



Ben je in the mood for love?
Laat Hof te Rhode je hart stelen!

Huwelijksfeest

Dromen jullie van een unieke locatie voor jullie huwelijksfeest of ceremonie?
Bij Hof te Rhode gaan culinaire verfijning, romantiek en gastvrijheid hand in hand.

Wij bieden sfeervolle en flexibele formules voor elk huwelijksmoment.
Met een totaalconcept op maat nemen we de organisatie graag uit handen.
Van een persoonlijk voorstel tot een feilloze uitvoering: ons ervaren team zorgt ervoor dat elk detail klopt.

Culinair

Bij Hof te Rhode wordt elk feest een culinaire totaalbeleving.
Onze chefs, opgeleid door wijlen meesterchef Felix Alen, combineren vakmanschap met hedendaagse verfijning.

De keuken staat onder leiding van Koen Gelaes, Meesterkok van België, met 26 dienstjaren bij Hof te Rhode.
Die continuïteit proef je in verfijnde smaken, rust op het bord en een harmonie tussen klassiek en hedendaags.

We werken dagelijks met verse, seizoensgebonden ingrediënten en blijven ons vakmanschap verfijnen.

Onder de naam Team Felix verzorgen wij catering- en traiteurservices voor events op locatie.
Vraag gerust naar een voorstel op maat.

Tuin

De gerenoveerde hoeve ligt midden in de natuur, omgeven door een weelderige tuin met open water.
Deze idyllische plek vormt een betoverend decor voor een fotoshoot, ceremonie of receptie.
Het grillhuis zorgt bovendien voor een bijzondere outdoor cooking experience – sfeervol, smaakvol en onvergetelijk.

Team

In 2026 viert Hof te Rhode haar 50-jarig bestaan – een mijlpaal van vertrouwen, vakmanschap en duurzaamheid.
Al drie generaties lang wordt de ervaring en expertise binnen de familie Alen doorgegeven.

Vandaag zetten Marieke en Levi Alen als koppel het familiebedrijf verder,
met passie en respect voor het rijke verleden én een duidelijke blik op de toekomst.
Samen bouwen zij voort op een stevig fundament van kwaliteit en gastvrijheid.
Een hecht team zorgt ervoor dat elk moment met passie en precisie wordt gerealiseerd.

Welkom in Hof te Rhode – waar genieten vanzelfsprekend is.

[illegible]

INHOUD

Algemene informatie.....	4
Algemene informatie bis	5
Lunchmoment en ceremonie	6
Receptiearrangementen.....	7
Fingerfood en creatieve amuses	8
Drankenkaart.....	9
Drankenforfaits	10
Menusamenstelling	11
Lente- en zomermenu	12
Mediterrane grilladebuffet met voorgerecht aan tafel	13
Buffetjesparade met voorgerecht aan tafel	14
Herfst- en wintermenu	15
Wildbuffet met voorgerecht aan tafel.....	16
Dinner and Dance.....	17
Mogelijke timing huwelijksfeest.....	18
Extra informatie.....	19

ALGEMENE INFORMATIE 2026

Locatiehuur

Voor huwelijksfeesten rekenen wij een locatiehuur van € 2.000 aan.

In deze huurprijs zijn de volgende zaken inbegrepen:

- Aankleding en (tafel)bloemstukken in de binnenruimtes, door ons voorzien.
- Exclusiviteit van de Wintertuin voor de receptie bij slecht weer én voor het Hof te Rhodes nagerechtenbuffet.
- Exclusiviteit van de Feestzaal voor het diner en het dansfeest.
- Exclusiviteit van het terras, aanpalend aan de Feestzaal en de Wintertuin, met weelderige tuinen, open water en wandelpaden.
- Rustkamer om even te ontspannen en zich op te frissen.
- Kuis voor het veilig opbergen van waardevolle persoonlijke spullen.
- Gepersonaliseerde menukaarten op tafel.
- Airconditioning in de Feestzaal.
- Achtergrondmuziek tijdens de receptie en het diner.
- Professionele DJ-booth met ingebouwde discolampen en geluidsinstallatie.
- WiFi, een draadloze micro en een mobiel projectiescherm met beamer.

