

De Sterre

Restaurant - Feestzaal



Ooidonkdreef 16
9800 Bachte-Maria-Leerne
Tel & Fax 09/282 30 81
Website: www.desterre.be
BTWnr: 0808902695
OBK: 123-6800403-60

Geachte mevrouw, mijnheer

Elk feest of bedrijfsevenement is een uniek moment in uw leven en moet steeds een mooie ervaring voor u en uw gasten zijn.

Feestzaal De Sterre heeft tal van troeven in handen om ook voor u, uw feest tot een unieke beleving te maken.

Wij sommen een aantal van onze troeven op.

- Een sfeervolle zaal tot 120 personen met aparte receptieruimte en tuin.
- Een uitstekende kwaliteitsprijsverhouding
- Oog voor seizoen en terroir bij de opmaak van de menu's
- Aanpassingen voor vegetariërs, halalmaaltijd,... zijn geen enkel probleem
- Een moderne infrastructuur in de keuken die ruimschoots voldoet aan de hoge eisen van het Voedselagentschap.
- Projecteren, surfen, Ook voor seminaries hebben wij het juiste materiaal in huis om te voldoen aan uw noden.
- Een klantvriendelijk vakkundig personeelskader dat zich voor uw feest zal inzetten als ware het hun eigen feest.

In deze map vindt u een overzicht van een aantal mogelijkheden, indien gewenst maken wij graag tijd voor een vrijblijvende afspraak.

Wij maken het liefst tijd op maandag en donderdag, dit gezien lopende activiteiten al onze aandacht verdienen, zoals u ook op uw feest of evenement van ons zou verwachten.

Steeds tot uw dienst;

Wendy, Bart en het ganse team.

01/02/11

Algemene informatie

- De vermelde prijzen zijn inclusief het gebruik van de vergaderzaal, de opstelling (theater, U, of schoolopstelling) gebeurt in onderling overleg.
- Standaard seminarie materiaal is inbegrepen → projectie scherm, flipchart met stiften, overheadprojector, beamer en internetaansluiting.
- Water, muntjes, papier en balpen zijn ter beschikking van de gasten.
- Ter plaatse kunnen zwart wit fotokopies gemaakt worden (€ 0,10 per stuk)
- Gezien de wisselende seizoenen en marktaanbod, passen wij de samenstelling van de lunches aan, a rato aanvoer.
- De arrangementen in deze bundel zijn slechts een basisaanbod, wij maken graag een offerte naar uw idee, maat en budget.
- Op 50m van de zaak is een gratis parking met capaciteit van 80 auto's
- Door onze unieke ligging zijn dagpakketten in combinatie met een sportieve- of culturele activiteit mogelijk, wij werken graag uw idee uit.
- Alle vermelde prijzen zijn exclusief BTW, inclusief bediening.
- Reservaties zijn slechts definitief na het onderteken van het contract en het voldoen van de voorschotfactuur van 30% van de bestelde goederen en diensten.
- Afrekening gebeurt uiterlijk 15 kalenderdagen na de activiteit.

1) Dagarrangementen met broodjeslunch

1.1 Standaard

- Ontvangst van de gasten met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en mini-viennoiserie
- Voormiddagbreak met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en huisbereide koekjes
- Lunch met te beleggen broodjes met standaard beleg (kaas, ham, americain préparé, tonijnsalade,...) en een assortiment van verse groenten. Aan tafel koffie, waters en frisdranken.
- Middagbreak met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en huisbereide koekjes
- Duurtijd: maximum 8uur
- Prijs per persoon = € 30,00
- Mogelijke extra's
 - Aanvulling van de lunch met soep buffet met 2 soorten dagverse soep = € 3,50 PP
 - Aanvulling van de lunch met nagerecht → warme appeltaart met kaneel en verse vanilleroomijs = € 4,00 PP
 - Fruitmand met seizoensfruit aanwezig gedurende het ganse seminarie = € 3,50 PP
 - Aan tafel wijn = € 4,00 PP

1.2 Luxe

- Ontvangst van de gasten met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en mini-viennoiserie
- Voormiddagbreak met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en huisbereide koekjes
- Lunch met te beleggen broodjes met luxe beleg (, americain préparé, grijze garnaalsalade, rundsgebraad...) en een assortiment van verse groenten. Aan tafel koffie, waters en frisdranken.
- Middagbreak met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en huisbereide koekjes
- Duurtijd: maximum 8 uur
- Prijs per persoon = € 32,00
- Mogelijke extra's
 - Aanvulling van de lunch met soep buffet met 2 soorten dagverse soep = € 3,50 PP
 - Aanvulling van de lunch met nagerecht → warme appeltaart met kaneel en verse vanilleroomijs = € 4,00 PP
 - Fruitmand met seizoensfruit aanwezig gedurende het ganse seminarie = € 3,50 PP
 - Aan tafel wijn = € 4,00 PP

2) Dagarrangementen met warme lunch

2.1 Vlotte werklunch

- Ontvangst van de gasten met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en mini-viennoiserie
- Voormiddagbreak met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en huisbereide koekjes
- Warme lunch

Huisaperitief met een bordje smaakmakertjes

Dagverse soep

Hoofdgerecht

Nagerecht

Dampend kopje koffie “De Draak” of keuze uit ons thee assortiment met huisbereide koekjes

Aan tafel koffie, waters, wijnen en frisdranken.

