

## 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. WIJ STELLEN HET OP PRIJS DAT DIT 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, 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 hebben deze brochure samengesteld op basis van een voorbeeld verloop van de dag. Wij beginnen met lunch, taart, borrel, diner en daarna het avondfeest. Aan het einde vindt u informatie over drank, bloemen/deco en huur.

Bij vragen kunt u ons altijd bereiken via onze e-mail ([info@cafemodern.be](mailto:info@cafemodern.be)) en telefonisch (+32 4 381 30 53).

---

## INHOUDSOPGAVE

Lunch.....	3
Taart & Zoet .....	4
Borrel.....	6
Diner .....	8
Dessert.....	12
Avondfeest.....	15
Volgende ochtend, Ontbijt: .....	16
Dranken .....	17
Onze Dranken .....	18
Voor uw kleinen Gasten.....	20
Bloemen en Decoratie .....	21
Muziek.....	21
Overige info .....	22

## LUNCH

### Suggestie 1:

Gasten worden hier ontvangen met koffie/thee, een ander drankje is snel door onze bediening voor u gehaald, 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 tapenade 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.

---

## TAART & ZOET

Tijdens uw feest kunnen wij een taart serveren. De taart kunnen wij uiteraard ook als dessert na uw diner serveren.

### Suggestie 1:

Onze taarten:

- **Profiterolestaart:** Een originele Limburgse taart. Deze zal bestaan uit in chocolade en/of heldere karamel gedompelde slagroomsoesjes gestapeld tot een hoge taart.
- **Pavlova:** Een taart bestaande uit meringue schuim, slagroom en bosvruchten op verschillende lagen.
- **Ganachetaart:** Een taart bestaande uit chocolade-bisquitbeslag in laagjes met chocolademousse en chocoladekrullen.
- **Naked cake:** 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 taart moment:

*Prijs per persoon bedraagt*

*Taart & Cava € 15,-*

*Taart & lokale mousserende wijn van Pietershof € 17,50*

*Taart & Veuve du Vernay brut rosé € 18,50*

*Taart & Veuve du Vernay 0,0% € 15,50*

*Taart & Champagne € 28,50*

Prijs is inclusief bijschenken.

Suggestie 2:

Een assortiment aan muffins en cupcakes zodat uw gasten naar eigen wens een smaak kunnen kiezen. Dit kan in buffetvorm geserveerd worden of de bediening loopt rond met schalen waarvan uw gasten een zoetheid kunnen pakken.

Muffins in hartjesvorm in de smaken:

- Vanille
- Chocolade
- Framboos

Cupcakes met een topping in de smaken:

- Chocoladecrème
- Karamel crème
- Bosvruchtenmousse

Op aanvraag zijn er uiteraard ook andere smaken mogelijk.

*Prijs per persoon bedraagt € 9,- U geeft vooraf een keuze uit welke smaken. Er wordt uitgegaan van 2 stuks per persoon.*

*U kunt ook een geselecteerde keuze maken. Prijs per stuk bedraagt € 5,-*

Het is uiteraard ook mogelijk om de muffins en cupcakes in een combi met een mousserende wijn te bestellen.

*Prijs per persoon bedraagt*

*Zoet & Cava € 15,-*

*Zoet & mousserende wijn van Pietershof € 17,50*

*Zoet & Veuve du Vernay vin mousseux rosé € 18,50*

*Zoet & Veuve du Vernay 0,0% € 15,50*

*Zoet & Champagne € 28,50*

---

## BORREL

Tijdens de 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 garnaltjes
- Rundercarpaccio
- Paté van gans
- Geitenkaas en gegrilde groente

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 bedraagt €15,-. Hierbij stelt ons keuken team een assortiment samen van alle 5 categorieën.*

*U kunt ook zelf een geselecteerde keuze maken, de prijs per categorie 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 roosvalaadappel 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,-*

---

## 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 en kruidendressing en citroengel.

#### **Hoofdgerecht:**

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

#### **Dessert:**

Crème Brûlée met framboos.

*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” met Madeira jus, brioche & ganzenlever.

#### **Bij 6 gangen**

Fromage: kaasplankje met regionale kazen.