Maximum capaciteit van de zalen

Locatie	Locatiehuur	Banket met bediening	Banket met buffet
Feestzaal	Inclusief	228	218
Wintertuin	Inclusief	60	60
Salon	€ 500	48	40
Studio	€ 500	44	32
Rustkamer	Inclusief	6	/

Elke ruimte is rolstoeltoegankelijk, met uitzondering van de Studio, die enkel via de trap bereikbaar is.

Voor huwelijksfeesten worden de Wintertuin en de Feestzaal steeds samen verhuurd.

Tuinen

De tuinen vormen het kloppende hart van de gerenoveerde hoeve.

Omgeven door natuur, open water en eeuwenoude bomen, creëren ze een idyllisch decor voor een fotoshoot, ceremonie of receptie.

Het grillhuis zorgt bovendien voor een bijzondere outdoor cooking experience, terwijl kinderen zich uitleven in de afgesloten speelweide.

Parking

Wij beschikken over een ruime parking voor ongeveer 150 wagens, uitgerust met 2 dubbele e-laadpalen.

Prijzen

Deze informatiebrochure dient uitsluitend ter informatie en geldt niet als offerte.

De brochure wordt jaarlijks geüpdatet en uiterlijk eind februari bezorgd aan de reservaties van dat jaar.

Wij hanteren transparante all-in prijzen, die onderhevig kunnen zijn aan marktschommelingen.

BTW (levering 6%, take-away 6%, food 12%, beverage 21%, huur 21%), diensten en materiaal zijn inbegrepen in de prijs.

Reservatie

Hof te Rhode is geen à-la-carterestaurant, maar een feestzalencomplex dat uitsluitend op reservatie werkt.

Reservaties zijn mogelijk vanaf 10 volwassenen (+12 jaar) voor een diner, en vanaf 60 volwassenen voor huwelijksfeesten.

Een reservatie is pas definitief na betaling van het voorschot, dat overeenstemt met de locatiehuur van de gekozen ruimte(s).

Vrijblijvend kan je een optie van 7 dagen nemen op een datum naar keuze.

Maatwerk

Alles wordt tot in de puntjes op maat uitgewerkt: van aankleding en menu tot timing en sfeer.

Zo ontstaat een voorstel dat duidelijkheid biedt en alvast de eerste glimlach oproept van wat komen gaat.

Onze bereidingen kunnen allergenen bevatten, waarover onze chef graag meer informatie verstrekt.

Volwaardige alternatieven voor gasten met (medische) diëtaire restricties zijn mogelijk mits melding minstens 7 dagen voor de feestdatum.

ALGEMENE INFORMATIE 2026 BIS

Tafelschikking en zaalplan

Zodra het definitieve aantal gasten gekend is, werken we samen met jou een tafelplan uit.

Aan onze ronde tafels kunnen 6 tot en met 11 gasten plaatsnemen, aan de eretafel maximaal 16 personen.

Menukaarten

Wij voorzien gepersonaliseerde menukaarten op tafel.

Decoratie en bloemen

De decoratie en bloemstukken binnen worden door ons voorzien en zijn inbegrepen in de locatiehuur.

Voor het aankleden van de stoelen met witte stoelhoezen rekenen we € 5 per hoed.

Extra wensen en persoonlijke accenten kunnen rechtstreeks worden besproken met onze vaste styliste.

Rookmachines (indoor), plastic bloemblaadjes, confetti, slingers, vuurstokjes, vuurwerk en gelijkaardige materialen zijn niet toegelaten.

Indien deze toch worden gebruikt, zijn wij genoodzaakt eventuele schade- en opruimkosten aan te rekenen.

Muziek

Onze Feestzaal is uitgerust met een professionele DJ-booth, ingebouwde discolampen en kwalitatieve geluidsversterking.

Wij werken samen met een vaste DJ, die onze accommodatie, werkwijze en sfeerbeheer door en door kent.

Je kunt hem rechtstreeks contacteren voor reservatie en afstemming van jullie muzikale voorkeuren:

Eric Macquoi | 0477 56 57 27 | eric.macquoi@skynet.be

Kinderformules

Kinderen (3-12 jaar) eten naar keuze een kindermenu of een kinderportie van het volwassenmenu aan € 40 per kind, inclusief drankenforfait.

