



Ontbijt, pauzes en lunches

Volgende formules worden enkel aangeboden indien gekoppeld aan de huur van onze seminariezealen:

Ontbijt		Prijs p.p.
Mini ontbijt	Buffet met koffie, thee, fruitsap en verse minikoffiekoekjes uit de oven, aangevuld met gezonde yoghurtjes	€ 7
Basis ontbijtbuffet	Buffet met koffie, thee, fruitsap, boterkoeken, pistolets, divers beleg, yoghurt en een fruitmand	€ 10
Uitgebreid gezond ontbijtbuffet	Buffet met koffie, thee, 2 soorten fruitsap, verschillende soorten bruin brood, boterkoeken, ontijtgranen, gezonde yoghurt en fruit	€ 15

Ontvangst en breaks		Prijs p.p. - 30 pers	Prijs p.p. + 30 pers
Welkom ochtend	Buffet met koffie, thee, fruitsap en een assortiment verse minikoffiekoekjes uit de oven	€ 6	€ 5
Basisbreak	Zelfbedieningsbuffet met koffie, thee, fruitsap, water, frisdrank en een muntje/snoepje	€ 3	€ 2
Break met cake	Basis break + assortiment cake en koekjes	€ 4	€ 3
Verwenkoffie	Basis break + assortiment minigebakjes van de patissier en fruit-yoghurtjes	€ 6	€ 6

Basis lunch		Prijs p.p.
Basis lunchbuffet	Zelfbedieningsbuffet met dranken + ruim assortiment rijkelijk belegde minibroodjes (5 p.p.)	€ 10
Verse soep	Lekker warm soepje van verse groenten. Enkel verkrijgbaar als aanvulling op de basislunch.	€ 3
Fris slaatje	Verfrissend slaatje met mozzarella of kaas/ham. Enkel verkrijgbaar als aanvulling op de basislunch.	€ 4
Minidessertjes	Ruim assortiment minidessertjes van de patissier (2 p.p.). Van zwaantjes tot tiramisu en chocoladetaartjes.	€ 3

Doorlopende buffetten in de seminariezaal zelf	Meerprijs p.p.
We stellen de buffetten liefst op in onze lounge of in een andere aparte cateringruimte. Als u liever doorlopend vergadert, kan u elke formule ook in de seminariezaal zelf krijgen. We voorzien voldoende drank voor een halve dag.	€ 2



Luxe lunch



Soms mag het eens iets meer zijn dan een broodje. Toch loont het – zeker voor kleine groepen – niet altijd de moeite om een hele cateringploeg in te schakelen. Met **restaurant Tiva** werkten we volgende schitterende formule uit voor **een verfijnde lunch voor kleine groepen:**

Luxe lunch (max 40 pers.)		Prijs p.p.
Luxe Lunch	Minisoepje en 6 verfijnde, mooi gepresenteerde Belgische tapas (koud), zoals varkenshammetje met gekonfijte abrikozen of gerookte botervis met pomelmoes. Bediening aan tafel. Incl. water en wijnen.	€ 20
Dessert en koffie	Koffie en thee met ruim assortiment minidessertjes van de patissier. Enkel verkrijgbaar als aanvulling op luxelunch.	€ 5

Open bar / drink

Voor een eenvoudige **drink** ter afsluiting van uw seminarie hoeft u onze lounge niet in exclusiviteit te huren. Wij kunnen onze stijlvolle bar openen aan een forfaitaire kost van **€ 25 per uur en een personeelskost van € 25 per uur** en per barmeisje.

Alle verbruikte **dranken** worden genoteerd en bij op de factuur gezet aan **€ 2** per pils of frisdrank en **€ 3** per glas wijn of Leffe. De aanwezigen kunnen ook cash betalen of u ikan werken met een bonnetjessysteem.

Daarnaast kunnen we verspreid over onze receptietafels **tapasschotels** voorzien met olijfjes, kaasblokjes, zongedroogde tomaatjes, ansjovis, ... aan **€ 2,5 per persoon**. Dit eventueel aangevuld met een assortiment **dipgroentjes** aan eveneens **€ 2,5 per persoon** of **minibroodjes** met luxebeleg aan **€ 1,1/stuk**.

Recepties, walking dinners, banketten, ...

In de voorbije 4 jaar hebben we een aantal uitstekende professionele cateraars leren kennen in elke prijs categorie en elk met hun eigen specialiteiten. Aarzel niet om advies te vragen aan onze medewerkers!