



Feest- en vergadergids

Geachte heer, mevrouw

Voor uw feest bieden wij u volgende voorstellen aan. U kan een voorgerecht, eventueel soep, sorbet, hoofdgerecht en dessert kiezen en zo uw menu zelf samenstellen. U kan ook zowel een buffet koud en/of warm en/of dessertbuffet kiezen. Wij werken steeds met onze vaste huis cateraar.

In onze offerte is inbegrepen: het gebruiken van de zaal en meubilair, het dekken van de tafels met tafellinnen en servetten, het gebruik van alle porselein en decoratieve wijnglazen, inox couverts.

De tafels worden sfeervol gedekt met bloemen en kaarsjes, u wordt vakkundig en vriendelijk bediend terwijl ook onze maître constant ter uwe dienste staat.

Voor het uitvoeren van uw feest is een voorschot van 1/3 op het totale bedrag gewenst.

Het resterende bedrag dient maximum 8 dagen na het feest betaald te worden (prijzen zijn inclusief BTW). Deze brochure onder voorbehoud van typfouten of prijsveranderingen.

Wij hopen u voorlopig met deze informatie van dienst te kunnen zijn, indien er nog andere vragen of voorstellen zijn, aarzel niet ons te contacteren. Wij maken graag tijd voor een persoonlijke rondleiding.

Culinaire groeten,

Verschooren David

Feestzaal Barazza

Tel. 0478 489 175

info@feestzaalbarazza.be

Drankenfortaits

APERITIEFFORMULE OF RECEPTIEFORMULE

Wij ontvangen uw gasten met een glaasje cava, huiswijn, tapbier en frisdranken. Deze worden steeds bijgeschonken gedurende een volledig uur. Bij mooi weer kan u buiten op ons tuinterras genieten van uw glaasje.

Aperitief volwassenen	€12,00
Aperitief kinderen	€ 7,00
Aperitief kinderen < 3 jaar	€ 4,00

Kies uw hapjes à la carte om er een volwaardige receptie van te maken.

DRANKFORMULE TIJDENS EEN DINER (zie menu voorstellen)

Tijdens het diner van voorgerecht tot dessert, schenken wij onbeperkt onze witte, rode en roséwijnen.

Grote flessen water worden steeds op de tafels voorzien. Frisdranken of bieren van het vat kan u steeds verkrijgen. Na afloop van het diner serveren wij nog koffie als afsluiter. Na de koffie kunnen wij nog dranken serveren mits bijbetaling.

Drank tijdens diner volwassen	€15,00
Drank tijdens diner kinderen	€ 9,50
Drank tijdens diner kinderen < 3 jaar	€ 4,00

DRANKFORMULE VOOR AVONDFEESTEN

In deze formule zijn het aperitief en dranken zoals hierboven beschreven, voorzien. Bovendien zijn alle andere dranken van ons assortiment; zoals bieren, frisdranken, vruchtensappen, huiswijnen, cava en warme dranken voorzien. Met uitzondering van geestrijke dranken.

DRANK AVONDFEEST VOLWASSENEN	UREN
€ 25,50	bv: 19.00 - 00.00 uur (5 uren)
€ 31,50	bv: 19.00 - 01.00 uur (6 uren)
€ 34,50	bv: 19.00 - 02.00 uur (7 uren)
€ 37,50	bv: 19.00 - 03.00 uur (8 uren)
€ 42,00	bv: 19.00 - 04.00 uur (9 uren)

Voor kinderen tot 12 jaar komt de drank ongeacht het uur op een vast bedrag van €4,00 per uur. Kinderen < dan 3 jaar betalen niet voor hun drankjes.

Dranken zijn steeds verplicht van ons af te nemen.

Receptie à la carte

CULINAIRE HAPJES

KLASSIEKE HAPJES

Chips, borrelnootjes, zoutsnacks

BROOD HAPJES

Mini-sandwiches met een waaier van beleg naar keuze
of
Harde broodjes met divers beleg en garnituur

KOUDE HAPJES

Glaasje van gerookte forelmousse
Cocktail van grijze Noordzeegarnaaltjes
Gerookte schotse zalm op toast met ajuin
Lepelhapje met zoete haring
Gerookte eendenborst met yoghurtvinaigrette
Kerstomaatje met krabsalade
Roosje gerookte heilbot met bieslooksnippers
Gandaham met cavaillonknikers
Kreeftenvlees met cocktailsausje
Carpaccio met parmezaanse schilfers
Mosseltjes met currysausje
enz...

