



*Het Godshuis*

Een groots monument voor grote momenten

UW HUWELIJKSFEEST GOED VOORBEREIDEN MET

# DE GODSHUIS GIDS

**Geachte Mevrouw, Geachte Juffrouw,  
Geachte Heer,**

Graag bedanken wij U allereerst voor uw betoonde interesse in ons geklasseerd monument, **Het Godshuis!**

Deze informatie-pagina's hebben als doel U *een eerste indruk* te geven van de verschillende, waaronder culinaire, mogelijkheden in **Het Godshuis**.

*Samen* gaan we op weg om van Uw culinair verhaal een tot in de puntjes verzorgd geheel te maken!

We staan alvast met z'n allen klaar om van Uw feest één van de meest onvergetelijk mooie momenten te maken!

**Het Godshuis Team**



*Het Godshuis*

Een groots monument voor grote momenten

## Recepties

We maken in Het Godshuis een onderscheid tussen een ontvangstreceptie, die van toepassing is voor Uw avondgenodigden, en een 'volle' receptie. Bij deze laatste gaan Uw receptiegenodigden goed gevuld terug de deur uit, bij een ontvangstreceptie wordt er een natje en een droogje voorzien, net voldoende om de eerste honger te prikkelen ...

In wat volgt geven wij U graag ***bij wijze van voorbeeld*** weer hoe een receptie in het Godshuis kan worden opgebouwd. Onze Eventplanner werkt evenwel graag samen met U de receptie volledig op maat uit!

Hapjes en drankjes worden steeds volgens de afgesproken duur onbeperkt geserveerd. Er worden daarbij een aantal af te spreken hapjes voorzien per persoon, waarbij telkens voor een 'volle' receptie een minimum aantal hapjes dient te worden gerespecteerd. Op onze receptietafels staan steeds enkele fingerfoods zoals potjes tapenades met toastjes, potjes met rauwe groenten en tsaziki als dipsaus,... Dit aanbod varieert telkens volgens het seizoens- en marktaanbod.

Bij het binnenkomen krijgen Uw genodigden meteen een glaasje en wordt hen ook meteen een assortiment klassiek belegde, koude toastjes aangeboden. Deze toastjes zijn in olijfolie krokant afgebakken wit brood belegd met bijvoorbeeld: gerookte zalm, gerookte palingfilets, garnaa'sla, mousse van ganzenlever, ...

Onze kelners gaan continue rond om het glaasje bij te vullen en onze heerlijk krokante huistoastjes aan te bieden. Geleidelijk aan evolueert de stijl van de hapjes. We geven U in wat volgt dan ook graag een

greep uit ons aanbod. We overlopen deze lijst samen met U. Afhankelijk van het seizoens- en marktaanbod is deze lijst immers geen *vaststaand* feit. Heeft U zelf nog leuke ideeën of wensen..., vertel ze ons gerust! Onze keukenbrigade laten maar wat graag hun creativiteit aanspreken!

Bij wijze van afsluiting gaan we ook graag rond met een zoet hapje, wat kan variëren van een soireetje tot een klein ijsje of een soesje. Een leuke indirecte manier ook om Uw genodigden te wijzen op het einde van de receptie.

Deze recepties worden telkens aangeboden met dranken:

Onze Méthode Traditionnelle of Cava van het huis (Brut en/of Rosé), fruitsap en waters. Op eenvoudig verzoek van Uw genodigden kunnen wij ook steeds een pils en/of frisdrank naar keuze voorzien.

Hapjes kunnen steeds aangepast worden aan het seizoens- en/of marktaanbod.

### **Standaardreceptie :**

€ 20,00 p.p. (6 hapjes p.p., 1½ uur durende receptie)

€ 24,00 p.p. (8 hapjes p.p., 2 uur durende receptie)

### **Ontvangstreceptie:**

€ 12,50 p.p. (4 hapjes p.p., 1 uur durende receptie)

### **Supplementen:**

Per 2 hapjes extra, € 4,00 p.p.

Per ½ uur extra dranken, € 3,00 p.p.

