

FEESTZALEN

Hof Van Beatrijs

Huwelijken, familiefeesten, communies, bedrijfsfeesten
Binnen- en buitenrecepties
Diner, buffet, walking diner
Grote tuin met terrassen
Parkeergelegenheid

Door vele gekend als wellicht het mooiste plekje van Lier



■ De feestzalen van het Hof Van Beatrijs zijn gevestigd in een prachtig gerestaureerde abdijhoeve. Binnen de oude abdijmuren vindt u een immens prachtige tuin. Recepties en feesten op de terrassen en in de tuin blijven voor de vele gasten een mooie herinnering.

Hof Van Beatrijs beschikt over twee stijlvolle feestzalen. Zij bieden u het nodige comfort voor een perfect onthaal van uw genodigden. De zalen kunnen zowel voor kleine gezelschappen vanaf 20 personen als voor grotere groepen smaakvol worden ingericht.

Vele grote en middelgrote ondernemingen uit de regio stellen elk jaar hun vertrouwen in Hof Van Beatrijs voor de organisatie van hun personeelsfeest. Een diner, buffet, walking dinner, receptie of een drink? Muzikale omlijsting, boeking van een D.J. of artiest, een originele thema-avond, het vervoer van uw gasten,...



In een oase van rust, waar het fijn is te vertoeven

2015/2

FEESTEN

*Achter het kleine poortje van Hof van Beatrijs
bevindt zich één van de mooiste plekjes van Lier.*

Een kleine historiek:

De feestzalen van Hof van Beatrijs zijn gevestigd in een prachtig gerestaureerde abdijhoeve van de vroegere abdij Onze-Lieve-Vrouw van Nazareth.

Deze abdij werd in 1235 gesticht door Bartholomeus van Aa en zijn zoon Wibertus. Beatrijs, dochter van de stichter en eerste priorin schreef hier de eerste prozatekst in het middelnederlands, 'Van seven manieren van heiliger minne' genaamd.

Over de geschiedenis van het klooster tijdens de 14 de en 15 de eeuw is weinig bekend. Tijdens de godsdiensttroebelen van het einde van de 16 de eeuw werd het klooster in de as gelegd, en trokken de zusters zich terug in de nu nog bestaande refuge binnen de stad. In de eerste jaren van de 17 de eeuw werd begonnen met de heropbouw, voltooid in 1616. Na de Franse revolutie werd de abdij opgeheven (1797), verkocht en in de volgende decenia volledig afgebroken. Gedeeltelijk op de grondvesten werd omstreeks 1830 een buitenhuis opgetrokken, het zogenaamde Wit Kasteeltje, waar Anton Bergmann zijn Ernest Staas schreef.

In 1984 kocht de familie Smets het grootste deel van dit domein op (6 hectare). Het is op dit gedeelte van het domein dat de grondvesten van de voormalige abdij tijdens de jaren tachtig zijn blootgelegd.

Na een grondige renovatie van de abdijhoeve en de immense tuin met overblijfselen uit lang vervlogen tijd opende Hof van Beatrijs zijn feestzalen. Het beheer is in handen van Yves en Ann Smets, respectievelijk afgestudeerd aan de hotelschool van Antwerpen en Lausanne (CH). Beiden hebben met de jaren een ruime ervaring verworven in de restaurant- en cateringsector.

*De fijne keuken, het vriendelijke onthaal, de stijlvolle bediening,
samen met de unieke sfeer en uitstraling van het domein,*

staan borg voor een geslaagd feest!

Receptie Louis Zimmer

*Uw gasten worden gedurende een periode van 2 uren verwend met fijne hapjes en dranken.
Wij voorzien 10 hapjes pp*

Hapjes

Variatie van gearneerde canapés volgens het seizoen :

Bladerdeegje met parmezaan en kumijn

Toastie met ham en oude Brugse

Mini-worstenbroodje

Javanais van gerookte forel met tuinkruiden

Risotto met jonge peultjes geparfumeerd met tuinkruiden

Rolletje van gemarineerde zalm met mascarpone

Kroketje met garnalen met rouille van saffraan

Spiesje van scampi met thaise kruiden

Filodeegje van lam met honing-thijm dipsausje

Groene curry met kip en kokos

Dranken : *Schuimwijn Chevalier Royale brut*

Kirr , Fruitsap, mineraal water

Hibicus Ice Tea

Totaal prijs : € 23,90 pp

**Indien u onze schuimwijn wenst aan te passen door :*

Receptie met Cava :€ 3,95

Receptie met Crémant de bourgogne 'Pol Rémy': € 6,50

Receptie met Champagne 'Baron Albert': € 9,75

Meerprijs voor vers fruitsap : € 2,-

Extra's

Oesterbar : € 150,- per 50 stuks

Receptie Baron Opsomer

*Uw gasten worden gedurende een periode van 2 uren verwend met fijne hapjes en dranken.
Wij voorzien 10 hapjes pp*