#### **Dessert**

Valrhona chocolade met 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:**

IJstaart met een smaak naar uw keuze. (Per 8 personen)

*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 bijgerechten 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).*

Suggestie 4d (geheel vegetarisch):

Knolselderij met pesto

Zoete aardappel met crème fraîche

Gevulde courgette met ratatouille en Parmezaanse kaas

Artisjok met tomaten tapenade

Portobello met couscous en feta

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

Bijgerechten (bij elke suggestie):

- Huisgemaakte mayonaise, koude bearnaisesaus, knoflooksaus met bieslook, cocktailsaus en eventueel satésaus.
  - Carpaccio van gegrilde courgette verrijkt 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
- 

## DESSERT

Na een diner kan een dessert natuurlijk niet missen. We hebben verschillende dessertbuffetten en dessertopties.

### Suggestie 1: Dessertbuffetten

Na een BBQ in buffetvorm kan een dessert natuurlijk niet missen. Onderstaand vindt u onze verschillende dessertbuffetten. Uiteraard kunt u dit ook kiezen bij een andere diner suggestie.

#### Suggestie 1a:

Zwarte pruimen/linzentaart.  
Appeltaart met vanillesaus.  
Mini crêpes, warme kersen en karamelsaus.

*Prijs persoon bedraagt € 10,50*

#### Suggestie 1b:

Wafel met warme kersen.  
Dame blanche.  
Vlaamse vlaai.  
Belgische bonbons.

*Prijs per persoon bedraagt € 10,50*

#### Suggestie 1c:

Sinaasappeltaart.  
Moelleux au chocolat.  
Crème brûlée.  
Crêpe Suzette.

*Prijs per persoon bedraagt € 10,50*

#### Suggestie 1d:

Sachertaart.  
Berliner bollen met vanille-ijs.  
Apfelstrudel.  
Bienenstich.

*Prijs per persoon bedraagt € 10,50*

Suggestie 1e:

Compositie van chocolade en hazelnoot.  
Profiteroles met chocolade en crème Anglaise.  
Soepje van mango met rode vruchten.  
Tiramisu.  
Compositie van kokos en ananas.  
Crème brûlée.

*Prijs per persoon bedraagt € 12,50*

Suggestie 1f:

Boekweitpoffertjes met warme kersen.  
Verse fruitsalade met coulis van mango.  
Kokosyoghurt met ananas.  
Bittere chocoladetaart van dadels, vijgen sesam en Chiazaad.

*Prijs per persoon bedraagt € 10,50*

Suggestie 2: Desserts uitgeserveerd

Deze dessertopties kunt u als vervanging bij de verschillende diner opties naar eigen wens invullen.

Suggestie 2a:

Clafoutis van frambozen of peer met vanille-ijs.

*Prijs per persoon bedraagt € 9,-*

Suggestie 2b:

Crème Brûlée

*Prijs per persoon bedraagt € 8,-*

Suggestie 2c:

Stroopwafelmousse met fruit van het seizoen.

*Prijs per persoon bedraagt € 9,-*

Suggestie 2d:

Compositie van chocolade en hazelnoot.

*Prijs per persoon bedraagt € 8,-*

Suggestie 2e:

Tiramisu.

*Prijs per persoon bedraagt € 10,-*

Suggestie 2f:

Kaasplankje

*Prijs per persoon bedraagt € 14,-*

Suggestie 2h:

Panna cotta met bosvruchten.

*Prijs per persoon bedraagt € 9,-*

Suggestie 3: sweettable

Een gezellige en makkelijke manier om uw gasten zoetigheden aan te bieden. De zoetigheden worden op een tafel gezellig gepresenteerd waarvan uw gasten naar wens kunnen pakken. Een pluspunt met jonge/kleine gasten.

Suggestie 3a:

Een snoeptafel zoals het winkeltje waar we als kind het hardste naartoe rende als we een kwartje op zak hadden en keken onze ogen uit naar de lekkerste Belga kauwgum, zuurstokken, suikerpapier, salmiak drop, chocolade lolly's en niet het vergeten lik drop. Gepresenteerd op een gezellige tafel in oude snoeppotten van een oud winkeltje.

*Enkel te bestellen vanaf 10 personen.*

*Prijs voor de snoeptafel (10 personen) bedraagt € 75,-*

Suggestie 3b:

Een gezellige tafel met moderne zoetigheden voor iedereen.

