

# S LMUNA

MORE THAN PASSION, MORE THAN FOOD

**FEESTZAAL BROCHURE**

## FEESTZAAL

---

U hebt iets te vieren ?

Onze locatie is al jaren de garantie voor een geslaagd feest !

Een professionele aanpak, oog voor detail en een sterke prijs-kwaliteit verhouding.

We verzorgen verschillende feesten vanaf 15 personen (tijdens de week vanaf 25) tot 60 personen zittend.

Walking dinners vanaf 30 tot 90 personen en recepties tot 170 personen.

Dit ter gelegenheid van een huwelijk, jubileum, productvoorstelling, communie, pensioen, babyborrel, verjaardag, ...

Gezelligheid, sfeer, gastvrijheid en de verfijnde gastronomische keuken zijn maar enkele van onze troeven.

We beschikken over een ruim terras gelegen in een verzorgd groen kader.

We bieden u een mooi afgewerkte omgeving waarbij u bediend wordt door gemotiveerd personeel.

De vernieuwde feestzaal heeft een landelijk-strak interieur, zwart-wit in combinatie met staal en veel hout.

Al jaren vertaalt onze passie voor koken zich in verfijnde gerechten uit een gevarieerde keuken, we verwerken seizoengebonden producten in een verse bereiding om u een spectaculaire ervaring aan te kunnen bieden.

Door onze open keuken kan u de bereidingen volgen van hapje tot dessert.

## TRAITEUR

---

Voor het afhalen van verfijnde hapjes, fingerfood, broodjes, gerechten, desserts & buffetten.

We werken met verse producten van topkwaliteit, deze worden met liefde en passie klaargemaakt in eigen keuken.

SolMuna bij U thuis, hoogstaande gerechten boordevol smaak.

## ROUWMAALTIJD

---

Ook voor dit aspect staan we ter uwer beschikking.

We hopen u hiermee van dienst te kunnen zijn, heeft u verder nog vragen aarzel dan zeker niet ons te contacteren.

Culinaire groeten,

Stéphanie & Lawrence Defoor



## DRANK RECEPTIE

---

De genodigden krijgen een glas bij aankomst, we blijven continu bijschenken.

De forfait start wanneer de helft van de gasten aanwezig zijn.

Onze forfait bevat een ruim assortiment dranken :

Schuimwijn, lichte en zware bieren, frisdranken, onze bekende mocktail, huiswijn(wit, rood, rosé), koffie en verse thee.

<b>Forfaitaire drankarrangementen tijdens de receptie</b>	1u	1,5u	2u	2,5u	3u	3,5u	4u
Un Momento De Cava Brut	€ 10,50	€ 13,50	€ 16,50	€ 19,50	€ 22,50	€ 25,50	€ 28,50
Crémant De Bordeaux Brut	€ 13,50	€ 16,50	€ 19,50	€ 22,50	€ 25,50	€ 28,50	€ 31,50

Champagne De Castellane brut 75cl

€ 49,00

Indien u champagne kiest tijdens de receptie worden de dranken volgens verbruik verrekend.

## FINGERFOOD TO SHARE

---

In afwachting van de hapjes verdelen we dit over de hoge receptietafels, alles blijft staan tot het einde van de receptie.

We zorgen dat er op elke tafels iets staat (prijs is vermeld per persoon)

Guacamole met tortillachips	€ 1,50
2 groentendips met broodkrokantjes	€ 1,70
Goudakaas - gemarineerde olijven - zongedroogde kerstomaat - mozzarellabolletjes - salami	€ 1,70
Rauwkost : wortel - kerstomaat - bloemkool - radijs - komkommer - cocktailsaus	€ 1,70
Spanish goodies :	€ 3,80
Iberico charcuterie - manchego kaas - gemarineerde olijven - tapenade & handgemaakte grissini	

## OESTERS

---

Franse oester "Fines de Claires" (per 24 stuks)	€ 2,30
Franse oester "Spéciale Geay" (per 48 stuks)	€ 3,10
Ierse oester "Oysri" (per 24 stuks)	€ 3,40
Japanse oester "Umami" (per 24 stuks)	€ 3,70
Franse oester "Cuvée Prestige" (per 24 stuks)	€ 4,10
Franse oester "Gillardeau" (per 24 stuks)	€ 4,30

Oesters worden geopend, liggen op grof zout en zijn voorzien van citroen en zwarte peper. Prijs per stuk.

