

TROUWEN BIJ

tien

2024-2025



## Welkom bij eTien

Verliefd. Verloofd. En binnenkort... getrouwd!

Gefeliciteerd met jullie mooie plannen, en fijn dat je daarbij ook aan eTien denkt.

Om die bijzondere dag te vieren zijn jullie bij ons aan het juiste adres!

Onze missie is immers om een warm gevoel te geven vanaf onze eerste kennismaking, ondersteuning te bieden bij elke stap van de voorbereidingen om uiteindelijk dat unieke droomfeest tot in de puntjes uit te voeren.

Beleef samen met jullie gasten een onvergetelijke huwelijksdag bij eTien, met precies de invulling die jullie in gedachten hebben.

Deze brochure biedt een eerste blik op onze mogelijkheden. We gaan graag samen met jullie op zoek naar een formule die echt bij jullie past, en gaan zo voor een huwelijksfeest à la carte. Ontdek...

Algemeen bekeken



Avondfeest



Dansfeest



Receptie



Familielunch



Huwelijksceremonie



Decoratie & extra's



Menukaart



Hoe verloopt het verder?



Kapelstraat 8A, 2960 Brecht | 03 330 13 30 | [welkom@e-tien.be](mailto:welkom@e-tien.be) | [www.e-tien.be](http://www.e-tien.be)



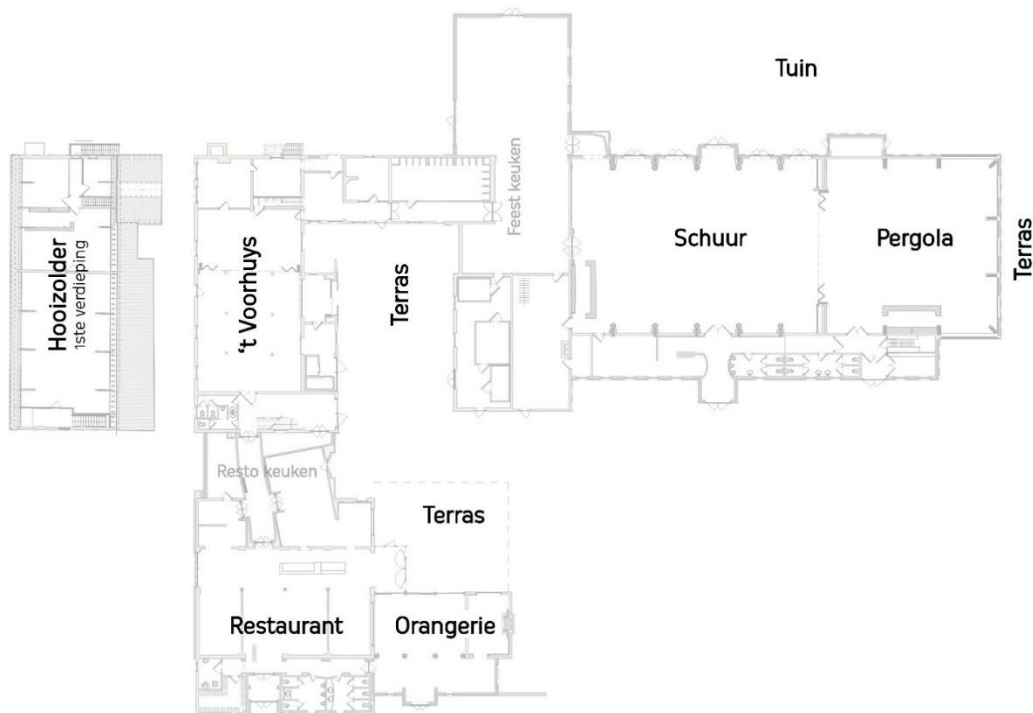
## ALGEMEEN BEKEKEN

### Onze zalen

eTien heeft verschillende sfeervolle locaties, elk met een eigen karakter en specifieke troeven! Bij mooi weer kan je gebruik maken van de tuinen of terrassen die bij de zaal van jouw keuze horen. Of je nu met een klein groepje of een groot gezelschap tot 400 personen bent, wij hebben de ideale zaal.

Elke locatie heeft een eigen ingang en sanitair, zodat je helemaal privé van jouw feest kan genieten.

De plattegrond biedt je een eerste beeld op onze locatie, maar een bezoek ter plaatse toont je pas echt alle mogelijkheden. Vraag ook zeker naar ons lookbook!





## Optie en reservatie

We noteren met veel plezier een vrijblijvende optie voor de zaal en datum van jullie voorkeur. Deze blijft geldig gedurende maximum 14 dagen.

Als jullie de zaal wensen vast te leggen, bevestigen we dit met een reservatieovereenkomst. We vragen om deze ondertekend terug te bezorgen. Ook wordt er bij reservatie een administratiwaarborg gevraagd, en voor de meeste zalen ook een reservatiwaarborg 6 maanden voor het feest. Uiteraard worden deze volledig in mindering gebracht op het eindfactuur.

De waarborgen zijn afhankelijk van de gereserveerde locatie en variëren van 250,00 tot 1500,00 euro.

## Handig om te weten

De prijzen in euro voor concepten en menu's in de brochure zijn telkens per persoon. De standaarddecoratie, bediening en btw zijn inbegrepen in deze tarieven. Ook de zaalhuur is inbegrepen als het verwachte aantal genodigden in lijn ligt met de zaalcapaciteit. Als dit aantal lager ligt of als er slechts beperkt eten wordt voorzien, kan er een extra zaalhuur worden aangerekend. Dit wordt steeds duidelijk vermeld in de offerte.

De tarieven zijn geldig tot december 2025, onder voorbehoud van onvoorziene prijsstijgingen van voedingswaren, dranken, bijkomende taksen van grondstoffen of belastingen van alle aard.

Indien gewenst voorzien wij gepersonaliseerde menukaarten. De prijs varieert afhankelijk van het aantal personen van 15,00 tot 75,00 euro, maar is reeds inbegrepen bij de all-in formule.

