

# Salon / Trainingshuis En-Vie

Jouw oase van rust, gezelligheid en inspiratie

## Onze formules voor huur en groeps catering

Onze ruimte kan tijdens de openingsuren van Salon En-Vie op aanvraag gratis gebruikt worden door groepen voor vergaderingen en het aanbod van op onze kaart. Buiten de openingsuren en voor speciale catering-formules vragen we een huurprijs die varieert naargelang de duur en de gekozen formule.

Bij gebruik van onze polyvalente ruimte vragen we dat de drank afgenomen wordt bij ons.



### HUURPRIJZEN

Huur ruimte voor vergadering, lezing, workshop, ...  
Huur ruimte met gebruik keukeninfrastructuur

75 € (dagdeel) / 125 € (dag)  
100 € (dagdeel) / 175 € (dag)

### CATERINGFORMULES

Ontbijt basis / uitgebreid / luxe	7 € / 13 € / 18 € pp
Koffie/thee/chocomelk à volonté met een kleine zoetheid	3.5 € pp
Koffie/thee/chocomelk + stuk huisgemaakt gebak	6 € pp
Koffie/thee/chocomelk + bord met 3 verschillende zoetheiden	7 € pp
Soep met huisgemaakte croûtons (+1€ met brood en boter)	4 € pp
Broodjesbuffet basis / luxe	6 € / 8 € pp
Aperohapjes (2 koude + 2 warme)	6 € pp
Aperohapjes (4 warme)	8 € pp
Voorgerecht	6 € - 9 € pp
Hoofdgerecht basis / luxe	13 € / 15 € pp
Spaghetti en/of Zuiderse lasagne à volonté	13 € pp
Voorgerecht + hoofdgerecht	-1 € korting pp
Apero + voorgerecht + hoofdgerecht	-2 € korting pp

Deze lijst is niet limitatief. Het zijn suggesties die onze stijl en specialiteit weergeven. In overleg kunnen we ook een voorstel op maat uitwerken, naargelang smaak en budget.

## ONTBIJT

**BASIS:** koffie/thee, koffiekoek, pistolets, ham, kaas, confituur

**UITGEBREID:** basis + vers fruitsap + granola + eitje

**LUXE:** uitgebreid + 1 koffiekoek extra, fruit, brie, gerookte ham en zalm

## BROODJESBUFFET

- Witte, bruine en meergranenbroodjes met buffet
- **BASIS:** ham, kaas, gerookte ham, brie, kippenwit, geitenkaas, eiersalade, paprikahummus | sla, tomaat, komkommer, paprika, gekookt eitje en dressings
- **LUXE:** BASIS + gerookte zalm, fetasalade en tuinkruidenomelet | + radijs, pijpajuin, preischeuten en wortel

## VOORGERECHT

- Kabeljauw in lauwe tomatenvinaigrette
- Soep, stokbrood met boter, croûtons en verse tapenades
- Koud buffet met vlees, vis en rauwkost
- Auberginetorentjes met mozzarella en tomaat
- Slaatje van tomaat, mozzarella en avocado
- Wrap met geitenkaas, gerookte zalm en koude groentjes
- Slaatje Caprese met geitenkaas, honing en noten

## HOOFDGERECHT BASIS

- Griekse pasta met kip en mediterrane groenten
- Tagliatelle met broccoli, champignons en kip in dragonsaus
- Knapperige groenten in curry-kokossaus met kip en rijst
- Koud quinoaslaatje met groentjes, feta, olijven, munt en koriander (optioneel)
- Kruidige aardappeltjes met mediterrane groenten en halloumi
- Basmatirijst met pittige lamsgehaktballetjes in verse tomatensaus, met fris slaatje



## HUISGEMAAKT GEBAK

- Chocoladegebak
- Crumble met frambozen
- Appel-walnotentaart
- Tiramisu
- Mascarpone-speculoosglasje
- Seizoensaanbod (fruit, ijs, ...) in overleg

9 €

7 €

9 €

6 €

8 €

9 €

9 €



## HOOFDGERECHT LUXE

- Tagliatelle met broccoli, champignons en gerookte of gebakken zalm in dillesaus
- Portobello's met geitenkaas, spinazie, kip en griekse pasta
- Gevulde ronde courgettes met feta, spek, tricolore spirelli, rucola en pijnboompitten
- Bieslookpuree met sperziebonen en kabeljauw in wittewijnsaus
- Slaatje En-Vie (met zalm en avocado)