Receptie à la carte

WARME HAPJES

Croque met gerookte zalm en kruidenkaas
Mini-Gruyèrekroketje
Ambachtelijk minigarnaalballetje
Soepje van het huis
Mini-loempia met chilisausje
Kipsaté met gemengde paprika's
Mini-videetje van kaas en ham
Gebakken scampi met currysausje
Scampi fritti met koude tartaar
Italiaans focaciatoastje
Kippenvleugeltje met pikant sausje
Gebakken coquille met witbier op een bedje van gestoofd witloof
Bisque van kreeft
Gemarineerde oester met lookboter
Vers gebakken champignon met kruidenkaas
enz...

VEGETARISCHE HAPJES

Mini-trostomaatjes, wortelstaafjes, bloemkoolroosjes
& komkommerblokjes

TAPAS HAPJES

Gemengde olijfjes, gedroogde tomaatjes, chorizoplakjes,
gemarineerde ansjovis, fetablokjes

ONZE SPECIALITEIT

Oesterbanket
3 oesters per persoon afgewerkt met citroenmaantjes en versnipperde
peterselie, vergezeld van de pepermolen en oesterbrood

DESSERT HAPJES

Huisgemaakte chocomousse met slagroomtoefje
Soepje van verse fruitsalade
Rijstpapje met suiker
Glaasje van assortiment bavarois
Torentje van Javanais of Miserable
Champagnefluitje met sorbet

Voorgerechten à la carte

KOUD

Slaatje met spek en appel, honingframbozenvinaigrette

Huisgemaakte pastij met confi, krententoast en zijn garnituur

Gandaham met cavaillonknikkers en een fris slaatje

Grieks slaatje met fetakaas, gemengde olijfjes, zongedroogde tomaten en inktvis

Slaatje met geitenkaas en gerookte eendenborstfilet

Krokant slaatje met Kingcrab

Klassiek bordje met verse zalm Belle-Vue

Vers gerookte Schotse zalm op klassieke wijze met ajuinsnippers en toast

Timbaaltje van gerookte zalm met grijze Noordzeegarnaaltjes en groene kruidenvinaigrette

Serranoham met een slaatje van citrusvruchten en zongedroogde tomaatjes

Cocktail van grijze Noordzeegarnaaltjes met huisbereide whiskeysaus

Notenslaatje met Parmaham, dennenpitjes en parmezaanse schilfers

Slaatje van gerookte eendenborst met een vinaigrette van sinaas

Terinne van kabeljauw met hartige groentjes

Carpaccio van rund met verse champignons, dennenpitjes en balsamicovinaigrette

Carpaccio van tonijn met limoenvinaigrette

Gerookt visserbordje van heilbot, zalm, forelfilet en palingfilet

Tartaar van verse zalm afgewerkt met groene kruiden en dillevinaigrette

Frivool kruidenslaatje met gewokte scampi en mangotout op een spiesje van citroengras

Terrine van ganzenlever op speelse wijze met appel en truffel

Foie-gras met rozijntoast, gekarameliseerde appeltjes, confi en exotische garnituur

Voorgerechten à la carte

WARM

Huisgemaakte kaaskroketjes op een bedje van gruyère

Speels duo van garnaalkroket en kaaskroket

Tilapiafilet op een bedje van prei met botersaus en groene kruiden

Filet van de mechelse koekoek overgoten door een currysaus met gebakken appeltjes in kaneel

Ambachtelijke garnaalkroketjes met krokante sla en citroen

Gebraden kwartel op een bedje van gestoofde bospaddenstoelen en oude porto

Filet van eendenborst op een bedje van oesterzwammen vergezeld van roze peper

Kalfsoester met spek omringd en vers groentenkransje

Een pannetje van gratineerde rivierkreeftjes

Scampi's op wijze van de chef, lookboter, curry of lookroom

Kingcrab poten gratineerd met kruidenboter

Verrijkt vispannetje vergezeld van grijze Noordzeegarnaaltjes en rivierkreeftstaartjes

Gebakken sint-Jacobsvruchten, witloof en spekjes afgewerkt met safraansausje

Scampi's en grijze Noordzeegarnaaltjes met ananas, een fris slaatje en honingvinaigrette

Gegrilde gamba's met aardappels en een coulis van fijne kruiden

Gebakken kabeljauwhaasje op een lasagne van provençaalse groenten

Gestoomde kabeljauwfilet op een bedje van spinazie met klassieke witte wijnsaus

Opgevulde kwartel met appeltjes en vijgen

Goudgeel gebakken tongfilets met julliënegroentjes en een koriandersausje met pernot

Een duo van tongfilet en sint-jacobsvruchten met champagnesaus en een spaghetti van groenten