Kiezen jullie voor een huwelijksfeest met minimum 50 dinergasten? Dan mogen jullie als vroeg huwelijkscadeau aansluiten op een van onze maandelijkse Dinner & Dances! Op die manier kunnen jullie al eens ten volle kennismaken met de keuken van eTien, We verzorgen voor jullie een culinaire beleving waar je geniet van de topgerechtten uit onze brochure met uitgebreide buffetten. Als jullie dat wensen, kunnen jullie nadien ook een stapje op de dansvloer wagen!

Willen jullie dit moment delen met naaste familie of getuigen? Dat kan zeker! Jullie zelf krijgen het proefdiner met alles er op en er aan aangeboden door eTien. Als jullie graag enkele extra voorproevers uitnodigen, is dit zeker mogelijk voor een all-in prijs van € 75,00 per persoon. Reserveer zeker tijdig een tafel voor jouw gezelschap.

Spreek de stijl en de concepten van eTien jullie aan maar is de ligging niet ideaal of bekijken jullie toch graag wat extra graag wat extra opties? Ontdek dan ook zeker het aanbod van onze collega's van den Eyck in Kasterlee op [www.deneyck.be](http://www.deneyck.be).

Wij staan steeds klaar om je vragen te beantwoorden. Een telefoontje, een mailtje of liever een extra afspraak ter plaatse, dat kan altijd. We maken graag tijd voor jullie.



## AVONDFEEST

### Het aperitief

Tijdens het aperitief nemen jullie rustig de tijd om de gasten te ontvangen. Lekkere drankjes en vrijblijvend ook hapjes vormen een fijn begin van jullie feest.

Bij mooi weer verzorgen we het aperitief buiten.

### Aperitiefdranken

Op een mooi onthaalbuffet bieden we de gasten een aperitiefje aan. Doorlopend worden de glazen naar believen bijgevuld.

Voor de **bubbels** is er keuze uit :

- Cava Masia de la Luz (standaard)
- Prosecco Maschio dei Cavalieri (+ 10,00 per fles)
- Première Bulle Crémant de Limoux (+ 10,00 per fles)
- Champagne Lamotte brut (+ 20,00 per fles)

Verder voorzien we ook:

- Champagnebier Dame Jeanne
- Witte of rosé huiswijn
- Sinaasappelsap en vers appelsap
- Frisse mocktail

Bieren en frisdranken zijn steeds mogelijk op verzoek, zonder meerprijs.

Een leuke suggestie!

- Eigen signature cocktail (+ 9,50 per stuk)
- Gin & Tonic bar tijdens aperitief (+ 9,50 per stuk)



### Aperitiefhapjes

#### Hapjes op de tafels

- |  |      |
|--|------|
| - Borrelnootjes en olijven   | 2,50 |
| - Nacho's met guacamoledip   | 3,50 |
| - Groentehapjes met dip of tapenades met grissini of tapabordjes (1 keuze) | 4,00 |
| - Mix van groentehapjes, tapenades en tapabordjes                          | 5,00 |

#### Aperitiefhapjes in bediening naar keuze van de chef (variatie van 6)

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| - 3 koude en warme hapjes   | 10,00 |
| - 4 koude en warme hapjes   | 13,00 |
| - Aanvulling mini dagsoepje | 2,50  |



## Het diner

Na het aperitief worden de gasten door ons begeleid naar hun tafel. Vaak gebeurt dit op een hele eigen manier volgens een thema dat bij jullie past. Opteren jullie liever voor een ongedwongen formule zonder vaste plaatsen aan tafels? Dan is een walkingdinner een perfect alternatief.

De mogelijkheden voor het diner zijn eindeloos. Hier tonen we alvast enkele concepten en mogelijkheden. Eigen ideeën of andere wensen: we denken graag met jullie mee!

We werken steeds met verse en seizoensgebonden producten om een optimale kwaliteit te kunnen garanderen. Uiteraard houden we rekening met personen met allergieën of aangepaste voedingsregimes.

Wij helpen jullie graag bij het samenstellen van het menu!

## Dranken bij het diner

Witte, rosé en rode huiswijn in bediening

*Graag een andere wijn? Vraag naar onze suggesties.*

Waters op de tafels

Bieren en frisdranken steeds mogelijk op verzoek

Koffie en thee bij het dessert

### Drankenforfait - inbegrepen in all-in formule

- 4 uur (aperitief en beperkt diner, zonder dansfeest)	27,00
- 5 uur (aperitief en diner, zonder dansfeest)	31,00
- 9 uur (aperitief, diner en dansfeest)	42,00
- per extra uur	4,00

Dranken na verloop van het forfait worden verrekend volgens het werkelijke verbruik.

## Diner aan tafel

Je wil rustig genieten van een aan tafel bediend diner, of een combinatie van enkele gangen aan tafel bediend en een warm vis- en vleesbuffet als hoofdgerecht. Hier vind je de verschillende mogelijkheden.

Voor de gerechten verwijzen we graag naar de menukaart achteraan de brochure. 

De prijs van het menu is afhankelijk van het aantal gangen en de gekozen gerechten. Mogelijke + prijzen staan vermeld in de menukaart.

- Soep - hoofdgerecht	vanaf 41,00
- Voorgerecht - hoofdgerecht	vanaf 49,00
- Voorgerecht - soep - hoofdgerecht	vanaf 53,00
- Voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht	vanaf 63,00
- Voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht	vanaf 67,00
- Warm vis- en vleesbuffet i.p.v. hoofdgerecht aan tafel bediend	+ 12,00
- Sorbet als supplement	+ 5,00
- Warme maaltijd en dranken voor de fotograaf of muzikanten	49,00

Dranken voor externe DJ's worden verrekend naar verbruik.



## Buffetten

### *Foodcorners*

54,00 > 100 p. | 59,00 vanaf 70-100 p.

Kies drie verschillende foodcorners.

> 120 personen? Een extra foodcorner is mogelijk + 6,00

< 70 personen? We bespreken een aangepast aanbod samen.

