

BBQ Arrangementen

De ideale formule voor uw zomerse klanten- en of personeelsevenement!



Standaard formule

Aanbod (min. 30 pers.)

BBQ: Papillot van zalm met venkel en kruidenboter, 3 soorten vlees (250 g pp – gemarineerde kip – witte pens – chipolata), groentebuffet, pastasalade en sausjes

Dessert: ‘Verrine’ bv. crème van rode vruchten, Griekse yoghurt, citruszalf en crunch van witte chocolade

Dranken: Witte en rode huiswijn, fruitsap, mineraalwater en pils wordt geserveerd gedurende 3 uur. Koffie en thee met versnaperingen inclusief.

Prijs: 82,00 €/pp incl btw.

Inbegrepen: er wordt steeds een mooie zaal binnen gereserveerd ingeval van slecht weer of voor een presentatie voor de barbecue.

Aperitiefsuggestie: Cava/water/bio-fruitsap & 2 hapjes: 13,00 €/pp incl btw

Aperitiefsuggestie: Huischampagne/water/bio-fruitsap & 2 hapjes: 18,00 €/pp incl btw

Voor vragen hierover of reservaties: contacteer onze sales afdeling op 016 32 95 00 of via info@facultyclub.be.

Gastronomische formule

Aanbod (min. 30 pers.)

BBQ: Papillot van zalm met venkel en kruidenboter, Gamba met look, 5 soorten vlees (300g pp – filet pur – buikspek - gemarineerde kip – witte/zwarte pens – chipolata), 6 koude groentesalades, 3 salades (pastasalade – aardappelsalade – Quinoa salade) en 5 sausjes.

Dessertenbuffet van 4 mini desertjes per persoon (bijvoorbeeld)

- Crème brûlée
- Rood fruit cocktail
- Fruit tartelette
- Verrine van chocolade

Dranken: Witte en rode passende wijn, fruitsap, mineraalwater en pils wordt geserveerd gedurende 3 uur. Koffie en thee met versnaperingen inclusief.

Prijs: 110,00 €/pp incl btw.

Inbegrepen: er wordt steeds een mooie zaal binnen gereserveerd ingeval van slecht weer of voor een presentatie voor de barbecue.

Aperitiefsuggestie: Cava/water/bio-fruitsap & 2 hapjes: 13,00 €/pp incl btw

Aperitiefsuggestie: Huischampagne/water/bio-fruitsap & 2 hapjes: 18,00 €/pp incl btw

Voor vragen hierover of reservaties: contacteer onze sales afdeling op 016 32 95 00 of via info@facultyclub.be.