

Oud Antwerpen Feestzaal

IN ONZE FEESTZAAL BESCHIKKEN WIJ OVER ALLES WAT U NODIG HEEFT
VOOR EEN GESLAAGDE RECEPTIE, BABYBORREL, DOOPFEEST, COMMUNIE,
LENTEFEEST OF GEZELLIG FAMILIEFEEST.



KOFFIETAFEL

€ 22,00 P.P. ALL-IN GEDURENDE 2 UUR



4 verzorgde broodjes per persoon in een uitgebreid assortiment:
kaas, hesp, kippenwit, gerookte ham, tonijnsla, american, kip curry, krabsla

1 koffiekoek per persoon

Koffie, thee, fruitsap, plat en bruisend water

Alle andere dranken worden aan bartarief gerekend

Supplementen:

Dagsoep 3euro p.p.

Focacia met roomkaas, mierikswortel en gerookte zalm 3 euro p.p.

Ciabatta met kip, ei, Parmezaan en ceasardressing 3 euro p.p.

Baguette met Brie, walnoot en honing 3 euro p.p.

RECEPTIES

DUURTIJD: 2 UUR
PERSENEEL INBEGREPEN
ALLE PRIJZEN ZIJN BTW INCLUSIEF

**VOOR KINDEREN TOT 12 JAAR HEBBEN WIJ EEN APARTE
FORMULE MET KINDERCHAMPAGNE EN 3 HAPJES
AAN €10,00/KIND.**

**ONZE RECEPTIES KUNNEN STEEDS VERLENGD WORDEN EN DIT
VOOR DE MEERPRIJS VAN €8,50 P.P. PER UUR.**

€ 28,00 P.P.

RECEPTIE STANDAARD

A rato van 5 hapjes p.p. voorzien wij een
ruim assortiment van hapjes in rondgaande
bediening en dranken a volonté.

Bieren van het vat, Cava, huiswijn, frisdrank,
fruitsap

Hapjes in samenspraak met de chef

Prijs exclusief zaalforfait

€ 35,00 P.P.

RECEPTIE DELUXE

A rato van 8 hapjes p.p. voorzien wij een
ruim assortiment van hapjes in rondgaande
bediening en dranken a volonté.

Bieren van het vat, Cava, huiswijn, frisdrank,
fruitsap

Hapjes in samenspraak met de chef

Prijs exclusief zaalforfait





BARBECUES

DE ZALIGE ZOMERAVONDEN ZETTEN WE IN MET EEN
SPETTERENDE BARBECUE VOOR U EN UW GASTEN
VANAF MINSTENS 30 VOLWASSENEN!
BENT U ER KLAAR VOOR?

€ 35,00 P.P.

SPEELTUIN BBQ

Hamburger
BBQ worst
Gemarineerde kip
Scampis met limoen en look

Sauzen

Mayonaise
Ketchup
Cocktailsaus
Looksaus
BBQ saus

Salades

Tomatensalsa
Krieltjessalade
Louisiana
coleslaw
Ananassalsa
Quinoasalade

€ 42,00 P.P.

BBQ ROYAL

BBQ worst
Gemarineerde kip
Scampis met limoen en look
Entrecote
Spicy ribbs
Sardines

Sauzen

Mayonaise
Ketchup
Cocktailsaus
Looksaus
BBQ saus
Beef bath
Chimichurri

Salades

Tomatensalsa
Krieltjessalade
Louisiana
coleslaw
Ananassalsa
Quinoasalade
Ceasar salad
Tzatziki
Mango salsa

€ 46,00 P.P.

BBQ CHURRASCO

BBQ worst
Gemarineerde kip
Scampis met limoen en look
Entrecote
Spicy ribbs
Sardines
Picanha el trapo
Gevulde Dorade

Sauzen

Mayonaise
Ketchup
Cocktailsaus
Looksaus
BBQ saus
Beef bath
Chimichurri
Feta gember
yoghurt
Kruidenboter

Salades

Tomatensalsa
Krieltjessalade
Louisiana
coleslaw
Ananassalsa
Quinoasalade
Ceasar salad
Tzatziki
Mango salsa
Watermeloensala-
de met feta
Pico de gallo
Guacemole

Kinderen tot 12 jaar betalen slechts 50%
van de geselecteerde BBQformule.

