



JEUX D'HIVER

AFTERWORK bij JEUX D'HIVER

CONTACT Carine Vandeneynde – carine@jeuxdhiver.be

Elke donderdag kunnen je gasten bij Jeux d'Hiver terecht in een semiprivate ruimte voor een afterwork en feestelijk walking dinner van 19.00 tot 22.00 uur.

BUFFET WALKING DINNER

Pringles van rauwe groenten, dipsaus.
Feuillantines en hummus.

Scampi, juliennegroenten, soja en citroengras.
Thaise rundvleessalade, soja, gebakken ui en koriander.
Zalmfilet met honing, soja en sesam.
Vitello tonnato, kappertjes, rucola en parmezaan.

Gegrilde groenten - broccolini, courgette, artisjok.
Quinoa, spinazie, butternut en granaatappel, zwarte rijst, gegrilde venkel en geconfijte butternut, amandelschilfers.
Hummus en Marokkaanse wortelsalade.
Garnaalkroketten en kaaskroketten van Brugge Oud.
Italiaanse charcuterieplank: coppa, bresaola, prosciutto, pancetta, romige burrata, kruidenolie en tagliatelle tartuffata, rucola en parmezaan.
Warme brochettes - gevogelte, rund, kefta.
Mechelse koekoek, gekarameliseerde ribbetjes.

Verrines - 2 stuks per gast.
Profiteroles, frambozenkorst, zure kersen, tarte tatin met citroenmeringue, abrikoos.
Moelleux au chocolat.
Paris Brest, tatin, karamel met gezouten boter.

PRIVÉ OPEN BAR

Cava Fanatic en Spritz tijdens het eerste uur, bieren, wijnen, water.
Rode Wijn, Tosca, Tempranillo-Cabernet Sauvignon-Merlot, Castille y Mancha Bio.
Witte Wijn, Chardonnay, Luc Pirlet.
Rosé Wijn, Provence, Château Favori.

PRIJZEN EXCL. BTW voor minstens 30 personen

Huur van een halfprivate ruimte van 19.00 tot 22.00 uur	1.000 €
Formule Walking Dinner	45 €/pp
Formule Open bar	30 €/pp
Personeel	11 €/pp
Supplement cocktailbar (vanaf 50 personen)	15 €/pp
Bloemendecoratie door Helianthus, forfait voor 10 kleine boeketten	200 €
(Prijs zijn inclusief meubilair, schoonmaak, energiekosten en verzekering).	