Zoals:

- Snickers, Mars of Bounty chocolaatjes.
- Huisgemaakte bonbons op een lollystok en verrassende chocolaatjes.
- Zure matten, Haribo beertjes en andere snoepjes.
- Verschillende soorten dropjes.
- Verschillende soorten koekjes.

*Enkel te bestellen vanaf 10 personen.*

*Prijs voor de snoeptafel (10 personen) bedraagt € 75,-*

#### Suggestie 4: taart

Uiteraard is het mogelijk om een taart als dessert te serveren. De ultieme zoete afsluiter voordat het feest kan losbarsten.

Onze taarten:

- **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 verschillende lagen.
- **Ganachetaart:** Een taart bestaande uit chocolade-bisquitbeslag in laagjes met chocolademousse en chocoladekrullen.
- **Naked cake:** Een taart bestaande uit vanille-bisquitcake, tussenin gevuld met slagroom en vervolgens gedecoreerd met rood fruit.

*Prijs per persoon bedraagt € 9,-*

---

#### **AVONDFEEST**

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

#### Suggestie:

Gefrituurde snacks, simpel lekker en origineel:

- Frikandellen.
- Inktvisringen
- Kipnuggets
- Miniloempia met chilisaus.
- Kalfsbitterballen met Limburgse mosterd.
- Zakje friet met mayonaise.

*Prijs per persoon bedraagt € 7,50*

---

## **VOLGENDE OCHTEND, ONTBIJT:**

Na uw onvergetelijke dag ontspannen de volgende dag 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:

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 uw 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 feestelijke ontbijt 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 50L: € 540,- | 30L: € 320,-
- Chateau Neubourg Premium Pilsner 20L: € 290,- | 50L : € 680,-

#### Blond:

- Gerardus blond: € 300,- (20L)
- La chouffe: € 320,- (20L)
- Lupulus blonde: € 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 kriek: € 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 gaan 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: € 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 Ruiter Original 0.0%: € 4,- per flesje.
-

## VOOR UW KLEINEN GASTEN

### Suggestie 1:

Tijdens de lunch kunnen we de kinderen verwennen met een broodje met een knakworstje en met nutella.

*Prijs per kind bedraagt € 2,50*

### Suggestie 2:

Tijdens de taart (of andere invulling) kunnen we een chocoladefontein verzorgen waar de kinderen verse aardbeien op een lollystok in kunnen dompelen.

*Prijs per kind bedraagt € 5,-*

### Suggestie 3:

Als dineroptie kunnen we voor de kinderen een van de volgende gerechten serveren:

- Kipspies met frietjes, salade en appelmoes.
- Pasta Bolognese
- Vegetarische pasta met tomatensaus en gegrilde groenten.

*Prijs per gerecht bedraagt € 8,-*

### Suggestie 4:

Huisgemaakte limonade in vintagetaps met verse ingrediënten geserveerd op een tafel waar de kinderen zelf een glaasje kunnen pakken.

*Prijs per tap bedraagt € 19,50*

### Suggestie 5:

- Koekjes en snoepjes in diverse soorten. (sweetable 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 de taart.
- Mini pizza en chipjes in diverse smaken tijdens de borrel.
- Frietjes met kipfilet, mayonaise, snoeptomaatjes en komkommer tijdens het diner.
- Fristi en chocomel.
- Huisgemaakte limonades in vintagetaps met verse ingrediënten geserveerd op gezellige tafel.

*Prijs per kind bedraagt € 29,50.*

---

## 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,-.

Nog opzoek naar een bloemiste voor uw bloemen decoratie?

### **Onze bloemiste:**

Bloemisterij "Bie Katrien"

Katrien Maris

Kwinten 16, 3790 Voeren

0032494256098

Gemakkelijk te bereiken via Facebook (Messenger)

Wij leggen ook graag contact met onze bloemiste voor u voor vragen en/of opmerkingen.

---

## MUZIEK

### Onze huisdj:

- Timo Paashuis  
Timo is een hele vriendelijke toegankelijke DJ. Hij draait niet alleen nummers maar geeft nummers een extra beat of zorgt ervoor dat de liedjes perfect in elkaar overlopen. DJ zijn is voor hem een hobby die hij al vele jaren uitvoert, onder anderen als vaste DJ bij Chateau Neercanne en uitgaansgelegenheid de Twee Heeren in Maastricht. Timo is een vriend van de onze familie en voelt zich daarom bij ons thuis. Graag nemen wij contact op met hem zodat we een kennismaking kunnen arrangeren.  
Voor één avond rekt hij € 400,- exclusief licht en geluid.