Peuters (1-3 jaar) genieten gratis en voor baby's (0-1 jaar) laten we graag de zorg aan de ouders over.

Kindermenu: kaaskrokot en/of tomatensoep met balletjes - vide (zonder champignons) met een koekje en frietjes - kinderdessert

Er zijn kinderstoelen beschikbaar.

Laatavondgasten

De laatavondgasten zijn welkom 2 of 3 uur na de start van het diner, afhankelijk van het gekozen aantal gangen.

We ontvangen hen graag met een aperitief en amuse in de (Winter)tuin.

Daarna sluiten zij aan voor het Hof te Rhodes nagerechtenbuffet, gevolgd door het dansfeest en nadien een midnight snack.

Voor deze gasten worden het drankenforfait van de dinergasten, het Hof te Rhodes nagerechtenbuffet en de midnight snack aangerekend.

We beseffen dat de laatavondgasten niet de volledige 8 uur kunnen genieten van het drankenforfait.

Daarom bieden wij een amuse aan – enerzijds als prijsrechtzetting, anderzijds om een hartelijke ontvangst te garanderen.

Overnachting

Wij beschikken over een romantische bruidssuite en 2 gastenkamers, goed voor een overnachting van 6 personen.

De ochtend nadien serveren wij een ontbijt met bubbels, en bij mooi weer kan dit worden genoten in onze 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.

Betaling

Tot 7 dagen voor de feestdatum kunnen personen kosteloos worden geannuleerd.

Bij annulaties binnen de 7 dagen voor datum zijn wij genoodzaakt de food aan te rekenen.

Om de kosten te beperken, wordt de beverage (drankenforfait) in dat geval niet aangerekend.

No-shows (niet opgedaagde gasten zonder verwittiging) worden volledig aangerekend.

De eindfactuur wordt opgesteld binnen de 14 dagen na het feest, volgens de overeengekomen prijzen tijdens de bespreking.

Eventuele extra werkuren of consumpties buiten de timing worden toegevoegd aan de eindafrekening.

Het reeds betaalde voorschot wordt uiteraard in mindering gebracht op het totaalbedrag van de factuur.

LUNCHMOMENT EN CEREMONIE

Lunchmoment • € 40

Gedurende 2 uur.

Deze formule is ideaal om familie en naasten te ontvangen met een lichte lunch, gevolgd door een fotoreportage.

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 je favoriete film.

Een inzegening in de tuin kan altijd, ook wanneer het weer niet helemaal meezit.

Afspraken voor de uitwerking van de ceremonie maak je rechtstreeks met onze vaste styliste:

Carine Engelen | Florist | 0496 13 96 60 | info@florist.be | www.florist.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

Een muziekinstallatie voor de tuin kan worden aangevraagd bij onze huis-DJ.

RECEPTIEARRANGEMENTEN

Jouw gasten zijn onze gasten, daarom schenken en serveren wij vlot, royaal en met oog voor detail.
Doorlopende bediening van bubbels, huiswijnen, klassieke en alcoholvrije pils, mocktail en frisdranken.
Cocktails, luxe bieren en spirits zijn optioneel verkrijgbaar en worden uitsluitend per consumptie aangerekend.

Receptiearrangement 1

Gedurende 1 uur.

Met cava • € 26

Met champagne • € 38

Bubbels - streekbiertje - mocktail
Fingerfood en 3 creatieve amuses

Receptiearrangement 2

Gedurende 1,5 uur.

Met cava • € 36

Met champagne • € 50

Bubbels - streekbiertje - mocktail
Fingerfood en 4 creatieve amuses

Receptiearrangement 3

Gedurende 2 uur.

Met cava • € 50

Met champagne • € 68

Bubbels - streekbiertje - mocktail
Fingerfood en 6 creatieve amuses

Receptiearrangement 4

Gedurende 3 uur.

Met cava • € 66

Met champagne • € 84

Bubbels - streekbiertje - mocktail
Fingerfood en 6 creatieve amuses

-

Dessertenbuffet met koffiebar als afsluiter

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes
Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en pastel de nata
Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

FINGERFOOD EN CREATIEVE AMUSES

Je voorkeur, het seizoen en de creativiteit van onze chef bepalen de uiteindelijke selectie.