- Middagbreak met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en huisbereide koekjes
- Duurtijd: maximum 8uur
- Prijs per persoon = € 42,00
- Mogelijke extra's
 - Fruitmand met seizoensfruit aanwezig gedurende het ganse seminarie = € 3,50 PP

2.2 Sterre menu

- Ontvangst van de gasten met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en mini-viennoiserie
- Voormiddagbreak met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en huisbereide koekjes
- Warme lunch

Huisaperitief met een bordje smaakmakertjes

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Nagerecht

Dampend kopje koffie “De Draak” of keuze uit ons thee assortiment met huisbereide koekjes

Aan tafel koffie, waters, wijnen en frisdranken.

- Middagbreak met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en huisbereide koekjes
- Duurtijd: maximum 10 uur
- Prijs per persoon = € 45,00
- Mogelijke extra's
 - Fruitmand met seizoensfruit aanwezig gedurende het ganse seminarie = € 3,50 PP

2.3 Kasteel menu

- Ontvangst van de gasten met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en mini-viennoiserie
- Voormiddagbreak met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en huisbereide koekjes
- Kasteelmenu

Gezien de kasteelmenu maandelijks wisselt verwijzen wij graag naar onze website (www.desterre.be) voor meer info
- Middagbreak met koffie, deca koffie, thee, sinaasappelsap en huisbereide koekjes
- Duurtijd: maximum 12 uur
- Prijs per persoon voor het seminariepakket met

Kasteelmenu verkort met geselecteerde wijnen	€ 70,00
Kasteelmenu met geselecteerde wijnen	€ 75,00
- Mogelijke extra's
 - Fruitmand met seizoensfruit aanwezig gedurende het ganse seminarie = € 3,50 PP

3) Ontbijtarrangementen

3.1 Standaard

- Ontbijtbuffet met

Koffie, deca koffie, thee, fruitsap,...

Waaier aan ovenverse broodjes en mini viennoiserie

Assortiment van zoet en hartig beleg

Diverse ei bereidingen

Yoghurt en ontbijtgranen

- Duur van het ontbijt: 3h

- Prijs per persoon: €17,00

- Mogelijke extra's

- Uitbreiding van het standaardarrangement met een ontvangstglas:
 - Schuimwijn Henri Varnay € 3,50
 - Cava Julia en Navinnes € 5,00
 - Champagne Launois et fils € 7,00

3.2 Luxe

- Ontbijtbuffet met

Koffie, deca koffie, thee, fruitsap,...

Waaier aan ovenverse broodjes en mini viennoiserie

Assortiment van zoet beleg

Hartig beleg met o.a. breydelham, gerookte zalm

Diverse ei bereidingen

Verschillende warme ontbijtbereidingen (pannenkoeken, engelse worst, witte bonen in tomatensaus,...)

Verse fruitsalade

Yoghurt en ontbijtgranen

- Duur van het ontbijt: 3h

- Prijs per persoon: €30,00

- Mogelijke extra's : zie 3.1

4) Avondarrangementen

4.1 Vergadering met afsluitende receptie

- Ontvangst van de gasten met witte en rode wijn en diverse tapasborden op de staantafels.
- Vergadering (zonder onderbreking)
- Afsluitende receptie met
Schuimwijn Henry Varnay Blanc de Blanc
Rode en Witte wijn (Cuvee De Sterre),
Plat water en spuitwater (Chaudfonaine of RO water),
Fruitsap,
Ename Blond en Bruin
(cola, cola light en Pils kunnen op eenvoudige aanvraag door de gasten bekomen worden)

Alle drank (behalve bieren) worden zowel op buffet als in de zaal bediend, bieren worden enkel bediend aan de toog en dit om kwaliteitsredenen.

Per 30 gasten voorzien wij een kelner om alles vlot te laten verlopen betreffende bediening aan de toog, de buffetten en in de zaal.

Per gast worden 7 hapjes voorzien uit een assortiment van;

Koude hapjes:

- 1 lepelhapje
- 1 hapje uit een glaasje
- 1 luxe hapje op bord

Warme hapjes:

- 3 warme hapjes
- 1 soepje

De hapjes worden steeds aangepast naar het seizoen en de markt.