Filet van lotte met witloof en een honinglimoensausje

Halve kreeft Belle-Vue, armoricaine of à la nage, Thermidor of Grillé

Een fantasie van ganzelever met scampi en garnituur

Soepen à la carte

Klassiek tomatensoepje met vleesballetjes

Fijne minestrone-soep met groentjes

Heldere ajuinsoep met gemalen gruyère

Soepje van bloemkool met fijne spekreepjes

Velouté van knolselder

Tomaten-roomsoepje met paprika's en oude porto

Veloutésoepje van pompoen met een vleugje kerrie

Aspergeroomsoep met verse groene kruiden

Erwstensoep met worstjes, spek en broodcroûtons

Heldere gevogeltebouillon jardinière

Preisoep met verse dille

Roomsoepje van hoevekip met bieslooksnippers

Soepje van Parijse champignons met serranosnippers

Broccoliroomsoepje met verse grijze garnaltjes uit de Noordzee

Heldere runderconsommé madrilène

Witloofsoepje met gerookte zalmsnippers

Noorse vissoep met toast en rouille

Romig garnalsoepje van onze Belgische kust

Heerlijk vissoepje op Oostendse wijze

In het huis gesudderde kreeftensoep verfijnd met een vleugje cognac

Hoofdgerechten à la carte

VIS

Stoofpotje van het beste uit de zee in een kreeftensausje

Gestoofde zalmfilet Florentine

Gebakken victoriabaarsfilet met kervelroomsausje

tilapiafilet op een bedje van prei

Duo van zalm en tong met garnaltjes en champignons

Grietfilet met een jus van oesterzwammen

Scampi's (lookboter, curry, diabolique, enz...)

Scampi's op wijze van de Chef

Tongrolletjes op Normandische wijze

Zalmtournedos met béarnaise

Deense kabeljauwfilet op een bedje van fijne groentjes

Gebakken tonijn met Italiaanse tomatensaus en ratatouille

Tongfilet gevuld met koningskrab in een kruidensausje

Lottefilet zachtjes gestoofd met jonge prei

Jonge tarbotfilet met mousseline

Paling (gebakken, groen, tomatensaus, à la crème)

Gamba's op wijze van de Chef

Al deze gerechten zijn vergezeld van frietjes of minikroketjes of gratin-aardappeltjes of puree of gebakken krielaardappelen

Hoofdgerechten à la carte

VLEES

Klassiek koninginnehapje met groentenkrans

Kippenblokjes uit de wok op Oosterse wijze

Belgisch stoofvlees op grootmoeders wijze

Filet van kalkoen met champignonroomsaus, peertje met veenbessen en groentengarnituur

Mechelse kipfilet met currysaus

Kalfsgebraad Orlof met provençaalse boontjes en sjalot

Haasje van het varken, dijonaïse en oesterzwammen

Carré van het jonge zwijntje op grootmoeders wijze met witloofslatje

Geflambeerd eendenborstfilet met jonge worteltjes, boontjes en witloof

Filet van hoeveparelhoen met acaciahoning, fijne groene boontjes, gekarameliseerde appel

Parelhoenfilet met een sausje van muskaatdruifjes

Lamskoteletjes niçoise

Jonge duif uit Anjou met een jus van truffel

Lamsfilet met graanmosterdsausje, boontjes in een jasje van spek en witloof

Lamskroontje met rozemarijn, honing en groentenweelde

Chateaubriand rossini en groenten uit oma's tuin

Filet pur (béarnaise, peper, enz...)

Al deze gerechten zijn vergezeld van frietjes of minikroketjes of gratin-aardappeltjes of puree of gebakken krielaardappelen

Wildseizoen à la carte

(van 10 oktober t.e.m 15 januari)

VOORGERECHTEN

Heldere bouillon van bosduif verrijkt met gerookte kwartel

Trio van wildpaté met een slaatje van rozijntjes, confi, dennenpitjes en krententoast

Opgevulde kwartel met vijgen en appeltjes

HOOFGERECHTEN

Wilde eendenfilet met appelsiensaus

Wildstoofpotje, perzik met veenbessen en gestoofd witloofstronkje

Everzwijnfilet Grand-Veneur met warme seizoengroenten

Fazantenborstfilet Brabaçonne met witloof en roomsaus met foie gras

Hertenkalffilet fine champagne en herfstgarnituur

Hazenrugfilet poivrade met winterse garnituur

Hazenrugfilet met portosaus

Al deze gerechten zijn vergezeld van amandelkroketjes of selderpuree of mini-kroketjes of aardappelpoertjes.