U kan ook een ijsje of ijstaart bestellen aan € 7,80 p.p.
om na uw overheerlijke BBQ lekker te genieten van
een frisse afsluiter. Prijzen exclusief dranken tijdens
de maaltijd.



MENU'S

Prijzen exclusief zaalforfait

€ 45,50 P.P.

SPEELTUINMENU

Carpaccio van rundsfilet met Parmezaan en rucola

Of

Gravad lax van zalm met zure room,
mierikswortel en dille

Soep volgens seizoen

Steak met pepersaus of Bearnaise,
fris slaatje en frietjes

Of

Tongrolletjes Dugleré met mosseltjes,
grijze garnalen en Duchesse aardappelen

Dame blanche

Of

chocomouse

€ 58,50 P.P.

MOSSELMENU

Scheermessen met chili, look,
bladpeterselie en ponzu

Coquilles met curry, kokosmelk,
paksoy en mosselen

Cataplana van mosselen, chorizzo,
tomaat en lavas

Normandische tongrolletjes met mosselen,
citroen, tomaat en grijze garnalen

Dessert naar keuze



€ 52,50 P.P.

MENU MIEKE

Duo kaas- en garnaalkroket met fris slaatje en rouille mayo

Of

Tompouce van gegrilde aubergine, paprika, jonge
geitenkaas en geconfijte tomaat

Of

Vitello tonato

Soep volgens het seizoen

Calderade van kabeljauwhaas, tomaat
en geroosterde aardappel

Of

Haasje van Ibericovarken met bloemkool, romanescos,
savora mosterd en gratinaardappelen

Dessert naar keuze

€ 62,50 P.P.

MENU LOUKE

Ierse MOR oesters

Of

Tataki van zalm

Of

Ganzenleverterine met aardpeer en Port

Soep volgens seizoen

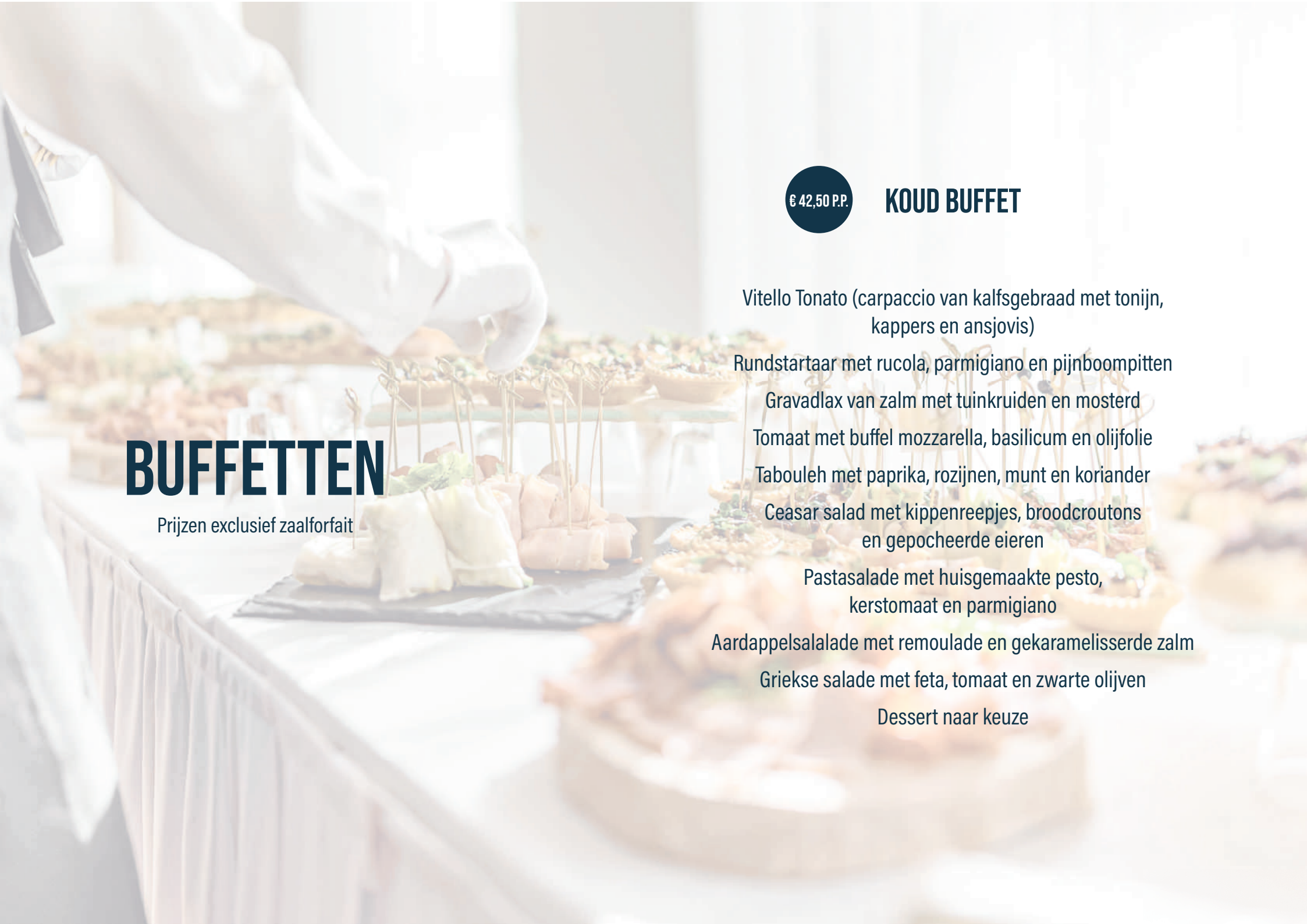
Vol au vent deluxe met parelhoen, kalfszwezerik,
Parijse champignons en Mouseline

