



Corsendonk
Duinse Polders



CORSENDONK DUINSE POLDERS

Blankenberge

FEESTGIDS 2018



Corsendonk Duinse Polders

Laat u zelf en uw genodigden verwennen, onze keukenbrigade zal al zijn beste culinaire bagage naar boven halen. Wij houden ook steeds rekening met dieetwensen, allergieën en vegetariërs waardoor elke gast zich onmiddellijk thuis voelt.

Ons groot aanbod aan zalen kunnen ervoor zorgen dat u de nodige privacy heeft en zelf de aankleding kunt bepalen. Feesten zijn mogelijk vanaf 25 tot +- 350 personen.

In deze feestgids vindt u alvast enkele suggesties van de mogelijkheden die wij u te bieden hebben. Deze feestgids is enkel een rode draad aangezien wij voor heel veel ideeën open staan! Daarom willen wij u zeker persoonlijk uitnodigen voor een vrijblijvend bezoek ter plaatse waar we dan ook samen deze gids overlopen! Zodat er geen misverstanden zijn. Aangezien een all-in formule bij ons ook een echte all-in is!

Na, en/of tussen het tafelen door, kunt u en de groep naar onze speeltuin, een partijtje minigolven, petanquen, basketten of voetballen. Het is eveneens mogelijk om animatie te voorzien tijdens uw feest. Meer info verder in deze feestgids.

Onze ruime parking zorgt voor de nodige tijdswinst en een vlot onthaal. De parking is gratis en er is genoeg plaats voorzien voor uw gezelschap. Bagagewagentjes zijn eveneens ter beschikking aan de parking. Voor wie zich zonder wagen naar Corsendonk Duinse Polders begeeft is er een halte van de kusttram vlak voor het domein. Spoorwegstation van Blankenberge is gelegen op 2 km van het domein.

Na het feest is het eveneens mogelijk om in Corsendonk Duinse Polders te overnachten in één van de comfortabele kamers en 's morgens heerlijk nagenieten aan het ontbijtbuffet.

Voor u overgaat tot een menu- of buffetkeuze vragen wij u ook onze 'algemene voorwaarden' aan het einde van deze gids door te nemen. Op die manier kunnen wij u naast een 'heerlijk' ook een 'eerlijk' feest garanderen!

Graag nodigen wij u uit tot een persoonlijk gesprek om zo met u uw wensen af te toetsen. U kan ons contacteren op het nummer 050/43 24 00 of via info.duinse@corsendonkhotels.com.

Met dank voor uw interesse en tot binnenkort in Corsendonk Duinse Polders!



Zaalopties en reserveringen

U kan steeds vrijblijvend een optie plaatsen voor uw feest.

Deze optie blijft 10 dagen geldig, na deze tijd contacteren wij u teneinde uw beslissing te kennen omtrent de keuze van de locatie voor het evenement.

Bij de toezegging van het feest vragen wij om een voorschot te betalen van 1000 euro en een 2de voorschot van 50% op de gereserveerde waarde 1 maand voor aanvang van het feest. Het resterende saldo dient binnen de 30 dagen na ontvangst van het factuur voldaan te zijn.

Capaciteit van de zalen (afhankelijk van de tafelschikking)

Zalen	Aantal personen / zaal
Cafetaria	200 personen
Restaurant 2	120 personen
Feestzaal 1 (+podium)	120 personen
Feestzaal 2	120 personen
Feestzaal 3	120 personen
Feestzaal volledig	350 personen

Sluitingsuur

Het eind uur van een feest is bepaald op 04.00 u.

Aantal genodigden

Graag vernemen wij 10 dagen voor aanvang van het feest het exacte aantal genodigden.

U kan nog tot 7 dagen voor aanvang het aantal genodigden wijzigen zonder meerprijs met een maximum van 10 % van het totaal aantal genodigden. Voor de definitieve organisatie baseren wij ons op het aantal dat wij 2 dagen voor aanvang hebben doorgekregen.

Kortingen kinderen (enkel op menu's en dranken)

Kinderen genieten van 25% korting op de volwassenenprijzen. (m.u.v. hapjes, hier gelden geen kinderkortingen)

Inbegrepen in de prijs

Onze prijzen zijn inclusief B.T.W. , bediening, zaalhuur (bij minimaal 50 personen), en standaard decoratie. Bij minder dan 50 personen kan er eventueel een exclusiviteitskost in rekening worden gebracht.

Aankleding zaal en tafelschikking

Wij voorzien een standaard aankleding van de zaal, lopers en kaarsjes op de tafel. U bent vrij om eventueel zelf te zorgen voor speciale bloemstukken of extra versieringen. Deze kunnen ook door ons worden besteld en zullen daarna aan u worden door gefactureerd.

