

Beste klanten,

Sinds '99 staan wij -Carmen en Dieter- in 't Rozenhof garant voor service en kwaliteit, zonder franjes, maar lekkere gerechten, marktvers en royaal geserveerd. Laat dit op vandaag onze visie blijven, gezellig tafelen, in een aangenaam kader, met respect voor de seizoenen en de producenten van onze grondstoffen...

Steeds tot Uw dienst,

Dieter en Carmen Saint Germain – Yde



Gasthof 't Rozenhof

Obterrestraat 73

8972 PROVEN

Tel: 057/ 30 03 35

Website: www.rozenhof-proven.be

E-mail: Gasthof.rozenhof@telenet.be

Gesloten op woensdag & donderdag

Iedere dag open van 11.45 tot 17.00 uur

Tijdens weekend gans de dag open

Wij zijn blij met uw reservatie !!

MENUBESPREKINGEN : ENKEL NA TELEFONISCHE AFSPRAAK:

Maandag-, dinsdag-, en vrijdagnamiddag

tussen 15u en 17u

Zaterdagnamiddag vanaf 14u

RECEPTIE

Hapjes:

Chips en koekjes (indien geen hapjes genomen worden) _____	€ 0.50
Zongedroogde tomaatjes, olijven, ... (ong. 6 pers) _____	€ 12.00
Kaasjes en salami (ong. 6 pers) _____	€ 6.00
Grissini met dipsausjes (ong. 6 pers) _____	€ 6.00
Wortel, radijs en bloemkoolroosjes (ong. 6 pers) _____	€ 6.00
Koud hapje/ warm hapje: per stuk _____	€ 1.60
gedurende de ganse receptie: 6 stuks _____	€ 9.00
8 stuks _____	€ 12.50
10 stuks _____	€ 15.00

Alle hapjes worden geserveerd in porseleinen schoteltjes, glaasjes,

De hapjes worden in principe door de chef geselecteerd, naar aanvoer en seizoen.

Hebt u echter bepaalde wensen of voorkeuren, meld dit aan ons! Wij doen steeds het mogelijke om hieraan te voldoen!

Verfijnde hapjes in assortiment:

Deze hapjes bestaan uit gerechtjes in hapjesportie, scampi in sausje, foie gras, oesters...ook deze hapjes kunnen in samenspraak door u geselecteerd worden.

Verfijnd hapje: per stuk _____	€ 2.50
gedurende de ganse receptie: 6 stuks _____	€ 12.50
10 stuks _____	€ 21.00
Hapjesbord (voor korte recepties) _____	€ 9.00

RECEPTIEDRANKEN

Bubbels (per fles):

Schuimwijn Pol Clément _____	€ 19.00
Méthode Traditionelle _____	€ 22.00
Cava costino _____	€ 22.00
Champagne (per fles) _____	€ 55.00
Alcoholvrij huisaperitief (cava 0% / zwarte bessensiroop) (per fles) _____	€ 19.00

Aperitieven (per glas):

Porto, martini, sherry, Kirr, Pineau de Charentes _____	€ 5.20
Kirr Royal _____	€ 7.20
Ricard, Pisang, Campari, Safari, Passõa _____	€ 6.20
Picon € 6.20 - 2 x bediend € 11.00 - 3 x bediend	€ 15.00
Apero Maison € 6.20 - 2 x bediend € 11.00 - 3 x bediend	€ 15.00
Cava (flesje 20cl) _____	€ 9.00
Alcoholvrije cava (flesje 20 cl) _____	€ 9.00
Alcoholvrije aperitief _____	€ 5.00

All-in formules receptiedranken: (Ook frisdranken en bieren verkrijgbaar)

Forfait schuimwijn gedurende 1 uur met 4 hapjes _____	€ 15.00
Forfait kirr of kirr Royal gedurende 1 uur met 4 hapjes _____	€ 17.00
Forfait cava gedurende 1 uur met 4 hapjes _____	€ 19.00

(De selectie van 2 warme en 2 koude hapjes wordt samengesteld door de chef)

