



LEMENHOEK

Uw Feest, onze Passie

Wij heten jullie van harte welkom in onze feestzalen.

Feestzalen "De Lemenhoek" heeft meer dan 25 jaar ervaring en is gekend om zijn aangename sfeer en uitstekende service. Sinds al die jaren staan wij klaar voor het slagen van al uw feesten;

Huwelijksfeesten, Jubileums, Personeelsfeesten,
Communies, Infoavonden, Brunches,
Barbecue, Uitvaartmaaltijden,
Vergaderingen, Meetings, e.a....

Deze brochure geeft u een inzicht in wat er allemaal mogelijk is in onze feestzaal.
Natuurlijk staan wij steeds open voor eigen suggesties.

Het personeel van feestzaal "De Lemenhoek" verbindt er zich toe het de klanten volledig naar wens te maken door een uitstekende kwaliteit en een vriendelijke, vlotte bediening.

Prijslijst 2019

Algemene informatie

- In onze prijzen is alles inclusief :
 - Vanaf 70 volwassenen in de grote zaal.
 - Vanaf 30 volwassenen in de kleine zaal
 - En indien de Dinnerformule genomen wordt.
- De Dinnerformule bestaat uit;
 - Voorgerecht, soep, hoofdschotel,(hoofdgerechtenbuffet) dessert,+ all-in formule
 - Buffetten + dessert + all-in formule
 - Barbecue + dessert + all-in formule
 - Walking diner + dessert + all-in formule
- B.T.W. , opkuis, tafellinnen, tafelindekking, tafelversiering en bediening zijn inbegrepen.
- Indien niet aan bovenstaande voorwaarden is voldaan, wordt er huur aangerekend.
 - Huur kleine zaal; €200,00
 - Huur grote zaal ; €400,00
- Voorschot bij reservatie;
 - €1500,00 voor de grote zaal
 - €1000,00 voor de kleine zaal
 - 50% van het bedrag van de feest, 21 dagen voor de feest

Nuttige weetjes na de reservatie:

- Reservatie gebeurt telefonisch of ter plaatse.
- Ondertekening algemene voorwaarden + betalen voorschot.
- Het gekozen menu dient minimum **8 weken** op voorhand besproken te worden.
- Menubesprekingen na afspraak via de site www.lemenhoek.be of 0495/242130
- Het aantal aanwezigen en de tafelindeling, **10 dagen** voor de feest binnen brengen.

De vermelde prijzen gelden tot eind **2019** maar grote marktschommelingen of regeringsmaatregelen kunnen de gegeven prijs per persoon beïnvloeden.

Muziek

In al onze zalen is aangepaste achtergrondmuziek voorzien tijdens de receptie, Aperitief, Diner en tot aan het eventuele dansfeest.

Suggesties Discobar & Dj's :

- Blue Moon Team:
 - o Tel: 03/4543335 – Fax: 03/4543336 www.blumoon.be

- DJ Luc:
 - o Tel: 015/752529

- DJ Kurt:
 - o Tel: 0474/751278 – www.p-entertainment.be

- Gelieve er rekening mee te houden dat jullie DJ uitsluiten met de geluidsversterking van de feestzaal mag spelen.
 - Boxen; Electrovoice ELX118P 400w RMS - ZLX15 350w RMS
 - Versterking; Electrovoice Q44
 - Begrenzing; SPL2
- Hierdoor kan hij de wettelijke norm van 95 decibels niet overschrijden.
- Hij zorgt zelf voor de muziekdragers, CD, USB, laptop, verlichting enz.
- Bij eventuele inbreuken blijft hij verantwoordelijk voor de eventuele gevolgen

Menu voorbeelden

In deze menu's is de drankenformule inbegrepen van aperitief tot en met de koffie

Menu 1:

Aperitief

Scampi's Arrabiata

Agnes Sorel soep

Suprême van Parelhoen -
tuingroetjes

Appeltaart met vanille-ijs

Koffie en thee

Prijs per persoon € 68,85

Menu 2

Aperitief

Slaatje Breydelspek/appeltjes

Minestrone-soep

Saltimbocca van hoevekip

Huisgemaakte
Chocolademousse

Koffie en thee

Prijs per persoon € 63,25

Menu 3:

Aperitief

Slaatje van hoevekip met
curry-mangodressing

Witloofroomsoep

Kabeljauwhaasje met groenten
ragout

Tiramisu met speculaas

Koffie en thee

Prijs per persoon € 69,95

Menu 4:

Aperitief

Schartong met bieslooksausje

Velouté van waterkers

Diamandhaasje met
Robert saus

Gebak

Koffie en thee

Prijs per persoon € 70,90

Menu 5:

Aperitief

Garnaalkroketjes met rucola
en dilledressing

Tomatenroomsoep

Varkensfilet met
gewokte groentjes

Dessertbord

Koffie en thee

Prijs per persoon € 68,00

Drankenformule Dinner

- Voor de dranken tijdens het diner bieden wij volgende drankenformule aan.
 - Ontvangst Receptie (1 uur) €6,50 per persoon
 - Cava, Gouden Carolus Triple, Frisdranken
 - Hapjes bij de receptie, prijzen en assortiment zie recepties.
 - Drankenformule diner; €16,50 per persoon
 - al de dranken tijdens diner
 - witte- en rode huiswijnen
 - bieren en frisdranken
 - water op tafel
 - de koffie en thee bij het dessert
 - Bediening inbegrepen.

Huiswijnen:

Witte wijn
Rode wijn
Cava

Bieren:

Duvel
La Chouffe
Hoegaarden
Jupiler
Kriek St. Louis
Gouden Carolus Classic
Gouden Carolus Tripel
Palm

Frisdranken:

Coca Cola / Zero
Fanta Orange
Fruitsap
Tonic
Ice Tea
Water plat / Bruis

Warme Dranken.

Koffie
Thee



Receptie formules

Wenst U uw gasten te verwennen met een Huwelijksreceptie, Nieuwjaarreceptie, Personeelsreceptie of Babyborrel, dan doen wij dit graag voor U.

Hieronder vindt U een paar voorbeelden van wat de mogelijkheden zijn voor een receptie.

Wij serveren gedurende de duur van de receptie de gekozen dranken en de door u gekozen waaiers van koude en warme hapjes.

U kan deze formules aanpassen of uitbreiden met eventueel zoete hapjes of andere suggesties.

Receptie formules

Formule 1: Cava, Witte- en rode huiswijn, Gouden Carolus Triple,

Formule 2: Witte- en rode huiswijn, Gouden Carolus Triple, Bieren en Frisdranken

Formule 3: Streekbieren, Cuvee Imperial blond en Donker, Witte- en rode wijn, Frisdranken

Formule 4: Champagne, Witte- en rode wijn, Fruitsap, Bieren en Frisdranken

<u>Formules</u>	<u>1 uur</u>	<u>2 uren</u>	<u>3 uren</u>	<u>4 uren</u>
Formule 1:	€ 6,50	€ 13,00	€ 17,00	€ 20,00
Formule 2:	€ 6,00	€ 11,00	€ 14,00	€ 17,00
Formule 3:	€ 6,75	€ 13,60	€ 15,50	€ 17,80
Formule 4:	€ 17,00	€ 25,00	€ 32,00	€ 38,00

Receptiehapjes

Koude hapjes:

- Tomaat / mozzarella spiesje met basilicum
- Toastje gerookte zalm met camembert
- Slaatje geitenkaas en honing
- Wrap gerookte zalm en jonge sla
- Carpaccio van zalm en limoen dressing
- Meloenbolletjes met Gandaham
- Gerookte eend met rucola en frambozendressing
- Rundscarpaccio met rucola en Parmezaan
- Terrine van ganzenlever met toast (+ € 1,00)
- Guacomole met rivierkreeftjes (+€ 0,50)
- Vitello Tonato met tonijnmayonaise
- Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten
- Rollade van Kabeljauwhaasje met mierikswortel
- Cottage cheese met gerookte zalm
- Wrap met Breydelspek, rucola en kruidenkaas

Warme Hapjes

- Kippenboutjes met Oosters marinade
- Huisgemaakte worstenbroodjes
- Mini soepje
- Mini quiche met prei en ham
- Dim Sum
- Vegetarische risotto met venkel
- Scampi's van de chef
- Ragout van Sint-Jacobs vruchten (+€ 1,00)
- Mini Loempia's

Prijs per stuk € 2,00 - Tapas € 3,00/ persoon

- Frietjes met mayonaise € 3,00
- Mini beefburgers € 3,00
- Assortiment ijsjes € 2,50
- Mini pizza's € 3,00

Walking - Diner

Bent u op zoek naar een andere formule, dan is een walking-diner misschien datgene waar je naar op zoek bent.

