

# Banketmap

Beste,

Wij danken jullie om Hotel Royal Astrid\*\*\* in aanmerking te nemen voor de organisatie van jullie feestmaaltijd.

Het hotel beschikt over 119 comfortabel ingerichte kamers en ligt op 50m wandelafstand van het mooie zandstrand van Oostende. Voor de organisatie van uw feest beschikt het hotel over verschillende unieke banketzalen met een capaciteit van 10 tot 300 personen. Een tot in de puntjes verzorgde receptie, gevolgd door een feestmaaltijd en dansfeest vormt geen enkel probleem binnen hetzelfde gebouw.


Bij het doornemen van deze banketmap zullen jullie merken dat wij gestreefd hebben naar een uitzonderlijk gunstige prijs-kwaliteitsverhouding.

U hebt nog enkele bijkomende vragen of opmerkingen. Bel ons gerust op, wij helpen jullie graag verder.

Met gastvrije groeten,



Bjorn Lamberts  
Assistent Manager



Van De Wiele Koen  
Hotelmanager

## Inhoud:

### 1. All in Formules :

Formule 1	p.3
Formule 2	p.4
Formule 3	p.5
Formule 4	p.6
Formule 5	p.7
Formule 6	p.8
Buffet all in	p. 9

### 2. Recepties p. 10

### 3. Hapjes p. 11

### 4. Broodjes p. 12

### 5. Kindermenu's p. 14

### 6. Dranken na de maaltijd p. 15

### 7. Algemene voorwaarden p. 16

De voorgestelde prijzen zijn steeds berekend voor feesten tussen de 60 en 100 personen. Voor feesten met minder dan 60 personen wordt er 12% supplement aangerekend. Voor feesten met meer dan 100 personen bieden wij U een extra korting van 10% op de gekozen formule

**Alle prijzen weergegeven in deze banketmap  
zijn inclusief dienst en 21% BTW.**

## All in Formule 1 aan € 34,50 :

1 glas aperitief van het huis of fruitsap met zijn wachtbordje

\* \* \*

Aspergeroomsoep – romig soepje van grijze garnalen  
romig soepje met champignons – romig soepje van tomaat

\* \* \*

Buideltje van tongschar en bladspinazie  
met een sausje van witte wijn en peterselie aardappeltjes  
of

Fantasie van gevulde kalkoenfilet  
met zijn passend roomsausje en amandelkroketjes  
of

Filet van heilbot op een bedje van gestoofde groentjes,  
romig sausje met dille en mini hertoginne aardappel

\* \* \*

Duo van javanais en miserable  
of

Warme appeltaart  
of

Vers vruchtenslaatje

\* \* \*

Koffie of thee

Wijn en water inbegrepen tot aan het dessert

## All in Formule 2 aan € 41,00 :

1 glas aperitief van het huis of fruitsap met zijn wachtbordje

\* \* \*

Trio van gerookte zalmroosjes rond een toefje van salade en een passende dressing

of

Duo van kaas en garnaalkroket met passende garnituur

of

Italiaanse ham met maantjes van meloen

\* \* \*

Duo van staartvis en gerookte zalm op een bedje van juliennegroentjes,

sausje op Oostendse wijze en zijn natuuraardappel

of

Gerookt en gepekeld varkenshaasje gevuld met zijn groentjes,

romig sausje en zijn aardappelgratin

of

Gebakken roodbaars filet met zijn pittige tomatencoulis,

koekje gevuld met groentjes en hertoginne aardappel

\* \* \*

Vers fruit met een sausje van framboos

of

Warm flensje gevuld met banketbakkersroom en chocoladesaus

of

Tulpje met sorbet

\* \* \*

Koffie of thee

Wijn en water inbegrepen tot aan het dessert

## All in Formule 3 aan € 47,50 :

1 glas aperitief van het huis of fruitsap met zijn wachtbordje

\* \* \*

Buideltje van gerookte zalm gevuld met imitatiekrab,  
passende dressing en preischeuten  
of

Pakketjes van parmaham en gemosterd witlof met balsamico  
of

Kruidig slaatje vergezeld van in het huis gemarineerde Noorse zalm  
met verse limoen en roze peper

