



## OVER ONS!

PASSIE IS BELANGRIJK OM ONS MENSEN GELUKKIG TE MAKEN. MEN MOET ZELF EEN GEVOELSMENS ZIJN OM DE WENSEN VAN DE GASTEN TE BEGRIJPEN, ZICH HIERIN TE KUNNEN VERPLAATSEN EN UITEINDELIJK OM TE TOVEREN TOT EEN ONVERGETELIJK MOOIE DAG. DAT IS HET MOOIE AAN ONS VAK. WIJ GENIETEN ALS WIJ UW FEEST NAAR UW INZICHT KUNNEN NEERZETTEN OMDAT WIJ HET BELANGRIJK VINDEN DAT IEDER FEEST ZIJN EIGEN KARAKTER DRAAGT. DAAROM VINDEN WIJ ONZE KENNISMAKING DE BELANGRIJKSTE STAP OM UW WENS MOGELIJK TE KUNNEN MAKEN. DAARNA ZIJN WIJ SAMEN MET ONS TEAM VERANTWOORDELIJK VOOR UW ONVERGETELIJKE DAG.

WIJ WERKEN MET EERLIJKE EN FAIRTRADE PRODUCTEN, DEZE ZORGEN ERVOOR DAT WIJ GOED, GEZOND EN VOORAL SMAKELIJK ETEN PRESENTEREN. MET VEEL LIEFDE BEREIDEN WIJ ONZE GERECHTEN OP NIVEAU. WE HOUDEN HET GEZOND DOOR BIJVOORBEELD ZOUTEN DEELS TE VERVANGEN DOOR VERSE KRUIDEN. WE GEBRUIKEN GEZONDE VETTEN EN NATUURLIJKE SUIKERS. WAAR U OOK VOOR KIEST WIJ HANTEREN ALTIJD DEZE DISCIPLINE, WAARBIJ HET ALLERBELANGRIJKSTE IS DAT DE SMAAK OP EEN FEESTELIJK NIVEAU BLIJFT! WE HOUDEN OOK GRAAG REKENING MET GASTEN MET EEN AANGEPAST VOEDSELVOORSCHRIFT/DIEET. DIT MOET VAN TEVOREN GEÏNVENTARISEERD WORDEN ZODAT OOK DEZE GASTEN ONZE VOLLEDIGE AANDACHT KRIJGEN. VOOR DE KLEINE GASTEN HEBBEN WIJ EEN AANGEPAST VOORSTEL SAMENGESTELD.

WIJ WENSEN U ALVAST VEEL LEESPLEZIER EN HOPEN DAT WIJ U KUNNEN OVERTUIGEN OM MET ONS KENNIS TE MAKEN!



---

## TIJDSINDELING (TIJDEN ZIJN UITERAARD BESPREEKBAAR):

13.00 UUR: ONTVANGST GASTEN  
14.00 UUR: OFFICIËLE CEREMONIE  
15.00 UUR: BRUIDSTAART  
17.00 UUR: RECEPTIE  
18.00 UUR: DINER  
21.00 UUR: AVONDBORREL  
1.00 UUR: EINDE BEDIENING IN OVERLEG

---

### 13:00 UUR: LICHTE LUNCH

#### SUGGESTIE:

GASTEN WORDEN HIER ONTVANGEN MET KOFFIE/THEE, EEN ANDER DRANKJE IS SNEL DOOR ONZE BEDIENING VOOR U GEHAALD, EN VERSCHILLENDE SOORTEN LIMBURGSE VLAAIEN.

*PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT €7,50*

---

### 14.00 UUR: DE OFFICIËLE CEREMONIE

---

### 15.00 UUR: BRUIDSTAART

#### SUGGESTIE 1:

##### ONZE BRUIDSTAARTEN:

- PROFITEROLESTAART: EEN ORIGINELE LIMBURGSE BRUIDSTAART. DEZE ZAL BESTAAN UIT IN CHOCOLADE EN/OF HELDERE KAREMEL GEDOMPELDE SLAGROOMSOESJES GESTAPELD TOT EEN HOGE BRUIDSTAART.
- PAVLOVA: EEN TAART BESTAANDE UIT MERINGUE SCHUIM, SLAGROOM EN BOSVRUCHTEN OP 3 OF 4 LAGEN.
- GANACHETAART: EEN TAART BESTAANDE UIT CHOCOLADE-BISQUITBESLAG IN LAAGJES MET CHOCOLADE MOUSSE EN CHOCOLADEKRULLEN.
- NAKED WEDDINGCAKE: EEN TAART BESTAANDE UIT VANILLE-BISQUITCAKE, LAAGS GEVULD MET SLAGROOM EN VERVOLGENS GEDECOREERD MET ROOD FRUIT.

*PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT €9,-. MET CAVA €11,95, MET PROSECCO € 13,50 EN MET CHAMPAGNE €19,50. PRIJS IS INCLUSIEF NA SCHENKEN.*

#### SUGGESTIE 2:

##### ALS VERVANGING VOOR EEN BRUIDSTAART:

- BRUIDSHAMPOOT (PARMA) OM AAN TE SNIJDEN.

GESERVEERD MET HUISGEMAAKTE SESAM/BLADERDEEGSTENGELS EN BRUSCHETTA MET DIVERSE HUISGEMAAKTE TAPENADES EN DIVERSE GEMARINEERDE OLIJVEN.

*DE PRIJS VOOR DEZE HAMPOOT BEDRAAGT €510,- INCLUSIEF TOEBEHOREN EN ERVAREN HAMSNIJDER. HIER IS UITGEGAAN VAN 65-75 PERSONEN.*



## 17:00 UUR: RECEPTIE

HIER KUNNEN WIJ DE VOLGENDE HAPJES SERVEREN.

### SUGGESTIE 1: FINGERFOODS!

- IN OLIJFOLIE GEBAKKEN HUISGEMAAKTE TOASTJES BELED MET ROOSJES GEROOKTE ZALM, IN RUITJES GESNEDEN PALING, HOLLANDSE GARNAALTJES, CARPACCIO VAN RUNDERZIJLENDE, PATÉ VAN GANS EN GEITENKAAS MET GEGRILDE GROENTE.  
DEZE INGREDIËNTEN KUNNEN ZONDER TOASTJES OOK OP PORSELEINEN LEPELS GESERVEERD WORDEN.
- FOCCACCIA BELED MET:
  - FETA CRÈME, GEGRILDE GROENTE EN VERSE KRUIDEN.
  - TAPENADE VAN COURGETTE EN CARPACCIO VAN RUND MET GRANA PADANO.
  - AMSTERDAMSE WORST, UITJE EN AUGURK.
- BROCHETTES GEPRIKT MET:
  - MOZZARELLA, BASILICUM EN PARELTOMATJES.
  - GEGRILDE SCAMPI MET GEDROOGDE TOMATEN.
  - CHORIZO MET RODE OLIJVEN.
  - GORGONZOLA MET GEKONFIJTE GEMBER.
- HUISGEMAAKTE SUSHI VERRIJKT MET:
  - TONIEN EN GEGRILDE GROENTE.
  - IN DILLE GEMARINEERDE ZALM EN GEKONFIJTE CITROEN.
  - TRUFFEL EN PARMEZAANSE KAAS.
  - RIVIERKREEFT EN RODE PEPERS.
- HUISGEMAAKTE WARMER TAARTJES MET:
  - TOMAAT, PESTO EN ARTISJOK.
  - PREI EN GRUYÈRE.
  - GEITENKAAS EN LIVARSPEK.

*PRIJS PER PERSOON €12,- UITGEGAAN VAN 5 STUKS.*

*U KUNT OOK EEN GESELECTEERDE KEUZE MAKEN, DE PRIJS PER STUK BEDRAAGT €2,75.*

### SUGGESTIE 2: HAM POOT.

- HAM POOT (PARMA) OM AAN TE SNIJDEN.

GESERVEERD MET HUISGEMAAKTE SESAM/BLADERDEEGSTENGELS EN BRUSCHETTA MET DIVERSE HUISGEMAAKTE TAPENADES EN DIVERSE GEMARINEERDE OLIJVEN.

*DE PRIJS VOOR DEZE HAMPOT BEDRAAGT €510,- INCLUSIEF TOEBEHOREN EN ERVAREN HAMSNIJDER.*

*HIER IS UITGEGAAN VAN 65-75 PERSONEN.*

### SUGGESTIE 3: OESTER TAFEL.

- ZEEUWSE OESTERS MET VERSE CITROEN EN LIMOENPARTJES, ZWARTE PEPER UIT DE MOLEN, FIJNGESNEDEN SJALOTJES IN RODE WIJNAZIJN EN ROGGEBROOD.