### **Champagne:**

€ 7,50 p.p. (1 uur), € 10,50 p.p. (1½ uur) € 12,50 p.p. (2 uur)

Assortiment verse vruchtensappen: € 5,50 p.p.



## Receptiehapjes:

Door onze keukenbrigade samengesteld uit volgende mogelijkheden:

**Iedere maand zijn er nieuwe creaties volgens het seizoen en marktaanbod**

### ***Koude hapjes***

- Lepelhapje met Tartaar van Schotse Zalm
- Crème Brûlée van Foie Gras
- Koude Erwtensoup met Munt
- Javanais van Ganda Ham
- Mi-Cuit van Schotse Zalm met Sesamzaad en Wasabi
- Lolly van Ganzelever met Poeder van Peperkoek
- Zeebrugse Garnalen, Bloemkool en Gelei van kruiden
- Gazpacho van Tomaat en Paprika
- Hoorntje met een Mousse van gerookte Visjes
- Espuma van Komkommer met Garnalen
- Kroe-Poek

### **Assortiment van Artisanale Toastjes met:**

- Mousse van Platte Kaas en Radijs
- Rillette van Konijn
- Gerookte Forel
- Gravad Lachs

- Zoete Afsluiter

### ***Warme hapjes***

- Kleine, met Japans broodkruim gepaneerde 'Visstick' met klassieke tartaarsaus
- Kreeftenbisque met de Garnituren van Kreeft, Slagroom en Armagnac
- Krielaardappeltje met Garnaaltjes
- Loempia van Kip met Soyascheuten en Zoet-Zure Saus
- Filo-hapjes van Zalm met Fetakaas en Citroen-Yoghurt Dipsaus
- Capucino van Schaaldieren
- Soepje van Bloemkool met Kaviaar van Broccoli
- "Irish Coffee" van King Krab met Champagne Room
- Beignet van Noordzeevis met Pikante Dipsaus
- Helder Soepje met Tuinkruiden
- Espuma van Aardappel met Garnalen en Groene Coulis



*Het Godshuis*

Een groots monument voor grote momenten

## Menusuggesties voor het Diner

Alle menu's zijn inclusief begeleidende wijnen en tafelwaters en koffie/thee met versnaperingen.

Indien u liever een 'Groot Dessertbuffet' verkiest (zie buffetten) betaald u een supplement van 6,00 €

### **Menu Andries (85,00 €)**

Gelei van Schaaldieren, Tartaar van Makreel met Avruga Kaviaar  
\*\*\*

Jonge Tarbot met geplette Aardappel en Julienne van Rauwe Groenten  
\*\*\*

Lamscarré met een Ratatouille van Groenten, Puree licht geparfumeerd met Look  
\*\*\*

Soepje van Cassis met Honing en Rode Vruchten, Roomijs van Yoghurt

### **Godshuis Menu (87,50 €)**

Gelespessa van groene Groenten en Ganzelever, Escabeche van Roodbaars  
\*\*\*

Stoofpotje van Kreeft met Zeetong afgewerkt met een sausje van Vanille en Champagne  
\*\*\*

Ossehaas met smeltende Ganzelever, Puree van Aardpeer, Saus geparfumeerd met Witte Truffelolie  
\*\*\*

Minestrone van verse Vruchten met Vanille, Sorbet van Groene Appel

### **(59,50 €) Sente Menu**

Krielaardappeljes met gerookte Paling, Schuim van Komkommer  
\*\*\*

Mechelse Koekoek met een sausje van Ganzelever, Stoofpotje van Groenten  
\*\*\*

Nougat Glacé met een Coulis van Pistache, Rode Vruchten

### **(66,50 €) Ambrosia Menu**

Terrine van Schotse Zalm 'mi-cuit' met Aromaten en Krab, Sausje met Platte Kaas, Salade van Jonge Scheuten  
\*\*\*

Filet van Zeebaars, Karnemelk Aardappel, Sausje van Kropsla, Fondue van Tomaat, Passe Pierre  
\*\*\*

Taartje van Chocolade en Rode Vruchten, Coulis van Munt

### **(76,50 €) Menu Rufinus**

Trio van Ganzelever:  
I) Creme Brulée II) Truffel met Gedroogde Peperkoek en III) Geconfijt  
\*\*\*