\* \* \*

Aspergeroomsoep - Romig soepje van grijze garnalen  
witlofsoepje met blokjes Noorse zalm - tomatenroomsoep met kervelpluksels

\* \* \*

Gebakken kalfsmedaillon met zijn sausje op grootmoeders wijze  
gegrild tomaatje met bloemkool en aardappelrösti met spekreepjes  
of

Waaier van gebakken eendenborstlapjes in combinatie met Leffe,  
assortiment van warme groentjes en denappelkroketjes  
of

Brochette van kabeljauw en scampi op een Mediteraanse ratatouille,  
Basmati rijst en zijn tuinkersgarnituur

\* \* \*

Dessertenbordje van het huis  
of

Usgekoelde nougatine met frambozensausje  
of

Duo van witte en bruine chocolade mousse vergezeld van zijn passievruchtencoulis

\* \* \*

Koffie of thee

Wijn en water inbegrepen tot aan het dessert

## All in Formule 4 aan € 52,50 :

1 glas aperitief van het huis of fruitsap met zijn wachtbordje

\* \* \*

Lauw slaatje met geitenkaas in een jasje van gerookt spek  
en zijn vinaigrette van framboos

of

Bladerdeeggebakje van zeevruchten en schaaldierensaus

of

Cocktail van grijze garnalen

\* \* \*

Aspergeroomsoep - Romig soepje van grijze garnalen  
witlofsoepje met blokjes Noorse zalm - tomatenroomsoep met kervelpluksels

\* \* \*

Filet van heilbot in huwelijk met zijn nieroogkreeftje op een gebakken  
aardappelschijf en een sausje met witte vermouthe

of

Filet van zonnevis op een bedje van jonge groente en garnalen,  
sausje met Hoegaarden witbier en zijn peterselie aardappeltjes

of

Gebakken ossenhaasfilet met zijn assortiment van marktgroentjes,  
polderaardappeltje gevuld met kruidenpuré en zijn sausje uit Bordeaux

\* \* \*

Dessertenbordje "Royal Astrid"

of

Gebakje met Tiramisu vergezeld van zijn Engelse room

of

Verse ananas met vanille ijs

\* \* \*

Koffie of thee

Wijn en water inbegrepen tot aan het dessert

## All in Formule 5 aan € 60,50 :

1 glas aperitief van het huis of fruitsap met zijn wachtbordje

\* \* \*

Lapjes van gerookte eendenborstfilet  
met een vinaigrette van honing en sinaasappel

of

Salade van grijze garnalen met een passende dressing van mango,  
walnotenolie en roze pepers

\* \* \*

Cappuccino van garnalen met cognac – heldere bouillon met kruidenflensjes

Romig broccolisoepje met snippers van gerookte zalm

\* \* \*

Rolletjes van zeetongfilet, gerookte zalm en scampi

op een spiegel van schaaldierensaus

of

Lauw torentje van rozijntoast, geitenkaas en appel met kaneel,  
het geheel voorzien van een zoete honingsmaak en gebrande amandel

\* \* \*

Gebakken lamsnootjes met hun romig sausje met dragon,

aardappelgratin en een fantasie van warme groentjes

of

Torentje van gebakken zeewolf en staartvis, kleine groentjes

romig sausje met saffraan en gebakken kasteelaardappeltjes

\* \* \*

Warm appeltaartje "Tatin" met vanille ijs, fruitgarnituur en karamelsaus

of

Ambachtelijk ijsstukje van speculoos met verse passievrucht en ananaskers

\* \* \*

Koffie of thee

Wijn en water inbegrepen tot aan het dessert

## All in Formule 6 aan € 66,00 :

1 glas aperitief van het huis of fruitsap met zijn wachtbordje

\* \* \*

Ganzenleverterrinen met zijn vers vijgje, portogelei  
en een toastje met rozijnen

of

Lauw slaatje van gerookte kwartel en geroosterde sesamzaadjes  
vergezeld van zijn vinaigrette met Balsamico azijn

\* \* \*

Cappuccino van garnalen met cognac - heldere bouillon met kruidenflensjes  
Romig schaaldierensoepje met jonge Sint-Jacobsoesters en kervelpluksels