Buffetten à la carte

KLASSIEKE BREUGHEL

Huisbereide fricandon met noorderkrieken, ambachtelijke breughelkop met 2 soorten mosterd, Bourgondische boerepaté met confi, gemarineerde kippenboutjes (warm), assortiment mini-pensjes (warm), gebakken aardappelen (warm)

Aardappelsalade met tuinkruiden, savooikool met spekblokjes, hoeve-eitjes, rode kool met appeltjes, appelcompote met stukjes

LUXE BREUGHELFESTIJN

Huisbereide fricandon met noorderkrieken, ambachtelijke breughelkop met 2 soorten mosterd, Bourgondische boerenpaté met confi, artisanale beenham, huisgemarineerde rolmops, gemarineerde kippenboutjes (warm), assortiment minipensjes (warm), konijn met trapistenbier (warm), gebakken aardappelen (warm)

Aardappelsalade met tuinkruiden, savooikool met spekblokjes, rode kool met appeltjes, appelcompote met stukjes

BREUGHELDESSERT

Rijstpap van de Chef met 2 suikers, Belgische brésiliennevlaai, huisgebakken appeltaart

of

Verschillende hoevenkazen (6) met diverse fruitsoorten en notenmix

KLASSIEK KOUD BUFFET

Aspergepunten met beenham, Ardeense woudham met porto "Don Pablo", halve perzik met tonijn, gebakken hoevenkippeboutjes, runds en varkensgebraad

Tomaat met grijze Noordzeegarnaaltjes, mozaïek van gerookte zalm, gerookte heilbot en gerookte forel

Gevulde hoeve-eitjes, saladebar van verse groenten, aardappelsalade met groene kruiden
Assortiment sausjes en gevarieerd broodassortiment met boterklompjes

Buffetten à la carte

LUXE KOUD BUFFET

Aspergepunten met beenham, gandaham met cavaillon, halve perzik met tonijn, gebakken hoevekippenboutjes, runds en varkensgebraad, tomaatjes met mozzarella en verse basilicum, kruidige kipfilet met vers fruit

Tomaat met grijze Noordzeegarnaaltjes, mozaïek van gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte paling en forel, versierde gekookte Noorse zalm, slaatje van rivierkreeften

Gevulde hoeve-eitjes, saladebar van verse groenten, aardappelsalade met groene kruiden

Assortiment sausjes en gevarieerd broodassortiment met boterklompjes

KOUD EN WARM BUFFET

Klassiek koud buffet met soep naar keuze en 1 warm vis of vleesgerecht uit hoofdgerechten à la carte

LUXE KOUD EN WARM BUFFET

Luxe koud buffet met soep naar keuze en 2 warme vis of vleesgerechten uit hoofdgerechten à la carte

BRUNCHBUFFET (gedurende 4 uren) minimum 40 personen

Glas cava of vers fruitsap, broodassortiment, mini-koffiekoekjes, Roerei met spek, gekookt eitje, koffie of thee

Halve perzik met tonijn, gerookte zalm, mini-tomaatje met grijze Noordzeegarnaaltjes, gebakken kippenboutjes, beenhesp met asperges, ardeense ham met meloen, saladebar van verse groenten, assortiment sausjes, aardappelsalade

Soep naar keuze en 2 warme vis of vleesgerechten uit hoofdgerechten à la carte

3 soorten bavarois, huisgemaakte chocolademousse, verse fruitsalade, appeltaart

Alle dranken (bier, frisdrank, wijnen, koffie of thee) inbegrepen

Dit arrangement aan kinderportie

Dit arrangement met champagne

Barbecue à la carte

DE KLASSIEKE BARBECUE

Gemarineerde spare-rib, hamburger met provençaalse kruiden, Indische kippenboutjes, duo van merguez en chipolata

Tomatensalade met fijn gesnipperde sjalot, komkommersla, slaatje van knolselder, geraspte worteltjes, verse groene tuinboontjes en aardappelsalade

Ovenverse broodjes en koude sausen

DE LUXE BARBECUE

Brochette "Royale", lamskotelet met rozemarijn, brochette van scampi en ananas, entrecôte met lookboter, spiesje van worstjes.

Aardappel in de schil, tomaat met mozzarella en basilicum, komkommersalade met dille, slaatje van knolselder, geraspte worteltjes, verse groene tuinboontjes, pastasalade, aardappelsalade

Ovenverse broodjes en koude sausen

DE VIP-BARBECUE

Koninklijke gambas met lookboter, zalmfilet in papillotte, lamskoteletjes met rozemarijn, gemarineerde kalfsoester, speenvarkenskoteletje van provençaalse kruiden

Aardappel in de schil, tomaat met mozzarella en basilicum, komkommersalade met dille, slaatje van knolselder, geraspte worteltjes, verse groene tuinboontjes, pastasalade, aardappelsalade, gemengde rijst

