FEESTEN IN STIJL

2027



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 parkeergelegenheid en aparte ingang met terrassen.
- Capaciteit zaal “Wave” van 100 tot 200 personen (voor een zittend diner)
- Capaciteit zaal “Sky” van 60 tot 100 personen (voor een zittend diner)
- Van mei tot en met september vragen wij een zaalhuur van € 1.500 voor onze zaal “Wave” en € 750 voor onze zaal “Sky”
- Van oktober tot en met april vragen wij een zaalhuur van € 1.000 voor onze zaal “Wave” en € 500 voor onze zaal “Sky”
- Exclusiviteit van onze accommodatie € 5.000.
- Wij serveren uw gasten minimaal een 3-gangenmenu (in buffetformule of bediend aan tafel). Wij voorzien een 2de bediening van het hoofdgerecht.
- Bediening en BTW zijn inclusief in onze prijzen.
- Tafeldecoratie is inclusief in onze prijzen.
- Menu’s, naamkaartjes en persoonlijke decoratie voorzie je zelf.
- Wij voorzien sfeervolle achtergrondmuziek tijdens receptie en diner.
- Voor een DJ kan je zelf instaan of onze relaties contacteren. Opdat 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.
- Onze huisregels kan je online nalezen op www.krekelhof.be/huisregels-algemene-voorwaarden/

Maak alvast een afspraak.
We kijken er naar uit jullie te ontmoeten!

Welkom

FERMENT

SIR KWINTEN

KREKELHOF

BRUUT

Onze eventplanner

AANVRAAG

Plaats uw aanvraag via info@krekelhof.be.
Gelieve ons alvast een eerste idee te geven van hoeveel gasten u ongeveer verwacht voor receptie, diner en dansfeest.

EERSTE KENNISMAKING

Wij ontvangen u bij voorkeur op vrijdag- of zaterdag tussen 10u en 14u voor een rondleiding en toelichting van onze catalogus. Boek uw afspraak via info@krekelhof.be of 054/33 48 57.

BOEKING

Helemaal overtuigd van onze troeven? Bevestig uw boeking via mail met vermelding van de datum en zaal die u verkiest, alsook of u een ceremonie bij ons organiseert. Daarnaast ontvangen wij graag ook een richtlijn van uw verwachtte aantal gasten en uw adres- en contactgegevens.
Ter bevestiging van uw reservatie mag u een eerste voorschot van €1000 overmaken op volgend rekeningnummer: BE58 7360 2863 5979
Graag vermelding van uw datum en zaal.

GEDETAILLEERDE BESPREKING VAN JULLIE GROTE DAG

Wij contacteren u om een afspraak vast te leggen (ongeveer 5 maanden voor jullie grote dag). Dan bespreken we de timing, menu- en wijnkeuze, ceremonie, photobooth, enz.

TWEEDE VOORSCHOT

Ongeveer 3 maanden voor uw event mag er een tweede voorschot overgemaakt worden van €5000 op volgend rekeningnummer: BE58 7360 2863 5979 Graag vermelding van uw datum en zaal.

EERSTE UPDATE VAN HET AANTAL GASTEN

Wij vragen een eerste update van het aantal bevestigde gasten ongeveer 1 maand op voorhand. Dit mag u kort op mail zetten.

TAFELSCHIKKING

U bezorgt ons (via mail) 10 dagen voor het feest de definitieve aantallen*, het tafelplan (dit krijgt u mee tijdens de bespreking) en de namenlijst (per tafel en per koppel) met de eventuele allergieën en intoleranties op vermeld.

Contacteer ons voor een afspraak om uw menu's, naamkaartjes en andere decoratie te plaatsen/ binnen te brengen.

DE GROTE DAG

We kijken er alvast naar uit om van jullie dag iets onvergetelijk te maken!

* Wij houden rekening met laattijdige en uitzonderlijke annulaties omwille van ziekte of overmacht t.e.m de woensdag voor het feest.

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. Krekelhof 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.





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 seminaries 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.