## HAPJES TIJDENS DE RECEPTIE

Assortiment hapjes wordt door de chef geselecteerd naargelang menu, seizoen en inspiratie.

Voor een verzorgde receptie voorzie je best 4 à 5 hapjes per uur + fingerfood to share of oesters.

Mini soepje	€ 1,50
Gewoon hapje	€ 1,70
Premium hapje	€ 2,20

Het verschil tussen een premium en gewoon hapje : premium = fijner van product en afwerking.

## EXTRA MOGELIJKHEDEN / UITGEBREIDE RECEPTIE

Indien de genodigden niet aan tafel gaan, en mocht u nog iets extra willen toevoegen.

Er kunnen één of meerdere tapas / desserthapjes toegevoegd worden aan uw receptie.

Pan de crystal - virgine olijfolie - geraspte tomaat - aioli - sal de Ibiza	€ 2,50
---	--------

Heerlijk krokant en luchtig Spaans brood.

La bomba de Barcelona - tomatencompote - aioli - groene kruiden (+/- 80g)	€ 3,00
---	--------

Aardappel en rundergehakt met tomaat en look, een heerlijke tapa uit Barcelona.

Nachos - rundergehakt - cheddarkas - zure room - fijne garnituur - frisse kruiden	€ 4,50
---	--------

Origineel puntzakje - verse frietjes - mayonaise - mosterdzout	€ 2,30
--	--------

Potje stoverij (in combinatie met de frietjes, dit serveren we samen +/- 100g)	€ 3,00
--	--------

Patatas bravas - aioli - salsa brava - kruidensalade (+/- 100g)	€ 4,50
---	--------

Desserthapje	€ 2,00
--------------	--------

## RECEPTIE KIDS

Ook de kleintjes vergeten we niet !

Deze formule is speciaal samengesteld indien het enkel een receptie is en de kinderen ook niet aan tafel gaan.

We voorzien gedurende de receptie allerlei lekkers...

Kinderchampagne, (fruit)water en frisdranken naar believen + verschillende kindvriendelijke hapjes.

VB : chips, gefrituurde hapjes, mini croque, worstenbroodje, pizza, kippenspiesje, frietjes, ...

<b>Food &amp; drank formule tijdens de receptie voor de kids</b>	maximum 2,5u (hierna volgens verbruik)
- 3 jaar	gratis
3 tot 12 jaar	€ 12,50
12 tot 18 jaar	€ 17,00 (of meerekenen met de volwassenen, helft van de prijs)



## KOUDE VOORGERECHTEN

---

### Menu met 2 voorgerechten 1 x € 3 korting per persoon

Nobashi garnaal - luchtige choronsaus - bulgur salade - tomaat	€ 14,50
Zalm tartaar - groene appel - avocado - limoengel - radijs	€ 14,50
Zalm carpaccio - avocado - zure room - kruidenolie - kerstomaat	€ 14,50
Iberico presa flinterdun - hazelnootvinaigrette - aioli - noten	€ 15,50
Rund carpaccio - basilicumolie - kerstomaat - basilicumcrème - parmezaan	€ 15,50
Rund tataki - ketjapvinaigrette - bulgur salade - kerstomaat - kappertjes - gefrituurde ui	€ 15,50
Kalfslende - tonijnsaus - verse tonijn - rucola - tomaat - radijs - kappertjes	€ 15,50
Zeebaars ceviche - guacamolé - kerstomaat - komkommer - rode ui	€ 16,00
Rund tartaar - gepofte biet - parmezaanstructuren - mosterdaadjes	€ 16,00
Zalm tataki - wasabimayonaise - zure room - zeeviersalade - radijs	€ 16,00
Buikspek gelakt - bulgur salade - wortelstructuren - zure room - ketjap vinaigrette	€ 17,00
Coquille Saint Jacques - Oosterse vinaigrette - sojaboon - gebakken lente ui - wasabicrumble	€ 17,50
Tonijn tartaar - gegrilde watermeloen - komkommerstructuren - limoenmayonaise	€ 17,50
Tomaat garnaal - bulgur salade - kwartelei - avocado - groene gazpacho	€ 18,00
Coquilles Saint Jacques - mierikswortelcrème - groene appel - zalmeitjes - radijs	€ 18,00

