

Halve dag seminarie met lunch of dinerformule (min 25 personen)

Onthaal :

Buffet met koffie, thee, fruitsap en water -Cake en versnaperingen **OF**

Glaasje huisaperitief of frisdrank bij aankomst - welkomsthapje

Vergadering :

- Wij voorzien de zaal geschikt volgens het aantal deelnemers
- Volgend materiaal aanwezig : pen, papier, flipchart, beamer, projector, internet, telenet, geluidsinstallatie
 - Water, muntjes voorzien op tafel of buffet

Koffiepauze : optioneel (+ 5€ pp)

Één koffiepauze met koffie, thee, sinaasappelsap, cake en versnaperingen

Lunch of diner :

- Aperitief van het huis of fruitsap met 3 hapjes
 - Lunch of diner
 - Menu Keuze I : voorgerecht –hoofdgerecht – dessert- mokka
 - Menu Keuze 2 : voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – dessert – mokka

De menukeuze wordt u bij aanvraag doorgestuurd volgens periode van uw seminarie en volgens verse producten van het seizoen, met steeds een keuze uit aantal gerechten per gerechtengang.

- Aangepaste wijnen en reguliere dranken à volonté inbegrepen in het menu tot aan de koffie.

All-in prijs per persoon : 80.00 € (zaalhuur inbegrepen) met menu keuze I

All-in prijs per persoon : 86.00 € (zaalhuur inbegrepen) met menukeuze II

(Prijzen excl btw)

einde : 14u00 middag (start vanaf 8u00- 09u00) / 23u00 avond (start 17u00- 18u00)

Uitbreiding mogelijk volgens offerte :

- Champagne-ontbijt of gastronomisch menu ipv lunch
- Extra koffiepauze
- Uitgebreide uurregeling na diner of einde : personeel 49 € per uur en drank a la carte
- Upgrade menu + upgrade wijnen : volgens keuze

Versie die op onze website staat is geldig tot 31/12/2026 en vervangt alle andere en vorige versies.