Eind 2024 mochten we de Gault&Millau Hospitality award ontvangen voor de transparantie, efficiëntie en klantvriendelijke begeleiding bij de organisatie van events.

Onze dames zijn stijlvol aangekleed door Xandres & Mode Meert.



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

- Prieeltje
- 75 witte design stoelen
- Witte loper
- Bij zomerse temperaturen
    - Waaiers
    - Een verfrissing met flesjes water
- Bij koudere temperaturen
    - Dekentjes
    - Kaarsendecoratie

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

Huur onze Mercedes SL 450 type 107 Cabriolet voor € 500 per dag (excl. benzine)

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.

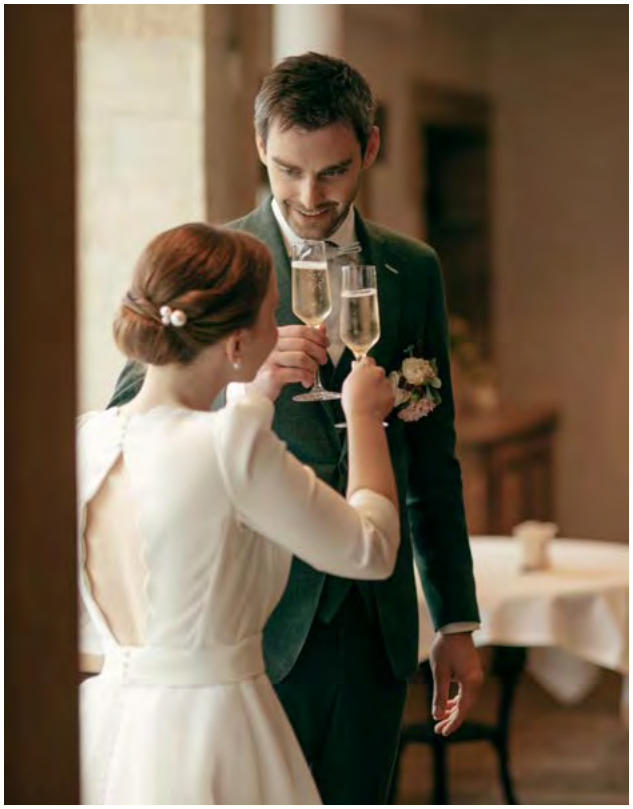
CONTACTPERSONEN

- Mint Weddings: www.mintweddings.be
- Quinta Essentia: www.quinta-essentia.be
- Tine de Donder: www.tinededonder.be

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 € 29

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

FORFAIT 2 € 34

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

FORFAIT 3 € 36

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

Inbegrepen in bovenstaande forfaits:
Geïnfuseerd water, BRU mineraalwaters, (sterke, lichte en alcoholvrije) bieren en frisdranken.

UITBREIDEN RECEPTIE

Fingerfood op de statafels € 3

- Crackers met dip van plattekaas/hummus
- Rauwkost

Wij voorzien dit voor de helft van het aantal personen.

Oesterbar € 2,5/oester

- Type Fines De Claires (volgens seizoen)

Mocktail dispenser € 90

- Ginger-Lemon voor ongeveer 30 personen

Receptieforfait

kinderen tot 12 jaar € 10


RUUT

Volgens verbruik

APERITIEVEN

• Cava Idilicum, extra Brut	€ 35/fl.
• Prosecco Casabianca DOCG Superiore	€ 35/fl.
• Bruut, Dappersveld - Woestijn (15 maanden sur latte)	€ 49/fl.
• Champagne, André Goutorbe, Extra brut	€ 55/fl.
• Appel-gembersap	€ 9/fl.
• Sinaasappelsap	€ 7/l.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 € 48/u

Lente seizoen

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
- Tartaar van zalm met komkommer
- Asperges op z'n Vlaams

Warme hapjes
- Patatas Bravas met rundstartaar
- Tempura van Nobashi garnaal

LENTE

Menu 1

Noorse zalm “Kort gebakken”
Millefeuille van courgette, fregola en limoenboter
€ 20