Tijdens deze formule kunnen de genodigden vrij rond wandelen en genieten van wat er allemaal geserveerd wordt.

Een Walking-diner is samengesteld uit kleine gerechtjes die rond gedragen worden.

U kan zelf naar eigen smaak en budget het Walking-diner samenstellen. U moet hiervoor 5 gerechtjes en een dessert of dessertbuffet kiezen.

Beursje van Schartong met tuinkruiden	€ 7,00
Côte à L'os met bearnaisesaus en frietjes	€ 8,95
Gandaham met cavaillon en honingmosterdsausje	€ 5,95
Gebakken eendenborst met lavendelsausje	€ 8,00
Gebakken tonijnsteak met Tartaar	€ 8,15
Kwartelfilet met een sausje van porto	€ 8,75
Scampi's van de Chef	€ 6,80
Slaatje van gerookte zalm met mierikswortel	€ 6,85
Solomillo met gebraseerd witloof	€ 8,10
Varkenswagentjes met gouden Carolus	€ 7,35
Zalmhaasje met bladspinazie	€ 6,55
Zonnevis met spinaziestomp en spekchips	€ 6,60

Andere gerechten uit de brochure kunnen eveneens gekozen worden.

Assortiment van de chef.....€ 33,20
variatie van 5 verschillende gerechtjes die volgens seizoen
en marktaanbod geserveerd worden.

Voorgerechten

Buideltje van gerookte zalm met passievruchtensvinaigrette	€ 13,10
Carpaccio van kortgebakken Wit-Blauw met kruidenkorst	€ 12,75
Gandaham met Cavaillon	€ 11,50
Garnalencocktail.....	€ 14,00
Gerookte Noorse zalm	€ 12,50
Huis gemarineerde Zalm met zure room en groene kruiden	€ 13,50
Rollade van kabeljauwhaasje met mierikswortelroom	€ 15,00
Slaatje van kip "Caesar Style"	€ 11,75
Salade Niçoise met verse tonijn.....	€ 13,00
Salade van Gandaham met mosterdsvinaigrette	€ 11,70
Salade van lauwe geitenkaas en gesauteerde scampi.....	€ 14,50
Salade van Noordzee garnalen met meloenknikkers	€ 14,50
Salade van Rivierkreeftjes	€ 12,55
Slaatje van appeltjes en spek met frambozendressing.....	€ 10,50
Slaatje van gerookte eendenborst met frambozensvinaigrette ..	€ 12,30
Slaatje van kip en ananas met currydressing	€ 11,50
Slaatje van verse tonijnblokjes met honing-mosterdsvinaigrette	€ 14,50
Waaier van Noorse gerookte vissoorten	€ 15,50

Soepen

Indisch roomsoep	€ 4,65
Kervelroomsoep, Pompoenroomsoep (seizoen), Tomatenroomsoep, Waterkersroomsoep	
Agnes Sorel roomsoep	€ 5,25
Bloemkool-venkel velouté, Broccoliroomsoep, Courgettenroom met krokante korstjes	
Minestrone, Ossenstaartsoep, Portugese roomsoep, Tomatenroomsoep met balletjes	
Venkeluiensoep, Witloofroom (seizoen), Pompoen-wortel crème (seizoen)	
Aspergeroomsoep (seizoen)	€ 5,65
Knolselder Velouté met gerookte paling, Oostendse vissoep, Witloofroom met gerookte zalm	
Consommé met fijne groentjes	€ 6,50
Consommé Célestine, Consommé van ossenstaart	
Cappuccino van kreeftenroom, Cappuccino van garnalenroom	