Filet pur met markt verse groentjes,
Bearnaise of Bordelaise en kroketjes

Of

Zeebaarfilet met kippenkrunch, lamsoor,
geplette krieltjes met citroen

Dessert naar keuze



BUFFETTEN

Prijzen exclusief zaalforfait

€ 42,50 P.P.

KOUD BUFFET

Vitello Tonato (carpaccio van kalfsgebraad met tonijn, kappers en ansjovis)

Rundstartaar met rucola, parmigiano en pijnboompitten

Gravadlax van zalm met tuinkruiden en mosterd

Tomaat met buffel mozzarella, basilicum en olijfolie

Tabouleh met paprika, rozijnen, munt en koriander

Cesar salad met kippenreepjes, broodcroutons en gepocheerde eieren

Pastasalade met huisgemaakte pesto, kerstomaat en parmigiano

Aardappelsalade met remoulade en gekarameliserde zalm

Griekse salade met feta, tomaat en zwarte olijven

Dessert naar keuze

€ 52,50 P.P.

COMBINATIE BUFFET

HIERBIJ GENIET U EERST VAN EEN VOORGERECHT AAN TAFEL, WAARNA U VOOR HET HOOFDGERECHT KAN AANSLUITEN AAN HET BUFFET, ALS AFSLUITER VOORZIEN WE EEN DESSERT NAAR KEUZE UIT ONS ASSORTIMENT

VOORGERECHTEN

Scampistaarten met look, room, tomaat

Of

Tataki van zalm met ponzusaus

Of

Rundstartaar met Parmigiano, rucola, groene asperges en aceto Balsamico

HOOFDGERECHTEN

Stoofvlees met pied boeuf en witloof en frieten

Tongrolletjes met witte wijnsaus, tomaat, grijze garnalen en Duchesse aardappelen

Parelhoen met dragonroomsaus en tuingroenten

Pasta mista (degustatie van pasta's)

Varkensrug "Duroc" met Savora mosterd Romanesco en gratin

Dessert naar keuze



€ 62,00 P.P.

KOUD EN WARM BUFFET

KOUD BUFFET

Vitello Tonato (carpaccio van kalfsgebraad met tonijn, kappers en ansjovis)

Rundstartaar met rucola, parmigiano en pijnboompitten

Gravadlax van zalm met tuinkruiden en mosterd

Tomaat met buffel mozzarella, basilicum en olijfolie

Tataki van zalm met ponzusaus

WARM BUFFET

Tongrolletjes met witte wijnsaus, tomaat, grijze garnalen en Duchesse aardappelen

Parelhoen met dragonroomsaus, tuingroenten en kroketten

Pasta mista (degustatie van pasta's)

Varkensribbikes met honing, jalapeno en pinda

Rundssucade met bearnaise, fris slaatje en frietjes

DESSERT NAAR KEUZE

Tiramissu

Huisgemaakte chocolademousse

Bayerois van frambozen met coulis en munt

Panna cotta met passievrucht

Dame Blanche





DRANKFORMULES

**BIJ DE VERSCHILLENDE MAALTIJDFORMULES KAN U DRANKEN NEMEN AAN
DE À LA CARTE PRIJS, AF TE REKENEN PER CONSUMPTIE OF PER FLES.**

STOPGELD VOOR EIGEN FLESSEN: € 12,00/FLES.

