

BAR d'O

De Roode Leeuw

FEESTBROCHURE



Bredabaan 262 Augustijnslei 1
2930 Brasschaat

ACCOMMODATIE

Feestzaal “The Attic” (1^e verdieping)

Feestzaal The Attic bevindt zich op de eerste verdieping van BAR d'O. De zaal biedt plaats aan gezelschappen tussen 30 en 110 personen (staand). Ze straalt een warme eigentijdse sfeer uit, die vooral wordt gecreëerd door het indirect licht en het originele kader.

Door het gebruik lichte kleuren en grote spiegels wordt de zaal ruimer gemaakt en lijkt de zaal beter opgevuld bij kleinere gezelschappen.

The Attic leent zich vooral voor verjaardagen, huwelijksverjaardagen, verrassingsfeesten, recepties, personeelsfeesten en walking dinners.

Een volledig uitgeruste discobar alsook verscheidene lichteffecten zijn voorhande. De wc en vestiaire bevinden zich tevens op de eerste verdieping.

Huurprijs

(op voorhand te voldoen als voorschot)

Zitten in de prijs begrepen: onbeperkt gebruik van de zaal zonder sluitingsuur, opkuis, gebruik van de discobar en personeel naargelang het aantal gasten.

Voorschot kan cash betaald worden of gestort op rekening:

Fortis: BE94 0013 8542 3314

€ 500 Vrijdagen, zaterdag en dagen voor een officiële feestdag

Disk Jockey

Wij werken samen met verschillende DJ's die hun muziek specifiek afstemmen op elke gelegenheid.

De huurprijs voor een avond (6 uur draaien) bedraagt € 400. U hebt evenwel de keuze om kosteloos zelf voor DJ of muziek te zorgen.

Beschikbaarheid

De zaal is alle dagen van de week beschikbaar

Te bezichtigen na telefonische afspraak: Jonathan 0486/ 23 43 64

Of email: jonathan@bardo.club

Diverse

Dienst en BTW zijn inbegrepen

Roken is niet toegestaan in de feestzaal

Indien U de zaal wenst te decoreren, kan dit op de dag van het feest vanaf 14u

The Attic in Beeld



Feestzaal “Long Island”

De Long Island zaal is gelegen in het achterste gedeelte van BAR d'O. Doordat de zaal schijnbaar is opgedeeld in 2 compartimenten, straalt ze een zeer gezellige, knusse landelijke sfeer uit. Ze geeft tevens uit op het grote zomerterras. De zaal is bereikbaar via het terras of via BAR d'O zelf. Een grote troef van deze zaal is dat men kan gebruik maken van het terras bij mooi weer. Deze zaal leent zich ideaal voor communiefeesten, recepties, walking dinners en verjaardagen. De Long Island zaal beschikt tevens over een vestiaire en een volledig uitgeruste bar.

Ze biedt plaats aan maximum 70 personen. Er is een (kleine) muziekinstallatie aanwezig, maar geen discobar.

Huurprijs

(op voorhand te voldoen als voorschot)

Zitten in de prijs begrepen: onbeperkt gebruik van de zaal zonder sluitingsuur, opkuis, gebruik van het terras en personeel naargelang het aantal gasten.

Voorschot kan cash betaald worden of gestort op rekening: **Fortis: BE94 0013 8542 3314**

€ 250 Vrijdag zaterdag en zondag

€ 150 Alle andere dagen

Discobar

Er is geen discobar aanwezig, maar deze kan wel op aanvraag opgesteld worden. Mits wij zelf een extra installatie moeten huren, wordt voor het opstellen van de discobar een supplement aangerekend van € 150. U kan evenwel zelf gratis voor de nodige installatie zorgen. Hierbij dient dan wel vermeld te worden dat de zaal geen discotheek is en het volume binnen de perken moet blijven.