#### **Piazza Italiana**

*3 x pasta*

Penne met pesto en prosciutto

Tagliatelle met scampi en tomaat-mascarpone

Veggie medaglione volgens seizoen

Parmezaan, olijfolie, ciabatta en focaccia

*Miniaturen (+ 3,00)*

Insalata caprese - Gedroogde ham en meloen

Rundscarpaccio - Vitello tonato

#### **Viva España**

Paellapan - Gamba's a la plancha

Calamares a la romana - Albondigas

Patatas bravas

#### **Viva la feta**

Griekse fetasalade - Moussaka

Zeebaars op vel met look, limoen en risoni

Souvlaki met lamsvlees, tijm en paprika

Tzatziki, tarama en gegrild flatbread

#### **Pokebowls**

*Basis*

Rijst - quinoa - sla

*Groentjes*

Avocado - wortel - komkommer - wakame -

edamame - rode biet - tomaat - maïs -

jalapeños - rode ui

*Proteïne*

Gemarineerde zalm - krokante scampi -

chili chicken - gekruide tofu

*Toppings*

Crispy ui - lente-ui - sesamzaad - geroosterde

pijnboompitten - crushed wasabi noten -

cashewnoten - koriander - crushed nacho

*Dressings*

Sriracha mayo - sweet chili - guacamole -

wasabi mayo - yuzu

#### **Hola Mexicana**

Rijkelijk gevulde tortilla

"Pollo Loco" en "Mexican Madness"

Pico de gallo en zure room

Chili con carne

Tex Mex aardappeltjes

#### **Wok away**

*Wokbowls*

Kip - nasi - wokgroentjes - hoisin - koriander

Scampi - mie - wokgroentjes - oystersaus - wasabi

*Sushibar (+ 6,00)*

#### **Stars & Stripes**

Haute dog - merguez - coleslaw - pittige paprika

Buffalo chicken wings - Spareribs van de grill

Angus burger - bacon - cheese

Spicy wedges - Onion rings - Maïskolf

#### **Seafood party (+ 3,00)**

Gestoomde zalm met garnituur

Variatie van gerookte vissen

Mini tomaatjes Monegask

Saladbar met koude groenten en sauzen

Tongschar met kruidenpuree en mosterdsausje

#### **Echt Vlaams (+ 3,00)**

Kabeljauw met groene groentjes

*Aan buffet of butcher's plates*

Stoofpotje van de chef

Varkenshaasje - Filet pur

Warme seizoensgroenten, sauzen

en aardappelgarnituren

#### **Grill (+ 3,00)**

Zalmpapillot met fijne groenten

Kipbrazade - Buikspek - Filet pur

Gegrilde groentjes - warme sauzen - krieltjes

Kleurrijke saladbar



## *Klassiek buffet*

58,50 > 100 p. | 63,50 vanaf 50-100 p.

### **Koud buffet**

Gestoomde zalm in z'n geheel  
Zacht gerookte heilbot, forel en zalm  
Divers gevulde eitjes en tomaatjes  
Cocktail van grijze Noordzeegarnalen  
Rundscarpaccio - Vitello tonato  
Salade met mango en gerookte eend  
Gedroogde ham met meloen  
Saladbar, koude sauzen en broodjesassortiment

### **Soepbuffet**

Twee soepen naar keuze

--

### **Warm vis- en vleesbuffet**

#### *Visbordjes*

Kabeljauw met peultjespuree en blanke botersaus  
Scampi met fijne groentjes en pasta

#### *Aan buffet of op butcher's plates*

Hoevekipfilet - Varkenshaas - Filet pur

Variatie van warme seizoensgroenten, sauzen en aardappelgarnituren

*50-80 personen: 4 warme gerechten | > 80 personen: 5 warme gerechten*

## *Gastronomisch buffet*

62,00 > 100 p. | 67,00 vanaf 50-100 p.

### **Miniaturen van voorgerechten (3 p.p.)**

Cocktail van grijze Noordzeegarnaaltjes  
Zalmtataki met zoete mosterddressing  
Slaatje met scampi en mango  
Vitello tonato  
Carpaccio van Holsteinrund met basilicum en parmigiano

--

### **Soep naar keuze aan tafel bediend**

--

### **Gastronomisch warm vis- en vleesbuffet**

#### *Visbordjes*

Gemarineerde zalm met mosterd en kruidenpuree  
Dorade met gamba en risotto

#### *Aan buffet of op butcher's plates*

Varkenshaas Norbel - Parelhoenfilet - Filet pur

Variatie van warme seizoensgroentjes, sauzen en aardappelgarnituren

*50-80 personen: 4 warme gerechten | > 80 personen: 5 warme gerechten*





### Op de grill

Scampibrochette gemarineerd met groene kruiden  
Vispapillot "catch of the day"

Spareribs

Gemarineerde kippendij

Barbecueworst

Varkenshaasje / Buikspek (1 keuze)

Entrecote / côte à l'os / filet pur (1 keuze)

Peperroom - Champignonroom

Gegrilde groentjes

Gekruide krielen

### Kleurrijke saladbar

Gemengde salades en rauwkost

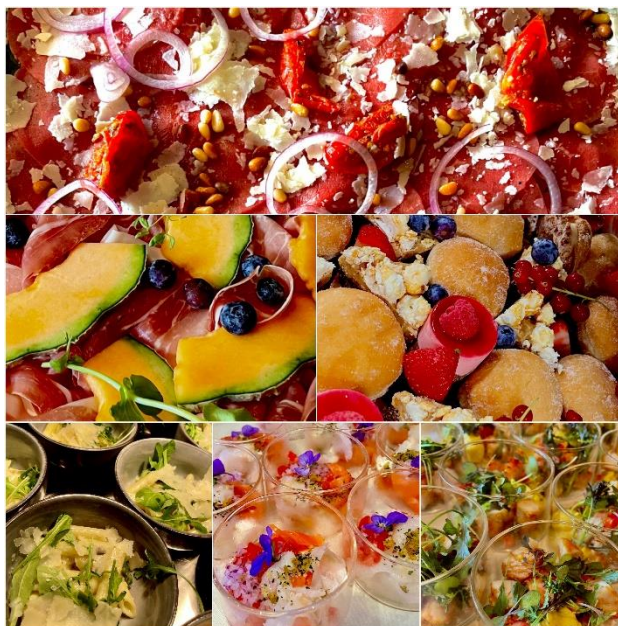
Variatie van koude sauzen en vinaigrettes

Broodjesassortiment

Zin in aperitiefhapjes of een voorgerechtje van de barbecue?

We denken graag met jullie mee.

Kleiner gezelschap? We bespreken een aangepast aanbod samen.





