

Munchenhof

FEESTFOLDER

2024



Munchenhof

Menubesprekingen: Markt 43 – 8920 Langemark
Feestzaal: Boezingestraat 45a – 8920 Langemark
Tel. 057 / 48 83 13
info@munchenhof.be
www.munchenhof.be

Receptie

Een eerste indruk, die krijg je bij de receptie. Daarom doen we ons uiterste best om u in een geweldig kader te ontvangen. Bij mooi weer kan u met uw gezelschap genieten van een aperitief in de tuin.

Aperitieven per glas

* Fruitsap	€ 2,50
* Martini, Porto, Sherry	€ 5,00
* Pineau	€ 5,00
* Picon	€ 8,00
* Schuimwijn	€ 6,00
* Kirr	€ 7,00
* Maison	€ 8,00
* Campari, Pisang, Passoa	€ 7,50
* Glas wijn	€ 5,50
* Kirr Royal	€ 8,50
* Prosecco flesje 20cl	€ 12,00
* Bijschenken 1 x (maison - schuimwijn)	€ 4,00

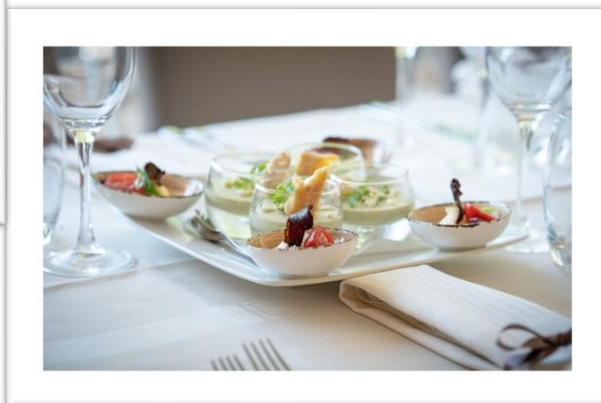
Schuimwijnen

* Charmelieu	€ 16,00
* Cava Arety	€ 30,00
* Prosecco Spumante Cavatina	€ 30,00

Champagnes

* Montpervier	€ 45,00
* Mumm	€ 72,00
* Laurent Perrier	€ 75,00

Kurkrecht schuimwijn & champagne per fles € 10,00





Klassieke aperitiefhapjes

- * *Aperitiefnootjes en chips* € 2,00
- * Variatie 1 € 6,00
Hapjesbord met 3 koude hapjes, door de chef geselecteerd, op tafel gepresenteerd
- * Variatie 2 € 7,50
Door onze chef geselecteerde hapjes, 2 warme en 1 koude, rondgebracht
- * Variatie 3 € 10,00
Mini bagel met zalm en kruidenkaas, garnaal in filodeeg, taboulé met kip, mosselkroketje
- * Variatie 4 € 13,00
Witloof met krabbemousse, springrol met kip, biertruffel met Rodenbach, mini bruschetta, mini wafeltje met zalm

Bijkomende hapjes (per 6 à 8 pers)

- * *Plankje charcuterie (6 soorten)* € 16,00
- * *Portie gemengd (kaas / salami / olijven)* € 11,00
- * *Rauwkost met dipsausje (wortel, bloemkool, radijs, selder)* € 8,00
- * *Mix kaas - garnaal - gandahamballetjes (15st)* € 16,00
- * *Gefrituurd vishapje met tartaar (8st)* € 10,00

Bijkomende hapjes (per stuk)

- * *Oester (afname per 12 / 24 / 48)* € 3,25
- * *Suikertoast met gemarineerde zalm en dille vinaigrette* € 5,00
- * *Peperkoek met foie* € 6,00
- * *Tartaar van zalm met zure room* € 5,00
- * *Mini wafel met zalm* € 3,00
- * *Garnaalsoepje* € 4,00
- * *Aspergesoepje met garnituur* € 3,00
- * *Pulled pork kroketje* € 4,00
- * *Mini Cheese burger* € 3,50
- * *Schelp Coquille* € 3,00

