

# FEESTEN IN STIJL

2025



KREKELHOF

# Must read

- We zijn vlot bereikbaar op de grens van Vlaams-Brabant en Oost-Vlaanderen.
- Onze prachtige tuinen en aanpalende wijngaarden geven je een gevoel van rust.
- De zalen beschikken over afzonderlijke parkeerplaatsen en aparte ingang met terrassen.
- Capaciteit zaal “Wave” van 110 tot 200 personen (voor een zittend diner)
- Capaciteit zaal “Sky” van 60 tot 100 personen (voor een zittend diner)
- Op vrijdag stellen wij onze zalen gratis ter beschikking. Op zaterdag vragen wij een zaalhuur van € 1.500 voor onze zaal “Wave” en €750 voor onze zaal “Sky”.
- Wij serveren uw gasten minimaal een 3-gangenmenu (in buffetformule of bediend aan tafel).
- Bediening en BTW zijn inclusief in onze prijzen.
- Tafeldecoratie is inclusief in onze prijzen.
- Menu's, naamkaartjes en persoonlijke decoratie voorziet u zelf.
- Met ons zaalplan helpen we u graag om uw gasten op de beste manier aan tafel te plaatsen.
- Wij voorzien sfeervolle achtergrondmuziek tijdens receptie en diner.
- Voor een DJ kunt u zelf instaan of onze relaties contacteren. Omdat de geluidsnormen gerespecteerd zouden worden, is het enkel mogelijk gebruik te maken van onze geluidsinstallatie. Voor meer info vraag naar onze technische fiche.
- Alle audiovisuele voorzieningen zijn aanwezig in onze zalen.
- Na afloop van het feest dienen de wagens voor 11u de dag nadien de parking te verlaten.
- Je reservatie wordt bevestigd door betaling van de waarborg met vermelding van de datum van het feest (BE58 7360 2863 5979).
- Onze huisregels kunt u online nalezen op [www.krekelhof.be/huisregels-algemene-voorwaarden/](http://www.krekelhof.be/huisregels-algemene-voorwaarden/)