Warme voorgerechten

Asperges met gerookte zalm (seizoen)	dagprijs
Asperges op Vlaamse wijze (seizoen)	dagprijs
Heilbotfilet met tagliatelle en groene asperges	€ 14,90
Kabeljauwhaasje met sausje van waterkers	€ 14,00
Kabeljauwhaasje met een tapenade van zalm	€ 15,75
Kabeljauwhaasje met ragout van groentjes	€ 15,25
Koolvishaasje in kruidenkorstje	€ 13,50
Koolvishaasje met sausje van spinazie	€ 13,75
Kalfszwezeriken in krokant jasje	€ 18,65
Koninginnenhapje	€ 12,00
Scampi op de wijze van de chef	€ 13,75
Scampi's met appeltjes en curry	€ 14,50
Schartongbuideltje met courgette en zalm	€ 15,55
Schartongfilet met kervelsausje	€ 14,25
Tilapiafilet met bieslooksousje	€ 13,00
Tongfilets met Normandische saus	dagprijs+ € 17,00
Tongfilets op een bedje van prei of witloof (seizoen)	dagprijs+ € 16,50
Victoriabaarsfilet met Gandaham	€ 12,50
Zalmfilet op z'n vel gebakken met spinazie	€ 14,00

Deze gerechten worden geserveerd met naar keuze een broodje,
verse aardappelpuree, natuur aardappelen, pasta of risotto.

Deze gerechten kunnen eventueel als hoofdgerecht gebruikt worden wat de prijs zal beïnvloeden

Door het gebruik van uitsluitend verse vis is het mogelijk dat een bepaalde soort
(seizoen, aanvoer, marktaanbod) niet voorradig is. Na inspraak zal deze mogelijk vervangen worden door
een gelijkwaardige soort van dezelfde prijs en kwaliteit.

Sorbet

Keuze uit :	4,20 €
-------------------	--------

Aardbeien, Ananas, Bloedappelsien, Citroen, Frambozen, Passievruchten, Peren e.a..

Hoofdgerechten

Chateaubriand met garnituur.....	€ 20,75
Eendenborst met sausje van safari.....	€ 23,25
Suprême van Parelhoen met kalfsjus en dragon	€ 18,85
Filet van Parelhoen met garnituur	€ 20,50
Gevulde kalkoenmedaillon.....	€ 17,00
Gevulde kwartels met garnituur (ontbeend).....	€ 21,50
Lamsfilet met een mosterdsausje	€ 29,50
Lamskroon met Provençaalse groentjes	€ 29,50
Lomorack van zwartpoot varkens met tuingroentjes	€ 24,00
Ossenhaas met garnituur	€ 32,00
Salimbocca van kip met graantjesmosterd	€ 17,00
Varkens ruggebraad "lomo" jus van kalfs, warme groentjes en krieltjes	€ 20,50
Solomillo van zwartpoot varken.....	€ 22,50
Varkenshaasje met garnituur.....	€ 18,50
Diamanthaasje met een sausje van port	€ 20,50

Wildgerechten op aanvraag (seizoen).

Al onze gerechten worden geserveerd met;

- Verse tuingroentjes, groentjes uit de wok of vers vruchten.

Dit alles volgens marktaanbod en het seizoen

- Verse huisgemaakte kroketjes, Gebakken aardappeltjes, Gratin aardappeltjes, Risotto, Röstiaardappeltjes.

Hoofdgerechtenbuffet

U kunt er ook voor kiezen om het hoofdgerecht in buffet te laten doorgaan.

U kan zelf het hoofdgerechtenbuffet samenstellen door 3 gerechten te kiezen. Dit voor € 25,75

- Scampi's op de wijze van de Chef
- Varkenshaasje met warme groentjes
- Waterzooi van vis met mosseltjes en zalm
- Kalkoenmedaillons met fruitgarnituur
- Scharotong met prei en witte wijnsaus
- Lamskroontje met mosterdsaus (+€ 4,00)
- Gentse waterzooi
- Varkenswangetjes met Gouden Carolus
- Suprême van Parelhoen met dragonsaus
- Jodenhaasje "Grand Veneur"
- Wok met scampi's en pack soi en noedels



Het Hoofdgerechten buffet vervangt het hoofdgerecht in de menukeuze.