Ovenverse broodjes, koude sausjes en warme sauzen (2)

Desserten à la carte

Sorbet naar keuze (ook als tussengerecht)

IJstaart met fruitsla

Huisgemaakte chocolademousse van Callebaut

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Verse fruitweelde met frambozencoulis

Negresco (vanille-roomijs, advocaat, chocolademousse en slagroom)

Verse fruitweelde met vanille-ijs en coulis

Trio van mini bavarois met vers fruit

Tiramisu op een bedje van kriekensaus

duo van javanais en speculoos bavarois met vanillesaus

Bordje van hoevekaas (6) met notengarnituur

Geflambeerde aardbeien met slagroom en vanillesaus (seizoen)

Verse aardbeien met vanille-ijs en meringue (seizoen)

Geflambeerde flensjes met Grand-Marnier en sinaassausje

Omelet siberienne geflambeerd met Grand Marnier

Sabayon met vanille-ijs en vers fruit

Geflambeerde nectarine met verse peper en vanillesaus

Verrassingsbord van de Chef

KAASBUFFET

Een waaier van Franse en Belgische kazen (8) met notenmix en vers fruit

Dit arrangement als hoofdbuffet

DESSERTENBUFFET

3 soorten bavarois, huisgemaakte chocolademousse, rijstpap met 2 suikers,

verse fruitsalade, huisgemaakte appeltaart, brésiliennevlaai,

flensjes (warm) met grand marnier

Koffietafels

EENVOUDIGE KOFFIETAFEL

Schotels worden op de tafels gepresenteerd, water en fruitsap staat in kannen op de tafels klaar.
Koffie en thee wordt aan tafel geserveerd.

- Assortiment aan ovenverse belegde belegde pistolets en sandwiches
 - met kaas, meesterlijke ham en smeersalades
- Broodmandje met witte en bruine boterhammen
- Boter, confituur en choco
- Water, fruitsap, koffie en thee a volonté gedurende maximum 1,5 uur
 - Extra 2 minikoffiekoekjes pp aan €1,50 pp

STANDAARD KOFFIETAFEL

Schotels worden op de tafels gepresenteerd, water en fruitsap staat in kannen op tafels klaar.
Koffie, thee, warme chocolade, pils, huiswijnen en frisdranken worden aan tafel geserveerd.

- Variatie van mini koffiekoeken en minicroissant (2pp)
- Assortiment aan ovenverse belegde pistolets en sandwiches
 - Met kaas, meesterlijke ham, versbereide salades en préparé
- Broodmandje met witte en bruine boterhammen
- Boter, confituur, pils, huiswijnen, frisdranken, warme chocolademelk, koffie en thee a volonté gedurende maximum 2 uur.

Koffietafels

UITGEBREIDE KOFFIETAFEL

Uw gasten worden ontvangen met een glas cava of fruitssap.

Schotels worden op de tafels gepresenteerd, water en fruitsap staat in kannen op de tafels klaar. Koffie, thee, warme chocolade, pils, frisdranken en wijnen worden aan tafel geserveerd.

- Verse dagsoep
- Variatie van mini koffiekoeken en minicroissant (2 pp)
- Assortiment aan ovenverse belegde pistolets en sandwiches
 - Met kaas, meesterlijke ham, versbereide salades en préparé
- Rozijnenbrood met roomboter
- Broodmandje met witte en bruine boterhammen
- Franse brie met noten
- Boter, confituur, honing en choco
- Huiswijnen, water, fruitsap, pils, frisdranken, warme chocolademelk, koffie en thee à volonté gedurende maximum 2 uur

ALGEMENE VOORWAARDEN

- Zaalverhuur, dienst en tafellinnen zijn steeds inbegrepen!
- Wij vragen om het correcte aantal gasten uiterlijk 2 werkdagen voor datum door te geven, het opgegeven aantal zal aangerekend worden. In het geval er meer gasten aanwezig zijn dan initieel opgegeven, worden deze per persoon in supplement verrekend aan de gekozen formuleprijs.
- Alle dranken buiten en na de formule worden op de algemene rekening geplaatst of naar uw wens aan de gasten individueel afgerekend.
- Bovenstaande koffietafels kunnen in buffetvorm geserveerd worden @ €4,50 pp extra
- Al onze ruimten zijn volledig rookvrij! Roken is enkel toegestaan op het terras

4 UURS VERGADERARRANGEMENT

- Onbeperkt koffie, thee, water en frisdranken
- Koekjes en muntjes
- Flip-over met papier en stiften
- Beamer
- Schrijfgerei
- Gratis wifi
- Gratis parking

4 UURS VERGADERARRANGEMENT MET BELEGDE BROODJES

- Onbeperkt koffie, thee, water en frisdranken
- Koekjes en muntjes
- Flip-over met papier en stiften
- Beamer
- Schrijfgerei
- Gratis wifi
- Gratis parking
- Assortiment van 5 belegde broodjes:
smos kaas en ham, wrap met gerookte kip en mango, broodje tonijnsalade,
broodje kip-curry, broodje préparé.