**Maak alvast een afspraak.**

**We kijken er naar uit jullie te ontmoeten!**

# Welkom

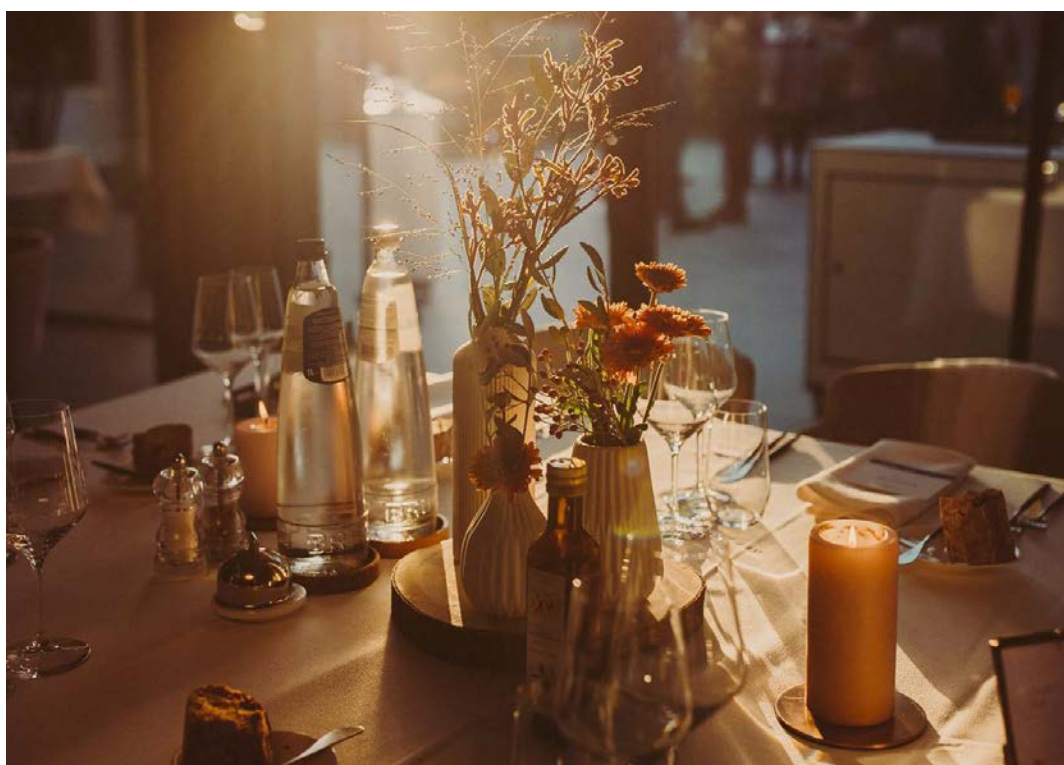


# Toplocatie voor al uw feesten en events.

Met ruim 40 jaar ervaring organiseert de familie Dehandschutter graag uw feest of event. Een gebeurtenis die u en uw gasten zich nog lang zullen herinneren. Ons keuken- en zaalteam wordt geleid door mensen met jarenlange ervaring, bijgestaan door jonge werkkrachten met een frisse dynamiek. Krekelfhof biedt een perfecte mix tussen hedendaagse architectuur, sfeervolle, rustieke elementen en een unieke buitenlocatie.

Door de hoge glaspartijen en prachtige groene omgeving met omliggende wijngaard, waant u zich op een **vakantiebestemming**. Daarnaast wordt er groot belang gehecht aan **persoonlijk contact** met de klant, een warm onthaal en attente bediening, steeds met de glimlach.

INTRO





Ook op culinair gebied worden u en uw gasten **ongezien verwend** met enkel de beste kwaliteitsproducten. Traditionele smaken en gerechten worden op een **hedendaagse manier** gebracht.

Zowel voor huwelijksfeesten, jubilea of verjaardagsfeesten als voor incentives, productvoorstellingen of seminars kan u bij ons terecht. Krekelhof werkt samen met u een unieke formule uit voor uw “feest in stijl”. Zoekt u een geschikte locatie voor uw familiefeesten voor minder dan 50 personen? Elke zondagmiddag organiseert Krekelhof een gezellige brunch.

Onze dames zijn stijlvol aangekleed door Xandres & Mode Meert.

INTRO



# Ceremonie

CEREMONIE





De mooiste dag van je leven... Je geeft elkaar het ja woord omringd door familie en vrienden op een exclusieve buitenlocatie, onze wijngaard "Woestijn".

#### Wij voorzien

- Prieltje
- 75 witte design stoelen
- Witte loper met kaarsendecoratie
- Een verfrissing met flesjes water

De prijs hiervoor bedraagt **€ 750**

Geluidsinstallatie en bloemendecoratie voorzie je zelf, of hiervoor kan je beroep doen op:

#### Davy – Puur Passie

0476/75 42 99 – [www.puurpassie.be](http://www.puurpassie.be)

Opgelet: Jullie geven elkaar het ja-woord omgeven door prachtige natuur. Daarom vragen wij om enkel bloemblaadjes of confetti te voorzien die biologisch afbreekbaar is.

#### CONTACTPERSONEN

##### Voor een religieuze ceremonie

- Rent-a-priest: [www.rentapriest.be](http://www.rentapriest.be)

##### Voor een vrijzinnige ceremonie

- Mint Weddings: [www.mintweddings.be](http://www.mintweddings.be)
- Tine de Donder: [www.tinededonder.be](http://www.tinededonder.be)
- Stories by Mabel: [www.storiesbymabel.be](http://www.storiesbymabel.be)

# Receptie

RECEPTIE

Je gasten verwelkomen in de beste omstandigheden, een hartelijk welkom voor je genodigden. Dat is de aanzet voor een geslaagd feest. Wij stellen 3 forfaits voor, telkens voor anderhalf uur, dranken en hapjes inclusief.







## FORFAIT 1 € 25

- Cava Idilicum, extra Brut of Prosecco Casabianca DOCG Superiore Magnum
- Appel- gembersap
- Assortiment 3 koude en 3 warme hapjes (6 p.p.)

## FORFAIT 2 € 30

- Bruut, Dappersveld-Woestijn
- Appel- gembersap
- Assortiment 3 koude en 3 warme hapjes (6 p.p.)

