment zusammen von diesen Kategorien.

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. Diese Menü sind abhängig der Saison, wir machen Ihnen gerne ein aktuelles Menü.

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 mit Himbeere.

Preis pro Person beträgt € 35,-

Option 1b:

Vorspeise:

Thunfisch-Tartar mit Sesamöl, gegrilltem Gemüse und Fregola.

Zwischengericht:

Krebskroketten mit Schnittlauchcreme.

Bei 5 Gängen:

Anjou-Taube mit Pilzen und Portweinsauce.

Hauptgericht:

Steak "à la Rossini" mit Madeira-Jus, Brioche und Gänseleber.

Bei 6 Gängen:

Fromage: Käseplatte mit regionalen Käsesorten.

Dessert:

Clafoutis von Birne mit Zimteis und Karamellcreme.

Preis pro Person beträgt

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

4-Gänge: € 55,- (Hummer-kroketten oder Anjou-Taube 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 Zucchinisuppe 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:

Eistorte mit dem Geschmack ihres wünschen. (Pro 8 Personen serviert)

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.

Specklappchen 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)

Option 4d:

Sellerie mit Pesto.

Süßer Kartoffel mit crème fraîche

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille Gemüse und Parmesan.

Artischocke mit Tomaten Tapenade.

Porto Bello mit Couscous und Feta.

Preis pro Person beträgt € 29,50 (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.

20:00 UHR: NACHTISCH

Nach einem Abendessen darf natürlich der Nachtisch nicht fehlen. Wir bieten verschiedene Nachtischbuffets und Dessertoptionen an.

Option 1: Nachtischbuffets

Nach einem BBQ in Buffetform darf natürlich der Nachtisch nicht fehlen. Unten finden Sie unsere verschiedenen Nachtischbuffets. Natürlich können Sie diese auch bei anderen Abendessensvorschlägen auswählen.

Option 1a:

Schwarzer Pflaumen-/Linsenkuchen.
Apfelkuchen mit Vanillesauce.
Mini-Crêpes, warme Kirschen und Karamellsauce.

Preis pro Person beträgt € 10,50

Option 1b:

Waffel mit warmen Kirschen.
Dame Blanche.
Flämischer Obstkuchen.
Belgische Pralinen.

Preis pro Person beträgt € 10,50

Option 1c:

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

Preis pro Person beträgt € 10,50

Option 1d:

Sachertorte.
Berliner Bällchen mit Vanilleeis.
Apfelstrudel.
Bienenstich.

Preis pro Person beträgt € 10,50

Option 1e:

Komposition aus Schokolade und Haselnuss.
Profiteroles mit Schokolade und Crème Anglaise.
Suppe aus Mango mit roten Früchten.
Tiramisu.
Komposition aus Kokos und Ananas.
Crème Brûlée.

Preis pro Person beträgt € 12,50

Option 1f:

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

Preis pro Person beträgt € 10,50

Option 2: Servierte Desserts

Diese Dessertoptionen können Sie als Ersatz für die verschiedenen Abendessenvorschläge nach Ihren Wünschen auswählen.

Option 2a:

Clafoutis mit Himbeeren oder Birnen mit Vanilleeis.

Preis pro Person beträgt € 9,-

Option 2b:

Crème Brûlée

Preis pro Person beträgt € 8,-

Option 2c:

Stroopwafel-Mousse mit saisonalem Obst.

Preis pro Person beträgt € 9,-

Option 2d:

Komposition aus Schokolade und Haselnuss.

Preis pro Person beträgt € 8,-

Option 2e:
Tiramisu.

Preis pro Person beträgt € 10,-

Option 2f:
Käseplatte

Preis pro Person beträgt € 14,-

Option 2h:
Panna Cotta mit Waldfrüchten.

Preis pro Person beträgt € 9,-

Option 3: Süßigkeiten Tisch

Eine gemütliche und einfache Möglichkeit, Ihren Gästen Süßigkeiten anzubieten. Die Süßigkeiten werden auf einem Tisch präsentiert, von dem sich Ihre Gäste nach Belieben bedienen können. Besonders kinderfreundlich.

Option 3a:

Ein Süßigkeiten Tisch wie der Laden, den wir als Kinder am liebsten aufgesucht haben, wenn wir ein Groschen dabei hatten. Wir staunten über die leckersten Belga Kaugummis, Zuckerstangen, Zuckerpapier, Salmiak-Lakritz, Schokoladen Lollis und nicht zu vergessen, Lakritz zum Lecken. Präsentiert auf einem gemütlichen Tisch in alten Bonbongläsern aus einem alten Süßigkeiten Laden.

Nur ab 10 Personen bestellbar.