## Diner om te delen

Met ons diner om te delen bieden we een eigentijdse, losse en erg gevarieerde formule aan.

In verschillende gangen worden gerechten om te delen aan tafel geserveerd, allemaal speels gepresenteerd met verse seizoensproducten.

Starten doen we met verschillende warme proevertjes en een seizoenssoepje. Daarna volgt een tussengerechtje als aanvulling. Het hoofdgerecht bestaat uit een visgerecht, vleesgerecht en een stoofpotje, aangevuld met gepaste side dishes, saladbowl en aardappelgarnituur.

Jullie gasten delen de gerechtjes. Dat zorgt voor een gezellige sfeer en leuke babbel aan tafel, zelfs bij gasten die elkaar niet zo goed kennen!

Het menu kan aangevuld worden met een dessertformule naar keuze.

### *Voorbeeldmenu*

#### **Aan tafel geserveerd**

Gemarineerde zalm-tataki met oosterse smaakmakers  
Vitello tonato - Burratina met kleurrijke tomaatjes en pesto  
Soepje van de dag  
Houthakkersbrood

Schelvis met tomaat-crevette salsa en beurre blanc  
Tagliata van Holstein met parmezaan en balsamico  
Oosterse kip met krokante groentjes en mie  
Salad bowl - Gepofte krieltjes

Sharing menu

vanaf 60,00

We bespreken het menu graag samen met jullie. De prijs kan variëren afhankelijk van de gekozen gerechten.





## Walk & Dine

Een meer casual maar stijlvolle formule, waar de gasten niet de hele avond op dezelfde stoel aan dezelfde tafel hoeven te zitten. Zitplaatsen aan lage tafels in combinatie met barkrukken aan statafels zorgen er voor dat iedereen comfortabel kan zitten, maar ook gezellig kan circuleren.

We stellen met jullie een seizoensgebonden menu samen, dat geserveerd wordt op kleine bordjes in bediening. Elke gast krijgt zo een mooie variatie van koude voorgerechtjes, soepjes en warme vis- en vleesgerechtjes.

Het menu kan aangevuld worden met een dessertformule naar keuze.

### Voorbeeldmenu

#### Mini starters

Tataki van oosters gemarineerde zalm  
Burratina met romatomaat, rucola en balsamico  
Kalfstartaar met kruidige dragonmayo en sjalotparels

-

#### Soepglaasjes

Velouté en consommé van het moment

-

#### Visbordjes

Zeewolf met kruidenpuree en mosterdsausje  
Scampi met couscous en curry olie

-

#### Butcher's plates

Gelakt buikspek met savooipuree en pickles  
Holsteinrund met bearnaise, gegrilde groentjes en pont neuf

- |  |       |
|--|-------|
| - 6 gerechten (2 koud - soep - 3 warm) | 56,00 |
| - 7 gerechten (3 koud - soep - 3 warm) | 62,00 |
| - 8 gerechten (3 koud - soep - 4 warm) | 72,00 |

De prijs van het menu kan variëren afhankelijk van de gekozen gerechten.





## Zoete afsluiters

- **Dessert aan tafel bediend** 13,50  
Dessertpalletje van de patissier of chocoladeproeverij
  
- **Sharing sweets op tafel** 13,50  
Ruime variatie van miniatuuressertjes om te delen  
(4 miniaturen p.p., variatie van 6 verschillende)
  
- **Crêperie** 14,00  
Gebakken flensjes - vanille ijs - warme chocolade - kriecken -  
gekarameliseerde appeltjes - suiker - advocaat - chocolademousse
  
- **Dessertbuffet met schepijs** 17,50  
Schepijs (3 smaken) - warme chocoladesaus - vruchtencoulis - room  
Verse vruchtensalade  
Ruime variatie van miniatuuressertjes\*  
Ijstaart pièce montée in plaats van schepijs + 3,00  
Huwelijkstaart à la carte door patissier Bossuyt en schepijs + 6,00
  
- \* **Voorbeeldaanbod miniatuuressertjes**  
Trio van chocolademousse, tiramisu met speculaas, saffraanrijst, panna cotta met framboos, cheesecake met karamel en chocolade, roomsoesjes, brownie met noten en misérable
  
- **Mogelijke aanvullingen bij de miniaturen (supplement per extra keuze)**  
Crème brûlée + 1,00  
Mini vruchten- of aardbeitaartjes + 2,00
  
- **Mogelijke aanvullingen bij het dessertbuffet (supplement per extra keuze)**  
Gebakken flensjes + 3,00  
Sabayon + 2,50  
Chocoladefontein met fruitspiezen en marshmallows (minimum 50 p.) + 5,00  
Gevarieerde kazentafel met garnituren (40 gram) + 4,00





## DANSFEEST

### Dranken tijdens het dansfeest

Komen er nog extra gasten na het diner? Dan worden zij ook ontvangen met een aperitiefje en kunnen ze aansluitend mee genieten, eventueel van het dessertbuffet maar zeker van het dansfeest.

Tijdens het dansfeest worden dranken in bediening geserveerd, maar kunnen de gasten ook steeds aan de bar terecht.

Cava Masia de la Luz - Witte, rosé en rode huiswijn

Bieren, frisdranken en warme dranken

Sterke dranken zijn niet inbegrepen in de prijzen en worden standaard niet geschonken.

#### Drankenforfait (enkel dansfeest)

- |  |       |
|--|-------|
| - 6 uur (laatavondgasten - geen diner) | 35,00 |
| - per extra uur                        | 4,00  |

Dranken na verloop van het forfait worden verrekend volgens het werkelijke verbruik

### Nachthapjes

Na middernacht zorgen we steeds dat de gasten opnieuw kunnen gaan snoepen van het resterende van het dessertbuffet.

Maar ook een extra nachthapje is een fijne aanvulling!

De nachthapjes en nachtbuffetten zijn niet maaltijdvervangend.