## FORFAIT 3 € 32

- Champagne André Goutorbe, Extra Brut
- Appel- gembersap
- Assortiment 3 koude en 3 warme hapjes (6 p.p.)

Een buffet met waters en frisdranken staat ter beschikking.

## UITBREIDEN RECEPTIE

### Fingerfood op de statafels € 3

- Crackers met dip van plattekaas
- Rauwkost

Wij voorzien dit voor de helft van het aantal personen.

### Mocktail dispenser € 90

- Virgin mojito voor ongeveer 30 personen

### Receptieforfait

kinderen tot 12 jaar € 10



# Volgens verbruik

## APERITIEVEN

- Cava Idilicum, extra Brut € 26/fl.
- Prosecco Casabianca DOCG Superiore Magnum € 50/fl.
- Bruut, Dappersveld - Woestijn (15 maanden sur latte) € 38/fl.
- Champagne, André Goutorbe, Extra brut € 50/fl.
- Appel-gembersap € 9/fl.
- Sinaasappelsap € 7/1.0

## HAPJES

Onze hapjes zijn creaties volgens het seizoen.  
Ze zijn speels en hapklaar.

- Assortiment 3 hapjes € 6
- Assortiment 4 hapjes (2 koude- 2 warme) € 8
- Assortiment 6 hapjes (3 koude- 3 warme) € 12
- Assortiment 8 hapjes (4 koude-4 warme) € 16

De uren van de kelners worden in supplement gerekend

€45/u

# Lente seizoenen

LENTE MENU'S

Onze menu's zijn evenwichtig samengesteld volgens het seizoen, in samenspraak met **sterrenchef Glenn Verhasselt** van ons restaurant Sir Kwinten. We besteden de grootste zorg aan perfecte gaartijden en bakwijze, smakelijke gerechten met een mooie presentatie. Per seizoen stellen we 4 menu's voor die kunnen aangepast worden aan jullie persoonlijke wensen.



## RECEPTIEHAPJES

Elke feest begint met verrassende hapjes, speels en hapklaar volgens de inspiratie van de chef.

Enkele voorbeelden:

### Koude hapjes

- Springroll met oosterse dip
- Asperges op z'n Vlaams
- Tartelette, Noorse zalm en kruidenkaas

### Warme hapjes

- Ambachtelijk kroketje
- Tempura van Nobashi garnaal
- Orecchiette met venkel en schelvis

LENTE

# Menu 1

Noorse zalm "Kort gebakken"  
Millefeuille van courgette, fregola en limoenboter  
€ 19



Parelhoen "Landes"  
Mechelse asperges, doperwt en jus met morieltjes  
€ 21



Pajotse aardbei,  
Meringue, citroen crème en vanille  
Koffie / Thee  
€ 12

€ 52

Soepje van postelein met nobashigarnaal € 7  
Sorbet van Granny Smith met cider € 5  
Dessertenbuffet € 2

LENTE

# Menu 2

Kabeljauw "Noordzee"

Zeeuwse lamsoor, krab en jus van bouillabaise

€ 20



Duroc "Batallé"

Groene asperge, crème van zandwortel en jus van geconfijte sjalot

€ 21



Witte chocolade "Van Dender"

Framboos, rabarber en pistache

Koffie / Thee

€ 12

€ 53

Aspergeroomsoep € 5

Sorbet van Campari met roze pompelmoes € 5

Dessertenbuffet € 2

LENTE MENU'S

LENTE

# Menu 3

Bonito tonijn "Sashimi"  
Groene appel, sesam en citrus  
€ 10

Zeebaars "op de plancha"  
Rigatoni, jonge spinazie en kruidige ricotta  
€ 18

Melkkalf "Limousin"  
Asperges, Pommes Anna en jus met citroentijm  
€ 22

Dessertenbuffet  
Koffie / Thee  
€ 14

€ 64



LENTE

# Menu 4

“Vitello tonato”

Appelkappers, rucola en witte balsamico

€ 10



Zeetong “geroosterd”

Duinasperges, beurre noisette en jus met fino sherry

€ 20



Lamskroon “kruidenkorst”

Broccolini, aardappelgratin en ras el hanout

€ 23



Rode vruchten

Crème chiboust, granité en pistache

Koffie/thee

€ 12

€ 65

LENTE MENU'S

# Zomer seizoen

ZOMER MENU'S





## RECEPTIEHAPJES

Elke feest begint met verrassende hapjes, speels en hapklaar volgens de inspiratie van de chef.