Onderstaande lijst geeft een indicatie van ons aanbod en wisselt volgens marktaanbod en inspiratie van het moment.

Veggie

Crostini met gemarineerde burrata en zoetzure groentjes
Kroepoek van vadouvan met hummus
Magret van knolselder met chimichurri
Vegan dim sum met kewpie dressing en bieslook
Kroketjes van tartufata-risotto of van kaas-groente

Koude vis

Oesterbar (meerprijs)

Bonbon van gerookte wilde zalm met dille en palingsnippers
Guacamole met kreeftengehakt en citroenparels
Salade van kingkrab met boekweïtkrokant
Tataki van tonijn met zwarte sesam

Koude vlees

Vitello tonnato

Carpaccio van Agnus Beef, tartaar van rodebietentartaar een honing-azijnsaus
Gerookte eendenborst met citrusquinoa
Kalfstartaar met zuurdesem en ansjoviskaviaar

Soepje

Gazpacho met tricolor van tomaat
Bisque van schaaldieren met tuingroenten
Dashi-bouillon met wakame en zeekraal

Warm vis

Ambachtelijke garnaalkroketjes met gefrituurde peterselie
Catch of the day met bouillabaisse-aardappel
Gambabrochette met gribischesaus
Goujonettes met groene kruisensalsa
Gebakken coquille met geroosterde bloemkoolpuree
Mini-octopus met remouladesaus

Warm vlees

Assortiment dumplings met zoetzure dressing
Gelakte short ribs met geroosterde bataat
Gegrilde souvlaki met stroganoff
Ravioli met Breydelspek en paddenstoelen

DRANKENKAART

Wanneer de gekozen drankenforfaits verlopen zijn, rekenen wij extra consumpties en werkuren aan.

	Prijs per glas	Prijs per fles
Bubbels		
Cava Arte Latino brut	€ 8	€ 40
Champagne De Montpervier brut	€ 16	€ 80
Mocktail van het huis 0.0	€ 8	
Rosé wijnen		
Le Grand Gris	€ 8	€ 40
Witte wijnen		
Huiswijn	€ 6	€ 30
Belle Vignes Chardonnay-Viognier	€ 8	€ 40
Grange des Rocs Sauvignon-Viognier	€ 8	€ 40
Le Grand Noir Chardonnay	€ 8	€ 40
Rode wijnen		
Huiswijn	€ 6	€ 30
Belleaux Syrah-Cabernet Sauvignon	€ 8	€ 40
Le Grand Noir GSM	€ 8	€ 40
Klassieke en alcoholvrije bieren		
Stella Artois van't vat	€ 3	
Carlsberg 0.0	€ 3	
Blondin (streekbier)	€ 5	€ 25
Chimay blauw	€ 5	
Duvel	€ 5	
La Chouffe 0.4	€ 5	
Liefmans	€ 5	
Lindemans 0.0	€ 5	
Waters	€ 2	€ 8
Frisdranken	€ 3,5	
Spirits		
Amaretto	€ 6	
Campari	€ 6	
Limoncello	€ 6	
Martini (wit - rood)	€ 6	
Pastis	€ 6	
Porto (wit - rood)	€ 6	
Cognac	€ 8	
Rum (wit - bruin)	€ 12	
Gin	€ 12	
Whisky	€ 12	
Koffie of thee met zoetje	€ 4	

DRANKENFORFAITS

Voorafgaand aan het menu kies je steeds een receptiearrangement op pagina 7.

Deze forfaits omvatten alle vermelde dranken vanaf het moment dat de gasten aan tafel gaan.

Luxe bieren en spirits zijn optioneel verkrijgbaar en worden uitsluitend per consumptie aangerekend.