## WARME VOORGERECHTEN

---

### Menu met 2 voorgerechten 1 x € 3 korting per persoon

Scampi - choronsaus - tomaat - gepofte rijst - kruidensalade	€ 14,50
Koolvishaas - graanmosterdmousseline - bloemkool en broccoli structuren	€ 14,50
Pladijsfilet - bloemkool - beurre noisette - hazelnootboter - kappertjes	€ 14,50
Zeebaarsfilet (coquilles ipv zeebaars + 2€) - zwarte pasta - dashi blanke boter - gepofte tomaat - parmezaan	€ 15,00
Pladijsfilet - sabayon en olie basilicum - geroosterde aardappel - garnaal	€ 15,00
Tongscharfilet en scampi in krokante brickdeeg - blanke botersaus - fijne garnituur	€ 15,50
Doradefilet - jonge prei - spinaziecoulis - bladerdeeg - zure room	€ 15,50
Grijze garnalen - gepocheerd hoeve ei - aardappelmousseline - karnemelkschuim	€ 15,50
Gevulde aardappel - grijze garnalen - gebakken lente ui - mousselinesaus	€ 15,50
Tongscharfilet - romescocrème - courgette bereidingen - crumble	€ 15,50
Roodbaarsfilet - bimi broccoli - yuzu blanke boter - zoete aardappel	€ 15,50
Kabeljauwhaas - risotto - jus garnaal - zeekraal - gefrituurde prei	€ 16,50
Coquille Saint Jacques - graanmosterdmousseline - bloemkool en broccoli structuren	€ 17,00
Tonijn op de grill - jonge spinazie - choronsaus - gepofte tomaat - broodcrunch	€ 17,00
Coquilles Saint Jacques - truffelrisotto - jus van boschampionns - beukenzwam - parmezaan	€ 18,50

Voorgerechten zijn voorzien van vers gebakken brood en hoeveboter.



## SOEPEN

---

Erwtensoep - gebakken spekjes - peterselie	€ 6,00
Bloemkoolsoep - gerookte ham - kervel	€ 6,00
Pompoensoep - parmezaan - chorizo - bieslook	€ 6,50
Witloofsoep - grijze garnalen - peterselie	€ 6,50
Geroosterde tomaat, paprikasoep - kikkererwten - peterselie	€ 6,50
Aspergesoep - gerookte zalm - bieslook	€ 7,00
Oosterse kokossoep - shiu také - kip - lente ui	€ 7,00
Kreeftensoep - rivierkreeft - groene kruiden	€ 9,00

Soepen zijn voorzien van vers gebakken brood en hoeveboter, we serveren nog één keer bij.

## HOOFDGERECHTEN

---

Bij alle hoofdgerechten komen we nog 2 keer bijserveren (vlees, groenten, saus en aardappelgarnituur).

+ € 4 indien er enkel een hoofdgerecht wordt afgenomen.

Kalkoenborst	€ 16,50
Varkenshaasje licht gepekeld	€ 17,50
Maïskipilet op het vel gebakken	€ 17,50
Eendenborst gelakt	€ 19,50
Rund rosbeef	€ 20,00
Parelhoenfilet op het vel gebakken	€ 20,00
Kalf dunne lende	€ 21,00
Iberico haasje	€ 22,00
Rund dunne lende	€ 24,00
Iberico pluma	€ 25,00
Lam rugfilet	€ 27,00
Rund filetpuur	€ 29,00
Hert rugfilet	€ 34,50

## BIJ HET HOOFDGERECHT

---

We serveren een 6 tal warme groenten en passende garnituren volgens seizoen en inspiratie van de chef.

### AARDAPPELGARNITUUR NAAR KEUZE

kroketten - rösti's - krielaardappelen - gratin dauphinois - amandelbolletjes.

**1 PASSENDE SAUS NAAR KEUZE** + € 1 per extra saus.

champignon - peper - graanmosterd - blackwell - abdijbier - bordelaise -  
veenbes - porto - bearnaise - choron - rozemarijn - acacia.

We serveren één menu per feest, we houden wel rekening met allergenen of vegetariërs.

Gelieve dit te melden bij het doorgeven van het definitief aantal personen.

Indien u keuze wenst tussen een vis en vleesgerecht + € 2 (keuze vooraf door te geven met het aantal personen).

## WALKING DINNER

---

Onze specialiteit ! Een losse ongedwongen sfeer met receptietafels, hoge en lage zitplaatsen.

U kiest zelf de drankformules, fingerfood, aantal en welke hapjes en gerechten, dessert, koffie, ...

Verschillende mogelijkheden : 3 gerechten + soepje / 4 gerechten (+ soepje).

Deze formule is mogelijk vanaf 30 personen.