Parelhoen “Landes”
Mechelse asperges, doperwt en jus met morieltjes
€ 22

Pajotse aardbei,
Meringue, citroen crème en vanille
Koffie / Thee
€ 14

€ 56

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

LENTE

Menu 2

Zeetong “Geroosterd”
Jonge spinazie, gepocheerd ei, mousseline
€ 21

Brasvar varken “Tomahawk”
Groene asperge, crème van zandwortel en jus van geconfijte sjalot
€ 22

Dessertenbuffet
Koffie / Thee
€ 19

€ 62

Aspergeroomsoep € 6
Sorbet van Campari met roze pompelmoes € 5

LENTE

Menu 3

Bonito tonijn “Sashimi”
Groene appel, sesam en citrus
€ 12

Zeebaars “op de plancha”
Cannelloni, jonge spinazie en kruidige ricotta
€ 20

Melkkalf “Limousin”
Asperges, Pommes Anna en jus met citroentijm
€ 25

Witte chocolade “Van Dender”
Framboos, rabarber en pistache
Koffie / Thee
€ 14

€ 71

Supplement Dessertenbuffet € 5

LENTE

Menu 4

“Vitello tonato”
Appelkappers, rucola en witte balsamico
€ 12

Kabeljauw “Noordzee”
Zeeuws lamsoor, krab en jus van bouillabaise
€ 22

Lamskroon “kruidenkorst”
Broccolini, aardappelgratin en ras el hanout
€ 25

Rode vruchten
Crème chiboust, granité en pistache
Koffie / Thee
€ 14

€ 73

Supplement Dessertenbuffet € 5

Zomer seizoen





RECEPTIEHAPJES

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

Enkele voorbeelden:

Koude hapjes

- Crème van burrata en honingtomaat
- Brusschetta met holstein rund en Barilotto

Warme hapjes

- Goujonettes met verse tartaar
- Bao Bun met pulled beef

ZOMER

Menu 1

Dorade “op de plancha”
Cannelloni, coeur de boeuf tomaat en sauce vierge
€ 20

Franse hoevekip “label rouge”
Jonge courgette, aardappeltortilla en jus met salie
€ 22

Dessertenbuffet
Koffie / Thee
€ 19

€ 61

Granité van prosecco en limoen € 5

ZOMER

Menu 2

Zeebaars “Op het vel gebakken”
Gyosa, venkel en beurre blanc
€ 20

Chateaubriand “Belgisch wit-blauw”
Groenten carpaccio, pont-neuf aardappel en béarnaise
€ 24

Structuren van Pajotse aardbei
Ijsgekoelde sabayon en amandel
Koffie / Thee
€ 14

€ 58

Supplement Dessertenbuffet € 5

ZOMER

Menu 3

Rundstartaar “Handgesneden”,
Pickles, avocado, ponzu en aardappelkrokant
€ 12

Zeetong “geroosterd”
Groene asperges, gnocchi en zeeuwse kokkels
€ 22

Kalfsfilet “Corrèze”
Beukenzwam, honingtomaat, nieuwe aardappel, dragon
€ 24

Ananas
Mascarpone, mango en meringue
Koffie / Thee
€ 14

€ 72

ZOMER

Menu 4

Zeebaars “Ceviche”
Griekse yoghurt, avocado en citrus
€ 12

Grietbot “geroosterd”
Kerstomaat, geprakte aardappel en sauce vierge
€ 21

Zomerree “Bigarade”
Pastinaak, ridderzwammetjes en zoete aardappel
€ 25

Dessertenbuffet
Koffie / Thee
€ 19

€ 77

Najaar winter seizoen





RECEPTIEHAPJES

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

Enkele voorbeelden:

Koude hapjes

- Tomaat & grijze garnaal
- “Chicon gratin” new style

Warme hapjes

- “Cappuccino” van butternut
- Gelakt buikspek

NAJAAR / WINTER

Menu 1

Zeeduivel “beurre blanc”
Gepofte prei, risotto en cantharellen
€ 21

Eend “canette”
Pompoen, zoete aardappel en jus met esdoorn
€ 23

Sabayon “Sauterne”
Bosvruchten, amandelijs en crumble van noten
Koffie / Thee
€ 14