\* \* \*

Torentje van gesaffraneerde rijst met gebakken scampi,  
shii-takes en gefruite prei

of

gebakken kalfszwezerik met een sausje van graantjesmosterd

\* \* \*

Gebakken lamskroontje rond zijn aardappelgratin,  
groentenkrans en een sausje met dragon

of

Duo van griet en Noordzeetong elk met hun passend sausje  
julienne van wortel, selder en prei vergezeld van hun kasteelaardappeltjes

\* \* \*

Torentje van aardbei, chocolademousse en Brugse klets koppen

of

Verse vruchten in een soepje van champagne, framboos en verse munt  
afgewerkt met een bolletje vanille ijs

\* \* \*

Koffie of thee

Wijn en water inbegrepen tot aan het dessert

## Buffet All in:

( niet op zondag vanaf 30pers, de keuze van het hoofdgerecht dient voor gans de groep hetzelfde te zijn )

1 glas aperitief van het huis of fruitsap

\* \* \*

### Voorgerechtenbuffet met oesters ( 2pp )

Gerookte zalm, heilbot, sproutfilet, makreel en forelfilet, tomaat gevuld met grijze garnalen, nieroogkreeftjes, huisbereide vispasteien, vissalade, zalm belle-vue, zure mosseltjes, zure haring, Gerookte ham, assortiment van koude vleeswaren, vleespastei, Koude salades, verse groentjes, dressings en koude sauzen

\* \* \*

Buideltje van tongschar, gerookte zalm en bladspinazie met een sausje van witte wijn en peterselie aardappeltjes  
of

Duo van staartvis en gerookte zalm op een bedje van juliennegroentjes, sausje op oostendse wijze en zijn natuuraardappel  
of

Gerookt en gepekeld varkenshaasje gevuld met zijn groentjes, romig sausje en zijn aardappelgratin  
of

Gebakken roodbaarsfilet met zijn pittige tomatencoulis, koekje gevuld met groentjes en hertoginne aardappel  
of

Waaier van gebakken eendenborstlapjes in combinatie met Leffe, assortiment van warme groentjes en denappelkroketjes

\* \* \*

### Dessertenbuffet met koffie of thee

Assortiment van huisgemaakte taarten, mini gebakjes, bavaroisgebak chocolade mousse, soesjes, crème brûlée, mini-éclairs, ijstaart assortiment van vers fruit en kaas

Wijn en water inbegrepen tot aan het dessert

	Op zondag middag*	Niet op zondag middag < 50p	Niet op zondag middag > 50p
Prijs per persoon	€ 41,00	€ 52,00	€ 47,00

\*Bij het kiezen voor het buffet all-in op zondag is er geen keuze voor het hoofdgerecht. Hier wordt dan de wekelijks afwisselende hoofdschotel geserveerd van de zondagsbrunch.

## 2. Recepties :

(Indien het aperitief uit één van onze all-in formules vervangen wordt door één van de voorgestelde receptieformules wordt er € 2,00 per persoon minder aangerekend voor de formule)

### 2.1. Recepties per fles :

* Sinaasappelsap 1L	€ 6,00
* Vers sinaasappelsap 1L	€ 10,00
* Witte en rode huiswijn 75cl.	€ 14,00
* Cocktail maison 1L	€ 24,00
* Schuimwijn « varichon & Clerc » 75cl.	€ 19,00
* Champagne van het huis 75cl.	€ 29,50
* Binet Brut Elite 75cl.	€ 37,00
* Kurkrecht voor zelfgeleverde dranken per 75 cl.	€ 8,00

### 2.2. Forfaits per persoon :

2.2.a. Bieren (Stella-artois, hoegaarden, leffe blond, sinaasappelsap, coca-cola en waters)

2.2.b. Wijnen (witte- en rode huiswijn en sinaasappelsap)

2.2.c. Cocktail Maison (cocktail maison en sinaasappelsap)

2.2.d. Schuimwijn (varichon & Clerc en sinaasappelsap)

2.2.e. Champagne Maison (champagne van het huis en vers sinaasappelsap)