Hapjes

Variatie van gegarneerde canapés volgens het seizoen :

Bladerdeegje met parmezaan en kumijn

Toastie met ham en oude brugse

Mini-worstenbroodje

Gazpacho met gedroogde Serranoham

Sushi van rode tonijn met soja en wasabinootjes

Kersttomaatje gevuld met grijze garnalen

Tempura van scampi met een limoendipsausje

Kroketje van zalm en dragonmayonnaise

Quinoa met krokante groenten en koriander

Brochetje van gelakte kip met een gemberdipsausje

Carpaccio van runds met een krokantje van Mimolette

Gelakte eendenborstfilet met steranijs en een portosaus

Aardbeien en fysalie's in een chocoladen jasje

Panna cotta met mango

Brownie met pecannoten

Dranken : *Schuimwijn Chevalier Royale brut*

Fruitsap, mineraal water

Hibicus Ice Tea

Totaal prijs : € 27,50 pp

**Indien u onze schuimwijn wenst aan te passen door :*

Receptie met Cava :€ 3,95

Receptie met Crémant de bourgogne 'Pol Rémy': € 6,50

Receptie met Champagne 'Baron Albert': € 9,75

Meerprijs voor vers fruitsap : € 2,-

Extra's

Oesterbar : € 150,- per 50 stuks

Receptie Felix Timmermans

*Uw gasten worden gedurende een periode van 2 uren verwend met fijne hapjes en dranken.
Wij voorzien 10 hapjes pp*

Hapjes

*Variatie van gegarneerde canapés :
Bladerdeegje met parmezaan en kumijn
Toastie met ham en oude brugse
Mini-worstenbroodje*

*Romig soepje van strandkrabben
Mini-garnalencocktail
Bavarois van paling met tuinkruiden
Risotto van inktvis en tomaatjes
Zalmrolletje met zure room en platte peterselie
Wilde oesters op ijs
Spiesje van St-Jacobsvruchtjes met gedroogde Parmaham
Carpaccio van kalf met truffelvinaigrette
Ganzenlever met vijgenchutney
Kalfszwezerikjes met Pernod
Tempura van eendenborst met een sojasausje*

*Tiramisu classico
Mini – Cornetto's
Irish Coffee*

Dranken : *Schuimwijn Chevalier Royale brut
Kirr , Fruitsap, mineraal water
Hibicus Ice Tea*

Totaal prijs : € 35,- pp

**Indien u onze schuimwijn wenst aan te passen door :
Receptie met Cava :€ 3,95
Receptie met Crémant de bourgogne 'Pol Rémy': € 6,50
Receptie met Champagne 'Baron Albert': € 9,75
Meerprijs voor vers fruitsap : € 2,-*

