

Hof te Rhode

Hof te Rhode, waar culinair genieten ook écht genieten wordt.

Op zoek naar de perfecte locatie voor een diner, feestelijk moment, jubileum, zakelijke meeting, ...?

U wilt het culinaire combineren met de ideale omstandigheden?

Hof te Rhode biedt unieke en flexibele formules aan voor elke gelegenheid.

Wij ontzorgen u met een totaalconcept, in de eerste plaats door te luisteren naar wat u wil.

Op basis daarvan tekenen we een persoonlijk voorstel uit, volledig afgestemd op uw verwachtingen.

Het team van Hof te Rhode staat klaar om alles tot in de puntjes te verzorgen.

Wij werken volledig op maat van uw wensen, een perfecte match met onze ervaring.

Culinair

Bij Hof te Rhode wordt een feestmaal een culinaire totaalbeleving.

Onze chefs leerden het vak van meester-chef Felix Alen

en perfectioneren hun virtuositeit in de keuken nog week na week met verse, seizoensgebonden producten.

Er is eveneens de optie tot een catering -en traiteurservice voor uw concept op andere locaties.

Vraag gerust naar een voorstel op maat.

Tuin

De mooie gerenoveerde hoeve ligt in de rustige natuur en is omgeven door een prachtige tuin met open water.

Deze idyllische plek vormt het ideaal decor voor een feest, ceremonie of fotoshoot.

Het grill-huis creëert een unieke outdoor-cooking ervaring.

Team

Al 3 generaties lang wordt de ervaring en de expertise binnen de familie Alen doorgegeven.

Al jaar en dag werken we met vakmensen om elk feest en elk evenement met dezelfde topservice te ondersteunen.

Het team Hof te Rhode heet u en uw gasten van harte welkom!

Welkom in Hof te Rhode

INHOUD

Algemene informatie	4
Algemene informatie bis	5
Lunchmoment en ceremonie	6
Culinaire promenade	7
Receptie arrangementen	8
Creatieve amuses	9
Drankenkaart	10
Drankenforfaits voor avondfeesten	11
Drankenpakketten voor menu's	12
Menusamenstelling	13
Lentemenu	14
Zomermenu	15
Menu met mediterrane grill	16
Buffetjesparade met voorgerecht aan tafel	17
Herfstmenu	18
Wintermenu	19
Menu met wildfestijn	20
Desserten- en nagerechtenbuffetten	21
Brunch	22
Dinner and Dance	23
Seminarie formules	24
Extra informatie	25

ALGEMENE INFORMATIE 2024

Locatiehuur en maximum capaciteit van de zalen

Locatie	Locatiehuur	Banket met bediening	Banket met buffet	Theaterstijl
Feestzaal	€ 1.000	228	218	320
Wintertuin	€ 1.000	80	80	110
Salon	€ 500	48	40	50
Studio	€ 500	44	32	40

Op zondagen geven wij een korting van 50% op de locatiehuur.

Wij garanderen exclusiviteit van de ruimte en elke ruimte heeft een voorbehouden aperitiefgedeelte in de tuin.

Elke ruimte is rolstoeltoegankelijk, met uitzondering van de studio, dewelke enkel per trap te bereiken is.

Voor avondfeesten verhuren we de wintertuin en de feestzaal steeds tezamen.

Reservering

Wij zijn geen à-la-carterestaurant maar een feestzalen-complex, wij werken dus enkel op reservatie.

U kan bij ons terecht vanaf 10 volwassenen voor een receptie/lunch/diner en vanaf 60 volwassenen voor een avondfeest.

Uw reservatie is pas definitief na betaling van het voorschot en het voorschot is gelijk aan de locatiehuur van de desbetreffende ruimte(s).

Vrijblijvend kunt u een optie van acht dagen op een datum naar keuze nemen.

Wij hanteren transparante all-in prijzen (uitgerekend per persoon), dewelke door marktschommelingen kunnen wijzigen.

BTW (levering 6 %, eten 12 %, dranken 21 %, huur 21 %), diensten en materiaal zijn inbegrepen in de prijs.

Er kunnen tot 7 dagen voor datum van uw feest kosteloos personen worden geannuleerd.

Als er personen binnen de 7 dagen voor datum annuleren zijn wij helaas genoodzaakt om het menu aan te rekenen.

Om de kosten te beperken rekenen wij het drankenpakket/forfait niet aan.