Barbecue

U kunt zelf u barbecue samenstellen.

Voorbeeld 1:

- 5 Stukken vlees (gemiddeld +- 350gr / persoon)

Voorbeeld 2;

- 1 Voorgerecht naar keuze
- 4 Stukken vlees (gemiddeld +- 250 gr/ persoon)

Inbegrepen in de barbecue formule

- 2 Warme aardappel garnituren
 - o Gebakken Spaanse aardappeltjes
 - o Gegratineerde aardappeltjes
- 3 Warme sauzen
 - o Champignonsaus
 - o Peperroomsaus
 - o Provençaalse saus
- Uitgebreide saladebar
- Broodjes assortiment
- Koude sausjes



Barbecuevlees:

- Vleessaté	€ 7,50	Côte à L'os	€ 8,50
- Gemarineerde kipfilet	€ 6,00	Dry Aged Côte à L'os.....	€ 10,50
- Hamburger.....	€ 5,00	Lamskroontje	€ 13,00
- Barbecue worst.....	€ 5,50	Varkenshaasje	€ 7,65
- Chipolata worst.....	€ 5,00	Gevulde parelhoenfilet.....	€ 8,25
- Vlees rib.....	€ 6,00	Gevulde konijnen filet	€ 9,25
- Gemarineerde kotelet ...	€ 6,20	Varkenswangetjes (gelakt).....	€ 7,80
- Kippenbrochette.....	€ 7,20	Varkensribstuk "lomo"	€ 8,75
- Kalkoensteak.....	€ 7,50	Varkensribstuk	€ 6,80
- Wagyu rumpsteak.....	€ 9,50	Gemarineerde hoevekip	€ 7,25
- Spareribs	€ 7,00	Solomillo	€ 8,70
- Zalm papillot	€ 8,20	Scampi brochette	€ 7,55
- Gevulde Noorse zalm	€ 8,55	Tonijnsteak	€ 9,00

Andere barbecue voorstellen zijn steeds mogelijk.

Buffetten:

minimum 30 personen

Koud buffet

Rosbief, Vleesbrood, Varkensgebraad
Gandaham met meloen, Gebraden kippenboutjes
Verse gestoomde Noorse zalm, Tomaat met grijze garnalen
Perzik gevuld met tonijnsla, Gerookte Noorse Zalm
Gerookte Noorse Heilbot, Gerookte forelfilet

Uitgebreide saladebar, wortelsalade, gemengde sla
Groentesalade, Koude sauzen, Aardappeltjes, Pastasalade,
Broodassortiment

Prijs: € 35,50

Koud -Warm buffet

Gandaham met meloen, Varkensgebraad, Perzik gevuld met tonijnsla
Tomaat met grijze garnalen, Verse gestoomde Noorse zalm
Gerookte zalm – Heilbot
Uitgebreide saladebar met koude sauzen, Broodassortiment

Warm:

Scampi "Lemenhoek"
Kalkoenfilet met dragonsaus
Varkensfilet met tuingroenten
Aangepaste aardappeltjes

Prijs: € 42,00

Wereld buffet

- Belgisch:
 - o Tomaat met Belgische Garnalen
 - o Tomatenroomsoep met balletjes
 - o Belgische stoverij met Gouden Carolus
- Italiaans:
 - o Rundscarpaccio
 - o Tomaat mozzarella met basilicum en Parmezaan
 - o Vitello Tonato met tonijnmayonaise
 - o Ravioli met 4 kazen
- Oosters:
 - o Sushi met gemarineerde gember, sojasaus
 - o Stoofpotje met scampi's en curry
 - o Gebakken rijst
- Spaans
 - o Spaanse charcuterie, Chorizo ed.
 - o Gemarineerde kippenboutjes
 - o Lomo met gewokte groentjes

Prijs: € 45,00

Belgisch buffet

- Tomaat met Belgische Garnalen
- Breydel ham met honing-dille dressing
- Boer paté met veenbessen en uienconfituur
- Gandaham met meloen
- Gerookte zalm met ui en peterselie
- Perziken met tonijnsla
 - Uitgebreide saladebar
 - Koude sauzen
 - Broodjes assortiment
- Tomatenroomsoep met balletjes