Aperitieven all-in formules (1,5 u doorlopend schenken)

met klassieke hapjes

* Martini - Porto - Sherry - Pineau - Fruitsap (tot 30 personen)

met	0 hapjes	€ 14,50
	2 hapjes	€ 19,50
	4 hapjes	€ 24,50
	6 hapjes	€ 29,50

* Cocktail Maison - Fruitsap

met	0 hapjes	€ 18,25
	2 hapjes	€ 23,25
	4 hapjes	€ 28,25
	6 hapjes	€ 33,25

* Sangria / Wijn - Fruitsap

met	0 hapjes	€ 16,00
	2 hapjes	€ 21,00
	4 hapjes	€ 26,00
	6 hapjes	€ 31,00

* Schuimwijn - Fruitsap

met	0 hapjes	€ 14,00
	2 hapjes	€ 19,00
	4 hapjes	€ 24,00
	6 hapjes	€ 29,00

* Prosecco / Cava - Fruitsap

met	2 hapjes	€ 26,00
	4 hapjes	€ 31,00
	6 hapjes	€ 36,00

* Champagne - Fruitsap

met	2 hapjes	€ 42,00
	4 hapjes	€ 47,00
	6 hapjes	€ 52,00

De 'All In' Formules worden gedurende 1u30 doorlopend geschonken

Keuze van klassieke hapjes :

- KOUD:
- * Mini bagel zalm & kruidenkaas
 - * Taboulé met kip
 - * Witloof met krabbemousse

- WARM:
- * Garnaal in filodeeg met dipsausje
 - * Spring roll's chicken met dipsausje
 - * Biertruffel met Rodenbach
 - * Mini pizza
 - * Mosselkroketje
 - * Mini bruschetta

Koude voorgerechten

- | | |
|--|---------|
| * Gemarineerde rauwe zalm met een licht dille sausje, asperges, fris slaatje en in huis gebakken suikertoast | € 20,00 |
| * Carpaccio van het fijnste rundsvlees met fris slaatje en balsamico crème | € 18,25 |
| * Rollade van zalm met romige kaas afgewerkt met een kruidenmayonaise | € 16,25 |
| * Tartaar van zalm met aspergepunten | € 19,50 |
| * Frisse zalmtartaar met avocado en zoete appel | € 18,50 |
| * Fijn gerijpte Parmaham gearneerd met meloen en Porto | € 18,50 |
| * Fumaison van gerookte en gemarineerde zalm, gerookte heilbot met de nodige kleuren van salades, ei en peterselie | € 19,00 |
| * Fris slaatje met foie en rozijnenbrood | € 25,00 |



Soepen

- | | |
|--|--------|
| * Tomatenroomsoep | € 6,25 |
| * Tomatenroomsoep met balletjes | € 6,80 |
| * Bouillonsoep met verse groenten | € 6,25 |
| * Wortelroomsoep | € 6,25 |
| * Aspergeroomsoep met aspergestukjes | € 7,50 |
| * Romige preisoep met garnituur | € 6,25 |
| * Uiensoep met kaas | € 6,25 |
| * Knolselderroomsoep met gerookte zalm | € 7,50 |
| * Broccoliroomsoep met garnituur | € 7,50 |
| * Witloofsoep met garnaltjes | € 8,00 |
| * Pompoensoep | € 8,00 |

Warme voorgerechten

* Kaaskroketten (2) gelegen op een fris slaatje met cocktailsaus	€ 16,00
* Garnaalkroketten (2) gelegen op een fris slaatje met cocktailsaus	€ 20,50
* Gebraiseerde dorade met groene asperges en witloof en roomsaus	€ 17,00
* Gebakken zeebaars met asperges en aardappelcrème	€ 21,50
* Noorse zalm & lengfilet bedekt met groentesliertjes met een zachte botersaus & garnalen als garnituur	€ 18,00
* Gebakken zeebaars met puree van rode biet en krokante groentjes	€ 20,50
* Gebakken scampi's (5) ,gekarameliseerd witloof, curry sausje	€ 19,00
* Heilbotfilet met spekkorstjes en witte wijnsaus	€ 21,00
* Gepocheerde kabeljauw met seizoengroentjes, puree en witte port saus	€ 18,00
* Scampi (3) in harmonie met lotte, met een romige saus en tomatenstukjes en rucola	€ 22,00
* Lotte met gebakken spek snippers en een crème van prei	€ 20,75
* Verse tarbot omwentelt met gerookte zalm en een fijne dugléré saus	€ 27,50
* Zeebaars met bouchotmosselen & crème van jonge wortelen	€ 20,50
* Gebakken nijlbaars met sous vide asperges, hollandaisesaus en garnaaltjes als garnituur	€ 16,00