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

Drankenforfait 1

Gedurende 3 uur bij een 3-gangenmenu • € 20

Gedurende 4 uur bij een 4-gangenmenu • € 26

Gedurende 5 uur bij een 5-gangenmenu • € 32

Gedurende 8 uur bij avondfeesten • € 40

Drankenforfait

Huiswijnen

Klassieke en alcoholvrije pils - frisdranken - frisse waters op tafel

Koffie(bar) en thee

Drankenforfait 2

Gedurende 3 uur bij een 3-gangenmenu • € 26

Gedurende 4 uur bij een 4-gangenmenu • € 32

Gedurende 5 uur bij een 5-gangenmenu • € 38

Gedurende 8 uur bij avondfeesten • € 44

Drankenforfait

Aangepaste wijnen

Klassieke en alcoholvrije pils - frisdranken - frisse waters op tafel

Koffie(bar) en thee

Drankenforfait 3 • prijs op aanvraag

Drankenforfait

Selectie wijnen

Klassieke en alcoholvrije pils - frisdranken - frisse waters op tafel

Koffie(bar) en thee

MENUSAMENSTELLING

Onze chef stelt een origineel, seizoensgebonden menu samen.

Supplementen kunnen naar wens worden toegevoegd om het menu verder te verfijnen.

Fingerfood en 2 creatieve amuses • € 16

Koud voorgerecht • € 18

Soep • € 12

Warm tussengerecht • € 22

Sorbet als verfrissing tussen de gerechten • € 6

Hoofdgerecht • € 34

Dessert • € 14

Zoetjes bij de koffie • € 2

Supplementen

Gelegenheidsgebak bij de koffie • € 14

Hof te Rhodes dessertenbord • € 18

Hof te Rhodes nagerechtenbuffet met koffiebar • € 26

Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren • € 16

Midnight snack • € 4

Hoofdgerecht bediend onder zilveren stolp • € 2

LENTEMENU

Van maandag 16 maart tot en met zondag 21 juni 2026.

Menu aan tafel

Bonbon van gravlax zalm, rivierkreeftjes en witte asperges
met salad pea, granaatappelpitten, auberginekaviaar en crème van tzatziki

-

Kwartelfilet met sobanoedels, chiffonade van courgette en oesterzwammen met misobouillon aan tafel geschonken

-

Sappig gebraden kalfshaas
met cannelloni van spinazie, asperges, een aardappelkorfje gevuld met primeurgroenten en morille-roomsaus

-

Joconde biscuit, salsa van mango, Hagelandse aardbeien, rode vruchten en basilicumijs met pistachekrokant

-

Zoetjes bij de koffie en thee

ZOMERMENU

Van maandag 22 juni tot en met zondag 18 oktober 2026.

Menu aan tafel

Millefeuille met structuren van eend,
panna cotta van artisjok, chorizo-brunoise, manchegoschilfers en een frisse passievruchtdressing

-

Zacht gegaarde schelvismedaillon, tagliatelle, gepofte gele tomaat, krokant van jonge prei en bieslooksaus

-

Trio van gegrild vlees (rund, lam, hoevekip),
gevulde puntpaprika met crème van doperwten, mini-groenten, broccolini en aardappelwafel met Périgordsaus

-

Taartje van brownie met cheesecake, carpaccio van ananas, coulis van duindoornbes en chocoladefantasie

-

Zoetjes bij de koffie en thee

MEDITERRANE GRILLADEBUFFET MET VOORGERECHT AAN TAFEL

Op basis van 100 gasten • € 82

Tijdens de receptie grillen onze chefs het vlees live in het grillhuis in de tuin.

Menu

Koud voorgerecht van het seizoensmenu bediend aan tafel

-

Mediterrane grilladebuffet

Drooggerijpt tussenribstuk van Belgisch Witblauw

Gegrilde lamskroon

Voor houtvuur gebakken beenham

Gemarineerde bighaasjes

Geroosterde hoevekipfilets

Wilde zalm

Zeebarbeel

Scampi

Aardappelgratin en pelpatatjes in peterselieboter

Gegrilde seizoensgroenten 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

Chocoladefantasie met fruitspies en marshmallows

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en pastel de nata

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 • € 88

Tijdens de receptie grillen onze chefs het vlees live in het grillhuis in de tuin.

Indien gewenst kunnen de thema's van de buffetten in overleg worden aangepast.