Maatwerk

Wij verzorgen feesten op maat waarbij de wensen van onze klanten centraal staan en waar wij onze ervaring en het seizoen graag uitspelen.

Zo creëren wij een persoonlijk voorstel waarbij iedereen op voorhand weet wat te verwachten.

Wij bieden eveneens volwaardige alternatieven aan voor gasten met diëtaire wensen en restricties.

Onze bereidingen kunnen allergenen bevatten, onze chef informeert u met plezier hierover.

Tafelschikking en zaalplan

Eens het exacte aantal gasten gekend is, werken wij in samenspraak met u een zaalplan uit.

Aan onze ronde tafels kunnen 6 tot en met 11 gasten plaatsnemen.

Menukaarten

Wij kunnen zorgen voor gepersonaliseerde menukaarten op tafel.

Decoratie en bloemen

Aankleding en (tafel)bloemstukken indoor worden door ons voorzien en zijn verrekend in de locatiehuur.

Om onze stoelen aan te kleden met een witte stoelhoes vragen we € 5 per hoef, behalve bij de seizoenmenu's waar deze zijn inbegrepen.

Plastic bloemblaadjes strooien, confetti(kanonnen), vuurstokjes en vuurwerk zijn niet toegelaten op ons domein.

ALGEMENE INFORMATIE 2024 BIS

Muziek

Droomt u van een geweldig dansfeest tot in de vroege uurtjes? Met de juiste DJ valt de avond geen seconde stil. Wij werken met een vaste DJ die jaren ervaring heeft, onze werkwijze en het sfeerbeheer perfect in de vingers heeft. Onze feestzaal is uitgerust met een professionele DJ-booth met in het plafond ingebouwde discolampen en geluidsversterkers. U hoeft de DJ enkel te reserveren en uw wensen en afspraken rechtstreeks met hem te bespreken. Eric Macquoi | 0477 56 57 27 | eric.macquoi@skynet.be

Kinderformules

Kinderen tot 3 jaar genieten gratis mee, tot 12 jaar hanteren wij een vaste prijs van € 35 voor een menu met drankenpakket. Ze kunnen smullen van een klassiek kindermenu of van een aangepaste portie van het menu voor volwassenen. Er zijn kinderstoelen beschikbaar.

Laatavondgasten

Laatavondgasten zijn 3 of 4 uur na de start van het aperitief welkom, afhankelijk van het aantal gangen dat u kiest. Voor hen rekenen wij een drankenforfait naar keuze + het Hof te Rhodes nagerechtenbuffet aan. We zijn ons ervan bewust dat de laatavondgasten geen 9 uur kunnen genieten van het drankenforfait. Daarom offeren we de amuses bij de ontvangst, enerzijds als prijsrechtzetting, anderzijds om een goede ontvangst te garanderen.

Overnachting

Wij beschikken over een suite en 2 gastenkamers, goed voor een overnachting voor 6 personen. De ochtend nadien serveren wij een ontbijt met bubbels en bij mooi weer kan dat in de prachtige tuin. De prijs voor heel het pakket (overnachting met ontbijt voor 6 personen) komt op € 500. Extra ontbijtgasten kunnen aanschuiven voor € 30 per persoon.

Tuinen

De tuinen zijn het levende hart van Hof te Rhode. Ze omringen de feestzalen en creëren een onmiddellijk gevoel van rust. Wandel via de paadjes langs verse kruidenperken, een grill-huis, open water met een prachtige fontein en eeuwenoude bomen. Kinderen leven zich naar hartenlust uit in de afgesloten speelweide.

Parking

Op onze parking is plaats voor 150 wagens, bewaking is mogelijk maar niet noodzakelijk.

Audiovisuele apparaten en toebehoren

De belangrijkste audiovisuele apparaten, projectieschermen en Wi-Fi zijn aanwezig en gratis beschikbaar. Speciaal didactisch materiaal kunt u huren.

Catering- en traiteurdienst

Onze afdeling catering en traiteur verzorgt met plezier feesten bij u thuis of op een locatie naar keuze. Kant-en-klaarmaaltijden worden hygiënisch en gekoeld verpakt, u kan ze komen afhalen of laten brengen. Elke week is er een nieuw afhaalmenu, tijdens de feestdagen stellen wij een speciale kaart op.