Preiroomsoepje met Garnalen en Gevogelte  
\*\*\*

Eendeborst met Peulvruchten, Sausje van Perziken en Fondant van Aardappelen  
\*\*\*

Soepje van Mango, Slaatje van Rode Vruchten met Thee van Rozebottel, Vanilleijs met Brugse Kletskoppen & Crème Brulée

Escabeche is een gerecht dat doorgaans bestaat uit een schotel van gepocheerde of gebakken vis, welke voor het opdienen wordt gemarineerd in een zuur mengsel. Deze zure marinade is meestal azijn, maar kan ook bestaan uit het sap van citrusvruchten. Het marineren gebeurt gedurende een of meer nachten in de koelkast. Het gerecht wordt dan ook koud geserveerd.



## **Vergeet de seizoenen niet!**

**Wij maken gebruik van seizoensproducten. Vraag na welke seizoensproducten er zijn op het moment van uw huwelijks- of ander feest.**

### **Stel zelf uw diner samen uit de volgende gerechten**

Prijzen zijn indicatief en kunnen wijzigen naar gelang het seizoen.

#### **Koude voorgerechten:**

- Praline van Ganzelever met Vijgenconfituur en Brioche Broodje (18€)
- Carpaccio van Zalm met Dressing van Limoen & Parmezaan, Geconfijte Tomaat (15€)
- Canneloni van Ganda Ham met Aspergescheuten (14€)
- Trio van Ganzelever: Creme Brulée – Truffel met Gedroogde Peperkoek – Geconfijnt (20€)
- ½ Kreeft Belle-Vue (20€)
- Salade van Kreeft met Geconfijte Ganzelever (20€)
- Taartje van zalm met Zure Room en Komkommer (14€)
- Terrine van Zalm “Mi-Cuit” met Krab en Aromaten (15€)
- Loempia van Geitekaas met Dip (14€)
- Gazpacho met Tartaar van Hollandse Maatjes (14€)

#### **Soepen:**

- Klassieke Kreeftenbisque met Room en Armagnac (9€)
- Heldere Ossenstaartsoep en verse Kruiden (9€)
- Soepje van Grondwitloof met Spekreepjes en Krokantjes (9€)
- Waterkersroomsoep, stukjes Kip, gehakte Waterkers, Korstjes en half opgeklopte Room (9€)
- Zuiderse bouillabaisse met filet van zeebarbeel, crouton met rouille (9€)
- Wildconsommé met duxelle van champignons en ganzenlever (9€)
- Capuccino van Boschampignons met Rivierkreeftjes (9€)

#### **Warme voorgerechten:**

- Ragout van Kreeft met Puree van Aardappel & Truffel, Coulis van Kreeft (19€)
- Gebakken Zeebaars met Zeeboontjes, geplette Aardappel, Garnalen en Blanke Botersaus (18€)
- Grietbot met een sausje van Aromaten (18€)
- Navarin van Tongreepjes met Spaghetti van Groentjes en Krokantje (18€)
- Op vel gebakken Kabeljauw, sausje van Kropsla en Schelpdieren (18€)
- Open Ravioli van Zeeduivel met Krokante Groentjes, Sausje met Champagne (18€)
- Fricassée de Sot-l’Y-Laisse met een Ragout van Groentjes en Rivierkreeftjes (18€)



*Het Godshuis*

Een groots monument voor grote momenten

### **Hoofdgerechten:**

- Ossehaas "Rossini", Knolselderpuree, Champignons uit Parijs en Krokantje van Aardappelen (26€)
- Galantine van Hoevekip met Duxelles van Champignons, gebakken Aardappelen (22€)
- Gepocheerde Tongfilet op een Coulis van Erwten, Cannelloni met Zeevruchten gratineerd met Parmezaan (24€)
- Ragout van Noordzeevis (19€)
- Filet van Kalf met Zwezerik en een Jus van Wortel (28€)
- Lamsbout met Stoofpotje van Groenten (26€)
- Kalfslende en Gevulde Groenten met Kruidenkorst (26€)
- Rib-Eye met Kruidenboter, Krokante Salade en Brochette van Aardappel (26€)