Beschikbaarheid

De zaal is alle dagen van de week beschikbaar

Zaal te bezichtigen na afspraak: Jonathan 0486/ 23 43 64 of email jonathan@bardo.club

Diverse

Dienst en BTW zijn in de prijzen inbegrepen

Roken is niet toegestaan, maar kan op het terras

Indien U de zaal wenst te decoreren, kan dit op de dag van het feest vanaf 14u

Zaal 'Pianobar'

Op de eerste verdieping van De Roode Leeuw bevindt zich onze gezellige pianobar. Ze straalt een rustige, authentieke en warme sfeer uit. De glazen vloer met daarop een zwarte vleugelpiano is een ware eyecatcher en behoudt enigszins contact met het restaurant op de benedenverdieping. De zaal biedt plaats voor diners tot 50 personen.

Indien U graag van ons een menuvoorstel ontvangt, kan U altijd een e-mail sturen naar jonathan@bardo.club

Pianist

Indien U wenst kan onze huispianist ingehuurd worden om uw festiviteit te voorzien van rustieke, romantische achtergrondmuziek. De prijs voor 4 uur non-stop bedraagt € 250

Beschikbaarheid

Zondag tot Donderdag	heel de dag
Vrijdag	van 11u tot 17u
Zaterdag	van 11u tot 17u

Indien Uw festiviteit danig uitgebreid is, kan eventueel overwogen worden om de zaal beschikbaar te stellen op een vrijdag- of zaterdagavond.



Zaal 'Waterloo'

Eveneens bevindt zich op de eerste verdieping van De Roode Leeuw, naast de pianobar, onze zaal Waterloo.

Deze zaal, opgefrist in 2022, biedt plaats aan een 20-tal personen.

De aanwezigheid van een groot 65" inch smartscreen maakt deze ruimte ideaal voor vergaderingen, presentaties of diners.

Sportwedstrijden

We kunnen tevens verschillende dinerformules aanbieden wat betreft het kijken van sportwedstrijden in beperkte privé kring. (teambuilding, klantenbinding, vriendenkring...)

De zaal kan gereserveerd worden voor het sportevent naar uw keuze en in samenspraak met ons kunnen we een formule op maat uitwerken.

Indien u graag een menuvoorstel op maat had gewenst, gelieve dan een mail te sturen naar: jonathan@bardo.club

Beschikbaarheid

De zaal is alle dagen van de week beschikbaar van 11u tot 22u

Huurprijs

Voor vergaderingen rekenen we een huurprijs aan van €50

Voor diners vragen we geen huur

3



PRIJSLIJST

Receptieformules

1 Receptieformule met hapjes 2 uur € 30.00pp

Tijdens onze receptieformule bieden wij non-stop gedurende 2 uur volgende dranken aan Cava, wijn (wit, rood, rosé), cocktail maison, frisdrank, fruitsap, pilsbier.

Indien Champagne (suppl € 11pp), indien Veuve Clicquot (suppl € 16pp)

Alle onderstaande hapjes worden gedurende de receptie non-stop rondgebracht.

- Tomaat mozzarella met groene pesto
- Stukje meloen met parmaham
- Mini gazpacho
- Gerookte zalm, grijze garnalen, preischeutjes en cocktailsaus
- Toast met schijfje brie en rozijntjes
- Toast met zalm en Philadelphiakaas
- Mini tomaat - garnaal
- Scampi in zachte currysous
- Warm videekoekje, gevuld met verschillende soorten mousse
- Mini worstenbroodje
- Mini croque monsieur

2 Receptieformule enkel drank 2uur € 20.00pp

Wij bieden eveneens een receptieformule aan met enkel drank.

Tijdens deze receptieformule bieden wij non-stop gedurende 2 uur volgende dranken aan Cava, wijn (wit, rood, rosé), cocktail maison, frisdrank, fruitsap, pilsbier.

Indien Champagne (suppl € 10pp), indien Veuve Clicquot (suppl € 15pp)

U kan aanvullend ook een assortiment hapjes samenstellen uit onze lijst (zie laatste pagina)

3 Receptieformule per fles

Als 3de mogelijkheid bieden wij een receptieformule aan waar alle dranken per fles worden gerekend. Hieronder kan U een overzicht vinden van de prijzen per fles.

