lgemene voorwaarden bij gebruik van de zaal

Brasserie De Nering

Lerminiaux Luk

Nering 60 – 1650 Beersel

Tel.: 02/377.28.87

0476.69.43.30

E-mail: [info@brasseriedenering.be](mailto:info@brasseriedenering.be)

[www.brasseriedenering.be](http://www.brasseriedenering.be)

1. Huurprijs en openingsuren van de zaal:  
     
   Bij afname van eten worden de zalen gratis ter beschikking gesteld. Er wordt wel een eerste voorschot van 500€ gevraagd voor het reserveren van de zaal. **Bij annulatie wordt het voorschot enkel terug betaalt bij wederverhuring van de zaal.**

Het sluitingsuur op zaterdag is 01 uur zoals het politiereglement van de gemeente Beersel voorschrijft

Zondag is het sluitingsuur 22.00 uur

**Mogelijke boetes of sanctioneringen door de overheid, als gevolg van het niet naleven van de gemeentelijke reglementeringen, zijn steeds en volledig ten koste van de klant.**

2.Annulatie.

Bij annulatie van de zaal tot 3 maand voor het feest wordt het volledig voorschot terug betaald \*

Bij annulatie van de zaal tot 2 maand voor het feest wordt er geen voorschot terug betaald +500€ extra\*

Bij annulatie van de zaal tot op 1 maand voor het feest wordt er geen voorschot terug betaald +1000€ extra\*

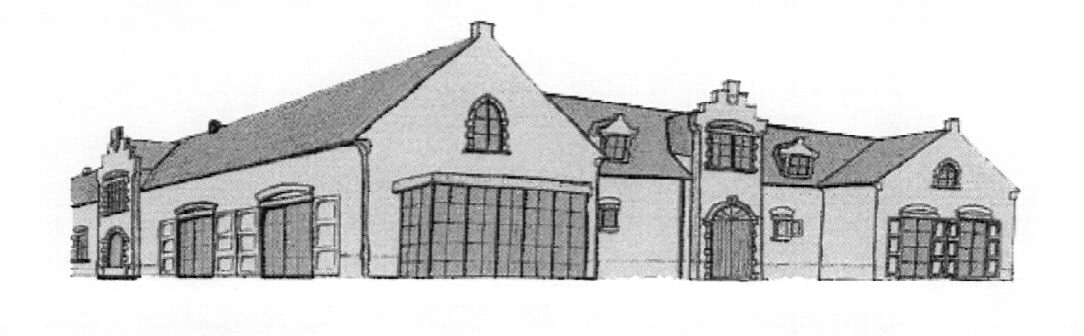
Bij annulatie van de zaal tot op 1 weer voor het feest wordt er geen voorschot terug betaald +1500€ extra\*

Bij annulatie van de zaal in de laatste week voor de feest wordt de totale som van de feest in rekening gebracht\*.

Het aantal personen wordt op maandag ,voor de aanvang dag die komt, doorgegeven , dit aantal wordt ook in rekening gebracht.

**\*Al deze kosten vervallen bij wederverhuring van de zaal.**

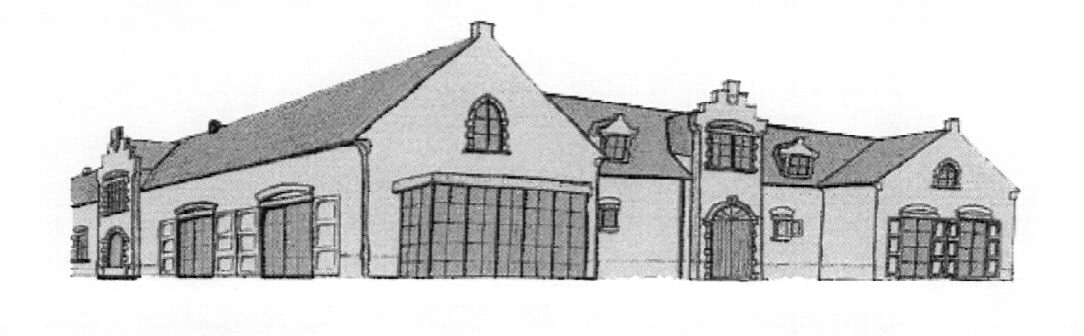
3.Prijzen:

  
Alle prijzen zijn inclusief BTW.  
In de prijs van de menu’s zijn tafellinnen, bestek, afwas en schoonmaak inbegrepen.