Forfaits gedurende 1,5 à 2 uren : (hapjes **NIET** inbegrepen; min. 6 hapjes pp)

Schuimwijn en fruitsap à volonté _____	€ 10.50
Kirr of kirr Royal à volonté _____	€ 11.50
Méthode Traditionelle of cava _____	€ 14.50

Forfaits gedurende 2,5 à 3 uren: (hapjes **NIET** inbegrepen; min. 8 hapjes pp)

Schuimwijn en fruitsap à volonté _____	€ 14.00
Kirr of kirr Royal à volonté _____	€ 15.00
Méthode Traditonelle of cava _____	€ 18.00

RECEPTIES / BABYBORRELS

Formule 1:

Chips en koekjes op tafel

Kaas / salami

Assortiment van 6 hapjes: 3 warme / 3 koude

Bakje frietjes met saus € 13.00

Formule 2:

Chips en koekjes op tafel

Wortel / radijs / bloemkool

Assortiment van 6 hapjes: 3 warme / 3 koude

Ovenkoek / hamburger / ijsbergsla / tomaat / saus € 14.50

Formule 3:

Chips en koekjes op tafel

Zongedroogde tomaatjes / olijven / fetta, ...

Assortiment van 6 hapjes: 3 warme / 3 koude

2 belegde broodjes per persoon € 16.00

Formule 4:

Chips en koekjes op tafel

Wortel / radijs / bloemkool

Assortiment van 6 hapjes: 3 warme / 3 koude

2 mini-dessertjes € 16.00

Formule 5:

Chips en koekjes op tafel

Kaas / salami

Assortiment van 8 hapjes: 4 warme / 4 koude

Ijshoorn € 15.50

Aanvullingen of aanpassingen aan de formules zijn steeds mogelijk. Aarzel niet om ons hierover te contacteren!!!

Uitbreidingsmogelijkheden:

Wortel / radijs / bloemkool (ongeveer 6 personen):	€ 6.00
Kaas / salami (ongeveer 6 personen):	€ 6.00
Zongedroogde tomaatjes / olijven / fetta (ongeveer 6 personen)	€ 12.00
Bakje frietjes:	€ 3.00 / stuk
Belegd broodje:	€ 2.50 / stuk
Ovenkoek / hamburger / ijsbergsla / tomaat / saus:	€ 4.50 / stuk
Ovenkoek / warme beenhesp / ijsbergsla / tomaat / saus:	€ 4.00 / stuk
Mini-dessertje:	€ 3.00 / stuk
Ijshoorn:	€ 2.50 / stuk

Dranken tijdens babyborrel:

Meestal wordt er gekozen voor een schuimwijn, méthode traditionnelle, cava, wijn, fruitsap, bier.

- Schuimwijn Pol Clément: € 19.00 per fles
- Méthode Traditionelle € 22.00 per fles
- Cava Costino € 22.00 per fles
- Alcoholvrij huisaperitief (cava 0% / zwarte bessensiroop) € 19.00 per fles
- Fruitsap: € 9.00 per fles
- Gewone consumpties: € 2.30 per consumptie
- Witte wijn: € 19.00 per fles
- Degustatieglazen Bernardus Triple € 1.80

Alle dranken worden genoteerd per fles of per consumptie.

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van iers rundsvlees / kaasschilfers / rucola _____	€ 14.00
Parmaham, 12 maanden gedroogd / meloen _____	€ 14.00
Vitello tonnato (dungesneden gebakken kalfsvlees / tonijncrème) _____	€ 14.50
Huisgerookte zalm / toast / uiensnippers _____	€ 14.50
Huisgerookte zalm / oostendse garnalen / trostomaat / frisséesla _____	€ 15.00
Tonijn / rauw in tartaar / extra vierge olijfolie / dillesausje _____	€ 15.00
Verse zalm / gemarineerd / fijne groentjes _____	€ 14.50
Foie gras / uienconfituur / portogelei / kramiektoast _____	€ 17.00
Kleine voorgerechtjes / op bordjes / op buffet / vis / vlees (3 per persoon) _	€ 21.00