2.2.f. Champagne Binet (Binet Brut Elite en vers sinaasappelsap)

Formule	30 min.	60 min.	90 min.	120 min.
A	€ 5,00	€ 7,50	€ 9,25	€ 11,50
B	€ 5,75	€ 9,25	€ 11,00	€ 13,25
C	€ 8,25	€ 13,75	€ 16,50	€ 19,75
D	€ 8,75	€ 14,25	€ 17,25	€ 20,75
E	€ 13,25	€ 22,25	€ 26,75	€ 32,50
f	€ 16,75	€ 27,75	€ 33,25	€ 40,50

## 3. Hapjes :

### 3.1. Koude hapjes

Meloenbolletje met Italiaanse ham, lepel met rolletje van gerookte zalm, witlofbladje gevuld met grijze garnalen, lepel met mousse van eendenlever, Lepel met rolletje van gerookte heilbot, Rolletje van Italiaanse ham en mascarpone, Roulade van gerookte zalm met opgeklopte room en kruiden, koud bladerdeegje met kaas, lepel met fantasie van gerookte eendenborst, Carpaccio van ossenhaasfilet, lepel met gemarineerde zalm en roze peper

€ 1,00 per stuk

### 3.2. Warme hapjes

Mini loempia met zijn pittig sausje, gemarineerd kippenboutje, huisbereide mini pizza, bladerdeegje met grijze garnalen, gefruite reuzengarnaal met zijn dressing, assortiment van dim-sum, Mini pensje met zijn sausje, romig soepje van garnalen, lauw aardappeltje met gerookte haring

€ 1,00 per stuk

### 3.3. Samengestelde formules (keuze uit bovenstaande hapjes)

Aantal hapjes		* Supplement all-in formule
3 per persoon	€ 2,85	€ 1,35
4 per persoon	€ 3,60	€ 2,10
5 per persoon	€ 4,30	€ 2,80

\* Bij het organiseren van een receptie voor één van onze all-in formules kan het wachtbordje vervangen worden door een keuze van 2 hapjes.

### 3.4. Doorlopend rauwe groentjes met dipsausjes

Op de receptietafels voorzien wij een assortiment van koude groentjes, olijven en dipsausjes. (bloemkool, selder, witlofbladjes, wortel, komkommer en radijsjes)

(vanaf 20 personen) € 5,00 per persoon

## 4. Broodjes :

### 4.1 Broodjes in receptievorm :

#### 4.1.1. Belegde sandwiches :

Met keuze uit : kaas – gekookte ham – gerookte ham – salami – surimi salade

Prijs per broodje : € 1,90

#### 4.1.2. Halve luxe belegd broodjes :

Gerookte zalm met uitjes, peterselie en toefje Indische prei

Gerookte heilbot met uitjes, peterselie en luzernescheutjes

Salade van grijze garnalen met kerstomaatje

Gerookte ham met meloenwaaier

Gemarineerde zalm met dille en citroenmaantje

Fazantenpastei met uienconfituur en breedbladpeterselie

Prijs per broodje : € 2,35

#### 4.1.3. Samengestelde formules met broodjes en luxe belegde broodjes

\* Assortiment van 3 belegde sandwiches per persoon € 5,20

\* Assortiment van 4 belegde sandwiches per persoon € 6,60

\* Assortiment van 3 halve luxe belegde broodjes naar keuze per persoon € 6,50

\* Assortiment van 4 halve luxe belegde broodjes naar keuze per persoon € 8,40

#### 4.1.4. Verrassingsbrood

Groot uitgehold boerenbrood gevuld met 30 kleine sandwiches of boterhammetjes belegd met jonge kaas, gerookte zalm, gerookte heilbot, garnalensalade, surimisalade, gerookte en gekookte ham

Prijs per verrassingsbrood gevuld met boterhammetjes : € 36,00

Prijs per verrassingsbrood gevuld met mini broodjes : € 41,50

#### 4.2. Op bord geserveerd :

Bordje met 4 belegde broodjes per persoon bestaande uit:  
gerookte zalm, salade van grijze garnalen, Italiaanse ham en kaas

Hierbij voorzien wij koffie, thee en fruitsap gedurende 1uur.