4. Menu:  
   
Het menu is door de klant vrij te kiezen of samen te stellen op basis van de bijgevoegde menulijst.  
Kinderen jonger dan 12 jaar betalen op aanvraag 50% van de menuprijs. Ze krijgen de helft van de gerechten.   
Aangezien er met verse producten wordt gewerkt, kan een maximale prijsschommeling van 10% optreden.

5. Dranken:  
  
Alle dranken worden aangerekend volgens verbruik.

Er kan geopteerd worden voor een forfait prijs p/p, deze is terug te vinden bij forfaits.

6. Receptie  
  
Bij een receptie wordt de drank aangerekend volgens verbruik. Het aantal hapjes alsook de keuze per persoon wordt op voorhand besproken.

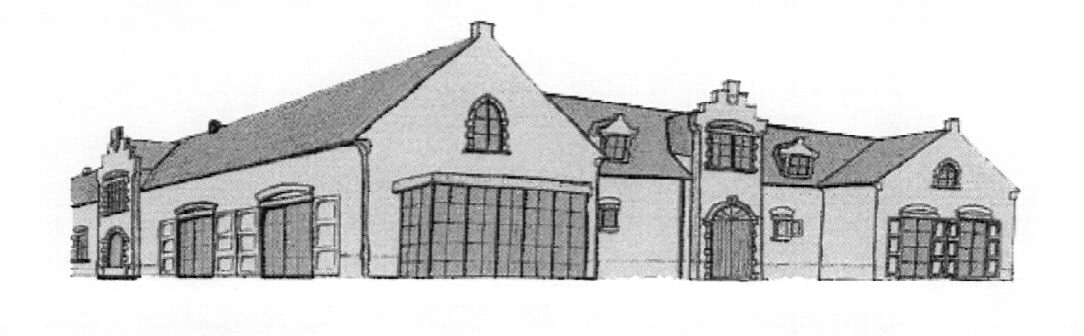
Er kan geopteerd worden voor een forfait prijs p/p, deze is terug te vinden bij forfaits

7. Bediening  
4 uur diensten zijn steeds inbegrepen. Extra uren worden aangerekend aan 15,00€ per uur per kelner.

Kelners worden aangerekend tot een half uur na het verlaten van de laatste gast.

8. Afsluiten van de huurovereenkomst  
  
Bij het afsluiten van de huurovereenkomst vragen wij…

* Naam, adres en telefoonnummer van de feestverantwoordelijke;
* Een handtekening voor akkoord met onze algemene voorwaarden en voor het feest;
* Een voorschot van 500 € **(cash)** bij het vastleggen van de zaal;
* Een tweede voorschot van 50% van de totale kost van het feest vier weken voor de feestdatum;
* De menukeuze en uurregeling één maand op voorhand;
* De betaling van het saldo van de rekening ten laatste binnen de 8 dagen na het feest (contante betaling of per overschrijving)
* Het definitieve aantal personen alsook de tafelindeling 5 dagen voor de feest

9. Discobar  
  
Wordt niet toegelaten, achtergrond muziek is geen probleem.

10. Varia  
  
Parking en vestiaire zijn gratis ter beschikking en **op eigen verantwoordelijkheid.**  
  
Indien men speeches of andere zaken wil inlassen tijdens het feest, moet men daarvan de hoofdkelner bij aanvang van het feest op de hoogte brengen.  
  
Indien laatkomers worden voorzien, gelieve bij aanvang de hoofdkelner te verwittigen, zoniet is het opdienen van voorafgaandelijk gangen onmogelijk.  
  
Wij houden ons het recht voor om, in geval van hinderend optreden of van schade ten opzichte van derden, alle feestelijkheden volledig en onmiddellijk stop te zetten. Mogelijke schade aan de infrastructuur is volledig ten koste van de klant. Indien na het feest bestekken of ander materiaal uit de zaal zijn ontvreemd of beschadigd, wordt het ontbrekende of beschadigde aangerekend aan de organisatoren.  
Beschadigde tafels, tafellakens, stoelen en servetten zullen worden aangerekend. De eigenaar heeft het recht indien er schade is, dit   
’s anderdaags te melden.