Tussengerechten

Sorbet : Passievruchten (2)	€ 6,00
Citroen (2)	€ 6,00
Appels (2)	€ 6,00
Poire William (2)	€ 8,00
Champagne (2)	€ 10,00

Hoofdgerechten vlees

**Bij ieder hoofdgerecht kan de aardappelbereiding aangepast worden:
frietjes, kroketten, gratin, pommes duchesse, pommes noisette, gebakken krieltjes**

- | | |
|--|---------|
| * Kalkoenhaasje met pepersaus, eigentijdse garnituur
en gebakken krielaardappelen | € 23,00 |
| * Gegrilde kalkoenfilet op een bedje van gemengde champignons,
gestoofd witloof en jonge wortelen en opgevulde
aardappel | € 23,75 |
| * Suprême van parelhoen met romige dragonsaus,
crème van selderpuree, veenbessen en jonge peer | € 29,00 |
| * Gemarineerd varkenshaasje met garnituur volgens seizoen en
portsaus en een torentje van puree | € 27,00 |
| * Varkenshaasje met spekreepjes in een trappistensaus,
aangepaste groentegarnituur en pommes duchesse | € 27,00 |
| * Kangoeroefilet met een lichte pepersaus omringd met
seizoensgroenten en gratinaardappelen | € 26,00 |
| * Gegrilde côte à l'os met saus naar keuze, warme of koude
groentjes en kroketten / frietjes | € 32,00 |
| * Krokant gebakken eendenborst, frambozen roomsaus,
aangepast groentenassortiment en pommes duchesse | € 29,00 |
| * Gegrilde kalfsmedaillon met licht romig sausje,
asperges & champignons en Vitelotte aardappelen
(repassé aardappelballetjes) | € 32,00 |
| * Varkenswangetjes in Pater Pitte met aangepaste groenten
& pommes duchesse | € 25,00 |
| * Opgevulde kip met prosciutto en kaas, slaatje en frietjes | € 25,00 |
| * Filet Pur op een bedje van seizoengroenten,
en omringd met een rood porto sausje en gratin | € 38,00 |
| * Kalkoenoester met gekarameliseerd witloof en pommes noisette | € 27,00 |



Hoofdgerechten vlees

In de zaal gegrild en versneden vanaf 25 pers.

- | | |
|---|---------|
| * Kipfilet en papilotte van verse vis met 2 soorten saus, warme of koude groenten en kroketten / frietjes | € 31,00 |
| * Kipfilet en filet pur met saus naar keuze, warme of koude groenten en kroketten / frietjes | € 35,00 |
| * Kipfilet en varkenshaasje met saus naar keuze, warme of koude groenten en kroketten / frietjes | € 26,25 |
| * Kipfilet en kangoeroefilet met saus naar keuze, warme of koude groenten en kroketten / frietjes | € 28,50 |

Keuze uit onderstaande sauzen:

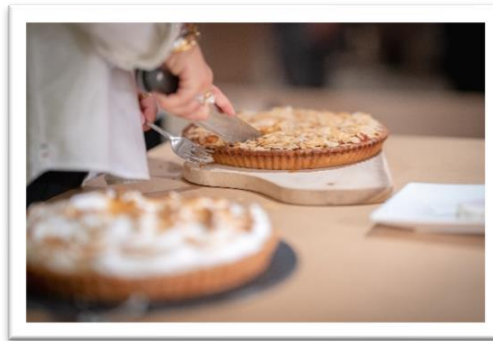
Béarnaisesaus
Peppersaus
Champignonsaus
Choronsaus
Wildsaus
Boredelaisesaus

Hoofdgerechten vis

Een vishoofdgerecht kan gekozen worden uit de voorgerechten mits toeslag van 40%.

