

Uw receptie, Wine & Dine, High Tea, in privé setting, stijlvol verzorgd door Phivino

Diverse formules :

- Receptie
- High Tea
- Kaas & wijn arrangement
- Wine & Dine arrangement
- Gastronomische BBQ
- Formule op maat



Receptie :

Forfaitprijs / pers. incl. fruitsap, plat-bruis water :

- Cava Brut – Aranléon € 14
- Prosecco Brut Millesimato Sup. – Cescon € 16
- Champagne Audace Brut – Clos de la Chapelle € 18



Kids € 6.00

- Assortiment huisgemaakte aperitiefhapjes 3 warm + 3 koud € 8

Duur +/- 2 uur

Min. aantal pers. 15 pers. max. 30 pers.



High Tea :

Assortiment van zoete en hartige gerechtjes :

- English Scones & Whipped Cream
- Crêpes Suzette & vanille ijs
- Rijstpap met “kinnekes” suiker
- Bavarois
- Zwitsers gebak
- Panna Cotta
- Appeltaart

- Assortiment boterhammetjes : Komkommer / Gerookte zalm / Kaas-radijs



Keuze uit assortiment thee en koffie.

Kostprijs : € 23.00 /pers.

Kaas & Wijn :

- Uitgebreid Kaasassortiment (8 soorten)
- Variatie brood & garnituren
- van 12 tot 30 pers.
- vanaf € 23.00 / pers.
- Wijnen winkelprijs + € 10 kurkrecht



Wine & Dine arrangement :



Aperitivo

Prosecco Superiore Millesimato – Cescon – Valdobbiadene – Veneto

Uitaartje – Olijf/amandel tapenade – Hartig gevuld flensje
Grissini Artigianale



“Grillo Parlante” – Fondo Antico – Sicilia

Pesce crudo e affumicato con gremolata



“Madre” Manzoni Bianco – Italo Cescon – Veneto

Pesce e porri fritti



Mille Ceppi – Michele Biancardi – Puglia

Stufato di carne - Verdure
Patata al rosmarino



“Birbet” – Brachetto d’Acqui – Pelassa – Piëmonte

Torte al Cioccolato con frutti di bosco



Caffè - Tè
Biscotti

INFO

Van 12 tot 30 pers.

In combinatie met uitleg over de wijnen ahv een Power Point presentatie, indien gewenst.

€ 90 / pers.

Gastronomische BBQ (tijdens zomermaanden) :



Apéro

Geroosterde broodjes met dip variatie :
Tapenade van olijf & citrus, Ricotta Basilicum, Tomaten Paprika dip



Gazpacho van Rode Biet met Radijsjes en Komkommer



Op Berk warm gerookte Zalm met gegrilde Venkel en salsa verde



Ceasar Salad met Huis Gemarineerd & Gegrild Piepkuiken



Tomahawk "Jack" met huisgemaakte BBQ saus
Gepofte krielaardappeltjes en gegrilde groenten



Gegrilde verse Ananas met amandel, munt & ijs

INFO

Van 12 tot 30 pers.

€ 60 / pers. Exclusief aperitief, water, wijnen en koffie

Aperitief & wijnen uit het Phivino assortiment. Wijnen winkelprijs + € 10 kurkrecht



Formule op maat :

Keuze uit :

- Scampi "Exotique" – Licht roomsausje – Roze peper (kan ook als hoofdgerecht)
- Kort gebakken Coquille St.-Jacques – Julienne van prei – Rivierkreeftjes – saffraanolie (suppl. € 2.00)
- Bouchée Ostendaise – Bladerdeegje met visvariatie (kan ook als hoofdgerecht)
- Rundscarpaccio – Pecorino cracker – Crispy slaatje met Vergine eekhoortjesbrood olijfolie
- Vitello Tonnato
- Slaatje Quinoa – Feta – Appelsien – Crouton **VEGGIE**

Soepje : (seizoensgebonden)

- Knolselder – Pastinaak soepje met toast
- Courgettesoep met salsa van waterkers en dragon met toast

Hoofdgerechten :

- Ballotin van zalm en spek – Beurre blanc – Zeekraal - Duchesse aardappeltjes
- Piepkuiken Riesling – Sausje met wijngelei – Warm appeltje – Krielaardappeltjes
- Saltimbocca a la Romana (Kalfslapjes met Italiaanse ham en salie) – Garnituur Paprika & Panko
- Vegetarische Moussaka **VEGGIE**

Desserts :

- Sabayon met ijs
- Crêpes Suzettes met ijs
- Bavarois van seizoensfruit
- Citroentaartje – Meringue
- Chocolade taartje – Appelsienzeste – Crème Anglaise



INFO

- | | |
|--|---------------|
| • Kostprijs menu 3 gangen | € 50.00 |
| • Apéro (Prosecco – Cava) | € 6.00 / glas |
| • Apéro Champagne Brut La Chapelle | € 9.00 / glas |
| • Non Alc. Apéro | € 6.00 |
| • Aperitiefhapjes warm en koud (4 stuks) | € 4.50 |
| • Koffie of Thee met versnaperingen | € 2.50 |
| • Aangepaste wijnen bij voor- en hoofdgerecht | € 12.00 |
| • Wijn per fles uit Phivino assortiment winkelprijs + € 10 kurkrecht | |
| • Bruis/plat water 1 L. | € 10.00 |



Graag : 1 keuze uit de voorgestelde gerechten voor de gehele tafel met uitzondering van de vegetarische gerechten aub.

Garnituren kunnen variëren naargelang seizoen en beschikbaarheid.

ALGEMENE INFO

- Alles wordt vers huisgemaakt
- Alle prijzen per persoon, incl. Btw, incl. dienst
- Er wordt vooraf steeds een afspraak gemaakt om alles persoonlijk te bespreken
- Aangepaste kinderformules zijn eveneens mogelijk

- Vrijblijvende info via info@phivino.be