Vergaderingen

8 UURS VERGADERARRANGEMENT MET BELEGDE BROODJES

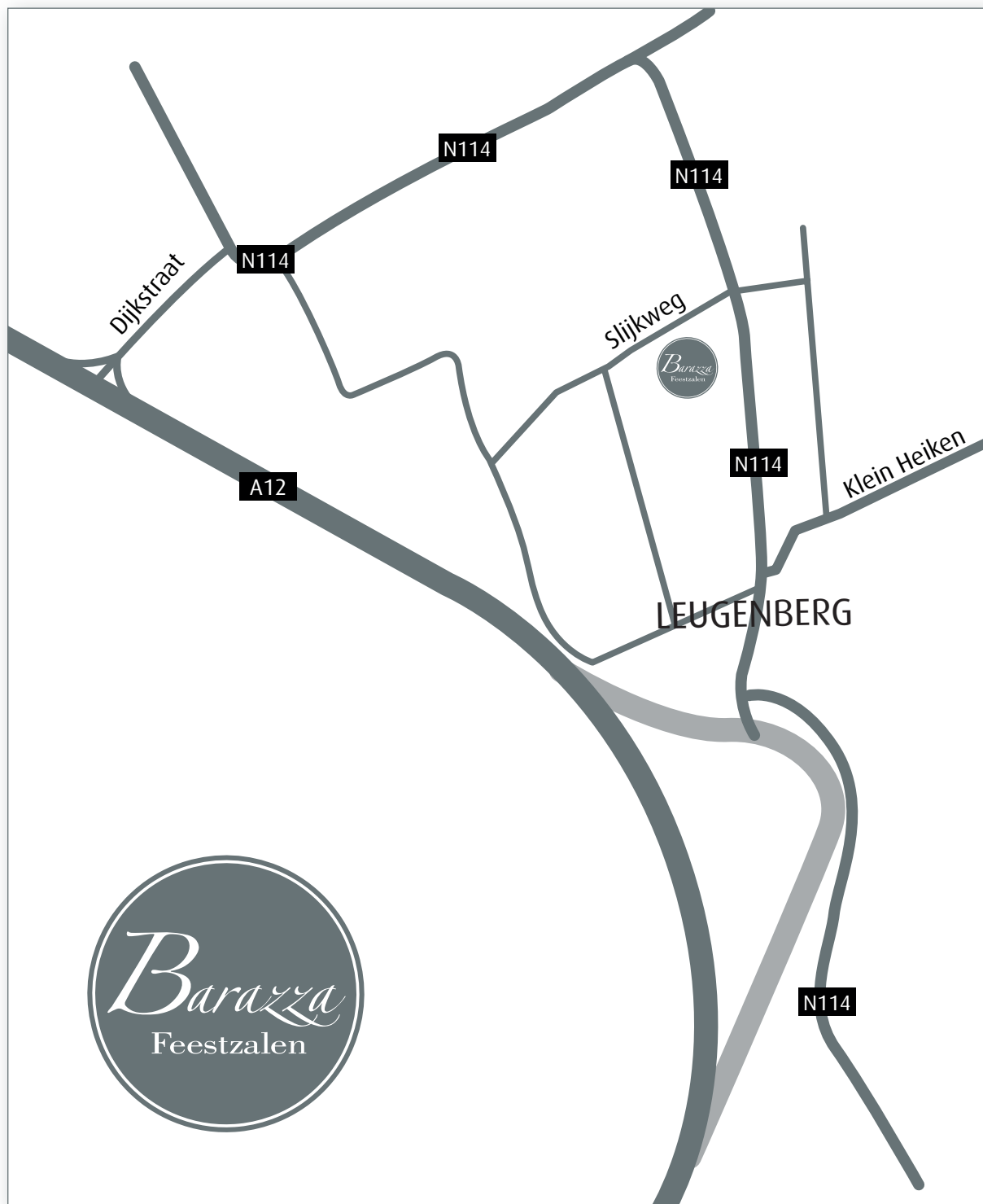
- Onbeperkt koffie, thee, water en frisdranken
- Koekjes en muntjes
- Flip-over met papier en stiften
- Beamer
- Schrijfgerei
- Gratis wifi
- Gratis parking
- Assortiment van 5 belegde broodjes:
smos kaas en ham, wrap met gerookte kip en mango, broodje tonijnsalade,
broodje kip-curry, broodje préparé.
- Gezonde snack in de namiddag (fruitsalade en yoghurt)