Menu

Koud voorgerecht van het seizoensmenu bediend aan tafel

-

Oosters buffet

Edamame bonen met grof zeezout ✓

Sushi combo

Beignets van scampi en zoetzure saus

Yakitori van kip met sesam en teriyaki saus

Gebakken rijst en kroepoek

Italiaans buffet

Lasagne met lentegroenten, zongedroogde tomaten en pesto ✓

Penne met gerookte zalm, paddenstoelen en bieslook

Grilladebuffet

Drooggerijpt tussenribstuk van Belgisch Witblauw

Gemarineerde bighaasjes

Geroosterde hoevekipfilets

Aardappelgratin en pelpatatjes in peterselieboter

Gegrilde seizoensgroenten 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

Chocoladefantasie met fruitpies en marshmallows

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en pastel de nata

Fruit- en zwarte woudtaart(jes)

Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren

HERFSTMENU 2025 ALS VOORBEELD

Van maandag 19 oktober tot en met zondag 20 december 2026.

Menu aan tafel

Ragout van fazant met bospaddenstoelensoep,
schuim van eekhoorntjesbrood en een zuurdesemkrokantje met walnoten

-

Tulband van schartong met gefrituurde softshell krab, fideuà en opgeklopte botersaus met witte miso

-

Filet van edelhert,
pompoenflan, texturen van gele wortel en knolselder, amandelpoffertjes en wildjus met geroosterde kastanjes

-

Crèmeux van chocolade met witte stoofpeertjes, zoethout en structuren van mandarijn

-

Zoetjes bij de koffie en thee

WINTERMENU 2026

Van donderdag 1 januari tot en met zondag 15 maart 2026.

Menu aan tafel

Tataki van Sint-Jacobsvruchten, zwarte linzen, chutney van grondwitloof en citrusdressing

-

Open ravioli van kalf, papardelle van schorseneer, shiitake en truffelmousseline

-

Geroosterde eendenborstfilet met geglaceerde wintergroenten, zoete aardappel en zachte blackwellsaus

-

Ijsgekoelde nougat met carpaccio van verse vijgen en een infusie van gerijpte balsamicoazijn met steranijs

-

Zoetjes bij de koffie en thee

WILDBUFFET MET VOORGERECHT AAN TAFEL

Op basis van 100 gasten • € 86

Dit buffet is mogelijk van half oktober tot eind januari, afhankelijk van het jachtseizoen.

Een wildgerecht kan worden vervangen door een klassiek vleesgerecht.

Menu

Koud voorgerecht van het seizoensmenu bediend aan tafel

-

Wildbuffet

Edelhert voor houtvuur gebraden

Everzwijnggebraad van 't spit

Hertragout met bospaddenstoelen

Wildburgertjes met warme krieke

Fazant met vergeten groenten en groene peper

Wijnpeertjes, appeltjes en bosbessen

Aardappelgratin en amandelpoffertjes

Gewokte seizoensgroenten

-

Hof te Rhodes nagerechtenbuffet met koffiebar

Gelegenheidsgebak

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

Chocoladefantasie met fruitspies en marshmallows

Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en pastel de nata

Fruit- en zwarte woudtaart(jes)

Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren

DINNER AND DANCE

Een stijlvolle combinatie van tafelen, drinken en dansen.

Gedurende 7 uur met een minimum van 60 personen en uitsluitend op vrijdagen.

Met cava • € 110

Met champagne • € 122

Upgrade naar het Hof te Rhodes nagerechtenbuffet • € 6

Receptie

Bubbels - streekbiertje - mocktail

Fingerfood en 2 creatieve amuses

Menu

Koud voorgerecht van het seizoensmenu bediend aan tafel

-

Grilladebuffet

Gemarineerde bighaasjes

Geroosterde hoevekipfilets

Scampi

Aardappelgerecht

Gegrilde seizoensgroenten 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 pastel de nata

Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Drankenforfait

Huiswijnen

Klassieke en alcoholvrije pils - frisdranken - frisse waters op tafel

MOGELIJKE TIMING HUWELIJSFEEST

Jullie zijn uiteraard vrij om een eigen scenario uit te werken, maar wat volgt kan dienen als leidraad.

Een goede maand voor de feestdatum volstaat om ons te contacteren voor de volledige bespreking van jullie feest.

Lunchmoment (optioneel)

Een lunchmoment vindt bij voorkeur plaats rond 12 à 13 uur, zodat er nadien voldoende tijd is voor de fotoreportage.