### **"When nature goes Wild":**

- Galantine van fazantenfilet, Boschchampignons, Grondwitloof, Sausje van Bouten en Dauphine Aardappelen (26€)
- Gevulde Kwartel op een Stamppotje van Sjalotten en Boontjes (21€)
- Tournedos van Haas met Appel, Veenbessen en Knolselder (28€)
- Fazant Brabançonne (26€)

### **Vegetarische gerechten:**

- Loempia van Geitekaas (12€)
- Wok van Groenten (12€)
- Taartje van Zuiderse Groenten (12€)

### **Desserts:**

- Tapas van nagerechten: (12€)  
Soepje van Mango, Slaatje van Rode Vruchten met Thee van Rozebottel, Vanilleijs met Brugse Kletskoppen & Crème Brûlée
- Soepje van Meloen & Sorbet van Meloen (9€)
- Crème Brûlée (9€)
- Ijs met Rood Fruit en Vanille Ijs (12€)
- Rood Fruit met Vanille Ijs en Frambozencoulis en Krokantje (12€)
- Warme Appeltaart met Coulis van Abrikozen en Sorbet van Groene Appel (9€)

**NIEUW**

***All-In formule van 50-200 personen:***

*Ontvangstreceptie - Diner (inclusief wijnen, waters en koffie/thee) bestaande uit de keuze van 3 koude voorgerechten, 3 hoofdgerechten in buffetvorm en een Bruidstaart - 2 ½ uur drankenforfait.*

**85€**



## Wijnen

Geen enkele maaltijd is compleet zonder een wijnnarrangement daarom hebben wij voor u enkele arrangementen samengesteld voor het bij uw zelf samengestelde menu.

**Deze arrangementen omvatten ook mineraalwaters op tafel en koffie/thee met versnaperingen na de maaltijd.**

Er zijn drie forfaits, oplopende in kwaliteit, onderstaande geven we u een indruk van de wijnen waaruit u een keuze kan maken. Deze wijnen worden regelmatig aangepast en uiteraard kunnen wij ook alternatieve wijnen, of wijnen op verzoek binnen de forfaits plaatsen.

<b>Forfait "du Pays"</b>	
Château Cantelaudette Graves Frankrijk	Wit
Laroche Chardonnay Terret Vin de Pays d'Oc Frankrijk	Wit
Pinot Grigio Caldora Terre Di Chieti Italië	Wit
Laroche Merlot & Grenache Vin de Pays d'Oc Frankrijk	Rood
Montepulciano D'Abruzzo "Le Due Colline" Italië	Rood
Les Croisières Cabernet-Syrah Frankrijk	Rood
<b>Forfait "Domaine"</b>	
Touraine Sauvignon "Cristal Buisse" Frankrijk	Wit
Jean Leon Les Magnolias Chardonnay Spanje	Wit
La Bouscade Chardonnay Languedoc Frankrijk	Wit
Terrefort L'escalle Bordeaux Frankrijk	Rood
Jean Leon Les Magnolias Tinto Spanje	Rood
Mas Karolina Côtes Catalanes Frankrijk	Rood
<b>Forfait "Château"</b>	
Sancerre Laporte "Les Grandmontains" Frankrijk	Wit
Laroche Chablis St Martin Frankrijk	Wit
Pouilly Fumé Laporte "Les Duchesses" Frankrijk	Wit
Clos St Vincent Grand Cru Saint - Emilion Frankrijk	Rood
Château La Foret Lalande Pomerol Frankrijk	Rood
Clos De May Haut Medoc Ambrosia Frankrijk	Rood

**Prijzen:**

Forfait « du Pays »,	25€
Forfait « Domaine »	35€
Forfait « Château »	45€



## Buffetten (minimum vanaf 50 personen)

Prijs voor voor-, hoofd- en dessertbuffet is 80€, u kan echter ook combinaties maken zoals een voorgerecht aan tafel en een hoofd- en dessertbuffet

Het voorgerechtenbuffet kan perfect een starter zijn, aanvullend met een hoofdgerecht geserveerd op bord en afsluitend met een nagerecht naar keuze. Laat u adviseren door onze event-planners.