€ 58

Soep van bospaddenstoel en kervel € 6
Supplement Dessertenbuffet € 5

NAJAAR / WINTER

Menu 2

Zeetong “Riesling mousseline”
Gekarameliseerd witloof, groene kruiden en gepofte quinoa
€ 22

Parelhoen “Landes”
Stro-aardappelen, knolselder en fine champagne
€ 22

Dessertenbuffet
Koffie / Thee
€ 19

€ 63

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

Kwartel “Ballotine”
Butternut, Brabants lof en amandelkroketjes
€ 23

Appel “Tarte Tatin”
Witte chocolade en vanille
Koffie / Thee
€ 14

€ 70

Hertenkalf “Grand Veneur” € 4
Supplement Dessertenbuffet € 5

NAJAAR / WINTER

Menu 4

Krab “Noordzee”
Citroengras, groene appel en Vadouvan
€ 12

Sint-Jacobsvrucht “geroosterd”
Aardpeer, comté en gepofte prei
€ 20

Ossenhaas ”Belgisch wit-blauw”
2 x knolselder, grondwitloof en jus met cèpes
€ 25

Dessertenbuffet
Koffie / Thee
€ 19

€ 77

Fazant “Brabançonne” € 3
Supplement Dessertenbuffet € 5

Kindermenu

Kinderen tot 12 jaar kunnen genieten van ons 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

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)

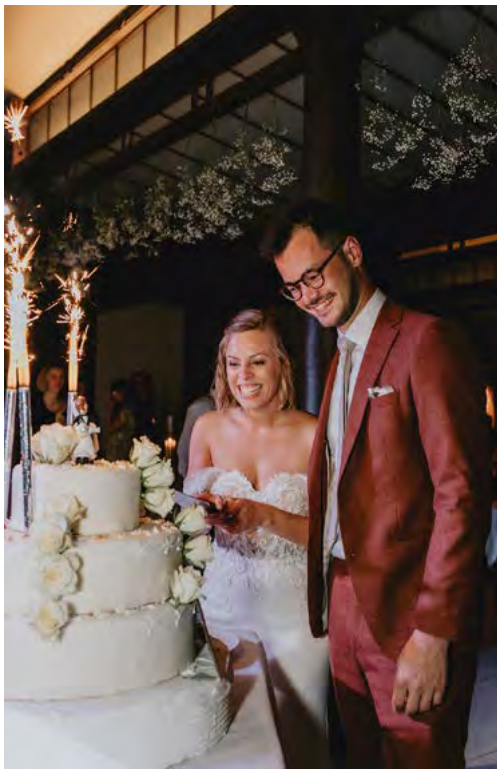
Koude gerechtjes

- Oester en sushi-bar
- César Salad
- Vittelo Tonato
- Cocktail van grijze garnalen
- Huisgerookte zalm met toast
- Carpaccio van rund
- Salade caprese met San Danielleham
- Tataki van tonijn met sesamolie
- Pasta bowl
- Salade bowl
- Veggie bowl

Warme gerechtjes (2 gerechten naar keuze)

- Nobashi-garnaal met Oosterse wok
- Huisbereide kaas- en garnaalkroketten
- Dorade met cannelloni en sauce vierges

€ 31



HOOFDGERECHTEN-BUFFET
(VANAF 75 PERSONEN)

Wij bieden volgende bereidingen aan met ruim assortiment groenten en aardappelgarnituren, sauzen, ...