Menu à € 46,50

Huisgerookte zalm “Stuga” met een dressing van mierikswortel

-/-

Romig soepje van jonge kervel met krokante groenten

-/-

Mechelse koekoek met boskampernoelies en haar jus geparfumeerd met dragon

-/-

Pronkgebak

Of

Dessertbord van de patissier

-/-

Mokka en versnaperingen

Menu à € 49,50

Javanais van langoustines met plukverse tuinkruiden

-/-

Parelhoenfilet gevuld met champignons en ganzenlever, met een honing-tijmsaus

-/-

Pronkgebak

Of

Dessertbord van de patissier

-/-

Mokka en versnaperingen

Menu à €55,-

Heldere bouillon met Sint Jacobsvruchten en krokante groenten

-/-

Torentje van zeebaars en langoustines met een garnaalboter

-/-

Kalfstournedos met tomaatjes en een dragonsaus

-/-

Pronkgebak

Of

Dessertbord van de patissier

-/-

Mokka en versnaperingen

Menu à € 49,50

Salade van gerookte eendenborst met frambozenvinaigrette

-/-

Romig soepje van witloof met grijze garnalen

-/-

Seranolende gevuld met pancetta en een marjolainsausje

-/-

Pronkgebak

Of

Dessertbord van de patissier

-/-

Mokka en versnaperingen

Menu à € 53,50

Krokant gebakken Sint Jacobsvruchten risotto met jonge peultjes en paprikasaus

-/-

Symfonie van rundshaas en kalfsoester met twee sauzen en seizoengroenten

-/-

Pronkgebak

Of

Dessertbord van de patissier

-/-

Mokka en versnaperingen

Menu à € 56,-

Aspergeroomsoep met zalmsnippers

-/-

Kabeljauwfilet met een citroenrisotto en zeevruchtensaus

-/-

Lamsfilet met een zuiderse ratatouille en een infusie van jonge tijm

-/-

Pronkgebak

Of

Dessertbord van de patissier

-/-

Mokka en versnaperingen

Menu à € 58,-

Romig soepje van garnalen
-/-
Grietfilet met een kruidenkorstje en
een licht mosterdsausje
-/-
Waaier van eendenborstfilet met een
zacht gembersausje en wokgebakken
groenten
-/-
Pronkgebak
Of
Dessertbord van de patissier
-/-
Mokka en versnaperingen

Menu à € 62,-

Cappuccino van waterkers
-/-
Krokant gebakken kalfszwezeriken
met een portosausje
-/-
Chateaubriand op wijze van de
wijnhandelaar met gekonfijte pompoen en
een taartje van echalotten
-/-
Pronkgebak
Of
Dessertbord van de patissier
-/-
Mokka en versnaperingen

Menu à € 62,-

Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten met
een truffelvinaigrette
-/-
Romig soep van jonge prei met
een zachte kerrie
-/-
Duet van lamskroontje en lamsfilet met
rozemarijn en zuiders groenten
-/-
Pronkgebak
Of
Dessertbord van de patissier
-/-
Mokka en versnaperingen

Menu à € 75,-

Romig soepje van Sint Jacobsvruchten
geparfumeerd met saffraan
-/-
Zeetongfilet met grijze garnalen
en een bieslooksaus
-/-
Kalfsfilet met gekonfijt witloof en een
mousseline van ijzerkruid
-/-
Pronkgebak
Of
Dessertbord van de patissier
-/-
Mokka en versnaperingen

Menu à € 80,-

Kreeftsalade "Belle-View"
-/-
Marmietje van tongfilet en Sint
Jacobsvruchten met zeekraal
-/-
Lamsfilet met gegrilde kerstomaat ,en
kortgebakken seizoengroenten
-/-
Pronkgebak
Of
Dessertbord van de patissier
-/-
Mokka en versnaperingen

Menu à € 90,-

Ganzenleverpastei met een slatje van
appeltjes en portogelei
-/-
Tarbotfilet met zeekraal en een blanke
botersaus met algen
-/-
Gebakken bosduiffilet met raapjes en
pompoen en een tijmsausje
-/-
Pronkgebak
Of
Dessertbord van de patissier
-/-
Mokka en versnaperingen

Buffet 't Soete Naemke

Prijs : € 49,50

Buffet
Koud

Gepocheerde Schotse zalm "Belle-Vue"
Carpaccio van tonijn met koriander
Paling met tuinkruiden
Bavarois van langoustines
Tomaat gevuld met garnaal
Vlinder van gerookte zalm en heilbot
Fantasie van huisgerookte forel en paling
Beenham met asperges
Gerookte ham met meloen en kruidenkaas
Carpaccio van rundsvlees met parmezaan
Mi-cuit van kalfsvlees met een tonijnsaus
Gerookte Mechelse koekoek met anjerbloesem

Warm

Lamsnavarin met mosterdlooksousje
Rundsvlinders met curry en appeltjes
Raviolis met wilde boskampernoelies
Oostendse vispan van Noordzeevis en zeevruchten

Dessert

Dessertbord van het huis
of
Gelegenheidsijstaart

Mokka en versnaperingen

Buffet Den Tits

Prijs: € 56,-

Koud Voorgerecht
(aan tafel geserveerd)
Keuze te bepalen uit

Petit-fours van gerookte zalm en heilbot met groene asperges
Tartaar van griet en zalmforel met bieslook en een kruidensausje
Salade van gerookte eendenborst met frambozendressing
Mi-cuit van kalfsvlees met een tonijnsaus en zongedroogde tomaatjes

Soep
(aan tafel geserveerd)

Kreeftenroomsoep geparfumeerd met Armagnac
Heldere rundsbouillon met groentenpareltjes
Romig soepje van jonge kervel met krokante groenten

Warm Buffet
(opgesteld in de feestzaal)

Zeewolf met prei
Zeetongfilets op Normandische wijze
Pasta met scampi en een paprikasaus
Lamsnootjes met oude mosterd
Kalfsroulade “ Saltimbocca”
Chateaubriand met rode wijnsaus