### Voorgerechtenbuffet:

- Ambachtelijk Gravad Lachs van Schotse Zalm,
- Tomaat met Zeebrugse Garnalen,
- Klassiek, geheel gepocheerde Schotse Zalm,
- Tomaat - Mozzarella met Basilicum,
- Pastasalade à la Niçoise met Rode Tonnijn,
- Carpaccio van Rundsvlees
- Ganda ham 12 maanden gerijpt,
- Breydelham,
- Roastbeef,
- Vitello Tonato,
- Aspic van Noordzeevis,
- Cocktail van Rivierkreeftjes
- ½ Kreeft (supplement 5€)
- Verse salades zoals:
- Boontjes, Tomaat, Komkommer, Geraspte Wortelen, Knolselder, Gemengde Mesclun,
- Sausjes,
- Tapenades ...
- Verschillende Broodjes en Boter...

**Voorgerechtenbuffet prijs 32€ p.p.**

### Hoofdgerechtenbuffet:

- Lasagne van Noordzeevis,
- Kalfskaakjes met Zilveruitjes, Spekreepjes & Champignons in Godshuisbier,
- Op spit gebraden Roastbeef met Béarnaise & Warme Groenten,
- Wok van Groenten en Spirelli
- Diverse garnituren ...
- Zeeduivel met een Coulis van Kreeft, en Spaghetti van Groenten, van Armagnac (supplement 5€)

**Hoofdgerechtenbuffet prijs 38€ p.p.**

### Groot dessertenbuffet "Het Godshuis":

- Authentieke IJskar met Roomijs en Sorbets,
- Assortiment van Patisserie,
- "Live" gemaakte Sabayon,
- Chocolademousse, Wit & Zwart,
- Chocoladefontein,
- Seizoensfruit,
- Poffertjes met Suiker
- Snoepbar,
- Crème Brulée,
- Profiterolles,
- Tiramisu ...

**Specialiteit v/h Godshuis!**

**Nagerechtenbuffet prijs 15€ p.p. of ...**

Dessertenbuffet bijkomende gasten, inclusief aperitief, hapje, koffie en thee en drankenforfait van 22u30 t.e.m. 04.00 uur aan een prijs van 38,50€



*Het Godshuis*

Een groots monument voor grote momenten

### Walking Dinner

Laat uw gasten genieten uit een ruime keuze van culinaire hoogstandjes. Beginnende met een uitgebreide receptie waar koude en warme hapjes geserveerd worden. Onderstaande houd geen rekening met de maandelijkse creaties die gemaakt worden volgens de seizoenen.

## Het voorgerechtenbuffet, walking diner, of 'live cooking', ... eens iets anders dan het klassieke feest.

### Walking Dinner: (vanaf 100 personen)

Aperitief: Méthode Traditionelle & Fruitsap met koude en warme hapjes (4 p.p.).

#### In rondgang:

- |  |   |
|--|---|
| ✚ Tartaar van Zalm met een Gelei van Groene Appel, | ✚ Canneloni van Parmaham,                               |
| ✚ Crème Brûlée van Ganzelever,                     | ✚ Mignotte van Zeebrugse Garnalen met Mango en Vanille, |
| ✚ Tempura van Zeekreeftjes & Mergpompoeen,         | ✚ Lolly van Sushi van de Chef met Wasabi,               |
| ✚ Taartje van Tarbot en Zeetong met Spinazie,      | ✚ Carpaccio van Kabeljauw met Limoen,                   |
| ✚ Gazpacho van Tomaat en Rivierkreeftjes,          | ✚ Vitello Tonato  |

#### In buffetvorm

- |   |   |
|---|---|
| ✚ Lasagne van Noordzeevis,  | ✚ Wok van Groenten en Spirelli  |
| ✚ Kalfskaakjes met Zilveruitjes, Spekreepjes & Champignons in Godshuisbier, | ✚ Zeeduivel met een Coulis van Kreeft, en Spaghetti van Groenten, van Armagnac, |
| ✚ Op spit gebraden Roastbeef met Béarnaise & Warme Groenten,                |   |