Achteraf

- | | |
|--|-----------------|
| * Gegarneerde broodjes (piccolo) met beleg | € 2,50 per stuk |
| * Broodjesbuffet met groentjes (5) en variatie fijne vleeswaren en kazen | € 10,00 |



Dessert & koffie

* Aardbeientaart (seizoensgebonden)	€ 6,00
* Fruittaart	€ 6,00
* Miserable	€ 8,00
* Dame Blanche met warme chocoladesaus (max. 30 pers.)	€ 9,50
* Ijs met advocaat	€ 12,00
* Duo van huisgemaakte chocolademousse	€ 9,00
* Sabayon met vanille ijs (max. 20 pers.)	€ 10,00
* Tulipe van fruit met een lichte frambozencoulis & bolletje ijs	€ 11,00
* Ijspronkstuk (vb. koets - vanaf 100 pers)	€ 13,00
* Tulipe van vers fruit drijvend op ijsgekoelde vruchtencoulis met ijs	€ 13,00
* Dessertbord bestaande uit 3 soorten luxe dessertjes (glaasjes)	€ 13,00
<i>(bavarois - duo chocolademousse - vanille ijs met advocaat)</i>	
* Dessertbordje met 5 mini gebakjes	€ 12,00
* Chocolate moelleux met vanille ijs	€ 11,00
* Dessertbuffet (vanaf 30 pers.)	€ 17,00
<i>(javanais, miserable, bavarois, mini boules de Berlin, 2x chocolademousse, fruit, ijs, crème brûlée, soesje, 2 soorten taart, tarte tatin, chocolade moelleux, fruittaart, rijstgebak en cake)</i>	
+ geflambeerde pannenkoek	€ 1,00
+ geflambeerde appelbeignets	€ 1,00
* Ijskar met 4 soorten ijs (met hoorntjes) à volonté (vanaf 50 pers.)	€ 7,00
* Dessert wordt gebracht	€ 2,00
* Ijsjes voor de kinderen	€ 1,60
Cornet	€ 1,60
Raket	€ 1,60
Confetti ijsje	€ 3,00
Ijsbeker figuurtje	€ 5,00
Kinder dame blanche	€ 4,50

Koffie (min. 2x rondgaan)

* Mokka en versnaperingen	€ 6,00
* Mokka, versnaperingen en pralines	€ 9,00

Dranken

Er worden geen sterke dranken geserveerd.
Er wordt een opleg gevraagd voor zware bieren.

Dranken tijdens de maaltijd

- * Alle dranken worden opgeschreven
- * Forfait drank tijdens de maaltijd (wijnen, bier, frisdrank)
 - 1 gerecht (vb. hoofdgerecht) € 12,00
 - 2 gerechten (soep - hoofdgerecht) € 14,00
 - (voorgerecht - hoofdgerecht) € 18,00
 - 3 gerechten (vb. voorgerecht - soep - hoofdgerecht - walking dinner) € 20,00

Dranken na de maaltijd

- * Ieder voor zich
- * Enkele bonnetjes p.p. (dranken inbegrepen tem prijs Carlsberg) € 3,50
- * Alle dranken worden opgeschreven
- * Dansforfait achteraf € 17,50
 - (dranken inbegrepen tem prijs Carlsberg)
 - (voor een tijdsduur van 5u)

- * Dansforfait wanneer er geen maaltijd (VG/HG) vooraf gaat € 40,00
 - (dranken inbegrepen tem prijs Carlsberg)
 - (voor een tijdsduur van 5u)

Dranken na dansforfait

- * Ieder voor zich
- * Alle dranken worden opgeschreven

+ Opleg per begonnen uur / per ober € 45,00
(na dansforfait of vanaf 1 uur na schenken van de koffie)

Prijzlijst dranken

Bieren

* Pils, Mazout	€	2,40
* Hoegaarden, Palm	€	3,20
* Rodenbach	€	3,30
* Kriek	€	4,20
* Leffe bruin of blond	€	4,80
* Duvel	€	5,00
* Omer	€	4,90

Frisdranken

* Water, Cola, Limonade	€	2,40
* Ice-Tea, Fruitsap	€	2,50
* Tönissteiner	€	2,60
* Fles water 0,75cl	€	8,00

Wijnen

* Wijn per glas (wit - rosé - rood)	€	5,50
* Onze huiswijnen		
Witte wijn 'Beauvoir'	€	16,00
Witte wijn 'La Estrella' (zoet)	€	16,00
Rosé wijn 'Oude Heerengracht'	€	16,00
Rode wijn 'Merlot'	€	22,00



Kurkrecht wijnen per fles € 10,00

Vraag naar onze uitgebreide dranken -en wijnkaart

Afkooprecht Jupiler € 200,00

Discobar

De discobar is reeds ingebouwd in onze feestzaal.