## WALKING DINNER KOUDE GERECHTEN

---

Nobashi garnaal - luchtige choronsaus - bulgur salade - tomaat	€ 9,00
Zalm tartaar - groene appel - avocado - limoengel - radijs	€ 9,00
Zalm carpaccio - avocado - zure room - kruidenolie - kerstomaat	€ 9,00
Iberico presa flinterdun - hazelnootvinaigrette - aioli - noten	€ 9,50
Rund carpaccio - basilicumolie - kerstomaat - basilicumcrème - parmezaan	€ 9,50
Rund tataki - ketjarpvinaigrette - bulgur salade - kerstomaat - kappertjes - gefrituurde ui	€ 9,50
Kalfslende - tonijnsaus - verse tonijn - rucola - tomaat - radijs - kappertjes	€ 9,50
Zeebaars ceviche - guacamolé - kerstomaat - komkommer - rode ui	€ 10,00
Rund tartaar - gepofte biet - parmezaanstructuren - mosterdzaadjes	€ 10,00
Zalm tataki - wasabimayonaise - zure room - zeeviersalade - radijs	€ 10,00
Buikspek gelakt - bulgur salade - wortelstructuren - zure room - ketjarpvinaigrette	€ 10,50
Coquille Saint Jacques - Oosterse vinaigrette - sojaboon - gebakken lente ui - wasabicrumble	€ 11,00
Tonijn tartaar - gegrilde watermeloen - komkommerstructuren - limoenmayonaise	€ 11,00
Tomaat garnaal - bulgur salade - kwartelei - avocado - groene gazpacho	€ 11,50
Coquilles Saint Jacques - mierikswortelcrème - groene appel - zalmeitjes - radijs	€ 11,50

Bij de walking dinner gerechten serveren we vers gebakken brood en hoeveboter.

## WALKING DINNER SOEP

---

Erwtensoep - krokante spekjes - peterselie	€ 3,50
Bloemkoolsoep - gerookte ham - kervel	€ 3,50
Pompoensoep - parmezaan - chorizo - bieslook	€ 4,00
Witloofsoep - grijze garnalen - peterselie	€ 4,00
Geroosterde tomaat, paprikasoep - kikkererwten - peterselie	€ 4,00
Aspergesoep - gerookte zalm - bieslook	€ 4,50
Oosterse kokossoep - shiu také - kip - lente ui	€ 4,50
Kreeftensoep - rivierkreeft - groene kruiden	€ 5,00



## WALKING DINNER WARME GERECHTEN

Scampi - choronsaus - rijst - tomaat - kruidensalade	€ 9,00
Koolvishaas - graanmosterdmousseline - bloemkool en broccoli structuren	€ 9,00
Pladijsfilet - bloemkool - beurre noisette - hazelnoot - kappertjes	€ 9,00
Zeebaarsfilet (coquilles + 1€) - zwarte pasta - dashi blanke boter - gepofte tomaat - parmezaan	€ 9,50
Pladijsfilet - sabayon en olie basilicum - geroosterde aardappel - garnaal	€ 9,50
Doradefilet - jonge prei - spinaziecoulis - bladerdeeg - zure room	€ 9,50
Grijze garnalen - gepocheerd hoeve ei - aardappelmousseline - karnemelkschuim - broodcrunch	€ 10,00
Gevulde aardappel - grijze garnalen - gebakken lente ui - mousselinesaus - kruidensalade	€ 10,00
Tongscharfilet - romescocrème - courgette bereidingen - crumble	€ 10,00
Roodbaarsfilet - bimi broccoli - yuzu blanke boter - zoete aardappel	€ 10,00
Kabeljauwhaas - risotto - jus garnaal - zeekraal - gefrituurde prei	€ 10,50
Coquille Saint Jacques - graanmosterdmousseline - bloemkool en broccoli structuren	€ 11,00
Tonijn op de grill - jonge spinazie - choronsaus - gepofte tomaat - broodcrunch	€ 11,00
Coquilles Saint Jacques - truffelrisotto - jus van boschampignons - beukenzwam - parmezaan	€ 11,50
<hr/>	
Varkenshaasje licht gepekeld	€ 9,00
Maïskipilet op het vel gebakken	€ 9,00
Eendenborst gelakt	€ 9,50
Rund rosbeef	€ 10,00
Parelhoenfilet op het vel gebakken	€ 10,00
Kalf dunne lende	€ 10,50
Iberico haasje	€ 11,00
Rund dunne lende	€ 12,00
Iberico pluma	€ 12,50
Lam rugfilet	€ 13,50
Rund filetpuur	€ 14,50
Hert rugfilet	€ 17,00

Vleesgerechten worden geserveerd met passende saus en garnituren volgens seizoen en inspiratie van de chef.