Culinaire happenings

Graag bezorgen wij een lijst met onze culinaire avonturen.

LUNCHMOMENT EN CEREMONIE

Lunchmoment • € 40

Gedurende 2 uur.

Deze formule is ideaal om de familie op te vangen met een lichte lunch om aansluitend een fotoreportage te houden.

Ontvangst

Mocktail - frisdranken - koffiebar

Variatie van originele koude en warme belegde broodjes

Fruittaartjes en gebakjes

Ceremonie

Een ceremonie onder onze eeuwenoude, monumentale Sequoia lijkt wel een scène uit uw favoriete film.

Een inzegening in de tuin kan altijd, ook al is het weer niet zoals gehoopt.

Afspraken voor de uitwerking van de ceremonie maakt u rechtstreeks met onze vaste styliste.

Marleen Es | Florama | 0496 40 69 31 | boeketterie.florama@telenet.be

Bruidsbank met witte kussentjes • € 55 | versierd met bloemendecoratie • € 75

of

Bruidsstoelen (2 stuks) met witte kussentjes • € 55 | versierd met bloemendecoratie • € 75

-

Wit stoeltje • € 6 | versierd met bloemendecoratie • € 15

-

Loper • € 9 per lopende meter

-

Tent versierd met bloemendecoratie • € 595

Deze kan tot woensdagavond voor het feest kosteloos worden geannuleerd.

Ceremoniespreekster

Een enthousiaste woordkunstenaar die blij wordt van mensen bij elkaar brengen.

Evi Grieten | evi.ceremonie@gmail.com

CULINAIRE PROMENADE

Gedurende 4 uur en enkel op zondag voor minimum 100 personen.

Met cava als aperitief • € 88

Met champagne als aperitief • € 100

Aperitief

Bubbels - streekbierkje - mocktail

Fingerfood en creatieve amuses

Fijnproeverswandeling

Doorlopend bediening van huiswijnen, pils en frisdranken.

Gerechten kunnen volgens het seizoen en uw wensen aangepast worden.

-

Oosters buffet

Sushi combo

Beignets van scampi en zoetzure saus

-

Italiaans buffet

Ravioli van ricotta en spinazie

Penne met zalm, groene asperges en erwten

-

Mediterrane grilladebuffet

Entrecote van Rubia Gallega - Hoevekipfilets - Lamskoteletjes

Gevulde aardappel

Gegrilde seizoengroenten en warme sauzen

Saladebar en koude sauzen

Dessertenbuffet met koffiebar

Gelegenheidsgebak

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée

RECEPTIE ARRANGEMENTEN

Een receptie is een feestelijke ontvangst van uw gasten in de namiddag met een begin- en einduur.

Niet te verwarren met een aperitief dat net voor het diner plaatsvindt.

Het aperitief is steeds inbegrepen in onze drankenpakketten voor menu's en drankenforfaits voor avondfeesten.

Uw gasten zijn onze gasten, daarom schenken en serveren wij graag heel vlot en rijkelijk.

Luxe bieren en spirits zijn eventueel verkrijgbaar en worden per consumptie aangerekend.

Receptie arrangement 1

Gedurende 2 uur.

Met cava • € 48

Met champagne • € 60

Bubbels - huiswijnen - pils - streekbiertje - mocktail - frisdranken
Fingerfood en creatieve amuses

Receptie arrangement 2

Gedurende 2,5 uur.

Met cava • € 56

Met champagne • € 68

Bubbels - huiswijnen - pils - streekbiertje - mocktail - frisdranken
Fingerfood en creatieve amuses
-
Sorbet - fruittaartjes - petitfours
Koffiebar

Receptie arrangement 3

Gedurende 3 uur.

Met cava • € 64

Met champagne • € 76

Bubbels - huiswijnen - pils - streekbiertje - mocktail - frisdranken
Fingerfood en creatieve amuses
-

Dessertenbuffet met koffiebar als afsluiter

Gelegenheidsgebak

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée

CREATIEVE AMUSES

Uw voorkeur, het seizoen en de creativiteit van onze chef bepalen de keuze van de amuses.
Hieronder volgt een greep uit ons assortiment.