Men kan een DJ bij ons of rechtstreeks boeken.

Volgende DJ's zijn bij ons bekend :

*(Opgelet : wij zijn niet verantwoordelijk voor ondertussen gewijzigde prijzen
en van sommige DJ's is deze prijs tot een bepaald uur met
achteraf een meerprijs / uur)*

DJ Roan *op aanvraag*
0479/910 439

DJ Kurt *op aanvraag*

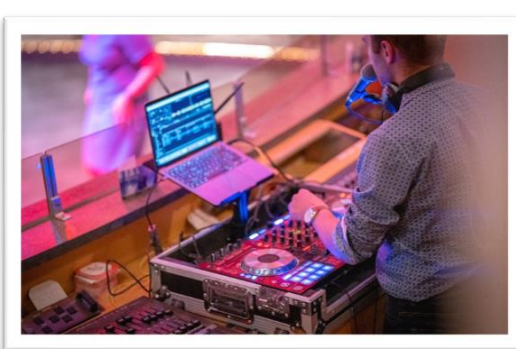
DJ Robin *op aanvraag*
0499/143 213

Indien u zelf een DJ kiest, vragen wij voor het gebruik van onze discobar €100,00

Met verdere vragen hieromtrent, aarzel niet om uitleg te vragen.

Formules maaltijden en dranken DJ's:

- | | |
|--|--------------------|
| 1) Enkel dranken tijdens dansformule | € 16,00 |
| 2) Hoofdgerecht/Dessert & koffie/Dranken tijdens & na maaltijd | € 50,00 |
| 3) Soep/hoofdgerecht/dessert & koffie/dranken tijdens en na maaltijd | € 55,00 |
| 4) Receptie/soep/hoofdgerecht/dessert & koffie/dranken tijden en na maaltijd | prijs volgens menu |



Onze feestzalen

Grote feestzaal

Onze feestzaal heeft een standaardcapaciteit van 300 pers. Daarbij is de dansvloer vrij en is het podium vrij voor de aperitief.
Wanneer het podium erbij genomen wordt als tafelruimte kunnen we tot 450 personen bedienen.

Maximum capaciteit is 500 personen.

Lilium

Zaal Lilium is bijzonder geschikt voor kleinere privéfeestjes.
De zaal biedt plaats aan 75 personen bij feestgelegenheden met gedekte tafels.
Een vrije zaalopstelling met hoge en lage tafels biedt plaats aan max. 100 personen
U heeft een eigen ingang, vestiaire, bar, aperitiefruimte en mogelijkheid tot afspelen van eigen muziek via Spotify.

Orangerie

De Orangerie geeft een mooi uitzicht op onze tuin met de vele speelfaciliteiten voor de kinderen. Tevens is dit ook de doorgang naar de grote feestzaal.
De zaal biedt plaats aan maximum 44 personen.

Tarieven feesten

	# pers.	min. te besteden	Extra bij brunch
Orangerie	20 à 45	€ 1.800	€ 150
Lilium	20 à 75	€ 2.500	€ 150
FZ	70 à 350	€ 6.500	-

Tarieven vergadering

	# pers.	Huur	Extra
Orangerie	tot 45	€ 250	+ drankenstand
Lilium	tot 80	€ 250	+ drankenstand
FZ	tot 450	€ 800	+ drankenstand
Resto	tot	€ 100	+ drankenstand

Algemene voorwaarden

Reservatie en voorschotten

Reservatie kan steeds telefonisch of via mail.

Indien gewenst kan voor een beperkte periode (2 weken) een optie genomen worden op een bepaalde zaal / datum.

Onderstaande voorschotten worden gevraagd en in mindering gebracht bij de eindafrekening

0 - 20 pers.	€ 250	te vereffenen ten laatste 1 maand voor het feest
21 - 50 pers.	€ 500	
51 - ... pers.	€ 1.000	

Prijzen

Al onze prijzen zijn bediening en BTW inbegrepen. Deze zijn geldig tot 31 december van uitgiftejaar. Prijschommelingen voor seizoensgebonden gerechten of prijsveranderingen ten gevolge van BTW tarieven of accijnzen zijn mogelijk.