- Chateaubriand “Belgisch wit-blauw”
- Mechelse Koekoek
- Ibericohaasje met zachte mosterd
- Warme visbereiding
- Vegetarische bereiding

€ 27

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
- Ijsbar
- Koffie / Thee

€ 19

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

€ 10

STREETFOOD BUFFET
(VANAF 100 PERSONEN)

Voorgerecht
- Wrap “Caesar salad”
- Poké bowl met zalm
- Loempia met zoet-zure dip
- Taco (gehakt/avocado/tomaat/zure room)
- Goujonettes met verse tartaar
- Oosterse wok met nobashi garnaal

Hoofdgerecht
- Pinsa Caprese
- Pasta Arabiatta
- Falafel pita met harissayoghurt
- Bao bun pulled pork
- Zoete aardappel frietjes

Dessert
- Brusselse wafel met slagroom
- Pannenkoeken
- Patisserie: Pastel de Nata – Boules de Berlin – Brownie – Cheesecake – Donut
- Ijs bar met toppings

€ 60



WALKING DINER
(VANAF 80 PERSONEN)

In rondgaande bediening voorzien wij de gasten van volgende gerechten, deze kunnen aangepast worden volgens jullie voorkeuren en het seizoen.

Koude voorgerechten
- Bonito tonijn en groene appel, sesam & citrus
- Vitello Tonato

Warm voorgerecht
- Dorade met cœur de bœuf tomaat en sauce vierge

Hoofdgerecht
- Franse hoevekip, courgette, aardappel en jus met salie
- Kalfsblanquette, jonge uitjes en aardappelschuim
- Lamskroon met rozemarijn, asperges of gekarameliseerd witloof

Dessert
- Eton Mess
- Crème brûlée

€ 60



Forfait dranken

BIJ HET DINER

FORFAIT 1

Wit
- Spanje, Somontano, Sommos, 100 % Chardonnay

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, (alcoholvrije) bieren en frisdranken inclusief € 20

FORFAIT 2

Wit
- Spanje, Javier Sanz Viticultor, Rey Santo, D.O. Rueda, 100% Verdejo

of
- Frankrijk, Chateau Le Giron, Magnum, Bordeaux, 40% Sauvignon Blanc, 40% Semillon, 20% Muscadelle

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, (alcoholvrije) bieren en frisdranken inclusief € 25

FORFAIT 3

Wit
- Italië, Pieropan, Soave Classico

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

Waters, (alcoholvrije) bieren en frisdranken inclusief € 28

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,
alcoholvrije bieren en wijnen.
Cava en sterke dranken niet inclusief
in deze forfait. € 25
Cava inclusief, sterke dranken niet inclusief
in deze forfait. € 27

- Deze forfait loopt 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



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** € 23
  Elegante frisse wijn, mooi in balans, allemansvriend.

- **Spanje, Somontano, Sommos, Chardonnay** € 24
  Een weelderige, ronde wijn die de mond vult met fruit en geroosterde smaken. Deze wijn bevat evenals tonen van boter.

- **Italië, Piëmonte, Pelassa, Mario's Vino** € 28
  Arneis met Favorita en Chardonnay. Een mooi evenwicht tussen fruit en fraîcheur. Citrus en limoen steken de kop op. Lekkere, middellange finale met opvallende frisse finish.

- **Frankrijk, Loire, Reuilly, Dom. Valéry Renaudat** € 29
  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** € 38
  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** € 23
  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** € 28
  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** € 36
  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.

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
- Bovenstaande formule zonder dessert € 35



LATE NIGHT SNACKS

- Hartig buffet met beenham & San Danielleham, abdijkaas.

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/P.P.**

- Puntzakje met frietjes **€ 3/zakje**
- Croque Monsieur met zachte truffel **€ 3/P.P.**