## DRANKEN TIJDENS DE MAALTIJD

---

De eerste 2 wijnen bieden we aan in een drankforfait, indien u onze betere wijnen wenst worden de dranken volgens verbruik aangerekend.

Tijdens de drankforfait voorzien we flessen water op tafel, frisdranken, lichte en zware bieren zijn ook inbegrepen. Flessen voor degustatie zijn verkrijgbaar aan de helft van de prijs.

## ONZE SELECTIE HUISWIJN

---

### WIT

LE PETIT NOIR 2018 - Jean d'Alibert - Pays D'Oc (Fr) **basis**

Chardonnay - subtiel en fris, niet gerijpt op hout.

VINYES BLANQUES 2019 - Jané Ventura - Penèdes (Sp) **premium**

Xarel.lo blend - Fruitig en elegant met een fijne kruidigheid.

LEIRANA 2019 - Forjas del Salnés - Rias Baixas (Sp)

€ 45

Albariño - Elegantie en puurheid, verfrissende wijn met een ziltige lange afdronk.

Rodrigo Mendez is één van de absolute topproducenten Albariño, heerlijke wijn!

MANDOLAS 2018 - Oremus - Tokaj (Hongarije)

€ 55

Furmint - Gastronomische wijn met veel mineraliteit, voor de fijnproever.

Oremus is het Hongaarse project van het legendarische wijnhuis Vega Sicilia.

MAS VILELLA 2018 - Autocton Celler - Tarragona (Sp)

€ 70

Malvasia de Sitges - Rijke mondvullende wijn, vinificatie en elevage in barriques.

Passie en vakmanschap in het glas, deze wijn is voor de Bourgogneliefhebber.

### ROOD

GRANDE RESERVE 2018 - Kressman - Bordeaux (Fr) **basis**

Merlot, Cabernet Sauvignon & Franc - Klassiek en op zijn fruit.

TEOFILO REYES ROBLE 2018 - Bodega Reyes - Ribera del Duero (Sp) **premium**

Tinto Fino - Volle stijl met veel fruit en een kruidige toets van de vatrijping. Puur plezier !

PETALOS 2018 - D. de J. Palacios - Bierzo (Sp)

€ 50

Mencia - Complexe aroma's, elegant en verfijnd, elevage in barriques.

De Palacios-familie is één van de meest geroemde wijnmakersfamilies in Europa.

SELA 2017 - Bodegas Roda - Rioja (Sp)

€ 55

Tempranillo - Krachtig en tegelijk ook heel sappig, elevage in barriques.

Bodegas Roda geldt als dé referentie voor hedendaagse Rioja!

COMA VELLA 2015 - Mas d'en Gil - Priorat (Sp)

€ 75

Grenache & Carignan - Complex, kruidig en krachtig, heel lange afdronk, elevage in barriques.

Mas d'en Gil is één van de historische domeinen van deze kleine streek. De wijnmaakster Marta Rovira zet de familietraditie verder in stijl. Dit is Priorat in zijn essentie, geniet van deze absolute topper.

Drankarrangement tijdens de menu of walking dinner (inbegrepen tot aan het dessert)	Basis	Premium
Menu met soep & hoofdgerecht	€ 10,50	€ 14,00
Menu met voorgerecht & hoofdgerecht Of walking dinner	€ 12,50	€ 16,00
Menu met 2 voorgerechten & hoofdgerecht	€ 15,50	€ 19,00

Waters, frisdranken, lichte en zware bieren zijn ook inbegrepen tijdens de drankforfaits.