Enkele voorbeelden:

### Koude hapjes

- Tartelette, crème van burrata en honingtomaat
- Tartaar van zalm met komkommer
- “Batallé” ham en Mechelse bloemkool

### Warme hapjes

- Patatas Bravas met rundstartaar
- Goujonettes met remoulade saus
- Dim Sum “Tom Kha Kai”

ZOMER

# Menu 1

Dorade "op de plancha"  
Cannelloni, coeur de boeuf tomaat en sauce vierge  
€ 18

Franse hoevekip "label rouge"  
Jonge courgette, aardappeltortilla en jus met salie  
€ 21

Structuren van Pajotse aardbei  
Ijsgekoelde sabayon en amandel  
Koffie/ thee  
€ 12

€ 51

Granité van prosecco en limoen € 5  
Dessertenbuffet € 2

ZOMER

# Menu 2

Zeebaars "Op vel gebakken"  
Griekse pasta, kaffir limoen en nage met groene curry  
€ 20

Chateaubriand "Belgisch wit-blauw"  
Groenten carpaccio, pont-neuf aardappel en béarnaise  
€ 22

Dessertenbuffet  
Koffie / Thee  
€ 14

€ 56

Granité van mojito € 5

ZOMER

# Menu 3

2 x rund "Oosters"

Sesam, limoen en groene kruiden

€ 10



Zeetong "geroosterd"

Groene asperges, gnocchi en zeeuwse kokkels

€ 20



Kalfsfilet "Corrèze"

Beukenzwam, honingtomaat, nieuwe aardappel, dragon

€ 21



Dessertenbuffet

Koffie/ thee

€ 14

€ 65

Dessertenbuffet € 2

ZOMER

# Menu 4

Zeebaars "Ceviche"

Griekse yoghurt, avocado en citrus

€ 10



Grietbot "geroosterd"

Kerstomaat, geprakte aardappel en sauce vierge

€ 20



Zomerree "Bigarade"

Pastinaak, ridderzwammetjes en zoete aardappel

€ 24



Ananas

Mascarpone, mango en meringue

Koffie/thee

€ 12

€ 66

ZOMER MENU'S

# Najaar winter seizoen

NAJAAR / WINTER MENU'S







## RECEPTIEHAPJES

Elke feest begint met verrassende hapjes, speels en hapklaar volgens de inspiratie van de chef.

Enkele voorbeelden:

### Koude hapjes

- Geitenkaas, rode biet en knolselder
- Tartelette, gerookte paling en groene kruiden
- "Chicon gratin" new style

### Warme hapjes

- "Cappuccino" van butternut
- Babylotte met espuma van aardappel
- Bao bun met pulled beef

NAJAAR / WINTER

# Menu 1

Zeeduivel "beurre blanc"  
Gepofte prei, risotto en cantharellen  
€ 20

Eend "canette"  
Pompoen, zoete aardappel en jus met esdoorn  
€ 20

Sabayon "Sauterne"  
Bosvruchten, amandelijs en crumble van noten  
Koffie/ thee  
€ 12

€ 52

Soep van bospaddenstoel en kervel € 6  
Dessertenbuffet € 2

NAJAAR / WINTER

# Menu 2

Zeetong "Riesling mousseline"  
Gekarameliseerd witloof, groene kruiden en gepofte quinoa  
€ 20

Parelhoen "Landes"  
Stro-aardappelen, knolselder en fine champagne  
€ 21

Dessertenbuffet  
Koffie / Thee  
€ 14

€ 55

Pompoenroomsoep met tomatenblokjes en grijze garnalen € 6  
Witloofsoepje met julienne van kalfsvlees € 6