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 **€ 550**

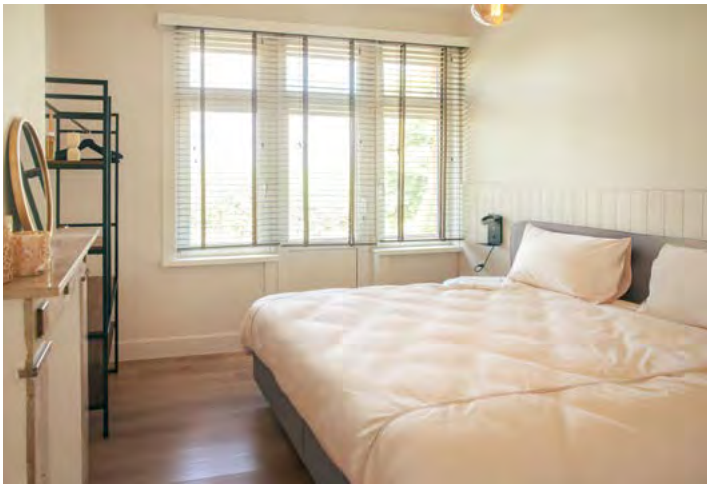
NIEUW GASTENHUIS

Villa Paulette

Dansen tot in de vroege uurtjes en dadelijk thuiskomen in ons gastenverblijf.

Geef je pijnlijke voeten wat verdiende rust en breng de eerste nacht door in Villa Paulette: vier kamers met eigen badkamer waar jullie met maximaal 9 personen kunnen overnachten.





Dit gastenhuis wordt enkel in haar totaliteit verhuurd.

Ontbijt is inbegrepen.

Check-in vanaf 14u30.
Check-out om 11u30.

€ 800 per nacht





Meer info:
www.villapaulette.be

Contact-personen



BLOEMENDECORATIE

- **Puur Passie**
  0476 75 42 99 – www.puurpassie.be

- **Hilde Viaene**
  0472 52 99 32 – www.hildeviane.be



LIVE-MUZIEK TIJDENS DE RECEPTIE

- **Prêt-à-Chanter**
  0495 59 84 81
  karolien_dedecker@telenet.be

- **Flinter**
  0479 34 26 88 – www.flintermuze.be

- **Marijke Van Nimmen**
  0486 14 26 46
  www.marijkevannimmen-music.be

DJ

- **DJ White**
  www.voluumevents.be

- **Bizz Music**
  0496 51 59 34 – bizzmusic@telenet.be

- **James Brown**
  0494 57 53 87 – james.brown@telenet.be

- **Brobeats**
  0474 13 83 03 – djbrobeats@gmail.com

- **DJ VeSTie (Tom Van Stichel)**
  0492 25 81 71 – tom_vanstichel@hotmail.com

- **FeestDJ Bart**
  Bwsound – 0475 90 70 71 – bwsound.be



COCKTAILBAR

- **Manhattn**
  0473 43 48 05 – www.manhattn.be

- **Nomuss mixers**
  florien@cubrands.be
  www.nomussmixers.com

WEDDING PLANNER

- **La Promessa – Nathalie Gaïa**
  0493 17 44 30
  www.lapromessa.be

VIDEOGRAAF

- **Kurt De Meuter**
  0494 85 56 80 – www.kurtdemeuter.be

FOTOGRAFEN

- **Hannelore Haemers**
  hannelore.haemers@gmail.com
  www.hannelorehaemers.com

- **Elke Van Den Ende**
  02 265 15 31
  www.elkevandenende.com

- **Lux Visual Storytellers**
  0478 25 46 79
  www.luxvisualstorytellers.com

- **Elles Visuelles**
  0499 26 60 14
  www.meredithorina.com

- **Jana Pollet**
  0478 96 46 92
  info@janapollet.be

- **Sophiesticated**
  www.sophiesticatedphotography.com

BED & BREAKFAST

- **Villa Paulette**
  054 33 48 57 – www.villapaulette.be
- **B&B De Woestijn – Gooik – Roosdaal**
  0476 40 41 29 – www.bnbdewoestijn.be
- **Oplombike**
  0476 07 32 72 – www.oplombike.be
- **Gastenhof Ter Lombeek – Roosdaal**
  054 24 57 23 – www.gastenhofterlombeek.be
- **Warandehof – Oetingen**
  04 77 63 61 67 – www.warandehof.be
- **Trionfo – Gaasbeek**
  0494 03 68 76 – www.trionfo.be

TAXI

- **Taxi Brend – Gooik:**
  0478 49 56 20 – info@d-drive.be
- **De Taximan – Ninove**
  0495 36 28 61 – info@detaximan.be


KRAEKELHOF






KREKELHOF







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