- Belgische stoverij met Gouden Carolus / frietjes
- Schar tong met prei en witte wijnsaus
- Gentse Waterzooi met kasteelaardappeltjes

Prijs: € 39,50

Breugel buffet

- Gebakken hoevekip
- Breugelkop met saus
- Varkensgebraad – Rosbief
- Perzik met tonijnsla
- Gerookte Forelfilet
- Gandaham met meloen
 - Uitgebreide saladebar
 - Koude sauzen
 - Broodjes assortiment

- Tomatensoep met balletjes

- Balletjes met kriekjes
- Witte en zwarte pensen
- Vlaamse stoverij met frietjes

Prijs: € 35,00

Desserten

Pronkstuk – Feestgebak (feestgebak – biscuit- slagroom)	€ 8,50
Pronkstuk – Piece Monte	€ 12,50
Pronkstuk – Icing Bruidstaart	€ 17,50
Assortiment Bavarois met crème Anglaise	€ 7,25
Dame blanche met Belgische Callebaut Chocoladesaus	€ 7,35
Dessertbord (gebakje, fruit, Tiramisu, chocolademousse, ijs)	€ 10,75
Flensjes op Normandische wijze	€ 7,75
Huisgemaakte Callebaut chocolademousse	€ 7,50
Huisgemaakte tiramisu “Classic”	€ 8,20
Huisgemaakte tiramisu “speculaas”	€ 8,20
Huisgemaakte tiramisu “rode vruchten”	€ 8,75
Roomijs met verse aardbeien (seizoen)	dagprijs +- € 9,00
Roomijs met verse vruchten	€ 8,50
Warme appeltaart met vanille-ijs	€ 8,25
Versnaperingen bij de koffie	€ 2,50

Dessertbuffet

Dessert buffet 1

Pannenkoekjes met chocoladesaus
Callebaut mousse
Verse fruitsla
Tiramisu “Classic”
Crème Brulée
Vanille roomijs / Dame Blanche

Prijs: € 12,00

Dessert buffet 2

Mini Gebakjes
Rijstpap op grootmoederswijze
Verse fruitsla
Tiramisu met rode vruchten
Crème Karamel
Vanille roomijs / Dame Blanche

Prijs: € 14,00

Dessert buffet 3

Pronkstuk - Huwelijksstaart
Rijstpap op grootmoederswijze
Verse fruitsla
Callebaut mousse
Tiramisu met speculaas
Panna Cotta met frambozen coulis
Vanille roomijs / Dame Blanche

Prijs: €15,50

Uitbreiding buffet

Feestgebak	€ 3,00
Piece Monte	€ 4,50
Icing Bruidstaart	€ 6,50
Profiteroles	€ 1,00
Panna Cotta	€ 1,50
Crème Brulée	€ 1,50
Kaas assortiment	€ 4,00

Open Bar - Dansfeest

- Open Bar gevolgd na een dinner.
 - o Na het diner bieden wij voor verdere dranken een drankenformule aan,
 - o Hierin zitten al de aanwezige dranken inbegrepen

<u>3 uren</u>	<u>4 uren</u>	<u>5 uren</u>	<u>6 uren</u>	<u>7 uren</u>
€ 11,00	€ 13,00	€ 14,50	€ 15,70	€ 16,70

Hebt U genodigden die U enkel op een dansfeest wenst uit te nodigen?

Dit kan;

Nodig deze mensen uit rond 21u00 à 21u30.

- Wij ontvangen deze gasten met een aperitief
- Nadien kunnen jullie gasten mee aanschuiven aan het dessertbuffet.
- U combineert dit met een open Bar drankenformule.