SOEPEN (2 x bediend, tafelbroodjes inbegrepen)

Roomsoepen:

Tuingroentensoep / aspergeroomsoep / tomatenroomsoep / tuinkerssoep / preisoep / kervelsoep / bloemkoolroomsoep / broccoliroomsoep / witloofroomsoep / pompoensoep / champignonroomsoep _____ € 5.20

Soepen voor wie net iets meer wil:

Bouillonsoep / fijne groentjes / kervelpluksel _____	€ 5.40
Ossestaartsoep / stukjes ossestaart / korstjes _____	€ 5.70
Bloemkoolroomsoep / snippers van wilde zalm _____	€ 6.40
Aspergevelouté / oostendse garnalen _____	€ 6.40
Kippesoep / fijne groentjes / stukjes kip / “agnes-sorel” _____	€ 6.40
Garnalenbisque / stukjes vis / gepelde garnalen _____	€ 7.70
Fijne kreeftensoep met garnituur _____	€ 8.30

WARME VOORGERECHTEN (tafelbroodjes inbegrepen)

Artisanale kaaskroketjes / fris slaatje _____	€ 13.00
Garnaalkroketjes / fris slaatje / krokante peterselie _____	€ 15.00
Koolvishaasje / korstje van peterselie / witte wijnsaus / garnaaltjes _____	€ 14.00
Verse zalmoot / gegrilld / graanmosterdsausje _____	€ 14.00
Zalm / gestoomd / handgeklopte mousseline _____	€ 14.00
Scampi / kort gebakken / vleugje look / fris slaatje _____	€ 15.00
Scampi / kreeftensausje / toefje risotto _____	€ 15.50
Scampi / op spiesje / currysous / arboriorijst _____	€ 15.50
Kabeljauw / groentenreepjes / witte wijnsaus _____	€ 14.50
Zalm / kabeljauw / brunoisegroentjes / romig sausje _____	€ 14.50
Marmietje / zalm / tong / griet / garnaaltjes _____	€ 15.00
Kabeljauwhaasje / korstje van tomaat / basilicumroom _____	€ 14.50
Grietfilet / gegrilld / blanke botersaus _____	€ 16.00
Gestoomde tarbot / garnalensaus / preisnippers _____	€ 16.50
Tongfilet / grietbot / groene kruidensaus _____	€ 16.00
Tongfilets / garnaaltjes / champignons / normandisch _____	€ 16.50
Slaatje / gebakken tongfilets / krokantjes _____	€ 16.50
Lotte / gebakken / preisnippers _____	€ 15.50
St.- Jacobsvruchten / kort gebakken / curry _____	€ 16.50
St.- Jacobsvruchten / kreeftensaus / risotto _____	€ 16.50

Alle warme voorgerechten kunnen vergezeld worden van puree en wokgroentjes mits een supplement van € 4.00

Warme voorgerechten opgediend als hoofdgerecht (met groenten en puree of frietjes): supplement van € 9.00

FRISSE TUSSENDOORTJES

Graanjenever _____	€ 4.50
Limoncello / italiaanse jenever / citroen _____	€ 4.50
Houblonnesse / jenever van hopscheuten _____	€ 4.50
Vruchtenjenever _____	€ 4.50
Manzana Verde (likeur van groene appel) _____	€ 4.50
Manzana Verde / zijn sorbet _____	€ 5.50
Vruchtensorbet: aardbei, framboos, passievruchten, limoen, peer, meloen, groene appel / 2 bolletjes _____	€ 5.00
Versgesneden fruit _____	€ 4.50
Versgesneden fruit / bolletje sorbet _____	€ 5.00
Meloensoepje / ijsgekoeld / zijn sorbet _____	€ 5.00

HOOFDSCHOTELS / DE KLASSIERS

HOOFDSCHOTELS WORDEN DRIEMAAL BEDIEND.