Veggie

Grissini met tapenade van zoetzure groentjes
Kroepoek van vadouvan met hummus
Kroketjes van tartufata risotto

Koude vis

Oesterbar
Carpaccio van gerookte zalm met dille
Ceviche van zeebaars met broccolimoes
Garnalen met komkommergelei, groene appel, koriander en zeewiertempura
Guacamole met citroenverveine en gehakt van kreeftjes
Salade van kingkrab en basilicum
Tataki van tonijn met een sesamkorstje

Koude vlees

Carpaccio van Ganda Agnus Beef, tartaar van rode biet en een honingazijn sausje
Gerookte eendenborst met waldorfsalade
Roosje van Gandaham met meloen en een honingsausje
Vitello tonnato

Soepje

Gazpacho
Japans dashisoepje met beukzwammen
Kreeftensoepje met armagnac

Warm vis

Ambachtelijke kaas- en garnaalkroketjes
Gambabrochettes met een gribischesausje
Kibbeling met tartaarsaus
Torpedogarnalen met een zoetzuur sausje
Zeebarbeel met saffraan mousseline

Warm vlees

Gegrilde lambrochettes met ratatouille
Kippensouvlaki met kerrie
Krokantje met pulled meat
Ravioli met Breydelspek en paddenstoelen

DRANKENKAART

Wanneer onze drankenpakketten en -forfaits verlopen zijn, rekenen wij de extra consumpties en werkuren aan.

	Prijs per glas	Prijs per fles
Bubbels		
Cava Pasos de Oro brut	€ 8	€ 32
Champagne De Montpervier	€ 12	€ 48
Rosé wijnen		
Le Canal rosé	€ 6	€ 24
Witte wijnen		
Le Canal blanc	€ 6	€ 24
Le Grand Noir Chardonnay	€ 8	€ 32
Rode wijnen		
Le Canal rouge	€ 6	€ 24
Le Grand Noir GSM	€ 8	€ 32
Bieren		
Blondin (streekbier)	€ 5	€ 20
Duvel	€ 5	
Chimay blauw	€ 5	
Liefmans on the rocks	€ 4	
Stella Artois van't vat	€ 3	
Carlsberg 0,0%	€ 3	
Waters	€ 2	€ 8
Fruitsap	€ 3	
Frisdranken	€ 3	
Spirits		
Amaretto Disaronno	€ 6	
Campari	€ 6	
Limoncello	€ 6	
Martini (wit - rood)	€ 6	
Pastis	€ 6	
Porto (wit - rood)	€ 6	
Cognac	€ 8	
Rum (wit - bruin)	€ 10	
Gin	€ 12	
Grappa	€ 12	
Whisky	€ 12	
Koffie of thee met zoetje	€ 4	

DRANKENFORFAITS VOOR AVONDFEESTEN

Een aperitief is een feestelijke ontvangst van uw gasten voorafgaand aan het diner.

In deze forfaits zijn alle vermelde dranken gedurende 9 uur inbegrepen, waarvan 1 uur aperitief.

Luxe bieren en spirits zijn eventueel verkrijgbaar en worden per consumptie aangerekend.

Vanaf de opening van het Hof te Rhodes nagerechtenbuffet kan er aan de bar worden besteld.

Drankenforfait 1

Met cava als aperitief • € 40

Met champagne als aperitief • € 46

Aperitief

Bubbels - streekbier - mocktail

-

Dranken

Huiswijnen

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

Koffiebar

Drankenforfait 2

Met cava als aperitief • € 44

Met champagne als aperitief • € 50

Aperitief

Bubbels - streekbier - mocktail

-

Dranken

Aangepaste wijnen

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

Koffiebar

Drankenforfait 3

Met cava als aperitief • € 54

Met champagne als aperitief • € 60

Aperitief

Bubbels - streekbier - mocktail

-

Dranken

Aangepaste klasse wijnen per gerecht

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

Koffiebar

DRANKENPAKKETTEN VOOR MENU'S

Een aperitief is een feestelijke ontvangst van uw gasten voorafgaand aan het diner.

In deze pakketten zijn alle vermelde dranken van aperitief tot en met de koffie inbegrepen.

Luxe bieren en spirits zijn eventueel verkrijgbaar en worden per consumptie aangerekend.