## DESSERTS

---

Ijstaart of biscuittaart volgens thema met passende garnituren	€ 8,50
Veel verschillende mogelijkheden : trendy ijslammetje, fototaart (+ € 20), hobbytaart, ...	
Bij speciale taarten : pièce montée, bruidstaart, ... kan de prijs variëren. Hiervoor vragen we een offerte aan.	
Panna cotta - witte chocolade - seizoensfruit	€ 8,50
Moelleux chocolade - vanilleroomijs - coulis - framboos	€ 8,50
Sinaas en kalamansi structuren - amandelfriand - mascarpone	€ 9,00
Tulpgebakje - fruitsalade - vanilleroomijs - coulis - slagroom	€ 9,00
Framboos structuren - witte chocolade - basilicum	€ 9,00
Citroentaart nieuwe stijl	€ 9,00
Mango, passie structuren - brownie - hazelnoot - praliné	€ 9,50
Structuren karamel chocolade - banaan - kalamansi	€ 9,50
Witte chocolademousse - aardbei - basilicum (seizoen)	€ 9,50
Dessertbord (5 afzonderlijke kleine dessertjes)	€ 10,00
Desserts worden volgens seizoen en inspiratie van de chef verder afgewerkt met passende garnituren.	
Dessertbuffet (mogelijk vanaf 30 personen)	€ 15,00
Een droombuffet met kleine desserts, ijstaart, chocolademousse, vers gebakken koekjes, fruit, en nog veel meer! Dit alles oogstrelend gepresenteerd op ons trendy porselein en plateau's.	

## LEUK IN COMBINATIE BIJ HET DESSERT !

---

MADEIRA - Francesco Albuquerque - Medium Dry	€ 5,00
Tinta Negra - Elegante fruitigheid, zoet met fijne zuren en een lange afdronk.	
Perfecte after dinner drink, heerlijk in combinatie bij het dessert !	
DE CASTELLANE - Champagne brut 75cl	€ 49,00

## KOFFIE, VERSE THEE & INFUSIE BY VIVA SARA

---

Koffie of thee + 1 keer bijschenken	€ 3,00
Zoetigheden en praline	€ 1,50

## LIKEUR/ DIGESTIEF

---

Whiskey, cognac, calvados, elixir, amaretto, baileys, cointreau, ...	Gemiddeld € 6-7
Ruim drankassortiment beschikbaar op aanvraag.	



## DRANKEN NA DE MENU

---

Na de menu kan u kiezen om de dranken volgens verbruik af te nemen of met een drankenforfait te werken.

<b>Drankenforfait na de menu of walking dinner</b>	2u	3u	4u
Wijnen, water, frisdranken, lichte en zware bieren, koffie, thee	€ 10	€ 13	€ 16

## KINDERMENU

---

Voor kindjes tot 12 jaar, voor iedereen hetzelfde menu.

Kinderchampagne, water en soft drinks tijdens receptie en menu

Chips en kindvriendelijk hapje



Kaasburger met appelmoes / Balletjes in tomatensaus / Kindersteak met appelmoes /

Vol au vent / Kipfilet met appelmoes + Frietjes of Puree



Kinderijsje

Of zelfde dessert volwassenen = prijs volwassenen



+ Extra kindvriendelijke hapjes : worstenbroodje, kipspiesje, mini pizza + € 3

+ Tomatensoep met balletjes + € 3

+ Kaaskroket met slaatje + € 5

+ Garnaalkroket met slaatje + € 6.5

Kindjes onder de 2 jaar is gratis bordje bijzetten.

Menu onder 12 jaar € 22 all in.

Tieners tussen 12 en 17 jaar kunnen de menu van de volwassenen krijgen aan een voordeliger tarief.

## SPRINGKASTEEL

---

Overdekt springkasteel van 4 op 4 meter

€ 110



## BELANGRIJK OM TE WETEN

---

### TAFELSCHIKKING, AANKLEDING & DECORATIE

- We werken met rechthoekige tafels en kunnen zo schikkingen maken van 3 tot maximum 24 personen per tafel, het ideale voor de bediening en zaalschikking zijn tafels van 6 tot 12 personen per tafel.
- De tafels kleden we aan met stoffen linnen en servetten, we voorzien theelichten, kaarsen, bloemen en plantjes. Mocht u specifieke bloemen willen kan een florist u verder helpen. Indien we instaan voor de aankleding van extra decoratie worden de uren gefactureerd à 35€ p.p./ per uur.
- We plaatsen geen menukaarten op tafel, mocht u dit wensen kan een drukker u verder helpen.

### MENU, ALLERGENEN & VEGETARIËRS

- We serveren één menu per feest we houden wel rekening met allergenen en vegetariërs.
- Indien u keuze wenst tussen vis of vlees bij het hoofdgerecht + € 2 (keuze vooraf door te geven) Mocht bovenstaande van toepassing zijn gelieve te vermelden bij het doorgeven van het definitief aantal personen.