8 UURS VERGADERARRANGEMENT AANGEVULD MET EEN HEERLIJK STEENGRILL DINER EN 2 UUR BOWLING

Volgende apparatuur kunnen wij voor u voorzien:

- Extra beamer vanaf
- Microfoon
- Extra flip over met papier en stiften
- Smart tv
- Kopie

Bereikbaarheid



Voor alle inlichtingen en een prijsofferte op maat
E-mail: info@feestzaalbarazza.be 0478 48 91 75

Algemene voorwaarden

ART 1: TOEPASBAARHEID VAN DE ALGEMENE VOORWAARDEN

Onverminderd de toepassing van eventuele bijzondere voorwaarden die zijn opgenomen in een afzonderlijke schriftelijke overeenkomst, zijn deze algemene voorwaarden van toepassing op iedere offerte of overeenkomst tussen Daste BVBA, met maatschappelijke zetel te Slijkweg 5 2180 Ekeren, ingeschreven in het rechtspersonenregister te Antwerpen met het ondernemingsnummer 0867.458.429, hierna genoemd de "onderneming" en haar klant. Ingeval van tegenstrijdigheid tussen deze algemene voorwaarden en enige afzonderlijke schriftelijke overeenkomst, gelden de bepalingen van de afzonderlijke schriftelijke overeenkomst.

De klant tekent voor ontvangst van deze voorwaarden bij de totstandkoming van de overeenkomst.

ART 2: OFFERTES EN BESTELLINGEN

Alle offertes zijn vrijblijvend en binden de onderneming niet en zijn slechts geldig voor een maximale termijn van een maand, te rekenen vanaf de datum van de offerte, behoudens anders vermeld. Bestellingen van een klant binden de onderneming evenmin.

Tussen de onderneming en de klant komt pas een overeenkomst tot stand door de ondertekening van een zaakvoerder van de onderneming van een bestelling of door enige andere schriftelijke overeenkomst door beide partijen.

Afwijkingen, toegestaan aan de klant, dienen schriftelijk te worden bevestigd door de zaakvoerder van de onderneming.

ART 3: PRIJS EN BETALINGSVOORWAARDEN

Behoudens andersluidende bepalingen in enige afzonderlijke overeenkomst of bijzondere voorwaarden, zal de facturatie van de onderneming als volgt gebeuren:

- voorschotfactuur van 60% bij aanvaarding van de bestelling, contant betaalbaar;
- saldofactuur van 40% bij aanvang van de dienst, te betalen binnen 8 dagen na factuurdatum.

Bij niet-betaling van een voorschot- en/of saldofactuur binnen de gestelde termijn zijn alle openstaande sommen vanaf de vervaldag van rechtswege opeisbaar en ontstaat de verschuldigdheid van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling van een verwijlrentest ten belope van 12% per jaar op het onbetaalde factuurbedrag. Eveneens is van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling een forfaitaire schadevergoeding verschuldigd ten belope van 15% van de openstaande sommen, met een minimum van 40 euro, onverminderd het recht van de onderneming om een hogere vergoeding te vorderen mits bewijs van hogere werkelijk geleden schade.

Ingeval van niet of laattijdige betaling zal de klant naast de verwijlrentesten en de schadevergoeding, een vergoeding verschuldigd zijn van 10% op het totaal te factureren bedrag ter dekking van de buitengerechtigde invorderingskosten veroorzaakt door de niet of laattijdige betaling.

ART 4: ANNULERING VAN DE OVEREENKOMST

De klant heeft het recht om de overeenkomst, uiterlijk 8 kalenderdagen voor de aanvang van de dienst, om gelijk welke reden te beëindigen, mits de betaling aan de onderneming van een opzeggingsvergoeding gelijk aan 50% van de nog aan de klant te factureren bedragen. Wanneer de opzeg door de klant geschiedt binnen de 8 dagen voor de aanvang van de dienst, is door de klant een opzeggingsvergoeding verschuldigd van 100% van de nog aan de klant te factureren bedragen.

De waarborg zal van rechtswege en zonder verdere ingebrekestelling worden ingehouden in geval van annulering van de overeenkomst.

ART. 5: VOORBEHOUDEN RECHTEN

Te alle tijden behoudt de onderneming zich het recht voor een overeenkomst te annuleren mits opgave van reden en teruggave van de waarborg zonder gehouden te zijn tot de betaling van een schadevergoeding aan de klant. De reeds betaalde bedragen door de klant worden door de onderneming terugbetaald zonder dat een rente verschuldigd is.