DE CHEF ZORGT VOOR DE BIJPASSENDE GROENTEN EN AARDAPPELBEREIDINGEN (kroketjes, gebakken krielaardappelen, frietjes) of gratin-aardappelen (+€ 0,50)). INDIEN GEEN SOEP OF VOORGERECHT GENOMEN WORDT, REKENEN WIJ EEN SUPPLEMENT VAN € 3.00 AAN.

Kalkoenfilet / champignonroomsausje / groentenpallet _____	€ 17.90
Kippenoester / witbiersaus / groentenkrans _____	€ 18.40
Gemarineerd kalkoenfilet / lichte mosterdsaus / seizoensgroenten _____	€ 18.40
Varkensrug / champignonroomsaus / verse groentenoogst _____	€ 17.50
Ardeens gebrad / bruine vleesjus met tierenteyn / groentenpalet _____	€ 18.00
Gebraiseerde ham / dragonsaus _____	€ 17.80
Varkenswangen / stoofpotje / in St. Bernardus _____	€ 19.00
Varkenshaasje / Parijse champignonroom / oogst van de tuinman _____	€ 19.00
Varkenshaasje / gemarineerd / groentenkrans _____	€ 19.50
Eendenborst / rosé gebakken / à l'orange _____	€ 20.50
Filet van tam konijn / sausje van St. Bernardus 8° / slaatje _____	€ 18.50
Kalfsgebrad / braadjus / eigen kweek van de groenteboer _____	€ 21.00
Iers rundsvlees (rosbief) / boschampignonroom / seizoensoogst _____	€ 19.00
Rundsgebrad / traditioneel / groentenkrans _____	€ 19.00
Filet pur / op z'n geheel gebakken / verse béarnaisesaus / groentengarnituur	€ 23.50
Rundstong / grootmoeders wijze / champignons _____	€ 19.00
Melkvarken / rugfilet / mosterdsabayon / jonge groenten _____	€ 19.00
Lamskroontje / rozemarijn / bijpassende groenten _____	€ 19.50
Ierse Angus rib-eye / choron saus _____	€ 23.30
Warme visschotel / wokgroenten _____	€ 25.00

NAGERECHTEN

Feestgebak : St.-Honoré / bavaroise / bisquit met advocaat / bisquit met fruit chocoladetaart / progrès / mérenque / St.-Tropez / fruittaart / aardbeientaart / crème au beurre _____	€ 6.00
Duo van bavarois naar keuze : framboos / speculoos / chocolade / passie _	€ 6.00
Huisbereide tiramisu / speculoos _____	€ 7.00
Huisbereide tiramisu met frambozen _____	€ 7.00
Warme appelgebakje / vanille- ijs _____	€ 7.00
Crème brûlée / bruine cassonade _____	€ 6.00
Panna Cotta met coulis van framboos of passievruchten _____	€ 6.00
Panna Cotta met rode vruchten _____	€ 6.50
Panna Cotta van witte chocolade en verse aardbeien (seizoen) _____	€ 7.50
Tulpgebakje met vers fruit / bolletje frambozensorbet of vanille-ijs _____	€ 7.00
Roomijstaart zonder afwerking _____	€ 6.50
Roomijstaart afgewerkt volgens gelegenheid (duifjes / koets / lam / wieg)___	€ 7.50
Roomijstaart afgewerkt met foto _____	€ 7.50
Warme chocoladesaus _____	€ 1.50
Portie aardbeien (seizoen)_____ _____seizoensprijs	
Kaasbordje (slaatje / assortiment kaas / noten) _____	€ 7.50

Nagerechtenbord:

Assortiment van 5 mini-dessertjes _____ € 9.50

De samenstelling gebeurt in principe door de chef. Hebt u echter bepaalde wensen of voorkeuren, meld dit aan ons! Wij doen steeds het mogelijke om hieraan te voldoen!

Nagerechtenbuffet: (minimum 30 personen)

Voor de echte zoete mondjes (12-tal verschillende soorten) _____ € 15.00

Uitgebreid assortiment van desserts met o.a.

Roomijstaart / chocolademousse / crème brûlée / verfijnd gebak / misérable / javanais /
vers gesneden fruit / sorbet / versgebakken pannenkoekjes / bavarois / tiramisu / warme
appeltaart / ...