Hapjes € 2,00 per stuk

KOUD:

\*Opgerolde wrap met pesto, rucola en Italiaanse ham

\*Witloofblaadje opgevuld met krabmousse en gekookt eitje

\*Toast met seizoen paté en rode uienconfituur

\*Kerstomaat gevuld met grijze garnaaltjes en cocktailsaus

\*Vitello Tonnato

\*Gazpacho van broccoli

\*Gerookte forelmousse op peperkoek met Granny Smith

\*Bordje carpacciosnippers & parmezaan

\*Snippers van witloof met gerookte kip

\*Meergranentoast met kruidenkaas & scampi

\*Cocktailglaasje van tomaat brunoise & garnaaltjes

\*Cocktailglaasje frisse salade, quinoa & geroosterde beenham

\*Ciabatta met carpaccio van kip, fijne selder en parmezaan

\*Spiesje van meloenballetjes ontwikkeld met Gandaham

\*Meergranenbroodje met Franse brie, honing en verse appel

WARM:

Gemarineerde kippenvleugel

Mini pizza

Gemarineerde scampi met tuinkruiden en gestoofde prei

Gepaneerde en gefrituurde vis tartaarsaus

Kaaskroketjes met tartaar

Kipsaté zoet/zuur

Gerookt Zalm en mousse van mierikswortel

Zwarte pens met appel

Scampi’s in tuinkruiden gemarineerd

Ierse beefburger met gedroogde abrikoos

Burger van kip en honing mosterd saus

Bruschetta

Mini pizza’s

Seizoens soepje

Soepen

\*Witloofroomsoep € 4,00

\*Witloofroomsoep met grijze garnalen € 4.50

\*Aspergeroomsoep € 4,00

\*Aspergeroomsoep met witte en groene blokjes asperge en gerookte zalm € 4.50

\*Waterkersroomsoep met gerookte ham blokjes € 4,00

\*Bloemkoolroomsoep € 4.00

\*Bloemkoolroomsoep met gerookte zalm € 4,50

\*Kervelroomsoep € 4.00

\*broccoliroomsoep € 4,00

\*Broccoliroomsoep met gerookt spek € 4.50

\*Courgetteroomsoep € 4.00

\*Tomatenroomsoep € 4.00

\*Tomatenroomsoep met balletjes € 4,50

\*Champignonroomsoep € 4.00

\*Andalousische roomsoep(tomatenroomsoep met rijst,

rode paprika blokjes en tomatenblokjes) € 4.50

\*Pompoen/ tomatenroomsoep € 4.00

\*Erwtensoep met gerookt spek € 4.00

\*Gevogelte vélouté met Parijse champignons € 4,00

\*Vissoep met visgarnituren € 6,00

Koude voorgerechten

\*Waaier van gerookte kip en appel met een witloof en appel salade € 11.00

\*Krabcocktail met scampi’s € 14.00

\*Tartaar van zalm € 14.00

\*Gerookte zalm met asperge met een dille vinaigrette (seizoen) € 14.00

\*Carpaccio van eendenborstfilet en mosterdvinaigrette € 15.00

\*Mozzarella met tomaat en basilicum € 10.00  
\* Paté van ‘t huis met rauwkost € 10.00  
\* Parmaham met meloenparels € 10.00

\* Carpaccio van wit blauw (rund) met Parmezaan schilfers € 11.00

\* Tonijncarpaccio met romige aspergemousse € 12.00  
\* Noorse gerookte visschotel € 14.00  
\* Tomaat garnaal Dagprijs

Warme voorgerechten

\*Toast champignon afgewerkt met Gandaham € 12,00

\*Stoofpotje van tongrolletjes in Chablis € 15.00

\*Opgevulde tongrolletjes met zalm en garnalensausje € 15.00

\*Gebakken lot met scampi’s op bedje van prei met peterseliesaus € 15.00

\*Waterzooi van vis met zijn garnituren, zalm, kabeljauw en zeetong € 15.00

\*Lot met courgette en zongedroogde tomaat op bedje van wilde rijst € 15.00

\*Scampi’s in een kerriesausje en groene appel, rijst € 15.00

\*Gebakken zalm met vel op een bedje van gestoofde rode ui en cassis,

Hollandse saus en spaghetti van courgette € 15.00

\*Gebakken zalmfilet in tuinkruidensaus met fijne groentjes € 15.00

\*Kaaskroketten 2stuks € 10.00

\*Gandaham kroketten 2 stuks € 12.00

\*Garnaalkroketten 2stuks € 14.00

\*Duo kaas/garnaal kroketten € 12.00

\*Trio kaas/garnaal/gandaham kroketten € 16.00

\*Scampi met tomatenroomsaus en tomatenblokjes € 15.00

\*Scampi met look € 15.00

\* Oostends vispannetje € 15.00  
\* Gebakken zalmfilet in tuinkruidensaus met fijne groentjes € 15.00  
\* Sint-jakobsvruchten op bedje van witloof en spekjes € 17.00