#### Nachthapjes in bediening

- |  |      |
|--|------|
| - Frietjes met mayonaise                 | 4,00 |
| - Bourgondische bitterballen met mosterd | 5,00 |
| - Variatie van bittergarnituren          | 5,00 |
| - Mini sandwiches met kaas en ham        | 5,00 |
| - Verse mini hamburgers                  | 7,00 |



#### Nachtbuffet

- |  |       |
|--|-------|
| - Kazentafel (40 gram p.p.)  | 4,00  |
| - Mediterraans tapabuffet (calamares, albondigas, kipvleugeltjes, patatas bravas, rauwe ham en manchego) | 11,50 |

Interesse in een uitgebreidere hapjesformule tijdens het dansfeest? Raadpleeg dan onze brochure "Dansen bij eTien".



## Music Maestro

Het dansfeest komt pas echt op gang met een excellente DJ. Onze huis-DJ zorgt met veel enthousiasme voor een gezellig gevulde dansvloer tot in de vroege uurtjes tot maximum 04.00 uur.

Uiteraard volgt hij jullie muzikale voorkeuren, en is er steeds de kans om hem op voorhand te ontmoeten.

Liever een eigen DJ? Dat is geen probleem. De DJ kan indien gewenst gebruik maken van onze muziek- en lichtinstallatie. Specificaties zijn steeds verkrijgbaar op verzoek.

### Tarieven voor muziek

- DJ van het huis tot 03.00 uur	750,00
- Extra uur	100,00
- Gebruik muziek- en lichtinstallatie door uw DJ (indien gewenst)	295,00

Voorkeur voor live muziek? Vraag naar onze suggesties.





## ALL-IN FORMULE

Eén prijs per persoon, alles inbegrepen met een mooie korting.

### Op week- of vrijdagavond of op zaterdagavond van begin november tot Pasen

Vanaf 50 personen	121,00
Vanaf 80 personen	119,00
Vanaf 110 personen	117,00
Vanaf 140 personen	115,00
Vanaf 170 personen	113,00
Vanaf 200 personen	111,00

### Op zaterdagavond van vanaf Pasen tot eind oktober

Vanaf 50 personen	133,00
Vanaf 80 personen	131,00
Vanaf 110 personen	129,00
Vanaf 140 personen	127,00
Vanaf 170 personen	125,00
Vanaf 200 personen	123,00

### Wat is er inbegrepen?

- Drankenforfait van 9 uur (+ 4,00 per extra schenkuur)
- Hapjesmenu, diner en dessertbuffet naar keuze ter waarde van 80,00 euro.  
(Menuprijs hoger? Dan wordt dit supplementair verrekend in de all-in prijs.)
- Nachthapje frietjes met mayonaise
- DJ van het huis (tot maximum 04.00 uur) of gebruik van onze geluidsinstallatie door je eigen DJ
- Gepersonaliseerde menukaarten
- Standaard tafeldecoratie

De all-in prijzen kunnen variëren afhankelijk van de menukeuze, aantal schenkuren, gekozen supplementen, ... De korting blijft echter steeds dezelfde!  
Voor kinderen jonger dan 16 jaar hebben we aangepaste tarieven.

Wij berekenen de all-in prijs voor jullie gekozen formule graag in een offerte op maat.



## DRINK & DANCE

### Onthaal om 20.00 uur

Cava - champagnebier - cocktail - mocktail - fruitsap

Fingerfood op de tafels

*crackers met aiolidip - flatbread met hummus - gemarineerde olijven*

### Dansfeest om 21.00 uur

Cava - Huiswijnen - Bieren - Frisdranken - Koffie - Thee

Partyhapjes in bediening (4 p.p.)

*quesadilla - calamares met limoenmayo*

*verse mini hamburger - kipspies met tzatziki - tex mex empanada*

Nachthapje

*bourgondische bitterbal en frietjes met mayonaise OF patatas bravas met pulled chicken*

### Muziek & meer

Dansfeest met huis-DJ of eigen DJ

Setting met statafels en barkrukjes

Standaard decoratie met veldbloemetjes en kaarsjes

### All-in prijzen voor hapjes, dranken en muziek tot 02.00 uur

#### Op week- of vrijdagavond

Zaalhuur inbegrepen (vanaf 50 gasten)

+ 50 personen € 72,00 | + 100 personen € 69,00 | + 200 personen € 66,00

#### Op zaterdagavond

Eventuele zaalhuur afhankelijk van de periode en locatie

+ 50 personen € 81,00 | + 100 personen € 78,00 | + 200 personen € 75,00

Voor extraatjes, aanpassingen of uitbreidingen verwijzen we graag naar onze brochure  
"Dansen bij eTien"





## RECEPTIE

Nodigen jullie een deel van de gasten graag uit voor een aparte receptie? Dan klinken jullie samen met hen in een mooi aangeklede zaal of tuin, op jullie huwelijk. Voor een receptie houden we rekening met een standaard duurtijd van twee uur.

Wij voorzien hoge tafels met barkrukjes en een aantal zitplaatsen.

### Receptiedranken

De prijs van het drankenarrangement is afhankelijk van de keuze voor de bubbels.

Voor 2 schenkuren (incl. 30 minuten uitloop)

- Cava Masia de la Luz brut	18,00
- Prosecco Maschio dei Cavalieri	20,00
- Crémant de Limoux Première Bulle	20,00
- Champagne Lamotte Brut	29,00

Verder voorzien we ook:

- Champagnebier Dame Jeanne
- Witte, rosé en rode huiswijn
- Bieren
- Sinaasappelsap & vers appelsap
- Waters en frisdranken
- Warme dranken op verzoek

### Receptiehapjes

### Tafelgarnituren

Bij aanvang van de receptie staan deze hapjes alvast klaar op de tafels.

#### Hapjes op de tafels

- Borrelnootjes en olijven	2,50
- Nacho's met guacamoledip	3,50
- Groentehapjes met dip of tapenades met grissini of tapabordjes (1 keuze)	4,00
- Mix van groentehapjes, tapenades en tapabordjes	5,00

### Hapjes in bediening

Onze chef zorgt voor een mooi en gevarieerd hapjesassortiment met de ingrediënten van het seizoen. Tijdens de receptie worden er zowel koude als warme aperitiefhapjes geserveerd.