€ 13,50 per persoon

#### 4.3. luxe broodjes op bord geserveerd :

Bordje met 4 belegde broodjes per persoon bestaande uit:

- ciabatta met salade van grijze garnalen
- sesambroodje met brie en honing
- Focaccia met Parma ham, tomaat en mozzarella
- Pompoenbroodje met gemarineerde zalm en luzerne

Hierbij voorzien wij koffie, thee en fruitsap gedurende 1uur.

€ 16,00 per persoon

#### 4.4. Broodjesbuffet 1:

Assortiment van brood

- wit, bruin en volkorenbrood
- 1 sandwich per persoon
- 1 pistolet per persoon
- kaas, ham, salami, krabsalade en vleespastei, assortiment van confituur

Hierbij voorzien wij koffie, thee en fruitsap gedurende 1uur.

€ 15,50 per persoon

#### 4.5. Broodjesbuffet 2:

Assortiment van brood

- wit, bruin en volkorenbrood
- 2 pistolets per persoon
- gerookte zalm, gerookte heilbot, krabsalade, Italiaanse ham, garnalensalade, brie en jonge kaas en een assortiment van confituur

Hierbij voorzien wij koffie, thee en fruitsap gedurende 1uur.

€ 19,00 per persoon

## 5. Kindermenu's :

(Wij kunnen kindermenu's serveren voor kinderen tot 12jaar)

### 5.1. Kindermenu 1:

Tomatenroomsoepje met balletjes

\* \* \*

Hamburger met frietjes

of

gebakken kippenfilet met appelmoes en frietjes

\* \* \*

Chocolademousse

of

ijstaart

€ 11,00 per kind

### 5.2. Kindermenu 2:

Tomatenroomsoepje met balletjes

\* \* \*

Gebakken steak met frietjes

\* \* \*

Chocolademousse

of

ijstaart

€ 12,50 per kind

### 5.3. Kindermenu 3:

Tomatenroomsoepje met balletjes

\* \* \*

Kaaskroketjes

\* \* \*

Gebakken steak met frietjes

\* \* \*

Chocolademousse

of

ijstaart

€ 14,00 per kind

## 8. Dranken na de maaltijd

Indien er gekozen wordt voor een drankenforfait gaat dit in van het moment dat de koffie is geserveerd.

### 8.1. Drankenforfait

Forfait voor 3 uur met:	- Maes	- Coca cola
	- Brugs tarwebier	- Coca cola light
	- Palm/Kriek	- Tonic
	- Grimbergen blond/bruin	- Sinaasappelsap
	- Witte en rode wijn	- Sprite

Bediening gebeurt in de zaal door onze kelners.

Prijs per persoon: € 14,50

Prijs per bijkomend uur, per persoon: € 6,25

Indien er minder dan 30 personen aanwezig zijn kan er niet meer verlengd worden.

### 8.2. Per consumptie

De bediening in de zaal gebeurt door onze kelners. De consumpties worden ofwel individueel door de genodigden betaald, ofwel op de algemene factuur gezet.

De dranken worden aangerekend aan volgende tarieven:

- Maes, coca cola, sprite, fanta en waters	€ 2,00
- Brugs tarwebier, Maes Zero	€ 2,10
- Coca cola light en fruitsap	€ 2,20
- Tonic, Nestea	€ 2,30
- Palm	€ 2,80
- Kriek en rodenbach	€ 2,40
- Wijn per glas	€ 3,00
- Grimbergen Blond/Bruin	€ 3,20
- Duvel en westmalle	€ 3,70

Eventueel andere dranken kunnen bekomen worden aan bartarief en zijn individueel te betalen.