Hoofdgerechten

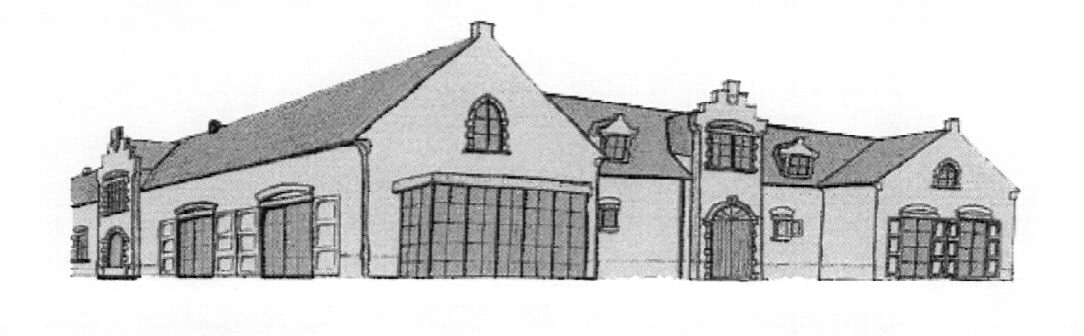
Vlees

\*Rosbief met vleesjus en groentenkrans \*\* € 18,00

\*Rundsmignon met dragonsaus, duxelle van champignons

en groentenkrans\*\* € 20.00

\*Kalfstournedos met een duxelle van champignons, bieslooksaus

en groentenkrans\*\* € 20,00

\*Gevulde kalfslapjes met witloof, romige champignonsaus

en groenten krans\*\* € 20,00

\*Kalfstournedos met Parma, dragonsaus en groenten krans\*\* € 20,00

\*Kalfmignon met roquefortsaus en groenten krans\*\* € 20,00

\*Opgerold kalfslapje met bacon en boursin en groentenkrans\*\* € 20,00

\*Kalfsbrochette met Madeira saus en groentenkrans \*\* € 20,00

\*Varkenshaasje met graanmosterdsaus ,oesterzwammen en groentenkrans\*\*€ 20,00

\*Varkenshaasje met veenbessensaus en groentenkrans\*\* € 20,00

\*Tournedos van geroosterd varkenshaasje met champignonroomsaus

en groentenkrans\*\* € 20,00

\*varkenswangetjes met graanmosterdsaus en groentenkrans\*\* € 20,00

\*varkensgebraad met vleessaus en groentenkrans\*\* € 18,00

\*Lamsfilet met graanmosterdsaus, oesterzwammen en groentenkrans\*\* € 22,00

\*lamsfilet met honing en Provençaalse kruiden,lamsjus en groentenkrans\*\* € 22,00

Gevogelte

\*Eendenborstfilet op bedje van champignons,wildsaus en groentekrans\*\* € 22.00

\*Roulade van kip, gevuld met spinazie, Breydelspek ,cognacroomsaus

en groentenkrans\*\* € 18,00

\*Kalkoenrollade met jonge kaas en courgette ,saus van blond bier

en groentekrans \*\* € 19,00

\*Kalkoenrollade mat rozijnen en appeltjes,druivensaus en groente krans\*\* € 19,00

Vis

\*Gebakken zalmnootje met kruidensaus en groentenkrans\*\* € 20.00

\* Zalm in papillot met fijne groenten, witte wijn en groentenkrans\*\* € 20,00

\*Geroosterd medaillon van lot, paprikasaus en groentenkrans\*\* € 23.00

\*Gebakken kabeljauwhaasje op vel met witte wijnsaus en groentenkrans \*\* € 22.00

\* Gestoomd kabeljauwhaasje, witte wijnsaus, grijze garnalen,\*\*

julienne van prei en groentenkrans\*\* | € 22,00

\* Roulade van pladijs gevuld met courgette

garnalenroomsaus met Noilly Prat \*\* € 20,00

\*Tonijnsteak op Provençaalse wijze en groentenkrans\*\* € 20,00

\*\*Bijkomende garnituren:

\*Aardappelkroketten

\*Duchesse aardappelen

\*Rösti aardappel

\*Aardappelpuree met pastinaak

\*Natuur aardappel in de schil

\*Aardappelgratin

\*Gebakken aardappelen in de schil met rozemarijn

Desserten

\*Assortiment sorbet € 8.00   
\*Assortiment bavarois € 8.00

\*Bordje met zoete nagerechten € 10.00

\*Huwelijkstaart, ijsroomtaart, ijslam € 10.00

\*Tiramisu van speculaas € 7.50

\*Gebakken appeltjes met kaneelijs € 8,00

\*Duo witte en bruine chocolademousse , coulis van advocaat € 7,00

\*Crème brûlée met zeste van sinaasappel, geparfumeerd met Amaretto € 7,00

\*Vers fruit met ijs (fruit volgens seizoen) € 8,00

\*pannenkoeken natuur (2 stuks) € 6.00

\*Pannenkoeken(2 stuks)met ijs en chocolade € 8,00

\*Assortiment ijs (3 smaken naar keuze) € 8,00

\*Cheese cake met geroosterde aardbeien € 8,00

\*Tompoes met banketbakkersroom, banaan en chocoladesaus € 8,00

\*Dessertenbuffet (assortiment mini gebakjes) € 10,00

Dranken

Huiswijnen

Wit fles € 19,00

Rood fles € 19,00

Rosé fles € 19,00

Glas wijn € 4,50

Frisdranken

Flessen 1l. :

\*Bruis € 8,00

\*plat € 8,00

\*Cola € 10,00

\*Cola zero € 10,00

\*Fanta € 10,00

\*Sprite € 10,00

Andere dranken zijn ook mogelijk maar deze zijn per glas :

Bieren van ’t vat

Stella 25cl € 2,50

Stella 33cl € 3,40

Stella 50cl € 4,30

Trappisten

Chimay Blauw 33cl € 4,50

Chimay Blond 33cl € 4,00

Rochefort 6 33cl € 4,00

Rochefort 8 33cl € 4,50

Rochefort 10 33cl € 5,50

Westmalle Tripel 33cl € 4,00

Orval 33cl € 4,50

Bieren op fles

Leffe blond € 3,50

Leffe Donker € 3,50

Witte van Hoegaarden € 2,50

Palm € 2,50

Duvel 33cl € 4,00

Duvel tripel hop 33cl € 4,80

Vedett Extra Blond 33cl € 3.50

Martin’s Pale-Ale 33cl € 4,00

Cornet 33cl € 4,00

Jupiler zero € 2,50

Carlsberg € 3,00

Kriek boon 25cl € 3,00

Kriek Boon Mariage Parfait 37,5cl € 8,00

Oude Geuze Boon 37,5cl € 6,00

Geuze Boon Mariage Parfait 37,5cl € 8,00

Bersalis Sourblend Blond 33cl € 4,50

Bersalis Tripel € 4,00

Bersalis Kadet € 3,00

Oude Geuze Oud Beersel 37,5 cl € 8,00

Omer 33cl € 3,50

La Chouffe 33cl € 4,00

Mc Chouffe 33cl € 4,00

Cherry Chouffe 33cl € 4,00

Chouffe Soleil € 4,00

Belgoo Luppo 33cl € 4,00

Erdinger 50cl € 4,00

Affligem tripel € 4.50

Grimbergen blond € 3.50

Karmeliet 33cl € 4,00

Waterloo tripel 33cl € 4,00

Timmermans Kriek € 3,00

Timmermans Framboise € 3,00

Timmermans Pêche € 3,00

Gordon Scotch € 4,00

Forfaits

Aperitief €15,00 per persoon

Receptie all-in gedurende ander halfuur

Formule drank en hapjes inbegrepen

Toastjes, koude versnaperingen ( potjes/glaasjes), warme hapjes

Dranken (à volonté):

Cava

Witte wijn

Rode wijn

Fruitsap

Waters

Voor een receptie van 1,5 uur voorzien we 3 warme hapjes en 3 koude hapjes.

De keuze van de hapjes wordt door de chef bepaald.

We voorzien chips op de statafels.

Wijn tijdens de maaltijd € 12,00 per persoon

Witte en rode huiswijn à volonté tijdens de maaltijd met een max van 2,5u

Waters , cola’s fanta en sprite ook inbegrepen.