<u>4 uren</u>	<u>5 uren</u>	<u>6 uren</u>	<u>7 uren</u>	<u>8 uren</u>
€ 17,00	€ 19,00	€ 21,50	€ 22,70	€ 23,70

Middernacht Hapje / Late Night snacks

Warme nachthapjes tot maximum 1 uur verkrijgbaar;

Kaasassortiment	€ 5,50
Mini Hamburger	€ 2,85
Frietjes met mayonaise.....	€ 3,60
Belegde broodjes (gesloten belegd # soorten beleg)	€ 3,00
Huisgemaakte worstenbroodje	€ 3,60
Of eigen suggesties	



Algemene voorwaarden “De Lemenhoek”

1. Bestellingen, sluiten en uitvoering van de overeenkomst

- 1.1. **Reservatie is uitsluitend telefonisch of ter plaatse mogelijk.**
- 1.2. De klant heeft het recht de overeenkomst te verbreken mits betaling van de reeds geleverde diensten / goederen en van een forfaitaire en onherleidbare vergoeding aan De Lemenhoek van 35% van de totale prijs zoals overeengekomen, met als minimum het voorschot. Als verplichte tegenprestatie voor de uitoefening van een eenzijdig verbrekingsrecht.
- 1.3. Er mogen op de parking geen activiteiten worden georganiseerd die nachtlawaai veroorzaken.
- 1.4. Het terrein wordt afgesloten na elk feest en wij zullen pas terug bereikbaar zijn de eerstvolgende werkdag (maandag bij evenementen op vrijdag / zaterdag) tussen 8u en 14u.
- 1.5. De klant mag vrijblijvend, op eigen risico, gratis gebruik maken van de parking. In dat geval moeten alle voertuigen geparkeerd worden op de daartoe aangelegde plaats aan de achterzijde van de zaal, waarbij de oprit (brandweg) steeds dient vrij te blijven. Na het evenement moeten alle wagens van de parking verwijderd worden.
- 1.6. De menu en de dagindeling dienen ten laatste acht weken voor het evenement besproken te worden, na afspraak.
- 1.7. Het is niet mogelijk om eigen traiteur/catering mee te brengen.
- 1.8. all-in formule; er kan geen schade vergoeding verkregen worden, voor producten die buiten de wil om van de Lemenhoek, niet meer voorradig zijn. Er wordt van de Lemenhoek uit een standaard stock voorzien, rekening houden met de opgegeven aantallen en soort feest.

2. Prijzen en betaling

- 2.1. De opgegeven prijzen zijn vastgesteld op basis van de op dat ogenblik geldende lonen, grondstofprijzen, verzekering, enz. De Lemenhoek behoudt zich het recht voor de prijzen te wijzigen, zelfs indien de overeenkomst reeds in uitvoering is, ingevolge een fluctuatie van één van voormelde elementen of elke andere maatregel buiten de wil van De Lemenhoek. De prijzen zijn steeds exclusief de fiscale lasten die ten laste zijn van de klant.
- 2.2. Voorschotten;
 - € 1500,00 bij reservatie grote zaal
 - € 1000,00 bij reservatie kleine zaal
 - +50 % van de feest; 21 dagen voor de feest

De Lemenhoek behoudt zich het recht voor om de levering afhankelijk te stellen van de betaling van een extra voorschot of van de volledige prijs.
- 2.3. Het opgegeven aantal personen (tien (10) dagen voor het evenement) is het aantal dat aangerekend wordt.
- 2.4. Er is een bijkomende vergoeding te betalen in volgende gevallen:
 - Minder dan 30 volwassenen in de kleine zaal (€ 200,00)
 - Minder dan 70 volwassenen in de grote zaal (€ 400,00)
 - Er wordt geen minimum menu genomen zoals beschreven in onze folder;
(€ 200,00 kleine zaal / € 400,00 grote zaal)
- 2.6. Al de facturen van De Lemenhoek zijn betaalbaar aan het adres van De Lemenhoek, contant en cash of via overschrijving op het rekeningnummer IBAN **BE45 0014 7351 6589** BIC GEBABEBB van Immo Vets met als referentie **naam en datum van het evenement**. Kredietkaarten of cheques worden niet aanvaard. Elke op de vervalddag niet betaalde factuur wordt van rechtswege en zonder voorafgaande aanmaning of ingebrekestelling, verhoogd met een verwijlntrest van 1,5% per maand alsook met een schadebeding van 15% en dit zonder afbreuk te doen aan alle andere schadevergoedingen ingevolge de wanprestatie van de klant verschuldigd door hem.