#### Receptiehapjes naar keuze van de chef

- 6 hapjes (3 koude en 3 warme per persoon - variatie van 8)	18,00
- 8 hapjes (4 koude en 4 warme per persoon - variatie van 10)	24,00
- 10 hapjes (5 koude en 5 warme per persoon - variatie van 12)	30,00



## Mogelijke aanvullingen

### In bediening

- Mini dagsoepje 2,50
- Oesters (1,5 p.p.) bedeed door onze oesterman (seizoen) 8,00

### In buffetvorm

- Kazentafel met een assortiment zachte, halfzachte en harde kazen 7,00
- Oesterbar (2 p.p.) met garnituren (seizoen) 10,00
- Divers belegde tapabroodjes en wraps (3 p.p.) 9,00
- Buffetje van de visser (gerookte vissen, grijze garnalen, oesters, jenever) 17,00

### Zoeternijen (op verzoek in combinatie met een koffie- en theebuffet)

- Koekjes en pralines 2,50
- IJshoorntjes in bediening 3,00
- Sweet fingerfood (marshmallows, spekjes, koekjes, cuberdons, ...) 4,50
- Dessertminiaturen uit eigen patisserie (2 p.p.) 6,00





## FAMILIELUNCH

Tussen de plechtigheden en het feest zorgen wij graag voor het onthaal van de familie en suite.

Enkel drankjes, een zoet tussendoortje of een broodjeslunch? Het kan allemaal! Onderstaande arrangementen zijn telkens voor 2 schenkuren, inclusief de vermelde dranken. Andere dranken worden verrekend volgens het werkelijke verbruik.

Op zoek naar iets anders? Laat het ons weten, we denken graag mee.

### *Broodjeslunch*

22,50

#### **Divers belegde kleine broodjes en mini wraps (4 p.p.)**

Wrap - gerookte zalm - kruidenkaas

Smoske - kaas of ham

Tapabroodjes

*tomaat, mozzarella en pesto*

*martino*

*kip curry*

Soepje van de dag (+ 5,00)

*Voor de kinderen (optioneel)*

Mini sandwiches - kaas - hespenworst - choco

Koffie- en theebuffet

Bru waters, vruchtensappen en frisdranken

### *Luxe broodjeslunch*

26,50

#### **Divers belegde mini broodjes (4 p.p.)**

Bagel - gerookte zalm - komkommer - dille

Waldkorn - brie - vijgencompote - zwarte peper - cresson

Focaccia - gegrilde groenten - geitenkaas - honingmosterd

Rosbief - truffelmayo - rucola - pijnboompit

Pastrami - tomatensalsa - ijsbergsla

Soepje van de dag (+ 5,00)

*Voor de kinderen (optioneel)*

Mini sandwiches - kaas - hespenworst - choco

Koffie- en theebuffet

Bru waters, vruchtensappen en frisdranken

## HUWELIJKSCEREMONIE

Ja zeggen tegen elkaar in een romantische intieme setting in de nabijheid van jullie naaste vrienden en familie. Mooier kan het niet zijn!

Wij zorgen voor de gewenste opstelling (bij mooi weer natuurlijk buiten in een van onze tuinen), een professionele geluidsinstallatie met 1 micro (binnen) en een lezeaar of tafel voor de sprekers met bloemvaasjes. Alles staat klaar, zodat de ceremoniespreker van jullie keuze voor een onvergetelijke huwelijksinzegening kan zorgen.

Voor het verzorgen van de praktische schikkingen en het voorbehouden van de locatie wordt een vaste prijs aangerekend.

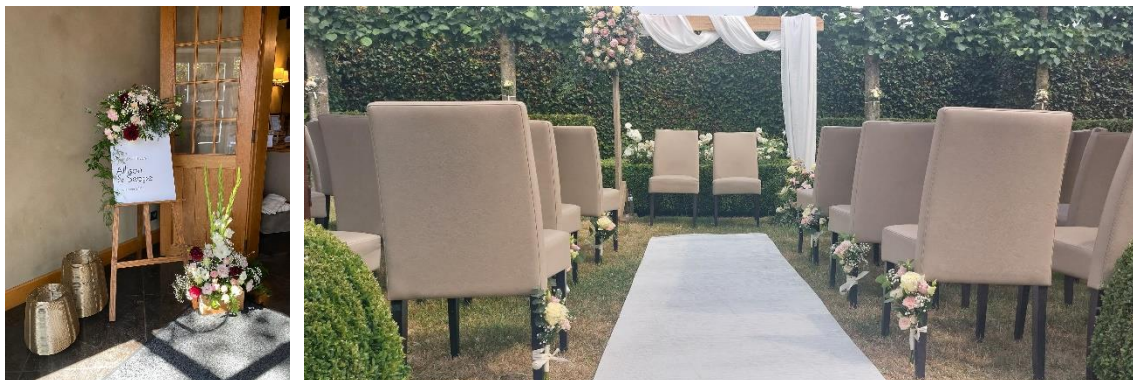
- < 50 personen: 575,00
- > 50 personen: 725,00

Het gebruik van de geluidsinstallatie binnen is inbegrepen in deze prijs. Voor een geluidsinstallatie met micro's en boxen buiten bedraagt de prijs € 70,00.

Extra decoratie? Je mag hier zeker zelf voor zorgen, maar we kunnen zeker ook onze partner Dreamparty aanbevelen. We zorgen ook graag voor een rode (+ 6,00/m) of witte (+ 10,00/m) loper in de middengang.

Werk je met eigen materialen of een eigen partner, dan bespreken we graag samen de praktische afspraken rond opbouw en afbraak.

Heb je voorkeur voor live muziek of professionele begeleiding voor het geluid bij de ceremonie? Dan raden we je graag een van onze muzikale partners aan. Vraag gerust naar onze contacten.





## DECORATIE & EXTRA'S

Meer dan ooit staan sfeer en beleving centraal bij een feest, en gepaste decoratie maakt hier een belangrijk deel van uit. In onze prijzen is een standaard tafel- en zaaldecoratie inbegrepen. Wij zorgen voor ovale of ronde tafels met licht tafellinnen of natuureiken hoge tafels.

Voor de bloemdecoratie bieden we jullie verschillende pakketten aan.

- **Basic chic - inbegrepen**

Per 6 personen voorzien we een bloemvaasje met gemengde veldbloemetjes of een potje met een grotere bloem op de tafels. Op de eretafel komen grotere bloemstukken of meerdere vaasjes in dezelfde stijl. We volgen het seizoen, de stijl van het moment en de creativiteit van onze vaste bloemenpartner **Plantaardig**.