*PRIJS PER 48 STUKS BEDRAAGT €198,-*



#### SUGGESTIE 4: AMUSES GESERVEERD OP KLEINE SERVIESJES/GLAASJES.

- TAARTJE VAN GEROOKTE ZALM EN ROSEVALAARDAPPEL GESERVEERD MET KWARTELEI EN CRÈME FRAICHE.
- SCHAALDIERENCOCKTAIL MET GALIAMELOEN EN EEN ROMIGE SHERRYMAYONAISE.
- VITELLO TONATO.
- DAGSOEPIE IN EEN KLEIN GLAASJE MET EEN ROMIG LAAGJE.
- QUICHE LORRAINE.
- CARPACCIO VAN RUNDERHAAS VERRIJKT MET KAPPERTJES EN PARMEZAANSE KAAS.

*PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT €13,50 UITGEGAAN VAN 3 Á 4 AMUSES PER PERSOON.  
U KUNT OOK EEN GESELECTEERDE KEUZE MAKEN, DE PRIJS PER STUK BEDRAAGT €4,50.*

#### 18:00 UUR: DINER

HIERBIJ KUNT U KIEZEN UIT: SITTING DINNER, WALKING DINNER, SHARED DINING OF EEN HOUT BBQ.

#### SUGGESTIE 1: SITTING DINNER

- TRILOGIE VAN SCHOTSE ZALM BESTAANDE UIT GEMARINEERDE, GEROOKTE ZALM EN IN KRUIDENBOUILLON GEPOCHEERDE ZALM.
- KALFSMEDAILLONS MET EEN RODE WIJNSAUS GESERVEERD MET EEN KLEURRIJK GROENTETUUNTJE EN EEN ROMIGE AARDAPPELGRATIN.
- COMPOSITIE VAN AARDBEIEN.

*PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT €44,50.*

#### SUGGESTIE 2: WALKING DINNER

##### VOORGERECHTEN:

- 3 BEREIDINGEN VAN GANS; GEROOKTE GANZENBORST, GANZENLEVERPATÉ, GANZENRILETTE EN CROUTE.
- 3 BEREIDINGEN VAN WILDE ZALM; IN DILLE GEMARINEERDE, OP HOUT GEROOKTE EN IN KRUIDENBOUILLON GEPOCHEERD.
- 3 BEREIDINGEN VAN TOMAAT; GEMARINEERDE TOMAAT MET FETA, COULIS VAN TOMAAT MET VERSE KORIANDER EN MOUSSE VAN TOMAAT VERRIJKT MET BASILICUM.

##### SOEPEN:

- CAPPUCCINO VAN KREEFT.
- DUBBEL GETROKKEN OSSENSTAARTSOEP MET MADEIRA.
- ROMIGE COURGETTESOEP MET AMANDEL.

##### TUSSENGERECHTEN:

- ZEETONGFILET MET GEKARAMELISEERDE VENKEL EN BLEEKSELDERIJ, ITALIAANSE PANCETTA EN EEN ZILTIGE SINAASAPPELSAUS.
- EENDENBORST MET GEBAKKEN KWEEPEREN EN RODE PORT SAUS.
- GROENTECOUSCOUS MET GEGRILDE TOFU EN DUXELLE VAN PAPRIKA.

##### HOOFDGERECHTEN:

- KALFSMEDAILLON MET MORIELJE SAUS, SELDERIJPUREE, GEBAKKEN BLEEKSELDERIJ EN CHIPS VAN PASTINAAK
- GEGRILDE GAMBA'S, BELGISCHE GEWOKTE BLADSPINAZIE, ZACHT FLUWELIGE PAPRIKA SAUS.
- RAVIOLI GEVULD MET SPINAZIE VERRIJKT MET EEN ROMIGE TRUFFELSAUS EN GEGRATINEERD MET PARMEZAANSE KAAS.

DESSERT: IN BUFFETVORM KAAS EN ZOET.