#### Dessertenbuffet het "Godshuis"

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| ○ Autentieke IJskar met Roomijs en Sorbets, | ○ Poffertjes met Suiker |
| ○ Assortiment van Patisserie,               | ○ Snoepbar,             |
| ○ "Live" gemaakte Sabayon,                  | ○ Crème Brûlée,         |
| ○ Chocolademousse, Wit & Zwart,             | ○ Profiterolles,        |
| ○ Chocoladefontein,                         | ○ Tiramisu ...          |
| ○ Seizoensfruit,                            |                         |

#### Koffie of Thee met Vernaperingen

**€ 82,00 p.p.**

Walking dinner met aperitief, hapjes en wijnen dranken t.e.m de koffie.

**Espuma** is een uitvinding van Ferran Adria, van het Spaanse restaurant El Bulli.

De bereidingswijze bestaat erin de ingrediënten met gelatine in een spuitbuis onder druk, de sifon, te bereiden. Men bekomt zo erg luchtige schuimbereidingen die in tegenstelling tot de klassieke mousse worden gemaakt zonder toevoeging van eieren en room.

#### **Enkele voordelen van deze bereidingswijze:**

- Meer smaak doordat enkel de ingrediënten hun smaak geven aan het gerecht.
- Gezonder omdat alle vitamines en proteïnen worden behouden.
- Lichter omdat er lucht wordt toegevoegd.
- Betere bewaring omdat de sifon luchtdicht is.



*Het Godshuis*

Een groots monument voor grote momenten

## Zin in iets origineels?

Wij staan uiteraard ook steeds open voor uw eigen inbreng of ideeën.

Op basis van onze jarenlange verzamelde ervaringen stellen wij u ook graag verschillende alternatieven of combinatiemogelijkheden van de bovenvermelde keuzemogelijkheden voor.

## Internationale Kraampjesparade (Offerte op maat)

*Als het ware een heus marktplein vol culinaire standjes tijdens uw feest. Vraag er naar bij uw eventmanager.*

**Kraampjes** met bijvoorbeeld **Italiaanse, Amerikaanse, Aziatische, Spaanse, Mexicaanse** en uiteraard **Belgische** specialiteiten. Indien u **een land naar keuze** hebt, ... wij maken het kraampje met specialiteiten!

**Dessertenkraam:** Uskar met het dessertenbuffet "Godshuis" en een Chocoladefontein.

## Late night snacks

En mocht er dan in de late uurtjes nog behoefte zijn aan een hapje, uit goesting zeg maar... kunnen we ook daar aan tegemoet komen met een uitgebreid assortiment aan mogelijkheden. Heeft u evenwel specifieke verzoeken, aarzel dan vooral niet ons hierover te contacteren:

### **Verrassingsbrood:**

Assortiment van 50 mini broodjes met verschillende soorten beleg (krabsla, hesp, kaas, americain, gerookte zalm, garnaisla, tomaat mozzarella...)

Prijs per 50 mini broodjes : € 95,00

**Frieten met huisgemaakte mayonaise of ketchup**  
(minimum 50 porties)

Prijs per Frietzakje : € 3,50 p.p.

**Buffet met Belgische, franse en Italiaanse geraffineerde kazen.**

Prijs kaasbuffet : € 9,50 p.p.

### **Mini Hamburgers met Salade en Sausje**

Prijs per hamburger : € 4,50 p.p.

### **Soepstandje**

Hier hebt u twee verschillende soepjes. Een koude soep "Gazpacho" die verfrissend werkt in de zomer. En voor later op de avond een klassieker van formaat "de Ajuinsoep". Knapperig versgebakken broodjes en toastjes zijn aanwezig.

Prijs per portie soep : € 2,50 p.p.

**Indien er op uw feest ook mensen voorzien zijn voor één of andere technische ondersteuning, kunnen wij ook een hapje voor hen voorzien. Daarnaast kan er uiteraard ook steeds een gerecht uit uw menu worden voorzien, waarbij afhankelijk van uw keuze een gereduceerde prijs wordt opgemaakt.**

### **Crewcatering:**

#### **Type 1:**

Tomatensoep met balletjes

\*\*\*

Twee Baguetten p.p. kaas, ham, préparé en groentjes

Prijs : € 9,50 p.p.

