



Banquet

Menu pour Groupes et Banquets de 20 à 60 personnes

Formule n°1 : Plat + Dessert	26 €
Formule n°2 : Entrée + Plat	28 €
Formule n°3 : Entrée + Plat + Dessert	36 €

Entrées (Formule n°2 et n°3)

Patei gemokt mi krikskes confeteur van Aubel

Notre pâté artisanal aux griottes de Schaerbeek et sa confiture d'oignons

Carpaccio van osse vlies mi stukskes Parmesan

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et huile d'olives EV

Fondu mi keis hee gemokt

Croquettes de Maredsous faites maison

Crokette mi crevette, ook hee gemokt

Croquettes aux crevettes grises, faites maison

Plats des Formules n°1, n°2 et n°3

Américain van de chef op é minutje

Américain minute à la façon du chef

Ballekes mi tomatesaus

Boulettes de porc et veau à la sauce tomate

Keek gelak van ons Boma mi ballekes en kampernoel

Poulet fermier en Vol au Vent à la façon de nos grands-mères

Stauf kabernaai mi Gheuis gelak in den haaven taaid

Carbonades de bœuf Black Angus à la Gueuze, recette à l'ancienne

Pain de Viande Veau & Porc

servi avec frites fraîches, petite salade et sauce (un choix pour tout le groupe : poivre vert crème ou champignons)

Moules-Frites "Prins & Dingemanse" 1,100 Kg

69 préparations différentes, à choisir sur place (supplément + 7€pp)

Lasagne Végétarienne ou Vegan aux Légumes

Desserts des Formules n°1 et n°3

Nougat glacé

Mousse au Chocolat bio

Tiramisu au Speculoos

Forfait Boissons n°1 (10€)

1 verre de Vin du Patron (12,5cl) ou 1 Bière classique (25cl)

Jupiler, Camille ou Blanche

Eau plate ou pétillante

A discrétion jusqu'à la fin du plat principal

1 Café

Forfait Boissons n°2 (12€)

1/4 L de Vin du Patron (25cl) ou 2 Bières classiques (25cl)

Jupiler, Camille ou Blanche

Eau plate ou pétillante

A discrétion jusqu'à la fin du plat principal

1 Café

Forfait Boissons n°3 (17€)

La Coupe de Cava ou Jus de Pommes Aubel

Vin du Patron et/ou Bières Classiques

A discrétion jusqu'à la fin du plat principal

Eaux Plates et Pétillantes

A discrétion jusqu'à la fin du plat principal

1 café + 1 Pousse Café Maison (2,5cl)

Modalités

Vous partagerez la salle avec d'autres clients du restaurant, nous ne privatisons la salle qu'aux conditions suivantes :

la salle de banquet privatisable se trouve dans la nouvelle aile du restaurant photo sur le site pour une privatisation en semaine le midi une dépense de minimum 800 € sur place est requise pour une privatisation en semaine le soir, le dimanche midi ou soir une dépense de minimum 1500€ sur place est requise

pour une privatisation le vendredi soir ou le samedi soir une dépense de minimum 2500€ sur place est requise

Nous attirons votre attention sur le fait que le choix de la formule plat et boissons doit être identique pour toute la table, quant aux choix des plats maximum deux différents plus les moules et le plat végétarien.

Le nombre exact de convives ainsi que leur choix doivent nous être communiqués au plus tard 48 h avant l'évènement aucun changement ne sera accepté passé le délai de 24 h avant l'évènement. Tout couvert manquant sera porté en compte à concurrence de plats choisis sans les boissons.

Veillez prévoir une liste avec les noms et les choix des convives, il est fréquent que les personnes ne se rappellent plus du plat choisi ou veulent changer en dernière minute.

Paiement

En espèces ou par carte de crédit (Visa, Mastercard, American Express) en fin de repas.