### MUZIEK & MULTIMEDIA

- We zorgen steeds voor aangename achtergrondmuziek bij het binnenkomen, op het terras en in de zaal. Indien u zelf muziek wenst af te spelen gebeurt dit via onze installatie. Mocht u een dj verkiezen bent u vrij van keuze, deze dient ook aan te sluiten op onze boxen.
- We beschikken over een beamer met projectiescherm, micro en flipchart die we ter beschikking stellen, Huur beamer met projectiescherm € 30.
- Indien u deze wenst te gebruiken gelieve dit op voorhand te vermelden.

### CEREMONIE IN DE TUIN

- Van maart tot december spannen we een moderne stretchtent over ons terras, de perfecte plaats om uw ceremonie te laten plaatsvinden. Hiervoor hebben we een originele aankleding samengesteld met verhuurbedrijf picobello : Love zitbankje/ keuze tapijtloper/ spreektafel/ boxen, micro/ levering, plaatsing en ophaling. € 500 Witte trouwstoeltjes à € 4 per stuk. Bloemenstukken zijn niet voorzien, hiervoor kan een florist naar keuze verder helpen.

### LOONKOST KELNERS

- De bediening is inbegrepen tot 1,5 uur na de koffie. Indien u langer wenst te blijven wordt het bedienend personeel in rekening gebracht à 35€ per uur. Bij een forfait na de maaltijd wordt deze kost niet in rekening gebracht. Indien er minder dan 15 personen aanwezig zijn sluiten we de zaak. Op zon en feestdagen sluiten we graag om 19u (tenzij vooraf anders afgesproken)

### CAPACITEIT & RUIMTE

- Onze zaak is geschikt voor groepen vanaf 15 volwassenen (tijdens de week vanaf 25). Maximum 60 personen voor een menu aan tafel, walking dinners tot 90 en recepties tot 170 personen.
- We combineren maximum 2 feesten per dag afhankelijk van het aantal personen, in de kleinste zaal gaan we tot maximum 25 personen voor een menu aan tafel, dan behouden we voldoende ruimte voor een rechtstaande receptie (bij slecht weer). In de grootste zaal gaan we tot maximum 45 personen voor een menu aan tafel, bij slecht behouden we dan ook voldoende ruimte voor een rechtstaande receptie. Bij goed weer splitsen we het terras met afbakenpaaltjes zodat beide groepen buiten kunnen aperitieven.
- Indien u de zaak volledig privé wenst te reserveren wordt onderstaande prijs aangerekend :  
Meer dan 30 personen = € 400 (exclusief 21% btw)  
Minder dan 30 personen = € 700 (exclusief 21% btw)
- Alle ruimtes zijn voorzien van airco.

### VESTIAIRE/ KLUIS

- We beschikken over een vestiaire, we kunnen echter niet verantwoordelijk gesteld worden voor verlies of schade.
- Een kluis staat ter beschikking om enveloppes op te bergen.

## BELANGRIJK OM TE WETEN

---

### PRIJZEN & LEEFTIJD

- Prijzen in deze brochure zijn enkel geldig voor een volledige menu, receptie of walking dinner.
- Feesten meer dan 1 jaar vooraf geboekt gelden de vermelde prijzen als richtprijs.
- Prijzen blijven geldig onder voorbehoud van marktschommelingen en zijn inclusief dienst en btw.
- We hebben 3 verschillende categorieën om uw gasten op te splitsen en zo de menuprijs te bepalen :  
Kinderen (-12 jaar) / Tieners (tussen 12 en 18 jaar) / Volwassenen (+18 jaar).
- Prijzen in deze brochure zijn geldig vanaf 2021 en vervangen alle vorige uitgaven.

### DEFINITIEF AANTAL PERSONEN DOORGEVEN

- Dit gebeurt 10 dagen voor feestdatum. Hierna kan er geen rekening meer gehouden worden met eventuele wijzigingen en wordt de maaltijd gefactureerd.

### RESERVEREN

- Reserveren is mogelijk vanaf 15 volwassenen, tijdens de week vanaf 25 volwassenen.
- Indien minder dan het minimum aantal personen rekenen we € 30 zaalhuur per ontbrekende persoon.
- Een datum in optie houden is gratis, binnen de 14 dagen dient er beslist te worden of het al dan niet doorgaat. Indien u de zaal definitief wenst vast te zetten betaald u een voorschot van € 400 ter bevestiging van datum. Afhankelijk van het eindbedrag kan een extra voorschot gevraagd worden.
- Bij grote wijziging van aantal en/of formule kan dit een meerprijs met zich meebrengen.  
Vb : U reserveert voor een feest van 30 personen met vooraf een extra receptie voor 30 personen, één maand voor het feest beslist u de receptie niet te laten doorgaan. In dat geval is het mogelijk dat er een extra bedrag wordt gefactureerd voor de gereserveerde ruimte.
- Bij reservatie aanvaardt men de verkoopsvoorwaarden zoals beschreven.