#### **Type 2:**

Soep (keuze van de chef)

\*\*\*

Lasagne (in chafing dish)

Brood en boter

Prijs : € 12,50 p.p.



*Het Godshuis*

Een groots monument voor grote momenten

## Drankenforfaits

Aan een geslaagd huwelijksfeest wordt vaak ook een spetterend dansfeest gekoppeld en uiteraard laten we uw genodigden daarbij ook graag van een glaasje genieten. Wij kunnen uw dansfeest verzorgen met een drankenforfait en bieden u daarbij aan:

Witte en Rode voor U geselecteerde kwaliteitsvolle huiswijnen.

Carlsberg van het Vat, Westmalle Dubbel en Tripel, Leffe Blond en Bruin, Duvel, Hoegaarden, Palm, Kriek, ... .

Coca-Cola, Fanta, Gini, Ice-Tea, Schweppes, Tafelwaters, ... ,

Koffie en Thee

**Prijs drankenforfait (2 ½ uur)**

**€ 9,50 p.p.**

**Prijs drankenforfait (3 ½ uur)**

**€ 11,50 p.p.**

**Prijs drankenforfait (4 ½ uur)**

**€ 14,00 p.p.**

### Dranken na het afgesproken forfait:

Na het drankenforfait wordt er voor de bediening **€ 35,00** per persoon per begonnen uur aangerekend. De verbruikte dranken na het forfait worden aan de onderstaand aangegeven prijzen in nacalculatie verrekend.

<b>Frisdranken</b>	<b>Prijs</b>	<b>Alcoholische dranken</b>	<b>Prijs</b>
<b>Cola</b>	€ 1,50	<b>Pils</b>	€ 1,80
<b>Cola light</b>	€ 1,50	<b>Palm</b>	€ 1,80
<b>Fanta</b>	€ 1,50	<b>Witteke (Hoegaarden)</b>	€ 1,80
<b>Fruitsap</b>	€ 1,50	<b>Kriek</b>	€ 1,80
<b>Schweppes</b>	€ 1,50	<b>Witte Wijn</b>	€ 2,20
<b>Gini</b>	€ 1,50	<b>Rode Wijn</b>	€ 2,20
<b>Ice-tea</b>	€ 1,50	<b>Duvel</b>	€ 2,20
<b>Water (plat/Bruis)</b>	€ 1,50	<b>Westmalle Dubbel</b>	€ 2,20
<b>Koffie of thee</b>	€ 1,50		



## Zaal-accommodatie

“Het Godshuis” heeft in totaal tien zalen waarvan vier seminarieboxen en daarnaast ook enkele breakout rooms, twee grote binnentuinen, een beschikbare voortuin en een mooi terras. De capaciteit varieert per zaal, per doeleinde. Hieronder vindt u een overzicht van de verschillende zalen met de bijbehorende afmetingen en de respectievelijke kostprijs. We leggen u hierbij graag uit en laten u graag zien wat allemaal is inbegrepen in deze zaalhuur aan decoratie\*!

### De begane grond

Indien uw evenement in de lente of zomer plaatsvindt, is één van onze prachtige binnentuinen de ideale setting voor een aansluitende receptie of borrel. Afhankelijk van de omvang en het doel van uw evenement hebben wij op de begane grond vier prachtige zalen ter beschikking (zaal Amelia, Ambrosia, Zaal Ignatia en de Rufinus Kapel). De Rufinus Kapel is enkel te boeken op aanvraag, informeer bij uw Evenement-coördinator, wat de mogelijkheden zijn omtrent de Rufinus Kapel

	m <sup>2</sup>	Prijs	Diner	Receptie
<b>Zaal Ignatia</b>	400 m <sup>2</sup>	€ 1250,--	350 personen	750 personen
<b>Binnentuin Zuid</b>	700 m <sup>2</sup>	Op aanvraag	350 personen	750 personen
<b>Zaal Amelia</b>	170 m <sup>2</sup>	€ 500,--	100 personen	200 personen
<b>Binnentuin Noord</b>	700 m <sup>2</sup>	Op aanvraag	350 personen	750 personen
<b>Zaal Ambrosia</b>	200 m <sup>2</sup>	€ 500,--	140 personen	275 personen
<b>Rufinus Kapel</b>	280 m <sup>2</sup>	€ 750,--	150 personen	300 personen