Drankenpakket 1

Voor een 3-gangenmenu met cava als aperitief • € 28 | met champagne als aperitief • € 34

Voor een 4-gangenmenu met cava als aperitief • € 34 | met champagne als aperitief • € 40

Voor een 5-gangenmenu met cava als aperitief • € 40 | met champagne als aperitief • € 46

Aperitief

Bubbels - streekbiertje - mocktail

-

Dranken

Huiswijnen

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

Koffie, thee en zoetjes

Drankenpakket 2

Voor een 3-gangenmenu met cava als aperitief • € 32 | met champagne als aperitief • € 38

Voor een 4-gangenmenu met cava als aperitief • € 38 | met champagne als aperitief • € 44

Voor een 5-gangenmenu met cava als aperitief • € 44 | met champagne als aperitief • € 50

Aperitief

Bubbels - streekbiertje - mocktail

-

Dranken

Aangepaste wijnen

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

Koffie, thee en zoetjes

Drankenpakket 3

Voor een 3-gangenmenu met cava als aperitief • € 42 | met champagne als aperitief • € 48

Voor een 4-gangenmenu met cava als aperitief • € 48 | met champagne als aperitief • € 54

Voor een 5-gangenmenu met cava als aperitief • € 54 | met champagne als aperitief • € 60

Aperitief

Bubbels - streekbiertje - mocktail

-

Dranken

Aangepaste klasse wijnen per gerecht

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

Koffie, thee en zoetjes

MENUSAMENSTELLING

Volgens het seizoen en onze creativiteit stellen wij u een origineel menu (minimum 3-gangen) voor.

Fingerfood en creatieve amuses • € 12

Koud voorgerecht • € 18

Soep • € 12

Warm tussengerecht • € 22

Sorbet of verfrissing tussen de gerechten • € 6

Hoofdgerecht • € 34

Dessert • € 14

Zoetjes bij de koffie • € 2

Supplementen

Gelegenheidsgebak bij de koffie • € 12

Hof te Rhodes dessertenbord • € 16

Hof te Rhodes nagerechtenbuffet met koffiebar • € 24

Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren • € 14

Late-Night snack • € 4

Hoofdgerecht bediend onder zilveren stolp • € 2

LENTEMENU

Elk seizoen een uitgebalanceerd menu met aangepaste dranken.

Van maandag 18 maart tot en met zondag 16 juni 2024.

Aperitief

Bubbels - streekbiertje - mocktail

Fingerfood en creatieve amuses

Menu

Cannelloni met tartaar van zeebaars en bieslook, knapperige gele courgette en lavendelmayo

-

Gestoomde kabeljauw met specerijen van venkel, Mechelse asperges en een luchtige aardappelmousseline

-

Fris tussendoortje geserveerd in de tuin

-

Traag gegaarde lamsrumsteak, lentegarnituren, parelcouscous, yoghurtdip met verse munt en jus van lam

-

Hof te Rhodes ijstaart met fruitgarnituren en sausjes

(volgens de gelegenheid van uw feest)

of

Amandeltaartje met witte chocolade, aardbeien en rode vruchten en ambachtelijk vanille-ijs

-

Koffie, thee en zoetjes

Dranken

Aangepaste wijnen

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

€ 115 all-in gedurende 4 uur vanaf het aperitief

Repasse van het hoofdgerecht

€ 20 supplement voor het warme tussengerecht, het fris tussendoortje en de extra dranken gedurende 1 uur

Uiteraard zijn persoonlijke wensen en voorkeuren steeds bespreekbaar

Exclusief locatiehuur

Exclusiviteit van de ruimte - gepersonaliseerde menukaarten - tafel-, stoel- en zaaldecoratie

ZOMERMENU

Elk seizoen een uitgebalanceerd menu met aangepaste dranken.

Van maandag 17 juni tot en met zondag 13 oktober 2024.

Aperitief

Bubbels - streekbiertje - mocktail

Fingerfood en creatieve amuses

Menu

Ceviche van makreel, assortiment van in Chardonnay-azijn gemarineerde radijnen en een dressing met groene appel

-

Gestoomde filet van pladijs,

garnituur van gekleurde wortel, wortelcrème, basilicumolie en een witte wijnsaus met geitenkaas

-

Fris tussendoortje geserveerd in de tuin

-

Traag gegaard tussenribstuk van kalf,
gevulde patissons, erwten en tuinbonen met munt en een jus van kalf met bonenkruid