Fles Prosecco	€ 39
Huischampagne (optioneel)	€ 65
Champagne Veuve Clicquot (optioneel)	€ 105
Huiswijn, wit, rood, rosé	€ 26
Fles frisdrank	€ 10
Fles fruitsap	€ 12
Pils	€ 3,50

U kan aanvullend ook een assortiment hapjes samenstellen uit onze lijst (zie 2 pagina's verder)

Drankenformules

Open bar:

Prijs per persoon voor een duurtijd van 4 uur : € 28

Na de duurtijd van 4 uur wordt een supplement van € 7 pp aangerekend, maar dit enkel voor de nog aanwezige gasten.

In deze prijs zitten begrepen:

- Pilsbier van't vat (Corsendonk Excelsior)
- Frisdranken
- Wijn wit, rood, rosé
- Italiaanse Spumante

Supplementen:

- Indien Prosecco ipv Spumante: : Suppl € 10 per geschonken fles
- Indien Champagne ipv Spumante : Suppl € 35 per geschonken fles
- Indien Veuve Clicquot ipv Spumante : Suppl € 50 per geschonken fles

We kunnen de forfait ook uitbreiden met enkele sterke bieren (max 2 soorten)
Hiervoor wordt een supplement aangerekend van € 2.50 per verbruikt flesje
Er kan gekozen worden uit de volgende bieren

- Corsendonk Pater, Agnus
- Lefte Blond, Bruin
- Tipsy Gold (van Brasschaat)
- Tripel Oude Caert (van Brasschaat)
- Deugniet
- Duvel
- Corsendonk Dubbel Kriek

Ginbar / spirits bar / cocktail bar

Voor de prijs van € 75 stellen we een bar op die u naar believen kan invullen

Kostprijs barman: € 20 per uur

Gin / tonic bar € 400 (4 Flessen Gin + tonic)
Keuze uit: Hendrick's, Buss 509, Bulldog, Gin Mare, Marula

Spirits Bar: € 400 (4 flessen sterke drank + frisdrank)
Keuze uit: Witte / Rode Vodka, Bacardi, Bombay Gin, William Lawson's

Cocktailbar: € 450 voor 50 cocktails
€ 850 voor 100 cocktails

Hapjes

Aperitiefhapjesforfait € 13pp (minstens 30 pers.)

- Tomaat mozzarella met groene pesto
- Stukje meloen met parmaham
- Gerookte zalm, grijze garnalen, preischeutjes en cocktailsaus
- Toast met schijfje brie en rozijntjes
- Libanese tabouleh met mediterrane groenten
- Toastje met zalm en Philadelphiakaas
- Scampi in zachte currysous
- Mini worstenbroodje
- Mini croque monsieur
- Warm videekoekje, gevuld met verschillende soorten mousse

Aperitiefschotels

- Schotel rauwkost (komkommer, radijs, selder, wortel, bloemkool) € 9.00
- Schotel warme hapjes (24 stuks) € 18.00
(calamares, mini-loempia's, bitterballen, kippeboutjes, vlammetjes)

Broodjes

- Belegde mini-sandwiches € 1.90
- Belegde mini-pistoletjes (Pâtisserie Manus) € 2.00
- Belegde broodjes € 2.50

Verskillende soorten beleg (vers bereid in onze keuken) :
Krabsla, vleessla, eiersla, kip-curry, américain préparé, kaas, ham, tonijnsla.
(gelieve maximum 5 soorten beleg te kiezen uit bovenstaande lijst)

Frietjes

- Prijs per persoon (met een minimum van 30 personen) € 3.00

Nacho's met dipsaus op alle tafels € 35.00

Doopeesten / Babyborrels

Drankenforfait

Gedurende 3 uur.

Dranken worden uitgeserveerd in receptievorm.

Het assortiment bestaat uit: Spumante, Wijn, Fruitsap, Bier, Koffie, Thee en Frisdrank

De prijs hiervoor bedraagt € 30 pp

Dranken per consumptie

Verbruikte dranken worden aangerekend per geopende fles

Dranken worden uitgeserveerd in receptievorm

Fles Prosecco € 39

Fles Frisdrank 1L € 10

Fles Wijn € 26

Pils € 3.50

Hapjesforfait

Gedurende 3 uur.