- **Bloemen à la carte - + 1,50 per persoon**

Opnieuw voorzien we per 6 personen een bloemvaasje met gemengde bloemetjes en grotere bloemstukken op de eretafel, maar jullie kunnen **zelf bepalen** welke kleuren, bloemen of stijl jullie op de tafels willen zien verschijnen. Dit gepersonaliseerde pakket kan besproken worden met bloemenpartner Plantaardig.

- **Fleurs de luxe - prijs op maat**

Voor een volledig luxueus bloemenconcept verwijzen we jullie graag naar onze decoratiepartners Plantaardig of Dream Party. Zij stellen graag al hun creativiteit en passie ter beschikking om een prachtig droomdecor te creëren.

Zorgen jullie graag zelf voor extra decoratie? Vraag dan zeker naar de voorwaarden voor opbouw en afbraak ter plaatse.

Ook menukaarten verzorgen wij graag, opnieuw met een persoonlijk tintje zoals een foto, een logo of een kleurencombinatie. De prijs varieert afhankelijk van het aantal personen van 15,00 tot 75,00 euro, maar is reeds inbegrepen bij de all-in formule.

Een mooi aandenken aan je feest meegeven met je gasten in de vorm van een foto is altijd een aanrader. Boek je photobooth van partner Fotofox voor 550,00. Wij regelen de reservatie, zij de personalisatie.





## MENU A LA CARTE

In onze menukaart vinden jullie heel wat inspiratie voor het samenstellen van het menu. We denken graag creatief mee om tot jullie ideale feestmenu te komen!

Andere suggesties zijn steeds mogelijk.

Gerechten zonder prijsaanduiding zijn inbegrepen in de menuprijzen van de brochure. Staat er een + vermeld, dan komt deze prijs supplementair bij de menuprijs.

### Signatuurvoorgerechten

- Vikingtaartje met gerookte forel, rode zalm, koningskrab en basilicum
- Tataki van gemarineerde zalm met kruidige smaakmakers
- Kruimeltaartje met trio van zalm en kruidige toetsen
- Tartaar van Sint Jakobsnootjes, mousse van tuinboon en munt
- Gegrilde tonijn met gemarineerde groentjes, wakame en oosterse smaakmakers
- Texturen van eend en kwartel op gekarameliseerd bladerdeeg
- Carpaccio van Holsteinrund met basilicumtapenade en parmigiano reggiano
- Vitello tonato met appelkappers, olijfparsels en rucola
- Tartaar van Charolaisrund op wijze van de chef
- Zoete en zilte smaken van eend met pandan spekkook
- Carpaccio van tomaat, courgette en mozzarella met witte balsamico en basilicum
- Slaatje met feta, gepofte paprika, komkommer en gemarineerde groentjes
- Gelakte springrolls met mango en soja

### Trilogie van mini voorgerechten + 3,00

Deze voorgerechten kunnen per drie gecombineerd worden tot een proevertjesassortiment aan tafel bediend. Ook zijn deze gerechtjes te combineren in onze Walk & Dine formule of als keuze voor het Gastronomisch Buffet!

- Zalmtataki met dille en zoete mosterddressing
- Tataki van gemarineerde tonijn met soja, wasabi en sesam
- Gerookte zalm met forelmousse
- Vikingtaartje met gerookte forel en rode zalm
- Salade niçoise
- Cocktail van grijze Noordzeegarnaaltjes
- Slaatje met scampi en mango
- Vitello tonato
- Carpaccio van Holsteinrund met basilicum en parmigiano
- San Daniele ham met cavaillon
- Trilogie van eend
- Wildpaté met notenbrood en confit van rood fruit (seizoen)
- Rundstartaar met kruidige smaakmakers en picklesalsa
- Gerookte kip met tabouleh, munt en currydressing
- Insalata caprese met groene pesto
- Mini dagsoepje



## Soepen

- **Groentesoep naar keuze**  
Tomaat - witloof - broccoli - prei - tuinkers - venkel - pompoen -  
(groene) asperge - knolselder - ...
- **Garnituur naar keuze**  
Zalmsnippers - gerookte paling - chorizo - snippers pata negra + 0,50  
Grijze garnalen + 2,00
- **Feestsoepen**
- Velouté Agnes Sorel + 1,00
- Kleurrijk garnituur opgegoten met heldere consommé + 1,00
- Fazantenvelouté met gerookte kwartel + 2,00
- Bisque van grijze garnaaltjes + 3,00

## Warme tussengerechten (geserveerd als warm voorgerecht + 2,50)

- Kabeljauwhaasje met peultjespuree, groene groentjes en mousseline
- Schelvisfilet met bintjes en prei, grijze garnaaltjes en witte wijnsaus
- Gebakken zeebaarsfilet met risotto en ratatouille
- Krokante goudbrasem met spekpuree en sabayon van tripel
- Gemarineerde zalmhaas met groene asperges en beurre blanc
- Gebakken scampi ajvar met gepofte paprika en witte selder
- Halve kreeft gegrild met kruidenboter + 12,00

## Signatuurhoofdgerechten

- Kabeljauwbowl met seizoensgroentjes en mousseline
- Zalmbowl met groene risotto en espuma van witte wijn
- Gevulde tongschar met oosterse kreeftensaus en jonge groentjes
- Zeebaarsfilet met blanke boter, gegrilde groentjes en gepofte kriel
- Gevulde kalkoenfilet met tapenade van zontomaatjes en pancetta
- Filet van hoevekip met mediterrane groentetatin en gebonden jus
- Eendenborstfilet met mandarine napoléon en babyappelsientjes
- Duroc varkenshaasje en z'n gekonfijt spek, truffelgratin en jus
- Duet van ossenhaas en varkenshaasje met klassieke garnituren
- Melkkalkfoteletjes met kleurige groenten, bintjesgratin en jus met morilles + 4,00
- Zacht gegaarde kalfsfilet of entrecote met gratin van eekhoortjesbrood  
en lichte jus + 4,00
- Holstein runderhaas met jonge groenten, ganzenlever en portoboter + 4,00
- Zacht gebraden lamskroon, jus met lavendel en rozemarijnkrieltjes + 5,00
- Cannelloni van courgette gevuld met spinazie en mascarpone en bintjespuree
- Groentetajine met honing en marokkaanse kruiden
- Mezzelune met parmezaan, rucola en zontomaat en tomaat-mascarponesaus



## Hoofdgerechtenbuffet

Combineer de visgerechten met het vlees van jullie voorkeur met een saus en aardappel- of pastagarnituur naar keuze. Voor passende seizoensgebonden groentjes zorgt onze chef.