### Onze huisband:

- TON!GHT coverband – Joy Blijdenstein  
Gewapend met sterke backing tracks, keiharde grooves, scheurende gitaren en levendige zang blaast TON!GHT je compleet omver. Tijdens een waanzinnige liveshow zorgt deze band voor een feestelijke avond waarbij medleys van bekende klassiekers tot aan de grootste party hits voorbijkomen. Deze vijf topmuzikanten, Colin, Giorgio, Joy, Meghan en Siem bestormen het podium met hun instrumenten, rookmachines en veel meer. Samen met hun weldoordachte geluid en licht show zet TON!GHT een programma neer om nooit te vergeten!

Facebook: TONIGHT.Coverband

Instagram: tonight.coverband

Hierop staan ook filmpjes en foto's.

---

## OVERIGE INFO

### Huurprijzen:

Patria-zaal:

De 1-malige huurprijs van de Patria-zaal voor de gehele dag bedraagt € 750,-.

Restaurant:

De 1-malige huurprijs (enkel vanaf oktober tot en met maart) van de achterste zaal van het restaurant is afhankelijk van uw activiteit en de dag van de week.

Tent in de tuin van Moeder de gans:

De huurprijs van de weide van Moeder de gans: € 500,-

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

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

### De capaciteit van onze zalen, terrassen & buitenplaats:

Tent in de weide van Moeder de gans:

300 gasten staand, 200 gasten zittend.

Maar er is ook de mogelijkheid dat wij een andere tent huren waardoor de capaciteit omhooggaat.

De Patria-zaal (onze feestzaal):

Feestavond: 500 gasten

Diner: 225 gasten

Receptie: 500 gasten

Ceremonie: 400 gasten

Terras Patria-zaal: 350 gasten staand, 225 gasten zittend (diner)

Ons Restaurant (één van de twee voormalige klaslokalen):

Feestavond: 125 gasten

Diner: 75 gasten

Receptie: 125 gasten

Ceremonie: 100 gasten

Terras Restaurant: 250 gasten staand, 175 gasten zittend (diner).

De huur van beide zalen is inclusief onderstaand:

- Onze kunstbloemen zoals in ons Restaurant per tafel.
- Kaarsjes in door ons gekozen houders per tafel.
- Licht en elektriciteit.
- Bijhorend terras.
- Toiletvoorzieningen (m.u.v. tent Moeder de Gans).
- Bar voorzieningen (het serveren van alcoholische dranken, in verband met de vergunning, kunt u alleen door ons laten verzorgen.)
- Standard decoratie in de zalen.
- De banken/fauteuils in de Patria-zaal.
- Uw tafel/zitjes/statafel indeling.
- Wit tafellinnen en statafelrokken.

Wij hebben verschillende soorten tafels, bekijk onderstaand:

- Rechthoekige tafels 180cm x 60cm (6 personen)
- Ronde tafels met een doorsnede van 160cm (8 personen)
- Kleine tafels zoals in het café 105 cm x 60 cm (4 personen)
- Statafels
- Picknick tafels (6/8 personen)

Andere info:

- De prijs van servies en glaswerk is berekend in de prijs van het eten en de drank. Dit zit dus niet standaard bij de huurprijs van de zalen.
- De personeelskosten zijn berekend in onze prijzen van eten en/of drank.
- De catering ligt uiteraard bij voorkeur altijd bij ons. Mocht u zelf een cateraar willen inhuren dan betekent dat dat deze geen gebruik kan maken van servies/glaswerk, keuken(-apparatuur) en personeel. De cateraar dient dus alles zelf alles te verzorgen.
- De catering van drankjes kunt u niet uitbesteden aan een andere cateraar, tenzij u geen alcoholische dranken wil serveren.
- Het is verboden om in onze zaal gebruik te maken van confettikanonnen.

---

Graag nodigen wij u uit voor een kennismaking, 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](mailto:info@cafemodern.be) | [www.restaurantcafemodern.be](http://www.restaurantcafemodern.be)