Preis für den Süßigkeiten Tisch (10 Personen) beträgt € 75,-

Option 3b:

Ein gemütlicher Tisch mit modernen Süßigkeiten für jeden. Dazu gehören:

- Snickers, Mars oder Bounty Schokoladen.
- Hausgemachte Pralinen auf einem Lolli-Stick und überraschende Schokoladen.
- Saure Matten, Haribo-Bären und andere Bonbons.
- Verschiedene Arten von Lakritz.
- Verschiedene Arten von Keksen.

Nur ab 10 Personen bestellbar.

Preis für den Süßigkeiten Tisch (10 Personen) beträgt € 75,-

Option 4: Hochzeitstorte

Natürlich ist es möglich, Ihre Hochzeitstorte als Dessert zu servieren. Der ultimative süße Abschluss, bevor die Party richtig losgeht.

Unsere Hochzeitstorten:

- **Profiteroletorte:** Eine originale Limburger Hochzeitstorte, die aus mit Schokolade und/oder klarer Karamell überzogenen Windbeuteln besteht, gestapelt zu einer hohen Hochzeitstorte.
- **Pavlova:** Eine Torte aus Baiser, Sahne und Waldfrüchten in verschiedene Schichten.
- **Ganache Torte:** Eine Torte aus Schokoladenbiskuitteig in Schichten mit Schokoladenmousse und Schokoladenlocken.
- **Naked Weddingcake:** Eine Torte aus Vanille-Biskuitkuchen, gefüllt mit Sahne und anschließend mit roten Früchten dekoriert.

Preis pro Person beträgt € 9,-

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:

- Frikandel
- Tintenfischringen
- Chicken Nuggets
- 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 ihrem unvergesslichen Tag ihr erster Tag, als verheiratet Paar entspannt eingehen mit ein Frühstück bei uns! Wir haben verschiedene Optionen, sehen sie 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:

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:

Eine Getränkepauschale, für ein Teil des Tages oder den ganzen Tag. Hierbei wird ausgegangen von Kaffee/Tee, Wasser, Standard Assortiment Softdrinks (sowie Cola etc.), Hausweinen, Cristal Alken Pils 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 1:

Während des Mittagessens können wir die Kinder mit einem Brötchen mit einer Wiener Wurst oder Nutella verwöhnen.

Preis pro Kind beträgt € 2,50

Option 2:

Während des Moments mit der Hochzeitstorte (oder eine Variante) können wir eine Schokoladenfontäne arrangieren, an der die Kinder frische Erdbeeren auf einem Lolli-Stick eintauchen können.

Preis pro Kind beträgt € 5,-

Option 3:

Als Menüoption können wir den Kindern eines der folgenden Gerichte servieren:

- Hähnchenspieß mit Pommes, Salat und Apfelmus.
- Pasta Bolognese.
- Vegetarische Pasta mit Tomatensauce und gegrilltem Gemüse.

Preis pro Gericht beträgt € 8,-

Option 4:

Hausgemachte Limonade aus Vintage-Zapfhähnen mit frischen Zutaten auf einem Tisch serviert, an dem die Kinder sich selbst ein Glas nehmen können.

Preis pro Zapfhahn beträgt € 19,50

Option 5:

Ein Arrangement für die Kinder für den ganzen Tag.

- Kekse und Süßigkeiten in verschiedenen Sorten (Sweetable für Kinder)
- Brötchen mit Wiener Würstchen sowie Haselnusspaste als zusätzliche Beilage zum Mittagessen.
- Frische Erdbeeren auf Lolli-Stöcken, um sie unter dem fließenden Schokoladenbrunnen während des Hochzeitstortenmoments zu tauchen.
- Mini-Pizza und Chips in verschiedenen Geschmacksrichtungen während des Aperitifs.
- Pommes mit Hähnchenspieß, Mayonnaise, Kirschtomaten und Gurken zum Abendessen.
- Fristi, Apfelsaft und Kakao.
- Hausgemachte Limonaden aus Vintage-Zapfhähnen mit frischen Zutaten, serviert auf einem gemütlichen Tisch.

Preis pro Kind beträgt € 29,50



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,-.

Noch auf der Suche nach einer Floristin für Ihren Brautstrauß/-anstecker und Ihre Blumendekoration?

Unsere Floristin:

Blumenladen "Bie Katrien"

Katrien Maris

Kwinten 16, 3790 Voeren

0032494256098

Leicht erreichbar über Facebook (Messenger)

Wir stellen auch gerne den Kontakt zu unserer Floristin für Sie her, um Fragen zu klären.