Laat jullie huwelijksfeest vereeuwigen door onze huisfotograaf en drone-specialist die volledig inspeelt op jullie wensen:

Branko Minnart | MINN-ART | 0471 44 99 98 | info@minn-art.be | www.minn-art.be

Ceremonie (optioneel)

Een ceremonie eindigt bij voorkeur gelijktijdig met de start van de receptie.

Afhankelijk van de duur plannen jullie deze best tussen 15 en 17 uur.

Afspraken voor de uitwerking van de ceremonie maak je rechtstreeks met onze vaste stylist:

Carine Engelen | Florist | 0496 13 96 60 | info@florist.be | www.florist.be

Receptie

De receptie start idealiter tussen 16 en 18 uur.

Zo kunnen de gasten na minimum 1 en maximum 2 uur plaatsnemen aan tafel.

Diner

Voor het diner rekenen we gemiddeld 1 uur per gang.

Een 3-gangenmenu duurt dus ongeveer 3 uur en een 4-gangenmenu ongeveer 4 uur.

Dit zorgt voor een aangenaam tempo en voldoende ruimte om het moment echt te beleven.

Laatavondgasten (optioneel)

De laatavondgasten zijn welkom 2 of 3 uur na de start van het diner, afhankelijk van het gekozen aantal gangen.

We ontvangen hen graag met een aperitief en amuse in de (Winter)tuin.

Daarna sluiten zij aan voor het Hof te Rhodes nagerechtenbuffet, gevolgd door het dansfeest en nadien een midnight snack.

Hof te Rhodes nagerechtenbuffet met bruidstaart en dansfeest

Het Hof te Rhodes nagerechtenbuffet wordt geopend na het afruimen van het hoofdgerecht en eventuele animatie.

Het buffet gaat van start bij het aansnijden van de bruidstaart; vanaf dan kunnen gasten dranken bestellen aan de bar.

Deze blijft maximum 2 uur lang geopend en wordt indien nodig aangevuld.

Zodra elke gast het buffet heeft bezocht, volgt de openingsdans, waarna het dansfeest met DJ van start gaat.

Wij werken samen met een vaste DJ, die onze accommodatie, werkwijze en sfeerbeheer door en door kent.

Je kunt hem rechtstreeks contacteren voor reservatie en afstemming van jullie muzikale voorkeuren:

Eric Macquoi | 0477 56 57 27 | eric.macquoi@skynet.be

EXTRA INFORMATIE

Overnachtingsmogelijkheden

Wij beschikken over een suite en 2 gastenkamers, goed voor een overnachting van 6 personen.

De ochtend nadien geniet je van een ontbijt met bubbels, bij mooi weer in de tuin.

De prijs voor het volledige pakket (overnachting met ontbijt voor 6 personen) bedraagt € 500.

Extra ontbijtgasten kunnen aanschuiven voor € 30 per persoon.

Logies in de buurt

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

Casa della Nonna

Guido Gezellestraat 27 - 3290 Diest | 0468 04 00 92 | 0491 64 64 16 | info@casadellenonna.be | www.casadellanonna.be

La Maison de Fille

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

B&B Entre Nous

Grote Hoolstraat 50 - 3540 Herk-de-Stad | 0474 68 68 02 | www.bb-entre-nous.be

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

Witte Hoef

Wittehoefstraat 12 - 3290 Diest | 013 30 22 55 | info@wittehoef.be | www.wittehoef.be

Taxi

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

Fotoreportage

Laat jouw feest of event vastleggen door onze huis-fotograaf en drone-specialist, volledig afgestemd op jouw wensen.

Branko Minnart | MINN-ART | 0471 44 99 98 | info@minn-art.be | www.minn-art.be

Photobooth

Leg spontane en mooie momenten vast met een stijlvolle photobooth die past bij elk type event.

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

Licht en geluid

Voor specifieke wensen op het vlak van projectie, licht en geluid werken wij samen met vaste partners.

Dieter Antheunis | DDA Sound & Light | 0475 95 46 47 | info@ddasound-light.be | www.ddasound-light.be

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

Springkasteel

Voor kinderen kan er een springkasteel en/of spelmateriaal worden voorzien op een afgesproken plaats in onze tuinen.

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