Menubespreking

De menubespreking plannen we liefst 3 maanden voor het feest, steeds na telefonische afspraak. Voor besprekingen meldt u zich aan bij de receptie via Markt 43 - 8920 Langemark.

Decoratie

Tafellinnen, kaarsen en standaarddecoratie van de tafels zijn inbegrepen in de prijs. Bijkomende versieringen of decoratie kunnen besproken worden tijdens de menubespreking maar zijn niet inbegrepen. U heeft de mogelijkheid om zelf decoratie aan te leveren, deze dient kant en klaar (zonder ticketjes, plastic...) binnen gebracht te worden 10 dagen vooraf. Wij plaatsen alles op tafel en rekenen hiervoor een forfaitair bedrag van €10.

Tafelschikking en gastenlijst

Het juiste aantal genodigden moet 10 dagen voor het feest opgegeven worden, alsook de juiste tafelschikking.

Deze aantallen worden in rekening gebracht op de factuur.

Eveneens een eventuele gastenlijst moet alfabetisch worden afgeleverd, uiterlijk 10 dagen voor het feest.

Volgende gegevens zijn te vermelden op de gastenlijst:

Naam, voornaam per koper, aangewezen tafel

Annulatie van personen wordt als volgt in rekening gebracht:

7 dagen tot 3 dagen vooraf: 50%

minder dan 3 dagen vooraf: 100%

Algemene voorwaarden

Betaling

Het resterende saldo dient vereffend te worden de dag van het feest, dit kan contant of met de kaart, tenzij anders overeengekomen.

De factuur wordt in éénmaal afgerekend, onderlinge verdeling ligt buiten onze bevoegdheid. In geval van laattijdige betaling zal van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling een interest aangerekend worden van 12% per jaar op de bedragen, verschuldigd acht dagen na de vervaldag van de facturen. Tevens zal bij gebrek aan betaling na aanmaning bij gewone brief, het verschuldigde bedrag van rechtswege verhoogd worden met een forfaitaire vergoeding van 12% met een minimum van €50 voor bijkomende administratieve kosten, debiteurenbewaking en commerciële stoornissen.

Bij niet betaling binnen de gevraagde termijn en na het versturen van een aangetekend schrijven wordt het dossier overgemaakt aan onze raadsman (tenzij vooraf anders afgesproken).

Elke klacht over de kwaliteit van de geleverde diensten moet uiterlijk 24u na de levering worden overgemaakt. Klachten in verband met facturatie kunnen slechts in aanmerking worden genomen als zij binnen de 8 dagen na ontvangst per aangetekende brief worden meegedeeld. In geval van betwisting zijn uitsluitend de rechtbanken van Leper bevoegd. Er wordt uitdrukkelijk overeengekomen dat de klant door het plaatsen van een reservering onze algemene verkoopsvoorwaarden erkent. Elke wijziging hieraan moet voorafgaandelijk in een schriftelijk akkoord worden vastgelegd.

Verantwoordelijkheid gastheer / vrouw

Als gastheer / vrouw bent u verantwoordelijk voor de goede orde in en rond de feestzaal. Schade veroorzaakt door één der genodigden kan verhaald worden op deze persoon, als deze om gelijk welke reden de schade niet kan vergoeden (vb. te weinig financiële middelen, of oorzaker is onbekend...) kan deze schade eveneens ondeelbaar worden verhaald op de persoon die het feest heeft besteld. (vb. verdwenen bloemstukken, gebroken vazen of beelden...) worden in rekening gebracht.

Hotel

Wanneer u hotelkamers wenst voor uw feest, gelieve deze tijdig te boeken (€40 pp incl ontbijt).

Kinderen

Kindertarieven worden als volgt gerekend

<i>1 - 2 jaar</i>	<i>geen menu</i>	<i>€ 10</i>
<i>3 - 12 jaar</i>	<i>kindermenu</i>	<i>€ 23</i>
	<i>volwassenmenu</i>	<i>60%</i>

Ceremonie

Bij voorafgaande ceremonies wordt een forfait aangerekend van €100 voor het klaarzetten van de zaal, er is een muziekinstallatie aanwezig (zonder bediening).