NAJAAR / WINTER

# Menu 3

Sint-Jacobsvrucht "gemarineerd"  
Daikon, citrus en parelcouscous

€ 12



Jonge tarbot "geroosterd"  
Smeus, grijze garnaal en verjus

€ 21



Iberico "Pata Negra"  
Butternut, Brabants lof en amandelkroketjes

€ 21



Appel "Tarte Tatin"  
Witte chocolade en vanille  
Koffie/ thee

€ 12

€ 66

Hertenkalf "Grand Veneur" € 2

NAJAAR / WINTER

# Menu 4

Krab "Noordzee"

Citroengras, groene appel en Vadouvan

€ 12



Sint-Jacobsvrucht "geroosterd"

Aardpeer, comté en gepofte prei

€ 19



Ossenhaas "Belgisch wit-blauw"

2 x knolselder, grondwitloof en jus met cèpes

€ 23



Chocolade "Moelleux"

Speculoos crumble, bourbon vanille

Koffie/thee

€ 12

€ 66

Fazant "Brabançonne" € 2

# Kindermenu

Kinderen tot 12 jaar kunnen genieten van ons kindermenu

KINDERMENU

Tomatenroomsoep

(\*) Kaaskroket - 1 stuk

Kipfilet met appelmoes en frietjes  
of  
Vol-au-vent met sla en frietjes

Kinderijsje of dessertenbuffet

€ 30

(\*) € 35

Forfait dranken kinderen tot 12 jaar € 10



# Buffetten

DE IDEALE FORMULE, VOOR ELK WAT WILS

BUFFETTEN

Met onze buffetformules krijgen je gasten een mooi aanbod van kleine gerechtjes. Je kan eveneens een combinatie maken met gerechten aan tafel bediend.





## VOORGERECHTENBUFFET (VANAF 75 PERSONEN)

### Koude gerechtjes

- Oester en sushi-bar
- Sint-jacobsvrucht met citroengras, groene appel en vadouvan
- Cocktail van grijze garnalen
- Huisgerookte zalm met toast
- Carpaccio van rund of 2 x rund "oosters"
- Salade caprese met San Danielleham
- Vitello tonato
- Tataki van tonijn met sesamololie
- Pasta bowl
- Salade bowl
- Veggies bowl

### Warme gerechtjes

- Nobashi-garnaal met Oosterse wok
- Risotto met prei, courgette en rode poon

€ 25

## HOOFDGERECHTEN- BUFFET (VANAF 75 PERSONEN)

Wij bieden 3 vleessoorten aan met ruim assortiment groenten en aardappelgarnituren, sauzen, ...

- Chateaubriand "Belgisch wit-blauw"
- Rollade van Mechelse koekoek
- Ibericohaasje met zachte mosterd

€ 25

Wenst u het hoofdgerecht aan tafel bediend, maak dan uw keuze uit onze menuvoorstellen.

## DESSERTENBUFFET (VANAF 60 PERSONEN)

- Onze klassiekers in miniatuur: chocolademousse, crème brûlée, tiramisu, ...
- Patisserie: mini gebakjes, boules de berlin, brownie, ...
- Vruchtensalades
- Ijskar
- Koffie / Thee

€ 14

Een gepersonaliseerde ijstaart of gebak voorzien we voor de helft van het aantal gasten.

€ 10

# Forfait dranken

BIJ HET DINER

FORFAIT DRANKEN BIJ HET DINER

## FORFAIT 1

### Wit

- Frankrijk, Pays d'oc Rives – Blanques, 90% Chardonnay – 10 % Chenin Blanc
- of
- Frankrijk, Pays d'oc, L'Autantique, 100% Viognier

### Rood

- Italië, Montepulciano d' Abruzzo, Poggio Ai Santi Magnum, 100% Sangiovese
- of
- Spanje, Solo Tirio Campo De Borja, 100% Syrah

Waters en frisdranken inclusief € 20

## FORFAIT 2

### Wit

- Frankrijk, Loire, Reuilly, Dom. Valéry Renaudat, 100% Sauvignon
- of
- Italië, Piëmonte, Pelassa, Mario's vino

### Rood

- Frankrijk, Côtes du Roussillon, Les Terrasses de Boucabeille, 60% Grenache noir – 20% Syrah – 20% Mourvèdre
- of
- Italië, Piëmonte, Colli Tortonesi, I Carpini, Barbera