Een waaier aan warme seizoensgroenten
Een waaier aan aardappelbereidingen

Dessert

Dessertbord van het huis
of
Gelegenheidsijstaart

Mokka en versnaperingen

Buffet Hemdsmouke

Prijs : € 57,-

Koud Buffet

*Spiegel van gerookte en gemarineerde zalm
Gegrilde tonijn met een salsa van tomaat
Tomaatjes gevuld met grijze garnalen
Wilde oesters op ijs
Carpaccio van rundsfilet met Parmezaanse kaas
Licht gerookte kalfsfilet met een truffeldressing
Serranoham met Cavaillon meloen

Grote variatie van seizoenslaatjes en sausjes*

Soep

(Aan tafel geserveerd)

Vichyoise met grijze garnalen en groene asperges(zomer)
Andalousische tomatenroomsoep
Heldere bouillon van Sint-Jacobsvruchten geparfumeerd met citroengras*

Hoofdgerecht

(Aan tafel geserveerd)

*Lamsfilet met een risotto van granen, geglaceerde groenten, rozemarijnsaus
Chateaubriand op wijze van de wijnhandelaar , seizoengroenten
Kalfsroulade met kerstomaatjes en een dragonsaus*

Dessert

*Dessertbord van het huis
of
Gelegenheidsijstaart*

Mokka en versnaperingen

Buffet Den Drink

Prijs : € 65,-

Koud Buffet

*Spiegel van gerookte en gemarineerde zalm
Bavarois van langoustines
Carpaccio van tonijn met koriander
Tomaatjes gevuld met grijze garnalen
Wilde oesters op ijs
Rolletjes gandraam met kruidenkaas
Licht gerookte kalfsfilet met een truffelvinaigrette
Parfait van ganzenlever met porto*

Grote variatie van seizoensslaatjes en sausjes

Warm Buffet

*Zeewolf met prei
Zeetongfilets op Normandische wijze
Pasta met scampi es en een paprikasaus
Mechelse koekoek met boskampernoelis en dragon
Kalfsroulade geparfumeerd met salie
Chateaubriand met rode wijnsaus*

*Een waaier aan warme seizoensgroenten
Een waaier aan aardappelbereidingen*

Dessert

*Dessertbord van het huis
of
Gelegenheidsijstaart*

Mokka en versnaperingen

Around the World

Prijs per persoon : 49,50

Noord

*Noorse zalm met graanmosterddressing
Hollandse maatjes op groene boontjes
Gegrilde zwaardvis met een tomatensalsa
Kruidensalade met venkel en granaatappel*

Oost

*Sushi van tonijn met wasabinootjes
Spiesje van scampi met een pittig sausje
Wokgebakken noedels met kip en gember
Noedelsalade met aubergines en mangodressing*

West

*Gemarineerd zeebaars en zeevruchten met limoen
Avocadomousse met tortillachips
Gegrilde Agnusbeef met rozemarijn
Geroosterde bloemkool met kerstomaat en kappertjes*

Zuid

*Vittelo tonato
Carpaccio van rundsfilet met raketsalade
Paella royale
Tabouleh met quinoa en rozijnen*

Dessert

*Dessertbord van het huis
of
Gelegenheidsijstaart*

Mokka en versnaperingen

Grill

Prijs per persoon :€ 52,-

Tapasbuffet

Javanais van lanagoustines met een kruidendressing
Tartaar van wilde zalm met Toscaanse olijfolie extra vierge
Mi-cuit van kalfsfilet met tonijn en waterkers
Carpaccio van filet d'Anvers met parmzaan

Grill

Papillotte van zalm met krokante groenten en Ricard
Gegrilde gamba met een "hot & Spicy"-sausje
Tussenribstuk met zwarte peper
Lamsbout met knoflook en rozemarijn

Gebakken aardappelen met Parijse champignons en zoete ajuin
Basmatirijst met lenteuitjes

Saladbar

Roquettesalade met kerstomaten en mozzarella
Krokante groene boontjes met bieslookbloempjes en kerriepoeder
Tomatensalade met limoendressing
Knolseldersalade met sinaas en walnoten
Tabouleh geparfumeerd met koriander

Dessert

Dessertbord van het huis
of
Gelegenheidsijstaart

Mokka en versnaperingen

Dessertbuffet “Lierke Plezierke”

*Indien U wenst kan U de bruidstaart vervangen door een prachtig dessertbuffet.
Dit buffet is royaal gevuld heerlijke desserts welke variëren volgens het seizoen.
Als eyecatcher wordt de bruidsijstaart in de zaal binnengedragen om aan te snijden.
Een schotelkaas wordt aan het buffet toegevoegd als nachtelijk opkikkertje.*