KOFFIE OF THEE

Koffie of thee naar keuze driemaal geserveerd / zoetigheden _____ € 4.00

VOOR ONZE KLEINSTEN ... (TOT 12 JAAR)

Alle kindermenu's kosten **€ 13.00**

(Aperitief met chips / voorgerecht / hoofdgerecht / dessert)

Mogen we vragen om 1 menu te kiezen die voor alle kinderen gelijk is.

Voor de dranken rekenen wij een forfaitaire prijs van **€ 7.00** per kind. (Drank tijdens aperitief en tijdens de maaltijd)

Aperitief:

Frisdrankje / zakje chips

Voorgerechtje:

Tomatensoepje / kaaskroketje / garnaalkroketje (+ € 1) / parmaham met meloen

Hoofdgerecht:

Kipfilet / steak (+ € 1) / hamburger / worst / frikandel / frietjes / appelmoes of slaatje

Nagerecht:

Kinderijsje

Indien hetzelfde menu wordt genomen als de volwassenen wordt de volgende verdeling gehanteerd.

Van 0 tot 2 jaar: _____ gratis

Van 3 tot 6 jaar: _____ 1/3 van de prijs

Van 7 tot 12 jaar: _____ 2/3 van de prijs

Vanaf 12 jaar: _____ volledige prijs

BUFFETTEN (enkel mogelijk vanaf 80 personen)

Koud buffet:

Buffet met o.a. zalmfilet / tomaat garnaal / tongfilets / scampi /
krabsla / lagoustine / rundsgebraad / varkensgebraad / gekookte ham /
gerookte ham / kippenham / kippenbout
groentjes / sausjes / aardappelsalade / rijstsalade / pastasalade / brood

€ 31.00

Buffet zoals hierboven vermeld, maar
aangevuld met gerookte vissoorten zoals
gerookte zalm / gerookte heilbot / forel

€ 32.00**Warm buffet:**

Buffet 1 : _____ € 26.50

Keuze tussen 2 soepjes op buffet

Hoofdgerechten :

- Wok / kalkoen / rijst
- Ardeens gebraad / erwtjes / wortelen / kroketjes
- Chateaubriand in de zaal versneden / béarnaise / slaatje / verse frietjes

Buffet 2 : _____ € 28.50

Keuze tussen 2 soepjes op buffet

Hoofdgerechten :

- Varkenshaasje / champignonsaus / groenten-allegaartje / kroketjes
- Chateaubriand in de zaal versneden / béarnaise / slaatje / verse frietjes
- Gratin van noordzeevis / puree of pasta.

Buffet 3 : _____ € 30.50

Keuze tussen 2 soepjes op buffet

Hoofdgerechten:

- Lamsboutje / gesmoord in Leffe / gratin
- Chateaubriand in de zaal versneden / béarnaise / sla / frietjes
- Zalm / hondstong / groene kruidensaus / puree of pasta

Buffet 4: _____ € 42.50

3 kleine voorgerechtjes/ rechtstaand

1 koffietas soep

hoofdgerechten:

- Chateaubriand in de zaal versneden / béarnaise / sla / frietjes
- Lamskroontje / ratatouille / gratin dauphinois
- Kabeljauwhaasje / juliennegroentjes / witte wijnsaus / puree of pasta.
- Varkenshaasje archiduc / groentjes / kroketjes

Alle buffetten kunnen voorafgegaan worden door een receptie met hapjes naar keuze.

Een warm buffet is mogelijk vanaf 80 personen. Voor kleinere groepen moeten wij een meerprijs rekenen.

ROND MIDDERNACHT

Belegde broodjes per stuk _____ € 2.50

Breughelbuffet (vleessoorten) _____ € 10.00

Breughelbuffet (vleessoorten + kaas) _____ € 11.00

Uiensoep / kaas / toastringen _____ € 4.50

WIJNEN

Wij selecteerden voor u aangepaste wijnen bij de door u gekozen gerechten en dit aan de voordeligste prijzen!