### VOORSCHOT & AFREKENING

- Ter bevestiging van de reservatie vragen we een voorschot van €400, dit kan u via overschrijving overmaken op BE20 7380 3546 6656 ter attentie van SolMuna (beide namen, feestdatum en telefoonnummer vermelden aub).
- De eindafrekening wordt na het feest per mail of post verstuurd en dient binnen de 10 dagen na ontvangst overgemaakt te worden op onze rekening, uiteraard wordt het betaalde voorschot in mindering gebracht.

### INFO EN BESPREKINGEN

- Via ons softwareprogramma maken we een duidelijke offerte op.
- We geven u graag advies en staan u graag bij voor het samenstellen van uw gewenste formule.  
Gezien we zelf instaan voor planning en voorbereidingen verzorgen we de afspraken in het begin van de week.  
Maandag en dinsdag van 8u30 tot 11u en van 13u tot 18u30. Woensdag van 8u30 tot 11u.

We hopen U hiermee van dienst te kunnen zijn, heeft U verder nog vragen aarzel dan zeker niet ons te contacteren.

Culinaire groeten,

Stéphanie & Lawrence Defoor

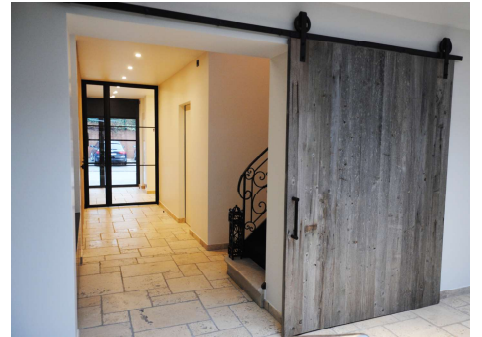


## VERKOOPSVORWAARDEN

---

1. Elke bestelling betekent aanvaarding door de klant(en) van de voorwaarden.
2. Bij een bestelling zijn al degenen die bestellen hoofdelijk en ondeelbaar gehouden tot het betalen van de totaliteit van de factuur, bij een huwelijksfeest zijn beide families aansprakelijk.
3. Iedere wijziging moet schriftelijk gebeuren ten laatste 10 dagen voor feestdatum.
4. Bij annulatie van een bestelling is de klant volgende annulatievergoeding verschuldigd ten titel van forfaitaire schadevergoeding wegens geleden verlies en gederfde winst. De annulatievergoeding wordt als volgt bepaald :
  - De vergoeding is gelijk aan het betaalde voorschot bij annulatie tussen één jaar en 6 maanden voor het feest.
  - De vergoeding is gelijk aan het voorschot verhoogd met € 200 bij annulatie tussen 6 en 3 maanden voor het feest.
  - De vergoeding is gelijk aan het voorschot verhoogd met € 500 bij annulatie tussen 3 maanden en 10 dagen voor het feest.
  - De vergoeding bedraagt 70% van de totale prijs van de bestelling bij annulering tussen 11 dagen voor het feest en het feest zelf.
  - Indien geen voorschot zou betaald zijn dient de hierboven voorziene schadevergoeding met € 400 te worden verhoogd.
5. Onze facturen zijn contant en zonder korting betaalbaar.

Bij niet betaling van de factuur binnen de 30 kalenderdagen na factuurdatum zal het factuurbedrag of het nog openstaand saldo van rechtswege en zonder ingebrekestelling verhoogd worden met 15% met een minimum van € 125 ten titel van forfaitaire schadevergoeding.
6. De inrichters van het feest zullen verantwoordelijk gesteld worden voor schade die aangericht is door de genodigden, indien nodig wordt deze in rekening gebracht.
7. Solmuna kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor annulatie wegens overmacht (stormschade, brand, ...)
8. Kinderen vallen onder de verantwoordelijkheid van hun ouders.
9. Alle betwistingen vallen onder het arrondissement van onze bedrijfszetel.



**SOLMUNA**  
MORE THAN PASSION, MORE THAN FOOD

SolMuna • Sint Amandusstraat 4 • 8540 Deerlijk • T 056 70 09 23 • info@solmuna.be • www.solmuna.be  
 BTW 0846 666 775 • Rekening BE 20 7380 3546 6656