Een hapjesassortiment van koude en warme hapjes wordt uitgeserveerd in receptievorm en bij aanvang van het feest wordt er tevens op elke tafel een schotel tapa's voorzien.

Het assortiment bestaat uit:

Tomaat mozzarella met groene pesto

Stukje meloen met parmaham

Toast met schijfje brie en rozijntjes

Toastje met zalm en Philadelphiakaas

Scampi in zachte currysaus

Mini worstenbroodje

Mini croque monsieur

Warm videekoekje, gevuld met verschillende soorten mousse

Libanese Tabloueh met groenten

De prijs hiervoor bedraagt € 13 pp

Mini pistolets, Mini sandwiches en Mini koffiekoeken (Pâtisserie Manus)

De pistolets en mini sandwiches worden luxe belegd met 6 soorten beleg.

Er worden 6 stuks per persoon voorzien.

Hiervan bedraagt de prijs € 12 pp

Dessertbuffet

Er kan ook geopteerd worden voor een dessertbuffet.

Het buffet bestaat uit:

Profiteroles met patisserieroom en warme chocoladesaus

Bavarois van passievruchten en framboos

Tiramisu

Crème Brulée

Vruchtensalade met vers fruit (Met of zonder yoghurt)

Duo van chocolade mousse

Javanais

Rijstpap

De prijs hiervoor bedraagt € 15pp.

Buffetformules (30p tot 70p)

Koud Buffet € 39.00pp

of

Koud en warm buffet (voor- hoofdgerecht) € 60.00pp

Het koud buffet bestaat uit:

Tomaat met gepelde Noordzeegarnalen
Schotse zalm gerookt en gemarineerd
Versierde, verse Schotse zalm
Schijfjes tomaat en buffelmozzarella met pesto
Gandaham met groene, zoete meloen
Cocktail van Grijze garnalen
Hesprolletjes met asperges
Gevulde eitjes
Gerookte Heilbot en gerookte forel
Koude Kippenboutjes met verse ananas
Aardappelsalade
Patéschotel

Brood, diverse salades, pastasalade en sauzen zijn inbegrepen

Het warm buffet bestaat uit 3 warme gerechten:

Varkensgebraad met jagersaus
Tongrolletjes "Dugléré"
Kipfilet met roze pepersaus

Diverse aardappelbereidingen, sauzen en warme groenten zijn inbegrepen

Indien bijkomende gerechten worden gewenst, wordt een supplement aangerekend

Lasagna van zalm en krab € 5.00pp

Kabeljauw met Dijonnaisesaus € 4.90pp

Varkenshaasje met pepersaus € 5.00pp

Lamboutjes met graanmosterdsaus € 5.50pp

Dessertbuffet

Het dessertbuffet bestaat uit verschillende desserts waaronder oa.

Profiteroles met patisserieroom en warme chocoladesaus
Bavarois van passievruchten en framboos
Tiramisu
Crème Brulée
Vruchtensalade met vers fruit (Met of zonder yoghurt)
Duo van chocolade mousse
Javanais
Riz Condé

De prijs hiervoor bedraagt € 15.00pp

Supplement chocoladefontein € 150.00
Supplement kaastafel € 7.50pp

Kaasbuffet (van kaaswinkel Lourdon te Brasschaat)

- Mooi assortiment van speciale kazen.
- Diverse broodsoorten.
- Garnituren: druiven, noten, rozijnen

Prijs per persoon : € 17.00

Dranken vòòr en tijdens het buffet

De drankformule bestaat uit:
Aperitiefreceptie (Ontvangst met Cava, water, fruitsap, pils en wijn)

Witte wijn (Blend van Sauvignon Blanc en Chardonnay uit de Ardèche)
Rode wijn (Blend van Merlot en Syrah uit de ardèche)
Pilsbier (Stella Artois)
Spa Blauw, Rood, Cola, Cola Zero, Ice Tea, Fanta, Sprite, Fruitsap, Appelsap
Koffie of thee na het buffet en vòòr het dessertbuffet