-

Hof te Rhodes ijstaart met fruitgarnituren en sausjes

(volgens de gelegenheid van uw feest)

of

Marmelade van rabarber met pistache, hoeve-ijs met yoghurt en meringue

-

Koffie, thee en zoetjes

Dranken

Aangepaste wijnen

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

€ 115 all-in gedurende 4 uur vanaf het aperitief

Repanse van het hoofdgerecht

€ 20 supplement voor het warme tussengerecht, het fris tussendoortje en de extra dranken gedurende 1 uur

Uiteraard zijn persoonlijke wensen en voorkeuren steeds bespreekbaar

Exclusief locatiehuur

Exclusiviteit van de ruimte - gepersonaliseerde menukaarten - tafel-, stoel- en zaaldecoratie

MENU MET MEDITERRANE GRILL

Op basis van 100 gasten • € 88

Tijdens het aperitief grillen onze chefs de vis en het vlees in het grill-huis in de tuin.

Aperitief

Fingerfood en creatieve amuses

Menu

Koud voorgerecht van het seizoenmenu bediend aan tafel

-

Mediterrane grilladebuffet

Entrecote van Rubia Gallega

Pluma Iberico

Beenham

Hoevekipfilets

Lamskoteletjes

Papillot met zalm

Scampibrochette

Gevulde aardappel en aardappelpoffertjes

Gegrilde seizoengroenten en warme sauzen

Saladebar en koude sauzen

-

Hof te Rhodes nagerechtenbuffet met koffiebar

Gelegenheidsgebak

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes

Chocoladefontein met fruitspies en marshmallows

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée

Fruit- en zwarte woudtaart(jes)

Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren

BUFFETJESPARADE MET VOORGERECHT AAN TAFEL

Op basis van 100 gasten • € 94

Tijdens het aperitief grillen onze chefs de vis en het vlees in het grill-huis in de tuin.

Indien u wenst kunnen wij de thema's van de buffetten aanpassen.

Aperitief

Fingerfood en creatieve amuses

Menu

Koud voorgerecht van het seizoenmenu bediend aan tafel

-

Oosters buffet

Sushi combo

Beignets van scampi en zoetzure saus

Kipsaté met gebakken rijst en pindasaus

Italiaans buffet

Ravioli van ricotta en spinazie

Penne met zalm, groene asperges en erwten

Pasta boscaiola

Grilladebuffet

Entrecote van Rubia Gallega

Pluma Iberico

Hoevekipfilets

Gevulde aardappel en aardappelpoffertjes

Gegrilde seizoengroenten en warme sauzen

Saladebar en koude sauzen

-

Hof te Rhodes nagerechtenbuffet met koffiebar

Gelegenheidsgebak

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes

Chocoladefontein met fruitspies en marshmallows

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée

Fruit- en zwarte woudtaart(jes)

Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren

HERFSTMENU

Elk seizoen een uitgebalanceerd menu met aangepaste dranken.

Van maandag 14 oktober tot en met dinsdag 31 december 2024.

Aperitief

Bubbels - streekbierkje - mocktail

Fingerfood en creatieve amuses

Menu

Velouté van aardpeer met dooierzwammen en snippers van het Iberico zwijn

-

Roulade van schartong met structuren van schorseneer, crème van harde kaas en een klassieke sauce vin jaune

-

Filet van hertenkalf met compote van peterseliewortel,
couscous van minikool, herfstgroenten en wildsaus met gerijpte port

-

Hof te Rhodes ijstaart met fruitgarnituren en sausjes
(volgens de gelegenheid van uw feest)

of

Coupe cheesecake met granaatappelpitten, muscovado suiker en amandelbiscuit

-

Koffie, thee en zoetjes

Dranken

Aangepaste wijnen

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

€ 115 all-in gedurende 4 uur

Repassé van het hoofdgerecht

€ 20 supplement voor het warme tussengerecht en de extra dranken gedurende 1 uur

Uiteraard zijn persoonlijke wensen en voorkeuren steeds bespreekbaar

Exclusief locatiehuur

Exclusiviteit van de ruimte - gepersonaliseerde menukaarten - tafel-, stoel- en zaaldecoratie

WINTERMENU

Elk seizoen een uitgebalanceerd menu met aangepaste dranken.

Van woensdag 1 januari tot en met zondag 23 maart 2025.