Witte wijn: Paul Mas Valmont blanc igp d'oc _____	€ 19.00
Rode wijn: Paul Mas Valmont rouge igp d'oc _____	€ 19.00
Alcoholvrije witte en rode wijn _____	€ 19.00

U kunt ook vragen naar onze uitgebreide wijnkaart.

FRISDRANKEN

Water (fles) _____	€ 8.00
Cola (fles) _____	€ 8.00
Fruitsap (fles) _____	€ 9.00
Fanta (fles) _____	€ 8.50
Cola zero (fles) _____	€ 8.50
Ice tea (fles) _____	€ 8.50

Er kan ook gekozen worden voor een forfaitaire prijs voor de wijn, ev. bier en het water tijdens het diner:

Bij 1 gerecht: 3 glazen rode wijn) _____	€ 9.00
Bij 2 gerechten: 2 glazen witte / 3 glazen rode wijn _____	€ 11.50
Bij 3 gerechten: 4 glazen witte / 3 glazen rode wijn _____	€ 14.00

Forfait frisdranken kinderen tot na de maaltijd: € 7.00 (aperitief + chips inbegrepen)

ENKELE RICHTLIJNEN VOOR HUWELIJKSFEESTEN

Voor het huwelijksfeest kan men genieten van een forfaitair bedrag om gedurende de ganse avond en nacht zoveel men wilt, alle dranken (ook Carlsberg, hommel, Leffe, trappist, wijn, appeltise, gini, ...) te consumeren voor de prijs van € 12.50 per persoon.

Dit geldt voor alle dranken die uitgeschonken worden tot 4u, met een maximum van 4 uren met uitzondering van sterke dranken en champagne!

Waarom moet er vooraf zoal gedacht worden?

- Voor een huwelijksfeest wordt een voorschot gevraagd van € 1000 bij de reservatie van de zaal voor het huwelijksfeest. Het voorschot dient betaald te worden ten laatste 14 dagen na reservatie; zoniet wordt de reservatie geschrapt.
- Het precieze aantal genodigden voor het huwelijksfeest zou ons moeten meegedeeld worden **1 week** voor het huwelijksfeest, zodat de bestellingen probleemloos kunnen verlopen. Kleine wijzigingen door geval van overmacht, kunnen tot de dag voor het feest gemeld worden.
Wijzigingen van aantallen op de dag van het feest worden aangerekend aan 50%.

Wat hebben wij van u nodig voor een geslaagd feest?

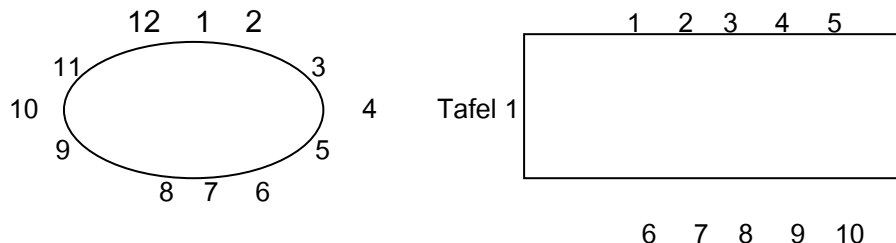
Voor de middagenodigden:

- De menukaarten beschreven met de namen langs de achterkant bovenaan in volgorde per tafel.
- Per tafel van de middagenodigden: een lijst met de namen van de koppels die aan dit tafelnummer plaats kunnen nemen zorg ervoor dat de namen duidelijk leesbaar zijn).

Dit om de gasten aan tafel te kunnen uitnodigen.