2.7. Alle facturen worden geacht aanvaard te zijn wanneer zij niet binnen de vijftien (15) dagen na ontvangst door de klant bij aangetekend schrijven worden betwist.

3. Aansprakelijkheid

- 3.1. De klant is verantwoordelijk voor de door zijn gasten aangerichte vervuiling, schade en/of diefstal aan/van meubilair, inrichting, materiaal en/of gebouw. Aangerichte schade waaronder kosten voor extra opkuis (reiniging bekleding stoelen, gordijnen e.d.) indien vereist, worden verhaald op de klant.
- 3.2. Elke klacht dient op straffe van onontvankelijkheid, ten laatste binnen tien (10) dagen (België) na het evenement, per aangetekend schrijven aan De Lemenhoek mee te delen.
- 3.3. Het in gebreke blijven van de klant om binnen voormelde termijn een klacht aan De Lemenhoek mee te delen, geldt als een onvoorwaardelijke aanvaarding van de geleverde waren/diensten.
- 3.4. Een reactie vanwege De Lemenhoek op een laattijdige klacht doet aan het voormelde geen afbreuk en geschiedt steeds onder voorbehoud van alle rechten en zonder enige nadelige erkenning. De betaling van de geleverde waren/diensten, en dit zelfs in geval de klant zijn gebeurlijke klacht conform artikel 3.2. heeft meegedeeld, geldt tevens als een onvoorwaardelijke aanvaarding van de waren/diensten.
- 3.5. Niettegenstaande de overige bepalingen van deze Overeenkomst kan De Lemenhoek niet aansprakelijk gesteld worden, voor schade aan en/of diefstal van de bezittingen en kledij van de klant en diens aangestelden en gasten, zelfs niet indien deze in de vestiaire werden geplaatst. De Lemenhoek stelt immers niemand ter beschikking voor de vestiaire en neemt de bezittingen van klanten niet bewaarneming, het gebruik van de vestiaire is vrijblijvend en op eigen risico en gratis.

4. Diverse bepalingen

- 4.1. Ingeval van enig geschil is het Belgisch recht uitsluitend van toepassing en zijn de rechtbanken van Mechelen, in voorkomend geval de Vrederechter van Mechelen, uitsluitend bevoegd.
- 4.2. Ondergetekende klant verklaart hierbij akkoord te zijn met bovenstaande voorwaarden en tekent hieronder. Dit document dient samen met een **kopie van beide identiteitskaarten** van de ondertekenaar ondertekend terug bezorgd te worden aan feestzaal "De Lemenhoek" ter attentie van de heer Patrick Feremans, te 2861 O.L.V. Waver, Leemstraat 121.

Naam en Handtekening:

Reservatie - Facturatiegegevens;

Naam;

Adres;

.....

Telefoonnummer;

Datum Feest;

Aantal personen (+-);

Gelegenheid;

Zaal ;

Te doen lijstje

Van zodra jullie de feestzaal hebben gereserveerd, dit gebeurd uitsluitend telefonisch op 0495/242130 of ter plaatse. zal dit lijstje dienen als geheugensteuntje. Zo hebben jullie een overzicht wat er nog te doen staat i.v.m. jullie feest.

-8 dagen na reservatie;

- Betalen van het voorschot, te storten op ons rekeningnummer
- BE45 0014 7351 6589
- met als mededeling ; naam en datum van de feest.
 - € 1000,00 voor de kleine zaal
 - € 1500,00 voor de grote zaal

- 8 weken voor de feest; **na afspraak www.lemenhoek.be of 0495242130**

- Afspreken van het menu
- Dag indeling
- Bespreking van de tafelschikking
- Eventuele extra of speciale wensen

- 21 dagen voor de feest

- 50% van het afgesproken bedrag van de feest betalen.
- doorgeven aantallen (telefonisch)

- 10 dagen voor het feest; **na afspraak op 0495/242130**

- Alles binnenbrengen
- Aantal aanwezige personen op de feest en/of receptie
- Tafel indeling (op plan)
- Lijst met genodigde per tafel
- Lijst met genodigde, alfabetisch met tafelnummer per koppel