Indien u zelf decoratie aanbrengt in de zaal of tuinen verzoeken wij u vriendelijk om deze achteraf terug op te ruimen of te verwijderen.

Een podium kan voorzien worden mits een meerkost (m.u.v. Feestzaal 1)

Naargelang het aantal genodigden, de mogelijkheden en uiteraard ook rekening houdend met uw wensen, gebeurt de tafelschikking steeds in overleg.



Muziek

Wij hebben geen vaste huis DJ. Wij kunnen u wel enkele aanbevelen. Meer info kan u verkrijgen via ons personeel.

U bent echter ook vrij om zelf een DJ, band of orkest te regelen.

Wij vragen echter om ons steeds in te lichten omtrent de op- en afbouw tijden van de installaties van DJ's en/of artiesten.



HAPJES

Koude hapjes (alle prijzen zijn per persoon)

- Assortiment van kaas en salami	€ 3,50
- Rauwkostenpalletje met dipsaus (wortel – bloemkool – radijs – komkommer – selder)	€ 2,50
- Bordje Breughel (hoofdvlees – droge worst – witte pens – rolmops)	€ 3,50
- Carpaccio van mals rundvlees	€ 3,50
- Tartaar van gerookte zalm	€ 3,50
- mozzarella spiesje met tomaat en pesto	€ 2,00
- nootjes / chips	€ 1,50

Warme hapjes (alle prijzen zijn per persoon)

- Wachtbordje (3 stuks)	€ 6,00
- Wachtbordje (5 stuks)	€ 7,00
- Mini worstenbroodje	€ 1,75
- Mini kaaskroketje	€ 1,75
- Mini loempia	€ 1,90
- Mini-kopje met soep	€ 2,00

Belegde broodjes (alle prijzen zijn per stuk)

- Belegde mini sandwich	€ 1,80
- Sandwich assortiment (kaas – charcuterie – vis)	€ 2,50
- Halve belegde sandwich met garnituur (kaas – charcuterie – vis)	€ 2,90

Op hapjes gelden geen kinderprijzen.



BBQ FORMULE vanaf 20 personen

In de formule zijn 5 stukken vlees/ vis per persoon voorzien. Indien u een voorkeur heeft voor een ander stuk vlees of vis, kan dit in samenspraak met de chef-kok gewijzigd worden.

ZOMER BBQ

Prijs: € 21,50 per persoon

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| - Witte worst van kip | - Gemarineerd varkenshaasje |
| - BBQ worst | - Gemarineerde lamskoteltjes (+ €2) |
| - Gemarineerde ribbetjes | - Gemarineerde lamsburger |
| - Gemarineerde kipfilet | - Gemarineerde hamburger |
| - Gemarineerde kippeboutjes | - Western Rib Eye (+ €3) |
| - Gemarineerde steak | - Cote a l'os (+ €3) |

Hierbij serveren we:

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| - Wortelsalade | - Knolseldersalade |
| - Tomatensalade | - Komkommersalade |
| - Bloemkoolsalade | - Boontjes |
| - Groentemacedoine | - Pastasalade |
| - Warme Béarnaise saus | - Warme Provençaalse saus |
| - Warme champignon saus | - Warme rozemarijn aardappelen |

WINTER BBQ

Prijs: € 21,50 per persoon

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| - Witte worst van kip | - Gemarineerd varkenshaasje |
| - BBQ worst | - Gemarineerde lamskoteltjes (+ €2) |
| - Gemarineerde ribbetjes | - Gemarineerde lamsburger |
| - Gemarineerde kipfilet | - Gemarineerde hamburger |
| - Gemarineerde kippenboutjes | - Western Rib Eye (+ €3) |
| - Gemarineerde steak | - Cote a l'os (+ €3) |

Hierbij serveren we:

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| - Gebakken witloof | - Gestoofde worteltjes |
| - Boontjes met sjalot | - Bloemkool met kaassaus |
| - Rode kool met appeltjes | - Puree van knolselder en patatjes |
| - Rozemarijn aardappelen | - Gratin dauphinois |
| - Warme Béarnaise saus | - Warme Provençaalse saus |
| - Warme champignon saus | |



VIS BBQ

Prijs: € 30,00 per persoon

- Brochette van scampi en ananas
- Gemarineerde zalm
- Kabeljauw in Papilotte met fijne groentjes en zeeboontjes
- Sardientjes
- Gemarineerde grietfilet

Hierbij serveren we:

- Koude of warme groentjes naar keuze
- Sausje van waterkers
- Witte wijnsaus
- Provençaalse saus
- Peterselie puree of rozemarijn aardappelen