Waters en frisdranken inclusief € 23

## FORFAIT 3

### Wit

- Italië, Pieropan, Soave Classico

### Rood

- Frankrijk, Lalande-de-Pomerol, Grand Ormeau, Merlot, Magnum

Waters en frisdranken inclusief € 25

# Forfait dranken

NA HET DINER

Bij het dansfeest openen we de bar met het volgend aanbod:

**Bieren:**

Stella van't vat - Omer - Tripel Karmeliet - Kriek - Witkap - Duvel - Westmalle... Alle frisdranken, witte, rosé en rode wijn.

Sterke dranken en Cava zijn niet inclusief in deze forfait.

€ 23

- Voor minder dan 100 personen loopt de forfait gedurende 4 uur.
- Vanaf 100 personen loopt de forfait gedurende 5 uur.
- Na afloop van de forfait worden de dranken volgens verbruik aangerekend en de uurlonen van de kelners in supplement gerekend.
- We sluiten het feest af om 4 uur

## DRANKEN NA HET DINER VOLGENS VERBRUIK

De dranken na het diner kunnen ook aangerekend worden per verbruik. Dan worden de uren van het personeel in supplement aangerekend aan €45/uur.

# Onze geselecteerde banketwijnen

ONZE GESELECTEERDE BANKETWIJNEN



Voor de selectie van onze wijnen doen we beroep op het deskundig advies van sommelier Yanick Dehandschutter van ons restaurant Sir Kwinten.

## WITTE WIJNEN

- **Frankrijk, Pays d'oc, L'Autantique, Viognier** € 20  
Elegante frisse wijn, mooi in balans, allemansvriend.
- **Frankrijk, Pays d'oc Rives-Blanques** € 22  
Frisse, florale wijn met goede onderbouw door houtlagering. 90% Chardonnay - 10% Chenin Blanc.
- **Italië, Piëmonte, Pelassa, Mario's Vino** € 25  
Arneis met Favorita en Chardonnay. Een mooi evenwicht tussen fruit en fraîcheur. Citrus en limoen steken de kop op.
- **Frankrijk, Loire, Reuilly, Dom. Valéry Renaudat** € 26  
Top appellatie in de Loire, naast Sancerre & Pouilly-Fumé. 100% Sauvignon blanc druiven, zuivere stijl met voldoende fraîcheur, zeer gastronomisch inzetbaar.
- **Italië, Soave Classico, Pieropan** € 29  
Deze Soave Classico imponeert meteen door zijn minerale neus vol citrusfruit en groene kruiden. In de mond een mooie balans tussen vol wit fruit en strakke zuren.

## RODE WIJNEN

- **Spanje, Solo Tirio Campo de Borja** € 20  
Syrah. Elegante Syrah met mooie combinatie van het rijpe fruit en de kruidige toets van de Syrah druif.
- **Frankrijk, Côtes du Roussillon, Les Terrasses de Boucabeille** € 25  
60% Grenache noir – 20% Syrah – 20% Mourvèdre.  
Een zuiderse wijn met zachte, sappige tannines en vooral het rijpe fruit dat primeert. Vlot inzetbaar bij verscheidene type keukens.
- **Italië, Piëmonté, Colli Tortonesi, I Carpini, Barbera** € 32  
Een soepele rode wijn met lichte kruidigheid die iedereen kan bekoren.
- **Italië, Piëmonte, Daniele Pelassa, Nebbiolo D'Alba** € 42  
Tonen van zwarte kers, lichte kruidigheid en opvallend mooi verweven tannines.
- **Italië, Poggio Ai Santi, Montepulciano d'Abruzzo, Magnum** € 48  
Sangiovese. Toegankelijke rode wijn, de finesse van Italië in combinatie met het gastronomische karakter.
- **Frankrijk, Lalande-de-Pomerol, Grand Ormeau, Magnum** € 87  
Hoofdzakelijk Merlot. Soepele rode wijn afkomstig uit de rechteroever van bordeaux. Mooie balans tussen kruidigheid en fruit. Uit het top jaar 2016.