MUSIK:

Unser Haus-DJ:

- Timo Paashuis
Timo ist ein sehr freundlicher und zugänglicher DJ. Er spielt nicht nur Songs, sondern verleiht den Liedern einen zusätzlichen Beat oder sorgt dafür, dass die Songs perfekt ineinander übergehen. DJ zu sein, ist für ihn ein Hobby, das er seit vielen Jahren ausübt, unter anderem als Resident-DJ im Chateau Neercanne und im Ausgehlokal De Twee Heeren in Maastricht. Timo ist ein Freund unserer Familie und fühlt sich deshalb bei uns zu Hause. Gerne setzen wir uns mit ihm in Verbindung, um ein Kennenlernen zu arrangieren. Für einen Abend rechnet er € 400,- exklusive Licht und Ton.

Unsere Hausband:

- TON!GHT Coverband – Joy Blijdenstein
Bewaffnet mit starken Backing-Tracks, kräftigen Grooves, röhrenden Gitarren und lebendigem Gesang bringt TON!GHT Sie völlig aus dem Gleichgewicht. Während einer atemberaubenden Live-Show sorgt diese Band für einen festlichen Abend, bei dem Medleys von bekannten Klassikern bis zu den größten Partyhits nicht fehlen. Diese fünf Top-Musiker, Colin, Giorgio, Joy, Meghan und Siem, stürmen die Bühne mit ihren Instrumenten, Rauchmaschinen und vielem mehr. Zusammen mit ihrer durchdachten Sound- und Lichtshow präsentiert TON!GHT ein Programm, das unvergesslich ist!

Facebook: TONIGHT.Coverband

Instagram: tonight.coverband

Dort finden Sie auch Videos und Fotos.



ÜBRIGE INFO:

Mietpreise:

Patria-Saal:

Die einmalige Mietgebühr für den Patria-Saal für den gesamten Tag beträgt € 750,-

Restaurant:

Die einmalige Mietgebühr (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 Auf- und Abbau sowie einen Holzboden. (Der Preis unterliegt der Zeltvermietung.)

Wir zeigen Ihnen gerne die Wiese und präsentieren Fotos des Zeltes! Auf unserer Website finden Sie ebenfalls mehrere Fotos.

Die Kapazität unserer Säle, Terrassen und Außenanlagen:

Zelt auf der Wiese von Moeder de Gans:

300 Gäste stehend, 200 Gäste sitzend. Es besteht auch die Möglichkeit, ein anderes Zelt zu mieten, um die Kapazität zu erhöhen.

Der Patria-Saal (unser Festsaal):

Festabend: 500 Gäste

Abendessen: 225 Gäste

Empfang: 500 Gäste

Zeremonie: 400 Gäste

Terrasse Patria-Saal: 350 Gäste stehend, 225 Gäste sitzend (Abendessen)

Unser Restaurant (eines der beiden ehemaligen Klassenzimmer):

Festabend: 125 Gäste

Abendessen: 75 Gäste

Empfang: 125 Gäste

Zeremonie: 100 Gäste

Terrasse Restaurant: 250 Gäste stehend, 175 Gäste sitzend (Abendessen).

Die Miete beider Säle beinhaltet:

Unsere Kunstblumen wie in unserem Restaurant pro Tisch.
Kerzen in von uns ausgewählten Haltern pro Tisch.
Licht und Strom.
Dazugehörige Terrasse.
Toilettenanlagen (ausgenommen Zelt Moeder de Gans).
Barversorgung (das Servieren von alkoholischen Getränken darf nur von uns übernommen werden, um die Lizenz zu berücksichtigen).
Standarddekoration in den Sälen.
Die Bänke/Fauteuils im Patria-Saal.
Ihre Tisch/Sitz/Steh-Tisch-Anordnung.
Weiße Tischdecken und Stehtisch Hussen.

Wir haben verschiedene Tischtypen, siehe unten:

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

Weitere Informationen:

Der Preis für Geschirr und Glaswaren ist im Preis für Essen und Getränke enthalten. Dies ist also nicht im Mietpreis für die Säle enthalten.

Die Personalkosten sind in unseren Preisen für Essen und/oder Getränke enthalten.

Die Catering-Verpflegung liegt vorzugsweise in unserer Verantwortung. Wenn Sie einen externen Caterer engagieren möchten, bedeutet dies, dass dieser kein Geschirr/Glaswaren, keine Küche(-Geräte) und kein Personal verwenden kann. Der Caterer muss also alles selbst bereitstellen.

Die Versorgung mit Getränken kann nicht an einen anderen Caterer ausgelagert werden, es sei denn, es sollen keine alkoholischen Getränke serviert werden.

Es ist untersagt, in unserem Saal Feuerwerk und Konfettikanonen zu verwenden.

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