## Algemene Voorwaarden:

- 1) Deze algemene voorwaarden zijn bindend voor alle gasten en/of contractanten. Ze zijn ter inzage aan de receptie zodat ze aan alle partijen genoegzaam bekend zijn .
  - 2) Alle facturen zijn kontant betaalbaar, tenzij uitdrukkelijk anders overeengekomen, maar in ieder geval 30 dagen na manifestatie. Bij wanbetaling kan de hotelhouder van rechtswege, zonder enige ingebrekestelling, 1% verwijlinteressen per maand rekenen. Door de niet betaling op de vervaldag is bovendien van rechtswege en zonder enige aanmaning, boven de verwijlinteressen, een schadevergoeding van 10% verschuldigd met een minimum van 50,00 €. Overeenkomstig artikel 20.6 van de hypotheekwet geniet de hotelhouder een voorrecht op de voorwerpen die de gast meebrengt. Dit tot zekerheid voor de betaling van zijn prestaties en ter vergoeding van de eventueel geleden schade, veroorzaakt door de gast. Dit voorrecht wordt uitgeoefend via het retentierecht op deze goederen.
  - 3) Voorafgaandelijk de definitieve factuur ontvangt de hotelhouder, als bindende bevestiging, tussentijdse betalingen. Bij de reservatie wordt 30% van het geschatte bedrag gestort. Voor feesten wordt daarenboven 1 maand vóór de aanvang een tweede voorschot van 60% gestort. Indien het te verwachten verblijf niet langer is dan 3 nachten, behoudt de hotelhouder zich het recht voor om de integrale betaling op voorhand te eisen.
  - 4) Een raming van het aantal deelnemers dient ons te worden medegedeeld 30 dagen voor de manifestatie. Het juiste aantal personen dient ons schriftelijk te worden medegedeeld ten laatste 7 dagen voor de aanvang van de manifestatie. Dit aantal zal als minimumgarantie worden aangerekend indien het werkelijk aantal gasten minder blijkt dan verwacht. Met een marge van 5% kunt u ons tot 72 uur voor de manifestatie het eventueel gewijzigde aantal personen mededelen.
  - 5) In geval van annulatie komen de gestorte voorschotten ten goede aan de hotelhouder als vergoeding voor administratiekosten en gederfde winst. Voor annulatie op minder dan 30 dagen voor de manifestatie wordt 50% van het globaal geschatte bedrag aangerekend. Indien de annulatie op minder dan 72 uur voor de manifestatie geschiedt, zal de klant verplicht zijn om de volledige reservatiewaarde van de activiteit te vergoeden.
  - 6) Reservaties gemaakt door de klant, dienen door hem te worden bevestigd per brief of per fax. Reservaties die gemaakt zijn door individuele personen en die door het hotel zijn bevestigd, maar waarbij het uur van aankomst niet nader is aangegeven, worden behouden tot 18u00 op de dag van aankomst. Opties die door het hotel zijn gegeven en die door de klant niet binnen 1 week zijn bevestigd, komen volledig te vervallen.
  - 7) Klachten of betwistingen vanwege de gasten zijn niet meer ontvankelijk na hun vertrek.
  - 8) De hotelhouder is niet verantwoordelijk voor de persoonlijke voorwerpen die in de kamers worden gedeponneerd gedurende de periode van verblijf, behoudens in de wet bepaalde gevallen (artikelen 952 tot 1954 bis van het B.W.). Waardevolle voorwerpen zoals geld, juwelen, enz. ... vallen buiten de verantwoordelijkheid van de hotelhouder, tenzij deze uitdrukkelijk werden toevertrouwd aan de receptie en het voorwerp uitmaken van een bewaarovereenkomst. De hotelhouder is in geen geval aansprakelijk voor zover de beschadiging, de vernieling of de ontvreemding te wijten is aan :
    - \* de gast of de persoon die hem vergezelt, bij hem in dienst is of hem bezoekt
    - \* overmacht, diefstal, aard of gebrek aan de zaak zelf
- De hotelhouder is niet aansprakelijk voor voertuigen en wat erin ligt. Hij is evenmin aansprakelijk voor dieren en de schade door hen veroorzaakt. Eventuele klachten van verlies of schade dienen onmiddellijk bij ontdekking schriftelijk aangegeven te worden. Het bewijs van verlies of schade dient door de gast en/of contractant geleverd te worden. Na het vertrek van de gast heeft de hotelhouder geen enkele aansprakelijkheid meer.
- 9) In geval van gerechtelijk geschil zijn enkel de Rechtbanken van het gerechtelijk arrondissement Brugge-Oostende bevoegd.