Aperitief

Bubbels - streekbiertje - mocktail

Fingerfood en creatieve amuses

Menu

Bloemkool op Vlaamse wijze met handgepelde grijze garnalen en gehakte peterselie

-

*Traag gegaarde filet van wilde zalm met gember en partjes pompelmoes,
groentebulgur en opgeklopte botersaus met citroengras*

-

Sappig gebraden filet van fazant (of parelhoen) met gekarameliseerd grondwitloof,
een gevulde aardappelsoes, wintergarnituur en sauce suprême

-

Hof te Rhodes ijstaart met fruitgarnituren en sausjes

(volgens de gelegenheid van uw feest)

of

Fantasie van speculaas en witte chocolade met gelato van hooimelk

-

Koffie, thee en zoetjes

Dranken

Aangepaste wijnen

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

€ 115 all-in gedurende 4 uur

Repanse van het hoofdgerecht

€ 20 supplement voor het warme tussengerecht en de extra dranken gedurende 1 uur

Uiteraard zijn persoonlijke wensen en voorkeuren steeds bespreekbaar

Exclusief locatiehuur

Exclusiviteit van de ruimte - gepersonaliseerde menukaarten - tafel-, stoel- en zaaldecoratie

MENU MET WILDFESTIJN

Op basis van 100 gasten • € 90

Enkel mogelijk van half oktober tot eind januari.

Het voorgerecht kan vervangen worden door een visgerecht, een wildgerecht door een gewoon vleesgerecht.

Aperitief

Fingerfood en creatieve amuses

Menu

Koud voorgerecht van het seizoenmenu bediend aan tafel

-

Wildbuffet

Everzwijngebraad van 't spit

Edelhert voor houtvuur gebraden

Hertragout met bospaddenstoelen

Wildburgertjes met warme krieken

Fazant met vergeten groenten en groene peper

Wijnpeertjes, appeltjes en bosbessen

Aardappelgratin en amandelpoffertjes

Gewokte seizoengroenten

-

Hof te Rhodes nagerechtenbuffet met koffiebar

Gelegenheidsgebak

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes

Chocoladefontein met fruitspies en marshmallows

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée

Fruit- en zwarte woudtaart(jes)

Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren

DESSERTEN- EN NAGERECHTENBUFFETTEN

Dessertenbuffet met koffiebar • € 18

Gelegenheidsgebak

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes
Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée
Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Hof te Rhodes dessertsbuffet met koffiebar • € 22

Gelegenheidsgebak

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes
Chocoladefontein met fruitspies en marshmallows
Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée
Fruit- en zwarte woudtaart(jes)
Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Hof te Rhodes nagerechtenbuffet met koffiebar • € 24

Gelegenheidsgebak

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes
Chocoladefontein met fruitspies en marshmallows
Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée
Fruit- en zwarte woudtaart(jes)
Javanais, miserables, profiterolles en petitfours
Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren

BRUNCH

Enkel op zon- en wekdagen van 10.30 tot 15 uur met minimum 50 personen.

Volgens het seizoen en onze creativiteit kunnen wij de gerechten van het ontbijt- en lunchbuffet aanpassen.

Met een glaasje cava (+ refill) als aperitief • € 96

Met een glaasje champagne (+ refill) als aperitief • € 102

Sprankelend wake-up aperitief

Ontbijtbuffet

Ontbijtgranen met yoghurt en fruitsla

Broodsoorten, croissants, koffiekoeken en gebakjes

Huisbereide broodsalades en charcuterie

Breydelham van 't been met meloen - Pastei met chutney - Tartaar van Belgisch Witblauw

Omeletjes met paddenstoelen en met garnalen - Roerei met gerookte makreel - Spiegeleitjes met gebakken spek

Carpaccio van gerookte zalm

Groententaartje met mozzarella

Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren

-

Lunchbuffet

Seizoensoepje met sliertjes gerookte zalm en kruidenroom

Roodbaarsfilet met andijvie, geprakte polderaardappel en bieslooksaus

Tagliatelle met zeebarbeel, scampi's, kokos en garnaalsaus

Souvlaki's van hoevekip met paddenstoelensaus

Lamsbout met salsa van mediterrane groenten

Aardappelgratin en aardappelnootjes

Gewokte seizoengroenten

-

Dessertenbuffet met koffiebar

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée

Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Dranken

Huiswijnen

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

Koffie - thee - chocolademelk - fruitsapjes

DINNER AND DANCE

Een combinatie van lekker eten, drinken en dansen.