Voor hoofdgerechten **in buffetvorm** raden we volgende aantallen aan:

- 4 gerechten vanaf 40 personen
- 5 gerechten vanaf 80 personen
- 6 gerechten vanaf 120 personen

Wij adviseren jullie graag bij het maken van de keuzes! Vraag naar onze vegetarische suggesties.

### Vis

gepresenteerd in visbokaaltjes

- Schartrongrolletjes op Normandische wijze met bintjespuree en grijze garnalen
- Schelvisfilet met spinaziepuree en witte wijnsaus
- Doradefilet met mediterrane getinte risotto
- Zalmfilet met puree van zongedroogde tomaatjes en blanke botersaus
- Kabeljauwhaas met preipuree en tuinkruidensaus
- Roodbaarsfilet met venkelpuree en zontomaat
- Zeewolf op prei met mosterdsausje en lookgamba
- Zeebaars op vel met look, limoen en kritharaki
- Pasta met scampi, groentjes en rode curry
- Pladijsfilet met puree van spinazie, bisque van garnalen en dragonolie
- Paling in't groen met mini krieltjes

### Vlees

aan buffet versneden of op butcher's plates

- Hoevekipfilet - Gentse waterzooi - Gevulde kalkoenfilet
- Rundsstoofvlees - Kalfsstoeverij
- Eendenborstfilet - Parelhoenfilet
- Varkenshaas - Koteletjes van melkbig
- Varkenshaas of varkenskroon Duroc d'Olive + 2,00
- Filet pur van ronds of kalfs + 2,00
- Kalfskroon - Kalfsrug + 3,00
- Lamskroon - Lamsfilet + 4,00
- Stoeverij Sint Hubertus (seizoen)
- Everfilet - Fazant (seizoen) + 2,00
- Hertenkalkkroon (seizoen) + 4,00
- Hertenfilet - Haasfilet (seizoen) + 4,00





## Voor de kinderen

### Voorgerecht

Kaas- of garnaalkroketje met slagarnituur

OF

Gebakken kibbeling met verse tartaar

OF

Shakerbeker met tomaat, komkommer, mozzarella en ham

--

### Soep

Tomatensoep met balletjes (of soep menu volwassenen)

--

### Hoofdgerecht

Gepaneerd visje met tartaar en verse frietjes

OF

Koninginnehapje met fijne frietjes en krokant slaatje

OF

Kipspiesje met appelmoes of champignonroomsaus en frietjes

OF

Hamburger met frietjes

--

### Dessert

Kinderijsje of meesmullen van het dessertbuffet

Soep - hoofdgerecht - dessert

27,00

Voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

32,00

Voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert

35,00

Leeg bordje om mee te proeven  
gratis (enkel mogelijk van 0 tot 2 jaar)

**\* Maximum 2 keuzes per gang**

Mee genieten van de buffetten

0 tot 2 jaar - gratis

3 tot 5 jaar - 27,00

6 tot 11 jaar - 32,00

12 tot 16 jaar - 40,00

Drankenforfait

0 tot 2 jaar - gratis

3 tot 5 jaar - 10,00

6 tot 11 jaar - 14,00

12 tot 16 jaar - 20,00



## HOE VERLOOPT HET VERDER?

Voor jullie grote dag moet er heel wat geregeld worden. Met deze checklist geven we graag mee wat er wanneer voor eTien in orde moet zijn. Uiteraard kan dit altijd ook vroeger en helpen we jullie graag als er tussendoor vragen zijn.

- **De info afspraak**  
We bekijken samen de locaties, de mogelijkheden en kunnen als jullie dat wensen al een eerste vrijblijvend voorstel uitwerken.
- **De reservering**  
Kiezen jullie voor eTien, dan leggen we de datum en de zaal vast met een reserveratieovereenkomst en er wordt een waarborg betaald. De eerste waarborg ontvangen graag we 10 dagen na reserveratie, de tweede 6 maanden voor het feest. Graag ontvangen we ook een ondertekend exemplaar van de reserveratieovereenkomst terug.
- **De offerte**  
De offerte met de planning, de catering, alle praktische zaken en de prijs per persoon kan op elk moment worden besproken, maar een maand voor het feest hebben we graag een finale versie.
- **Extraatjes**  
Kiezen jullie voor een photobooth, bruidstaart à la carte of extra bloemetjes? Neem dan ook een maand op voorhand even contact op met de patissier of de bloemiste om een afspraak in te plannen. Wij bezorgen jullie graag de contactgegevens.
- **De tafelschikking**  
Een tiental dagen voor het feest zitten jullie samen met de zaalverantwoordelijke die jullie feest in goede banen zal leiden, om alles nog even te overlopen en de tafelschikking te bespreken.  
Tegen die tijd heb je best een alfabetische gastenlijst per koppel, met daar achter de naam van de tafel. Wij bezorgen graag een blanco document hiervoor als je dat wenst.
- **DJ**  
We weten graag zo snel mogelijk na de bevestiging of we een huis-DJ mogen inplannen of jullie zelf een DJ of live muziek voorzien.  
Kiezen jullie voor een van onze huis-DJ's? Dan contacteert deze jullie zelf om de muzikale voorkeuren te bespreken.
- **Bedankjes en extra decoratie brengen**  
In de loop van de week voor het feest kan je een afspraak maken om eventuele extra decoratie en bedankjes binnen te brengen. Met de nodige instructies zorgen wij dat dit klaar staat op het feest.
- **Definitief aantal personen doorgeven**  
Kleine wijzigingen aan het aantal dat bij ons bekend is na de tafelschikking, kan je kosteloos doorgeven tot de dag voor het feest om 12 uur 's middags. Nadien wordt de prijs voor het eten wel aangerekend.