- Maximale tijdsduur = 5h
- Prijs per persoon € 30,00
Per bijkomend uur vragen wij 10,5 € per persoon.
- Mogelijke extra's
 - Indien u deze formule wenst met Champagne Launois et Fils wordt een supplement van 7 € per persoon in rekening gebracht

4.2 Vergadering met afsluitend buffet

- Ontvangst van de gasten met witte en rode wijn en diverse tapasborden op de staantafels.
- Vergadering (zonder onderbreking)
- Mini receptie met een glaasje bubbels en fruitsap vergezeld van een waaier van hapjes.
- *Buffet "Wandeling door de natuur"*

Visbuffet:

- Tomaat gevuld met Zeebrugse grijze garnalen
- Gemarineerde zalm met suiker, grofzout en dille (gravad lax)
- Rijke salade van de zee
- Scampi geparfumeerd met look
- Rolletje van gerookte heilbot met een romige mousseline van zalm, gepaneerd met nootjes.
- Ongepelde grijze garnaaltjes
- Frisse schikking van gerookte forelfilet.

Vleesbuffet:

- Vers gebakken rundsgebraad
- Vers gebakken varkensgebraad
- Torentje van bayonneham met een zachte tartaar van gekookte ham
- Beenham gemarineerd met citruswodka en honing
- 2 verschillende soorten huisbereide pastei
- Met drie pepertjes gemarineerde kippenboutjes

Er is steeds een saladbar met diverse sausjes, brood en boter inbegrepen.

Kaasbuffet:

- Drie soorten Franse kaas met vers fruit en bijhorende nootjes

Nagerechten en koffie of thee buffet:

- Gemarmerde chocolademousse van fondant chocolade
- Bavarois van framboos
- Bavarois van passievrucht
- Javanais
- Miserable
- Coulis van rode bosvruchten en Grand Marnier.

Dranken aan tafel (zie forfaitlijst) zijn inbegrepen

- Maximale tijdsduur = 5h
- Prijs per persoon € 50,00

4.3 Vergadering met afsluitende buffet / diner formule

- Ontvangst van de gasten met witte en rode wijn en diverse tapasborden op de staantafels.
- Vergadering (zonder onderbreking)
- Mini receptie met een glaasje bubbels en fruitsap vergezeld van een waaier van hapjes.
- *“Buffet/Diner formule”*

Koud buffet

- Carpaccio van witte Tonijn met rode paprika-kaviaar
- Gerookte forefilet
- Tartaar van Chatkakrab met tuinkruiden en cassisepuma
- Met citroenwodka gemarineerde Canadese Sint Jacobsvruchten
- Huisbereide gravad lax

Warm buffet:

- Gegrilde tilapia met warme olijventapenade en een tomaten-kerriesausje
- Lauwe baby langoest met basilicum en koreanderboter
- Gewokte mosseltjes met ketjap en sojadressing

Bij het buffet wordt steeds een assortiment van groenten, sauzen en 3 soorten brood geserveerd

Hoofdgerecht op bord

Nagerechten en koffie of thee buffet

- Crème brûlée met boerenjongens
- Appelgebak
- Verse fruitsla
- Twee soorten schepijs
- Bavarois van aardbei
- Bavarois van passievrucht
- Rijstpap met bruine suiker
- Duo van chocolademousse
- Twee soorten sorbet
- Longeur van Tiramisu, javanais en misérable

Dranken aan tafel (zie forfaitlijst) zijn inbegrepen

- Maximale tijdsduur = 5h
- Prijs per persoon € 57,00

4.4 Vergadering met afsluitende barbecue

- Ontvangst van de gasten met witte en rode wijn en diverse tapasborden op de staantafels.
- Vergadering (zonder onderbreking)
- Mini receptie met een glaasje bubbels en fruitsap vergezeld van een waaier van hapjes.
- Barbecue

Uitgebreide saladbar met groenten, warme en koude sausjes, brood en boter

Voorgerecht

- Combinatie spies van scampi en gamba

Hoofdgerecht

- Gemarineerde varkensribben
- Hamburger (rund)
- Argentijnse dunne lende
- Kipfilet
- Witte worst

Nagerechten met koffie of theebuffet

- Crème brulée met boerenjongens
- Appelgebak
- Verse fruitsla
- Twee soorten schepijs
- Bavarois van aardbei
- Bavarois van passievrucht
- Rijstpap met bruine suiker
- Duo van chocolademousse
- Twee soorten sorbet
- Longeur van Tiramisu, javanais en misérable

Dranken aan tafel (zie forfaitlijst) zijn inbegrepen

- Maximale tijdsduur = 5h
- Prijs per persoon € 40,00

Dranken binnen de forfaitprijzen;

Pils, Witbier, Palm, Kriek, Ename, Sint Canarus, Potteloerke, Wijn, Plat en Spuit water, Coca cola en Coca cola light, limonade, Ice Tea, Tonic, Koffie, Thee, Deca koffie
Er zijn geen sterke dranken voorzien binnen de forfait formules.

Sterke dranken worden enkel mits uitdrukkelijke toestemming van de organisator geserveerd en worden naar werkelijk verbruik aangerekend.

01/02/11