Vb. Tafel Nr. 1 Dhr. en Mevr. Saint Germain
 Mejuffrouw Maerten Nele
 Jongeheer Decorte Jan

- De tafelschikking (Aantal personen per tafel zelf te bepalen)
 Wij beschikken over 2 ovale tafels van 10 personen tot ongeveer 20 personen.
 Alle andere tafels zijn langwerpig. (Vanaf 4 personen tot)



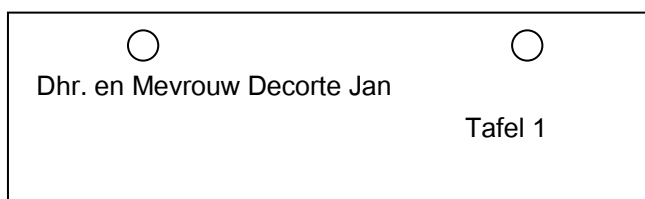
Vb. Eretafel Nr. 1 = Maerten Nele
 Nr. 2 = Decorte Jan

(Zorg er wel voor dat de namen op de menukaarten overeenstemmen met de namen die vermeld staan bij de tafelschikking.)

Voor de avondgenodigden:

- Aan de ingang van de zaal krijgen de genodigden een kaartje waarop het tafelnummer vermeld staat van de tafel waar zij kunnen plaatsnemen. Daarom vragen wij U om op de kaartjes die u van ons kunt krijgen de namen te noteren per koppel. Onderaan het kaartje wordt ook het tafelnummer vermeld.

Vb.



Mogen wij ook vragen om de kaartjes ALFABETISCH te sorteren (niet per tafel) zodat wij de namen makkelijk kunnen terugvinden op het bord.

- Daarnaast vragen wij een globale lijst met het aantal personen per tafel vb. tafel 1 = 8 personen
 (ideale tafels zijn tafels van 8 à 12 personen)

NOG ENKELE AFSPRAKEN ...

- Alle prijzen zijn groepsoprijzen, enkel geldig wanneer de volledige groep hetzelfde menu neemt, voor groepen vanaf 20 personen. **Indien het aantal personen kleiner is dan 20 wordt de prijs van de volledige menu zonder dranken met 10% verhoogt.**

Alle prijzen zijn BTW, dienst en service inbegrepen.

- Tafellinnen en –garnituur, zaalhuur, bloemen en opsmuk zijn in de prijs inbegrepen.
- Deze prijzen zijn **geldig vanaf 1/7/2020** en vervangen alle voorgaande.
- Het precieze aantal wordt doorgegeven ten laatste **1 week** voor jullie feest plaatsvindt. Dit om onze bestellingen op tijd te kunnen doen. Dank om hiermee rekening te houden !!

AFWEZIGEN OP DE DAG VAN HET FEEST WORDEN AANGEREKEND AAN 50% OP DE MENUPRIJS !!!

- Menu's worden besproken **maximum 2 maanden** voor het feest.
- **Tafelschikkingen en eventuele menu's** worden binnengebracht ten laatste **3 dagen voor het feest.**
- Op het overeengekomen tijdstip na het feest kunt u de rekening afhalen, deze rekeningen zijn steeds betaalbaar **binnen de 14 dagen na het feest.**
- Zoals reeds eerder vermeld vragen wij een **voorschot** van **€ 1000 voor huwelijksfeesten.**
Voor **familiefeesten boven de 20 personen** vragen wij een **voorschot** van **€ 200, groepen boven de 50 personen € 500** betaalbaar binnen de 14 dagen na reservatie.

Dit bedrag kan cash betaald worden in Gasthof 't Rozenhof of via overschrijving op BE77 7350 4718 6242.

Zoniet wordt de reservatie geschrapt.

Bij betaling wordt een bewijs meegegeven van betaling .

Dank voor uw begrip hiervoor !!!

- Omdat wij graag wat tijd voor u vrij maken, verzoeken wij u voor **menubesprekingen** een **afspraak** te maken op het nummer 057/30 03 35.

Menubesprekingen zijn mogelijk op:

- Maandag-, dinsdag-, en vrijdagmiddag tussen 15u en 17u
- Zaterdagmiddag vanaf 15u.

<u>Openingsuren:</u>	Maandag:	11.45 – 17.00
	Dinsdag:	11.45 – 17.00
	Woensdag:	gesloten
	Donderdag:	gesloten
	Vrijdag:	11.45 - 22.00
	Zaterdag:	11.45 – 22.00
	Zondag:	11.00 - 20.00