DESSERTEN BUFFET

Prijs: € 10,50 per persoon

- Assortiment drooggebak (frangipane, carré confituur en appelcake)
- Assortiment Javanais & bavarois
- Chocolademousse
- Verse fruitsalade
- Soesjes met vanilleroomrijs met warme chocoladesaus



MENUVOORSTELLEN: 4 GANGEN KEUZE MENU

voorgerecht (koud of warm) – soep – hoofdgerecht - dessert

Prijs: € 36,50 per persoon

VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

- Fantasie van zalm
- Slaatje met geitenkaas en honing
- Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas en notensla
- Slaatje met scampi's en grijze garnalen (+ €2)
- Duo van gemarineerde zalm en zelf gerookte zalm
- Slaatje met gemarineerde hondshaai en scampi's
- Carpaccio van blauw wit rund en Parmezaanse kaas en notensla
- Salade van reuzegarnalen ansjovis en kabeljauw

OF

Warme voorgerechten

- Op vel gebakken rode poon in het groen
- Rijkelijk gevulde vissoep met rouille
- Kabeljauw op fijne groentjes met mousseline sausje
- Grietfilet op sausje van rode paprika met zeeboontjes
- Erwtensoepje met een remoulade van tongschar en garnaal
- Gebraiseerde hondshaai op gestoofde prei met dille
- Gevulde tong op een spiegel van waterkers
- Grietfilet op een sausje van rode paprika en zeeboontjes
- Romig soepje van kreeft
- Op vel gebakken zeebaars met groene asperges
- Kabeljauw in Papilotte met fijne groentjes
- Asperges met gemarineerde zalm en kruidenhollandaise (seizoen)
- Duo van garnaalkroket en kaaskroket met oude Brugge

Soepen

- Tomatensoep met balletjes
- Groentesoep
- Asperge roomsoep



HOOFDGERECHTEN

- Stoofpotje van wild met Brugse zot
- Duo van gevulde kwartel en parelhoen met fine Champagne saus
- Eendeborst met een sausje van sinaasappel en honing
- Stoofpotje van everzwijn met bosbessen
- Stoofpotje van rundsvlees met Brugse zot
- Gemarineerde varkenshaasje met seizoen groetjes en fine Champagne saus
- Gevulde kwarteltjes met spekjessaus en seizoen groentjes
- Stoofpotje van Marcassin met Trappist (seizoen)
- Filet van tam konijntje met mosterd van Dyon
- Opgevlude kipfilet met spinazie en boschampignons

NAGERECHTEN

- Duo mousse van witte en bittere chocolade
- Warme appeltaart met ijs
- Chocolade moelleux met vanille saus
- Dame blanche
- Koude sabayon met fruit
- Koude sabayon met ijs
- Chocolade moelleux met vanille ijs en frambozen



BABYBORREL

14u00-17u00

Prijs: € 16,50 per persoon

- Assortiment hapjes: 3 per persoon
 - o Kippendrumstick
 - o Mini loempia
 - o Spiesje met tomaat en mozzarella
- Kleine belegde broodjes: 3 per persoon
 - o Americain
 - o Gerookte zalm
 - o Tomaat – mozzarella – pesto
- Buffetje
 - o Mini pannenkoekjes: suiker – confituur – siroop
 - o Kleine warme wafels
 - o Ijs – slagroom – fruit
- Buffetje “ verloren snoep “ in bokalen
 - o Neuzen
 - o Spekken
 - o Chocotoff
 - o Beertjes
 - o Nestels
 - o Drop
 - o Toverballen
- Dranken per consumptie



KOFFIETAFELS

KOFFIETAFEL KLASSIEK

Duur: 2 uur
 Assortiment:

- Verschillende soorten vers afgebakken harde & zachte broodjes
- Charcuterie: meesterlijk gekookte ham, salami & kaas
- Zoetwaren: jam, chocoladepasta, honing & hagelslag
- Koffie & koekjes

Prijs: € 13,00 per persoon

LUXE KOFFIETAFEL

Duur: 2 uur
 Assortiment:

- Verschillende soorten vers afgebakken harde & zachte broodjes
- Charcuterie: ambachtelijk gerookte ham uit de schouw, meesterlijk gekookte ham, salami & kaas
- Zoetwaren: jam, chocoladepasta, honing & hagelslag
- Spek & eieren
- Broodsalades: préparé, vleessalade en & kip curry
- Warm streekgerecht
- Koffie & thee

Prijs: € 16,00 per persoon



Corsendonk
Hotels & Clubs

Priorij Corsendonk
Oud-Turnhout

Corsendonk Viane
Turnhout

Corsendonk Hooge Heyde
Kasterlee

Corsendonk De Linde
Retie

Corsendonk Sol Cress
Spa

Corsendonk Duinse Polders
Blankenberge