- BINNEN- EN BUITENLANDSE VERS GERIJPTE KAZEN MET VERRASSENDE TOEBEHOREN.
- DIVERSE ZOETE LEKKERNIEN ZOALS CRÈME BRÛLÉE, COMPOSITIE VAN CHOCOLADE, RODE VRUCHTEN MET SOEPJE VAN MANGO EN PASSIEVRUCHT, HUISGEMAAKTE BONBONS OP LOLLYSTOK EN VERRASSENDE CHOCOLAATJES.

*PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT BIJ 5 GANGEN €49,50 EN €42,50 VOOR 4 GANGEN.*

SUGGESTIE 3A: SHARED DINING; ETEN WORDT AAN TAFEL OP SCHALEN EN IN KOMMEN GESERVEERD.

VOORGERECHT:

- BRUSCHETTA MET DIVERSE TAPENADES.
- VERSE TONIEN MET LIMOENDRESSING EN GEKONFIJTE TOMAAT.
- VITELLO TONATO.
- IN DILLE GEMARINEERDE ZALM.
- MOZZARELLA, BASILICUM EN TOMAAT.
- TARTAR VAN OSSENHAAS VERRIJKT MET KAPPERTJES EN PARMEZAANSE KAAS.
- PARMHAM MET VERSE MANGO.

HOOFDGERECHT:

- GEGRILDE SCAMPI MET SPINAZIE EN PAPRIKASOUS.
- SMAAKVOL STOFPOTJE VAN LAMSSCHOUDE EN OREGANO.
- GEGRILDE GROENTE.
- RAVIOLI, TRUFFEL PARMEZAANSE KAAS.

DESSERT:

- COMPOSITIE VAN CHOCOLADE EN HAZELNOOT.
- SOEPJE VAN VERSE MANGO EN BOSVRUCHTEN.
- CRÈME BRÛLÉE.

*PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT €44,50.*





### SUGGESTIE 3B: SHARED DINING.

#### VOORGERECHT:

- HELE ZALMZIJDE GEROOKT OP APPELHOUT EN VERRIJKT DOOR KRUIDEN EN LIMOEN. (PER 8 PERSONEN OP PLANK)
- RIJKE GROENE BLADSALADE MET VERSE KRUIDEN.
- OERBROOD MET GEZOUTEN ROOMBOTER EN OLIJFOLIE,

#### HOOFDGERECHT:

- KALFSGEBRAAD ZACHT GEGAARD EN KROKANT GEBAKKEN (PER 8 PERSONEN OP PLANK)
- GROF GESNEDEN GEGRILDE GROENTE.
- GRATIN DAUPHINOISE.

#### DESSERT:

- COMPOSITIE VAN AARDBEIEN, GRIEKSE YOGHURT EN KAMEL.

*PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT € 36,50.*

### SUGGESTIE 4: HOUT BBQ

#### SUGGESTIE 4A:

- KIPDIJEN GEMARINEERD IN KETJAP.
- SPEKLAPJES VERRIJKT MET GYROSKRUIDEN.
- VARKENSKOPHAAS MET SATÉ SAUS.
- DIVERSE MERQUEZWORSTJES IN VERSCHILLENDE SMAKEN.

*PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT €26,50 (TOEBEHOREN ZIE ONDERSTAAND).*

#### SUGGESTIE 4B:

- IN PERKAMENTPAPIER VERPAKTE ZALM MET VERSE KRUIDEN EN GROENTJES.
- BROCHETTE VAN SCAMPI GEMARINEERD IN CHILIOE.
- GEGRILDE VERSE TONIEN GEMARINEERD IN TOMATENOLIE.
- LENDENBIEFSTUK MET TRUFFELBOTER.
- BROCHETTE VAN HOEVEKIP GEMARINEERD IN KETJAP.
- VEGETARISCHE BROCHETTES VAN CHAMPIGNONS, COURGETTE, UI EN PAPRIKA.
- GEPOFTE AARDAPPEL MET CRÈME FRAICHE.

*PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT €37,50 (TOEBEHOREN ZIE ONDERSTAAND).*

#### SUGGESTIE 4C:

- HELE ZALMZIJDES MEDIUM GEGAARD OP APPELTJES HOUT EN VERRIJKT MET GROF ZEEZOUT.
- NIEROOGKREEFTJES GEMARINEERD IN LOOK/CHILIOE.
- HELE KALFSENTRECOTE GEKRUID MET CHURRASCO-PICADILLOKRUIDEN.
- PORCHETTA GEVULD MET ROZEMARIJN EN GEROOKTE KNOFLOOK
- VEGETARISCHE BROCHETTES MET CHAMPIGNONS, COURGETTE, UI EN PAPRIKA.
- GEPOFTE AARDAPPEL MET CRÈME FRAICHE.

*PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT €45,- (TOEBEHOREN ZIE ONDERSTAAND).*



**MET TOEBEHOREN ALS: (BIJ ELKE SUGGESTIE)**

- HUISGEMAAKTE MAYONAISES, BASILICUM MET BLOKJES TOMAAT, KOUDE BEARNAISESAUS, KNOFLOOK MET BIESLOOK, COCKTAILSAUS EN EVENTUEEL SATÉ SAUS.
- CARPACCIO VAN GEGRILDE COURGETTE VERRIJKT MET KAPPERTJES EN PARMEZAANSE KAAS.
- TOMATENSALADE MET BUFFELMOZZARELLA EN BASILICUMDRESSING.
- KLEURRIJKE BLADSALADE BEGELEID DOOR NOTENOLIEDRESSING.
- SALADE VAN KOMKOMMER, RADIJS, RODE PAPRIKA, RODE UI EN FETA.
- WITTE KOOLSALADE MET KERRIEDRESSING.
- KOUDE PASTASALADE MET GEGRILDE GROENTJES.
- BRUSCHETTA EN STOKBROOD MET TRUFFELBOTER EN VERSE TUINKRUIDENBOTER.

---

**21:00 UUR: AVONDFEEST**

HIER KUNNEN WE DE GASTEN DE VOLGENDE HAPJES PRESENTEREN.

**SUGGESTIE:**

- GEFRITUURDE SNACKS, SIMPEL LEKKER EN ORIGINEEL.
- MINILOEMPIA MET EEN ZOETE PEPELSAUS.
- KALFSBITTERBALLEN MET LIMBURGSE MOSTERD.
- ZAKJE FRIET MET MAYONAISE.

*PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT €6,95.*

---

**DRANKEN:**

**SUGGESTIE 1:**

EEN DRANKENARRANGEMENT, VOOR EEN DEEL VAN DE DAG OF VOOR DE HELE DAG. HIERBIJ WORDT UITGEGAAN VAN KOFFIE/THEE, WATERS, FRISDRANKEN, WIJNEN EN BIER.

*PRIJS PER UUR BEDRAAGT €6,- PER GAST.*

**SUGGESTIE 2:**

ALLE DRANKJES GAAN OP NA CALCULATIE.

---

**KINDERARRANGEMENTEN:**

- KOEKJES EN SNOEPJES IN DIVERSE SOORTEN. (SWEETTABLE FOR KIDS)
- PISTOLETS MET KNAKWORSTJES ALSOOK HAZELNOOTPASTA ALS EXTRA BIJ DE LUNCH.
- VERSE AARDBEIEN GEPRIKT OP LOLLYSTOK OM TE DOMPELEN ONDER HET LOPENDE CHOCOLAFONTEIN TIJDENS DE BRUIDSTAARTMOMENT.
- MINI PIZZA EN CHIPJES IN DIVERSE SMAKEN TIJDENS DE BORREL.
- FRIETJES MET KIPFILET, MAYONAISE, SNOEPTOMAATJES EN KOMKOMMER TIJDENS HET DINER.
- FRISTI EN CHOCOMEL.
- HUISGEMAAKTE LIMONADES IN VINTAGETAPS MET VERSE INGREDIËNTEN GESERVEERD OP GEZELLIGE TAFEL.

*PRIJS PER KIND BEDRAAGT €24,50.*

1-MAILGE HUUR VAN € 750,- VOOR DE GEHELE DAG.

GRAAG NODIGEN WIJ U UIT VOOR EEN KENNISMAKING EN OM U TEVENS VAN HET EEN EN ANDER TE LATEN PROEVEN.

IN AFWACHTING VAN UW BERICHT, MET VRIENDELIJKE GROET,

JIM PUTS

RESTAURANT CAFE MODERN

T. +32 4 381 30 53

[info@cafemodern.be](mailto:info@cafemodern.be)

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