**WIJ HEBBEN ECHTER OOK EEN ALL-IN DRANKENFORMULE
WIJ BIEDEN OOK 2 DRANKENFORMULES AAN GEDURENDE DE MAALTIJD**



DRANKENFORMULE DE WIJNSCHUUR

€25,00

Cava
2 glazen per persoon

Huiswijn wit en rood
1/2 fles per persoon

Water bruisend en niet bruisend
1/2 fles per persoon

Koffie of thee

Bieren van 't vat en frisdranken
à la carte verrekend

DRANKENFORMULE PAULA €39,50

Champagne
2 glazen per persoon

Wijn wit en rood
1/2 fles per persoon

Water bruisend en niet bruisend
1/2 fles per persoon

Koffie of thee

Bieren van 't vat en frisdranken
à la carte verrekend



ALGEMENE VOORWAARDEN

CAPACITEIT

Boardroom 20 pers
U-vorm 35 pers
Theaterstijl 50 pers
Schoolstijl 40 pers
Diner 60 pers
Walking dinner & buffet 90 pers
Receptie binnen 100 pers - buiten +100 personen

PRIJZEN

Huur zaal: 300 € inclusief vaste kosten
(poetsen, vuilnis afhandeling , gebruik materiaal)

Deze prijzen met catering zijn inclusief het materiaal en personeel. Mocht u een event hebben met een lager aantal personen - bv. lager dan 20 personen - dan kan u, indien gewenst, uw event nog altijd laten doorgaan in het restaurant. Indien er een halve dag volledig gebruik gewenst wordt, bedraagt de prijs 350€. Hierbij ook de optie waar er een tafel wordt aangeboden met koffie en thee (prijs verrekend per liter). Zo kunnen de gasten zelf koffie en thee nemen, aangezien het water reeds op tafel staat kan dit event zonder personeel, wat ook de prijs drukt.

VERSCHILLENDE MOGELIJKHEDEN

1. Receptie, walking dinner en B2B events

Mogelijkheden tot 100p

De zaal zal voorzien worden van hoge tafels met alle benodigdheden voor een receptie met of zonder hapjes.

2. Huwelijken en private dinners

Discreet en privé dineren tot 60p

Buiten onze standaardformules die wij serveren, kan u ook een aangepast menu laten samenstellen met aangepaste wijnen conform uw budget.

3. Koffietafel

Mogelijkheden tot 100p

In dit samenzijn ontstaat er vaak een gemoedelijke sfeer, waar familie en bekenden herinneringen kunnen ophalen en bijpraten. Eveneens een moment om naasten sterkte te wensen.

4. Babyborrels, lentefeesten en communies

Perfekte ruimte waar de kinderen en familie in een ongedwongen privé sfeer kunnen genieten zonder andere gasten te storen.

Een uiterst ruim terras met speeltuin voor de kinderen. Hier kunnen alle bovengenoemde events plaatsvinden.

5. Commerciële events

Strategische team meetings

Lezingen en voordrachten

Netwerk evenementen

Productvoorstellingen

Kamerconcerten

Recepties en diners

Incentives

Persconferenties

Brainstormsessies

Proeverijen

Commerciële korting: vanaf 3 events per maand - 4de event: -5%;
5de event: -10% en alles vanaf een 6de event: -20%

CONTACT

**WIJ STAAN ALLE DAGEN TER BESCHIKKING OM UW VRAGEN TE BEANTWOORDEN.
OUD ANTWERPEN IS OPEN VAN MAANDAG TOT EN MET ZONDAG, VAN 11.00 U TOT 22.00 U. ALLE DAGEN
BEHALVE DONDERDAG HEEFT U DE MOGELIJKHEID OM ONZE ZAAL TE KOMEN BEKIJKEN.
GELIEVE VOORAF EEN AFSpraak TE MAKEN.**

WIJ HOPEN U ALVAST SNEL TE MOGEN VERWELKOMEN.

JOHAN LOOS - OUD ANTWERPEN

**ELISALEI 55, 2930 BRASSCHAAT
+32 (0)496 61 27 81
FEESTZAAL@OUDANTWERPEN.BE**