De uren van de kelners worden in supplement gerekend

€45/u

# Gasten avondfeest

Indien je na het diner gasten uitnodigt voor het avondfeest mag dit 1/4 van het aantal genodigden voor het diner bedragen. Mensen die worden uitgenodigd om mee te feesten vanaf het dessert ontvangen wij als volgt:

- Om 21u30 of 22 uur: Ontvangst met glaasje Cava Idilicum, extra Brut of Prosecco Casabianca DOCG Superiore Magnum.
- Uw gasten sluiten aan bij het dessert.
- De drankenforfait bij het dansfeest is inclusief.

€ 55



## LATE NIGHT SNACKS

- Hartig buffet met beenham & San Danielleham, abdijskaas.

Dit buffet wordt geplaatst vanaf 1 uur 's nachts.

Wij voorzien verschillende broodsoorten.

Dit buffet wordt voorzien voor de helft van het aantal gasten. € 10

- Puntzakje met frietjes

€ 3/zakje



GASTEN AVONDFEEST

## PHOTOBOOTH

In samenwerking met onze partner “Say Cheese” bieden wij in exclusiviteit onze gepersonaliseerde photobooth aan:

- Gebruik gedurende het hele feest
- Foto & GIF
- Opmaak van de foto/fotostrip op basis van de uitnodigingen
- Foto en GIF verzenden via email
- Onbeperkte 5x15 fotoprints tijdens gebruik
- Online fotogalerij
- Photo booth props

€ 500

# Contact- personen

## BLOEMENDECORATIE

- **Puur Passie**  
0476 75 42 99 - [www.puurpassie.be](http://www.puurpassie.be)

## DJ

- **Bizz Music**  
0496 51 59 34 - [bizzmusic@telenet.be](mailto:bizzmusic@telenet.be)
- **James Brown**  
0494 57 53 87 - [james.brown@telenet.be](mailto:james.brown@telenet.be)
- **All in One (live music)**  
0496 07 36 83
- **William (live music)**  
0475 75 38 80 - [www.william-tour.be](http://www.william-tour.be)

## LIVE-MUZIEK TIJDENS DE RECEPTIE

- **Prêt-à-Chanter**  
0495/598481  
[karolien\\_dedecker@telenet.be](mailto:karolien_dedecker@telenet.be)

## COCKTAILBAR

- **Bar Vélo of Bar Estafette**  
[www.barestafette.be](http://www.barestafette.be)
- **Wine Blend**  
[www.wineblend.be](http://www.wineblend.be)

## WEDDING PLANNER

- **Bubbels en Cognac**  
0499 19 46 44  
[www.bubbelsencognac.be](http://www.bubbelsencognac.be)

## VIDEOGRAAF

- **Tobias De Ryck**  
0479 43 55 26  
[www.tobiasderyck.com/weddings](http://www.tobiasderyck.com/weddings)

- **Kurt De Meuter**  
0494 85 56 80

## FOTOGRAFEN

- **Hannelore Haemers**  
[hannelore.haemers@gmail.com](mailto:hannelore.haemers@gmail.com)  
[www.hannelorehaemers.com](http://www.hannelorehaemers.com)