Gedurende 7 uur met minimum 60 personen • € 105

Aperitief

Bubbels - streekbiertje - mocktail

Fingerfood en creatieve amuses

Menu

Koud voorgerecht van het seizoenmenu bediend aan tafel

-

Buffet met vegetarische-, vis-, gevogelte- en vleesgerechten

-

Dessertenbuffet met koffiebar

Gelegenheidsgebak

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée

Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Dranken

Huiswijnen

Pils - frisdranken - frisse waters op tafel

SEMINARIE FORMULES

Wij rekenen voor het salon en de studio € 500 en voor de feestzaal en de wintertuin € 1.000 locatiehuur aan.
De hele dag zijn er frisdranken en koffie verkrijgbaar en voorzien we op de vergadertafel steeds waters en muntjes.
De belangrijkste audiovisuele apparaten, projectieschermen en Wi-Fi zijn aanwezig en gratis beschikbaar.
Volgens het seizoen en onze creativiteit stellen wij u een origineel driegangenmenu voor.

Seminarie formule 1 • € 64

Ontvangst

Koffie- en sapjesbar
Ontbijtgranen, yoghurt, exotische fruitsla en gebakjes

Lunchbuffet

Soep
-
Belegde broodjes

Dranken

Frisdranken - frisse waters op tafel
Koffiebar

Seminarie formule 2 • € 86

Ontvangst

Koffie- en sapjesbar
Ontbijtgranen, yoghurt, exotische fruitsla en gebakjes

Aperitief

Bubbels - streekbierje - mocktail
Fingerfood

Menu

Voorgerecht
-
Hoofdgerecht
-
Dessert

Dranken

Huiswijnen
Pils - frisdranken - frisse waters op tafel
Koffie, thee en zoetjes

EXTRA INFORMATIE

Overnachtingsmogelijkheden

Wij beschikken over een suite en 2 gastenkamers, goed voor een overnachting voor 6 personen.
De ochtend nadien serveren wij een ontbijt met bubbels en bij mooi weer kan dat in de prachtige tuin.
De prijs voor heel het pakket (overnachting met ontbijt voor 6 personen) komt op € 500.
Extra ontbijtgasten kunnen aanschuiven voor € 30 per persoon.

Logies in de buurt

Voor meer logeermogelijkheden kan u terecht op www.visitdiest.be/nl/plan-je-bezoek/overnachten.

La Maison de Fille

Schoonaerde 10 | 3290 Schaffen | 0470 74 68 62 | www.lamaisondefille.com

B&B Meilrijk

Meilrijk 30 | 3290 Diest | 0468 05 88 46 | www.meilrijk.be

O-LIT

Meldertsesteenweg 220 | 3583 Paal | 011 41 51 10 | www.o-lit.be

Taxi

Dominic Vande Reyd | VDR Taxi | 0477 17 79 87 | info@vdrtaxi.be | www.vdrtaxi.be

Fotoreportage

Laat uw event of feest vastleggen door een ervaren fotograaf die volledig uw wensen volgt.

Ronny Wertelaers | info@ronnywertelaers.com | www.ronnywertelaers.com

Koen Bauters | koen.bauters@telenet.be | www.koenbauters.be

Drone Services

Veilig en wel, droombeelden vanuit de lucht, zorgeloos en snel.

Geef een extra dimensie aan uw feest door luchtfoto's en -videobeelden te maken van uw samenzijn.

Ludwig Prinsen | DroneDreamMapsAdvice | 0474 07 13 30 | info@dronedma.be | www.dronedma.be

Photobooth

Leg je mooiste momenten vast met een photobooth. Dankzij de stijlvolle vormgeving past hij op alle soorten evenementen.

MakiBooth | 0472 50 15 15 | info@makibooth.be | www.makibooth.be

Bloemenmuur

In onze prachtige tuinen kunt u mooie foto's maken en bij slecht weer biedt Concept Walls een ideale oplossing.

Concept Walls | www.conceptwalls.be

Licht en geluid

Als u speciale wensen hebt wat betreft projectie, licht en geluid opteren wij voor onze partner VAB Sound & Light.

Bart Van Aeken | VAB Sound & Light | 0475 69 41 32 | vab-soundlight@telenet.be

Springkasteel

Voor kinderen is het mogelijk om een springkasteel en/of spellen te huren en op te stellen op de voorbehouden plaats in onze tuinen.

Springtijd | 0468 17 45 94 | info@springtijd.be | www.springtijd.be