Supplement : € 9,50

Dansfeest

*Heeft u genodigden die u enkel op het dansfeest wenst uit te nodigen?
Dit kan in combinatie met het dessertbuffet vanaf 22u-22u30
Formule à € 42,50 omvattende korte ontvangst met een drankje, deelname aan het
dessertbuffet, mokka-bar en de dranken tijdens het dansfeest tot 03u00
Indien gewenst kunnen wij tijdens het dansfeest extra hartige hapjes serveren, waar wij u
volgens u wensen een aanbieding voor kunnen opmaken.*

Kaasbuffet

*Selectie van Belgische en franse kazen worden geleverd
door kaasmeester Harry Schockaert.*

Vegetarische menu's

*Mochten er zich onder Uw genodigden vegetariërs bevinden,
kan u hiervoor een aangepast menu bestellen.*

*Tartaar van groenten met krokante selder en kruidenvinaigrette
of
Taartje van quinoa met boskampernoelies en een vinaigrette van cassis

*Romig wortelsoep met lavas
Of
Vichyssoise van groene asperges

*Groentenstoofpotje geparfumeerd met oosterse kruiden
of
Thaise groentenstoofpotje met noedels en tofou
of
Risotto van aubergines en citroenbasilicum*

All-in formule dranken voor avondfeesten
Van 19uur tot 03u00

Prijs: € 32,50

Aperitief

***Ontvangst van Uw gasten met een korte aperitiefreceptie (ca. 45 min.)
met schuimwijn Chevalier Royale brut en fruitsap
en enkele aperitiefhapjes volgens marktaanbod***

Wijnen

***Huiswijnen en waters naar believen tijdens het diner
Wit : Domaine La grange – Terre des Anges AC
Rood : Domaine du Jas – Roussillon A.C.***

Dranken avondfeest

Volgende dranken worden naar believen geserveerd tijdens de dansavond

Assortiment bieren waaronder :

Maes Pils, Brugs tarwebier,

Kriek, Palm,

Trappist, Trippel, Duvel.

Assortiment frisdranken.

Huiswijnen en waters.

Koffie en thee

.

Na 03.00h worden de verbruikte dranken gerekend aan tariefprijzen

Eventuele Supplementen:

Aperitiefreceptie met Cava :€ 3,75

Aperitiefreceptie met Crémant de bourgogne ‘Pol Rémy’: €6,50

Aperitiefreceptie met Champagne ‘Baron Albert’: €9,75

Indien u opteert voor andere kasteelwijnen, vraag vrijblijvend onze wijnkaart.

Algemene informatie

Prijzen:

BTW inclusief.

Gerechten : 12 % btw inclusief.

Dranken : 21% btw inclusief.

De prijzen zijn geldig tot 31 december 2015.

In geval van een onvoorziene prijsstijging van voedingswaren,

Dranken of accijnzen, behouden wij het recht de prijzen aan te passen.

Huur zaal

Zaal Symforosa : € 350,-

Zaal Bartholomeus : € 450,-

Bediening:

Inbegrepen gedurende drankenforfait van 8 uren. Nadien voorzien wij een forfaitaire onkostenvergoeding à € 150,- per begonnen uur.

De zaalhuur wordt gerekend tot de laatste persoon (gasten of crew) de zaak verlaten heeft.

Betaling:

€ 750, - bij reservatie.

75 % van de totale som uiterlijk 15 dagen voor het feestdatum.

Saldo ten laatste 5 dagen na het feestdatum.

Menubespreking:

Ten laatste 2 weken voor het feest. Het definitieve aantal gasten dient u ten laatste 1 week voor het feest aan ons door te geven. Dit aantal geldt als minimum facturatie.

Muziek

HuisDj Up to you is vertrouwd met onze zalen. www.uptoyou.be

Bij keuze van een eigen D.J. dient wel onze vaste geluidsinstallatie te worden gebruikt. De huurprijs bedraagt € 242,-

Maximum:

Capaciteit zalen:

Zaal Symforosa (beneden):	Oppervlakte:	ca. 240 m²
	Receptie:	280 personen
	Diner:	180 personen
	Diner dansant:	155 personen
Zaal 't Cruysken (boven):	Oppervlakte:	ca. 280 m²
	Receptie:	350 personen
	Diner:	240 personen
	Diner dansant:	200 personen
Zaal Bartholomeus	oppervlakte :	ca 360 m²
	Receptie :	400 personen
	Diner :	300 personen
	Diner dansant:	250 personen



Nazaretdreef 99

B-2500 Lier

Tel.: +32 (0)3 489 34 05

Fax: +32 (0)3 489 34 36

info@hofvanbeatrijs.be

www.hofvanbeatrijs.be

Hof Van Beatrijs



Een locatie voor iedere aangelegenheid