### Crypte

Onze Crypte is een unieke veelzijdige ruimte voor uw evenement! Informeer vrijblijvend naar de prijzen en mogelijkheden. Daarnaast is de Crypte uitstekend geschikt voor een borrel, receptie of diner.

	m <sup>2</sup>	Prijs	Diner	Receptie
<b>Crypte</b>	130 m <sup>2</sup>	€ 500,--	100 personen	200 personen

### De 1e verdieping

De zaal Graanzolder is niet zomaar een zolder ... . De stijl en klasse van het gebouw komt hier namelijk ten volle tot uiting en de sfeervolle verlichting mist daarbij haar doel niet!

Tevens bevinden zich op de eerste verdieping 4 vergaderzalen die zowel apart als in combinatie met elkaar gehuurd kunnen worden.

	m <sup>2</sup>	Prijs	Diner	Receptie
<b>Zaal Graanzolder</b>	280 m <sup>2</sup>	€ 800,--	220 personen	450 personen

\* = Behalve loungemeubilair en de stoelhoes zijn quasi alle standaardzaken inbegrepen.

Had u graag een stoelhoes bij uw feest, dan kan dit verzorgd worden in **ecru** of **anthracietkleur** en dit voor de prijs van **3 euro/stoelhoes**.



## Muziekinstallatie en DJ

Om uw mooiste dag van uw leven extra feestelijk te maken, mag een muzikale omlijsting niet ontbreken. Voor de perfecte muzikale omlijsting raden wij u onze "Godshuis"-leverancier aan: "**Ludwigs Discobar**". Zij beschikken over een uiterst ervaren team van disc-jockeys, die op stijlvolle wijze uw huwelijksfeest muzikaal begeleiden. "**Ludwigs Discobar**" zal u uitnodigen voor een persoonlijk gesprek, waarin u uw muzikale wensen en voorkeuren kenbaar kunt maken. Vervolgens wordt er een persoonlijke DJ toegewezen die aan al uw muzikale wensen en voorkeuren zal voldoen. Doordat "**Ludwigs Discobar**" een uitgebreid DJ-team heeft, staat er altijd een DJ stand-by mocht uw persoonlijke DJ, onverhoopt, verhinderd zijn. Daarnaast zijn de DJ's van "**Ludwigs Discobar**" vertrouwd met het geïntegreerde geluidssysteem waarover al onze zalen beschikken.

<b>Prijs:</b>	DJ van " <b>Ludwigs Discobar</b> " van 20.00 uur tot en met 04.00 uur	: € 650,00
	DJ van " <b>Ludwigs Discobar</b> " van 22.00 uur tot en met 04.00 uur	: € 600,00
	Extra uur	: € 46,00
	Extra half uur	: € 23,00

### **Het Geluidssysteem**

Onze "Godshuis"-leverancier staat garant voor een perfecte service en een perfecte staat van onderhoud van ons geluidssysteem. Ten allen tijde beschikken wij over een back-up systeem, mocht er onverhoopt iets misgaan kan er direct overgeschakeld worden, zonder dat u of uw gasten het in de gaten zullen hebben. Daarnaast staat het technische team 24 uur per dag voor ons klaar en zal er bij eventuele problemen binnen een half uur technische ondersteuning geboden worden.

Mocht u de voorkeur geven aan een andere animator dan onze "Godshuis"-leverancier, is dit natuurlijk geen probleem, maar kan dit enkel in overleg met uw Bruiloft-coördinator van "Het Godshuis" en via onze vaste geluids- en muziekinstallatie.

<b>Prijs:</b>	Huur geluidssysteem bij het verzorgen van uw eigen animatie	: € 280,00
---------------	---	------------