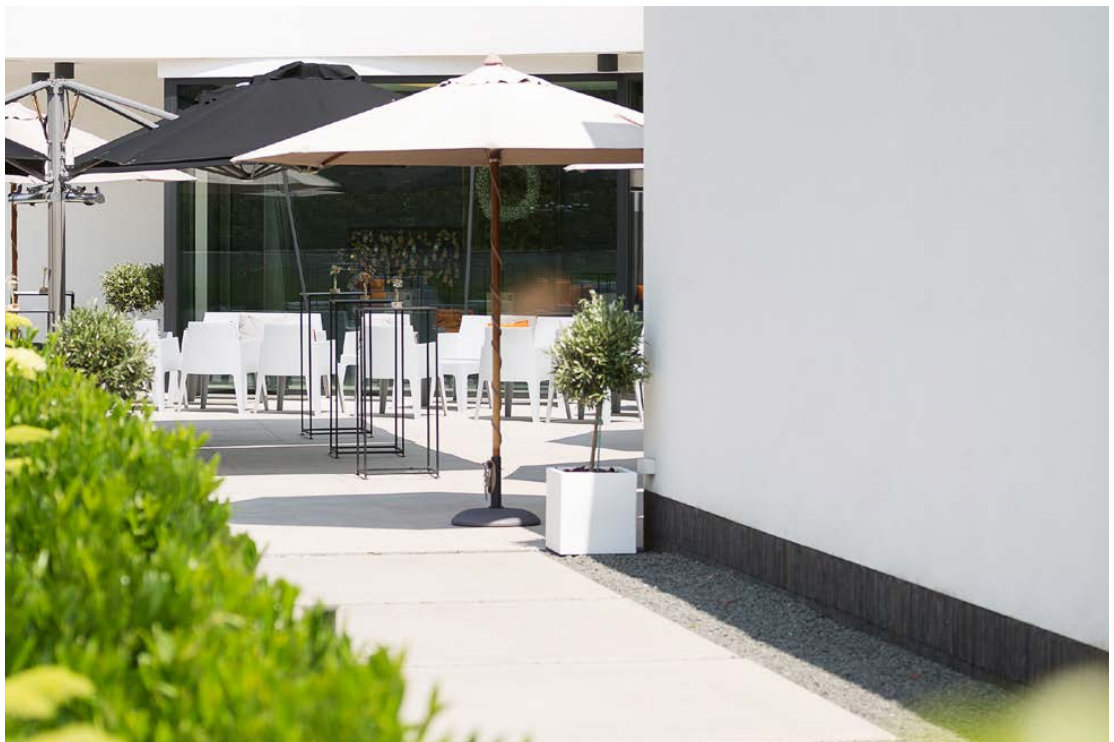
- **Elke Van Den Ende**  
02 265 15 31  
[www.elkevandenende.com](http://www.elkevandenende.com)
- **Lux Visual Storytellers**  
0478 25 46 79  
[www.luxvisualstorytellers.com](http://www.luxvisualstorytellers.com)
- **Elles Visuelles**  
0499 26 60 14  
[www.meredithorina.com](http://www.meredithorina.com)
- **Jana Pollet**  
0478 96 46 92  
[info@janapollet.be](mailto:info@janapollet.be)
- **Sophiesticated**  
[www.sophiesticatedphotography.com](http://www.sophiesticatedphotography.com)
- **Klein Nederloo - Sint-Pieters-Leeuw**  
02 531 01 70 - [www.kleinnederlo.be](http://www.kleinnederlo.be)
- **Gastenhof Ter Lombeek - Roosdaal**  
054 24 57 23 - [www.gastenhofterlombeek.be](http://www.gastenhofterlombeek.be)
- **De Windheer - Lennik**  
04 78 58 71 55 - [www.dewindheer.be](http://www.dewindheer.be)
- **B&B De Woestijn - Gooik - Roosdaal**  
0476 40 41 29 - [www.bnbdewoestijn.be](http://www.bnbdewoestijn.be)
- **Trionfo - Gaasbeek**  
0494 03 68 76 - [www.trionfo.be](http://www.trionfo.be)
- **Warandehof - Oetingen**  
04 77 63 61 67 - [www.warandehof.be](http://www.warandehof.be)

## BED & BREAKFAST

- **Hof van Petronilla - Gooik**  
054 56 78 39 - [www.hethofvanpetronilla.be](http://www.hethofvanpetronilla.be)
- **Hof te Spieringen - Vollezele**  
054 56 71 54 - [www.hoftespieringen.be](http://www.hoftespieringen.be)

## TAXI

- **Taxi Sam - Ninove**  
0474 65 51 44 - [www.taxisam.be](http://www.taxisam.be)
- **Taxi Blommaert - Halle**  
0475 70 19 60 - [www.taxiblommaert.be](http://www.taxiblommaert.be)







**DRIE EGYPTENBAAN 11 – 1755 GOOIK**  
**TEL. 054 33 48 57 – INFO@KREKELHOF.BE – WWW.KREKELHOF.BE**

•  
WAARBORGREKENING BE58 7360 2863 5979  
BANK BE55 7340 1194 4244