Te alle tijden behoudt de onderneming zich het recht voor, zonder opgave van reden, personen de toegang tot de ter beschikking gestelde ruimten te weigeren.

ART.6: STAAT VAN DE TER BESCHIKKING GESTELDE RUIMTE

Bij aanvang van de dienst zal de onderneming aan de klant de nodige uitleg verschaffen over de verschillende installaties. De ter beschikking gestelde ruimte wordt beschouwd als zijnde in perfecte staat. Als de klant opmerkingen heeft, zal hij deze schriftelijk moeten bekendmaken op het ogenblik van de aanvang van de terbeschikkingstelling en moeten deze aanvaard worden door de onderneming.

ART. 7: SCHADE

De onderneming neemt geen verantwoordelijk wegens beschadiging, verlies, diefstal of brand van persoonlijke zaken. Noch door de gebruikers van de ter beschikking gestelde ruimte, noch door de klant kan geen enkel verhaal worden uitgeoefend ten opzichte van de onderneming.

Slechts die ruimten mogen in gebruik worden genomen waarvoor de toelating is verleend.

De klant dient zich te houden aan de voorgeschreven wetten van openbare orde.

De klant is verantwoordelijk voor alle mogelijke schade, die door hen of door deelnemers of bezoekers aan door hen georganiseerde evenementen aan de ter beschikking gestelde ruimten, aanhorigheden en de aan hen toevertrouwde uitrusting worden toegebracht. Deze schade zal door de klant onmiddellijk op eerste verzoek integraal betaald worden.

De onderneming kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor het om even welke schade van lichamelijke of stoffelijke aard naar aanleiding van de toegestane activiteit of van het toegestane gebruik van ter beschikking gestelde ruimten en/of uitrusting.

Na afloop wordt eventuele schade aan de ter beschikking gestelde ruimte in kosten gebracht via hetzij een schadebeding, hetzij de aanwending van de waarborg. Eventuele vastgestelde schade dient meteen gemeld te worden aan de onderneming dewelke zal worden hersteld door een expert ter zake, aangeduid door de onderneming.

De klant zorgt na afloop voor de verwijdering van het afval van zijn evenement. Als dit niet gebeurt worden eventuele kosten voor een afvalcontainer voor gemengd afval aangerekend. Er mag geen afval/materiaal dat niet kan worden opgehaald met de vuilniswagen, worden achtergelaten door de klant.

De klant is verantwoordelijk voor alle overtredingen tijdens de dienst, alsook eventuele taksen, auteursrechten en mogelijke boetes voortvloeiend uit de dienst en de schade verricht door lawaaihinder en overlast in de buurt.

ART 8: KLACHTEN

Eventuele klachten dienen aangetekend te worden overgemaakt aan de onderneming en dit binnen de 8 dagen na aanvang van de dienst. Dergelijke klachten schorten de betalingsverplichting in hoofde van de klant niet op.

ART 9: BESTEMMING

Volgende activiteiten mogen onder geen enkele voorwaarde gehouden worden: activiteiten die vallen onder de wet van 15 juli 1960, gewijzigd door de wet van 9 juli 1973 betreffende de zedelijke bescherming van de jeugd, activiteiten en/of fuiven die racistisch, anarchistisch en/of discriminerend van aard zijn of die degelijke denkpatronen stimuleren, activiteiten die aanzetten tot het gebruik van verboden middelen.

ART. 10: SPLITSBAARHEID

Indien enige bepaling, of een gedeelte daarvan, van deze algemene voorwaarden onafdwingbaar of strijdig met een bepaling van dwingend recht zou zijn, zal dit de geldigheid en afdwingbaarheid van de andere bepalingen van deze algemene voorwaarden niet beïnvloeden en evenmin de geldigheid

Handtekening

Datum

en afdwingbaarheid van dat deel van de desbetreffende bepaling dat niet onafdwingbaar is of strijdig is met een bepaling van dwingend recht. In een dergelijk geval zullen de partijen te goeder trouw onderhandelen om de onafdwingbare of strijdige bepaling te vervangen door een afdwingbare en rechtsgeldige bepaling die zo nauw mogelijk aansluit bij het doel en de strekking van de oorspronkelijke bepaling.

ART. 11. TOEPASSELIJK RECHT - BEVOEGDE RECHTBANK

Alle geschillen aangaande de gesloten overeenkomst worden beheerst door Belgisch recht en enkel de rechtbanken van Antwerpen zijn bevoegd ervan kennis te nemen.



Feestzaal Barazza

Slijkweg 5

2180 Ekeren

Tel.: 0478 489 175

E-mail: info@feestzaalbarazza.be