

Aanbod privé events

winter 2024-2025

DINER

HAPJESFORMULES (tijdens aperitief)

Tafelhapjes | degustatieplank | amuse

€ 10

Tafelhapjes | amuse

€ 7

DRIEGANGENMENU (tot 20 personen)

Voorgerecht | hoofdgerecht | dessert

€ 65

GRILL MET GROENTEBUFFET

€ 69

VIS

Brochette met scampi

Op cederhout gegaarde zalm

VLEES

Txogitxu entrecôte met vers geklopte bearnaise saus

Traag gegaard buikspek

+

Groentebuffet

Ovenaardappelen

Aangepaste sauzen

Brood en boter

DESSERT

GRILL SHARING

€ 70

VIS

Kort gegrilde Pieterman

Makreelfilet

Aangepaste groentebereidingen

VLEES

Txogitxu entrecôte met vers geklopte bearnaise saus

Of

Hertenfilet

Aangepaste groentebereiding

Ovenaardappelen

Brood en boter

DESSERT

SEIZOENSBUFFET

€ 65

KOUD

Kort gebakken zalm | lompviseitjes | limoen

Tataki tonijn | sesam | soja

Spitskool | guanciale | sesam | gember

Geroosterde bloemkool | hummus

Komkommer | dille | yoghurt dressing

Japanse noedels (ramen) | paksoi | soja | cashew

Aangepast brood en boerenboter

WARM

Stoofpotje van hert | wintergroenten | gratin

DESSERT

RECEPTIE (vanaf 25 personen)

FORMULES OP AANVRAAG

WALKING DINNER (vanaf 25 personen)

FORMULES OP AANVRAAG

PRIVE GEBRUIK DE REFTER

Weekdag met diner

€ 150

Weekavond met diner

€ 200

Zaterdagmiddag of zaterdagavond

€ 250

Feestdag

€ 350

Geldig voor een blok van 5u

Elk bijkomend halfuur € 50

Ten laatste 1 uur na afgesproken einduur dient de ruimte vrijgemaakt te worden.

EVENT OP VERPLAATSING

Huur materiaal voor verbruik van buffet

(servies, bestekken, servetten en verplaatsing)

€ 5,5 p.p.

Verplaatsing personeel (tijd nodig voor de verplaatsing van De Rafter tot locatie).

Prijs per personeelslid

€ 50/uur

Prijzen zijn inclusief btw en bediening

de **REFTER**