De prijs hiervoor bedraagt
Koud Buffet € 20.00pp
Koud en warm buffet € 25.00pp
Koud, warm en dessertbuffet € 30.00pp

Walking dinner formules (35p tot 70p)

Formule 1: 50 euro

1 soep, 3 voorgerechten, 2 hoofdgerechten, 3 mini desserts

Formule 2: 53 euro

1 soep, 2 voorgerechten, 3 hoofdgerechten, 3 mini desserts

Formule 3: 56 euro

3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten, 3 mini desserts

Formule 4: 60 euro

1 soep, 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten, 3 mini desserts

Gelieve Uw keuze te maken uit onderstaande gerechten.

Wij rekenen per gang ongeveer 25 minuten.

De desserts worden geserveerd met een interval van ongeveer 10 minuten.

Soepen

Verse soep met groentenbrunoise

Tomatensoep met balletjes

Verse kreeftensoep met Grijze garnalen

+ 0,5pp

Voorgerechten

Tomaat Mozzarella met groene pesto en rucola

Toast met gerookte zalm en citroen

Vitello tonato

Carpaccio van ossehaas met Parmesaanse kaas, pijnboompitten en balsamico

Gebakken eendenlever met uienconfituur en brioche toast

+ 1,0pp

Carpaccio van st. Jacobsvrucht met citroen en crème van aardpeer

+ 1,5pp

Hoofdgerechten

Kalkoenfilet met portosaus en pommes dauphines

Boutje van speenvarken met kroketjes en mosterdsaus

Gebakken eendenborst met sinaassaus en gebakken aardappel

Scampi met zachte currysaus en rijst

Kabeljauwhaasje met dijonnaisesaus en pommes chateaux

+ 1,0pp

Chateaubriand met warme groenten, gebakken aardappel en pepersaus

+ 1,0pp

Lamsboutje met graanmosterdsaus, warme groenten en aardappelgratin

+ 1,0pp

Desserts

Profiteroles met patisserieroom en warme chocoladesaus

Bavarois van passievruchten en framboos

Tiramisu

Crème Brulée

Vruchtensalade met vers fruit (Met of zonder yoghurt)

Duo van chocolade mousse

Javanais

Riz Condé

Indien U opteert voor een dessertbuffet of kaastafel in plaats van de 3 desserts, wordt er 10 euro pp. in mindering gebracht bij de walking dinner formule.

De prijs voor het dessertbuffet bedraagt: € 12.00pp

Het buffet bevat alle bovenstaande desserts

Kaastafel

Kaastafel per persoon

€ 17.00 pp

Indien kaastafel aanvullend op dessertbuffet

€ 7.50 pp

Dranken vòòr en tijdens het walking dinner

De drankformule bestaat uit:

Aperitiefreceptie (Ontvangst met Cava, water, fruitsap, pils en wijn)

Witte wijn (Blend van Sauvignon Blanc en Chardonnay uit de Ardèche)

Rode wijn (Blend van Merlot en Syrah uit de Ardèche)

Pilsbier (Stella Artois)

Spa Blauw, Rood, Cola, Cola Zero, Ice Tea, Fanta, Sprite, Fruitsap, Appelsap

Koffie of thee achteraf

De prijs hiervoor bedraagt

€ 25.00 pp

Koffietafels (30p tot 80p)

Wij bieden koffietafels aan tot max 80p. met een minimum van 30p.
Zittend kunnen we koffietafels aanbieden tot max. 50p
Staan kunnen we koffietafels aanbieden tot max. 80p

De prijs van een koffietafel is berekend voor een periode van 2 uur.
Hetgeen erna wordt verteerd, wordt apart aangerekend.
Alcoholische dranken zijn niet in de prijs inbegrepen

De prijs bedraagt:

€ 22 pp.

In deze prijs zit begrepen

- koffie, thee, fruitsap en frisdranken
- de huur van de zaal
- personeel
- diverse belegde sandwiches en pistolets (Pâtisserie Manus)
- diverse minikoffiekoeken (Pâtisserie Manus)
- sobere en stijlvolle aankleding van de zaal