



DEN MOOR

ETEN - DRINKEN - FEESTEN

Den Moor - Moorstraat 8 - 2520 Broechem -
feesten@denmoor.be - www.denmoor.be - 03 485 76 80



Den Moor - Moorstraat 8 - 2520 Broechem -
feesten@denmoor.be - www.denmoor.be - 03 485 76 80

Trouwen in 'Den Moor'

Jullie liefdesverhaal verdient een unieke setting

Dromen jullie van een huwelijk in een groene, warme en sfeervolle omgeving?

Dan heten wij jullie van harte welkom bij Den Moor.

Hier combineren we een prachtige locatie, verfijnde gastronomie en persoonlijke begeleiding tot een huwelijksfeest dat volledig aansluit bij wie jullie zijn.

Of jullie nu kiezen voor een intieme ceremonie of een groots huwelijksfeest, ons ervaren team zorgt ervoor dat elk detail klopt. Met persoonlijke aandacht, oog voor kwaliteit en een warme familiale sfeer creëren we een zorgeloze dag waarop jullie volop kunnen genieten van familie, vrienden en onvergetelijke momenten.

Wij geloven in pure kwaliteit, eerlijke smaken en een aanpak zonder poespas. Met liefde voor ons vak maken we van jullie huwelijk een authentieke belevenis die nog lang zal nazinderen.

In deze brochure ontdekken jullie alle mogelijkheden om van jullie droomhuwelijk een dag te maken die volledig bij jullie past.

Handig om te weten

✓ Prijzen

- ✓ Prijzen zijn steeds per persoon, tenzij anders aangegeven
- ✓ Standaarddecoratie, bediening en BTW zijn inbegrepen
- ✓ Tarieven geldig voor feesten vastgelegd tot december 2026, onder voorbehoud van onvoorziene prijsstijgingen van voedingswaren, dranken, grondstoffen, taksen of belastingen.

✓ Kortingen

Enkel geldig voor feesten met diner

- ✓ Vanaf 80 dinergasten: 2% korting
- ✓ Vanaf 120 dinergasten: 4% korting

✓ Optie en reservatie

- ✓ Een vrijblijvende optie op zaal en datum blijft 14 dagen geldig.
- ✓ Bij definitieve reservatie ontvangen jullie een overeenkomst ter ondertekening.
 - ✓ Er wordt een reservatiewaarborg gevraagd, afhankelijk van de gekozen zaal (€100 tot €1.000).

✓ Een voorproefje

- ✓ Kom gerust eens eten in ons restaurant. Sluitingsdag op dinsdag.

✓ Vragen

- ✓ We helpen jullie graag verder en beantwoorden met plezier al jullie vragen.

Onze Zalen

De Schuur

- ✓ Max. 150 personen Seated Dinner
- ✓ Max. 220 personen Receptie
- ✓ Privé terras aan de vijver met zicht op kasteel 'Bossenstein'
- ✓ Vaste zaalkost
 - ✓ € 1000 op zaterdagen
 - ✓ € 500 op zon- en weekdays

Inbegrepen: opstelling zaal, verwarming, opkuis en Sabam

De Living

- ✓ Max. 20 personen Seated Dinner,
- ✓ Max. 30 personen Receptie
- ✓ Privé terras
- ✓ Vaste zaalkost
 - ✓ € 200 op zaterdagen
 - ✓ € 100 op zon- en weekdays

Inbegrepen: opstelling zaal, verwarming, opkuis en Sabam

Het Zolderzaaltje

Max. 40 personen Seated Dinner

Vaste zaalkost

- ✓ € 200 op zaterdagen
- ✓ € 100 op zon- en weekdays

Inbegrepen: opstelling zaal, verwarming, opkuis en Sabam



Huwelijksceremonie

Ceremoniepakketten

Standaard

- ✓ Watertaps met diverse smaken bij aankomst van de gasten
- ✓ Ceremonieruimte klaarzetten
 - ✓ Cederhouten banken met schapenvellen
 - ✓ Gebruik backdrop (zonder aankleding)

Niet inbegrepen: decoratie van de ceremonieruimte

€250.00 (maximum 80 personen)

+ €1,00 per extra gast

Ontzorgpakket

- ✓ Watertaps met diverse smaken bij aankomst van de gasten
- ✓ Ceremonieruimte
 - ✓ Cederhouten banken met schapenvellen
 - ✓ Gebruik backdrop (inclusief aankleding)
 - ✓ Welkomstbord
 - ✓ Inclusief bloemendecoratie
 - ✓ 2 grote boeketten aan de inkom
 - ✓ 2 boeketten aan de backdrop
 - ✓ 12 kleine boeketten langs het ceremoniepad

€700.00 (maximum 80 personen)

+ €1,00 per extra gast

Decoratie feestzaal

- ✓ 30 kleine vaasjes, verdeeld over de zaal en de tafels
- ✓ 2 grote boeketten in vazen

Niet inbegrepen: decoratie van de ceremonieruimte

€ 550,00



Eten & Drinken

Den Moor - Moorstraat 8 - 2520 Broechem - feesten@denmoor.be -
www.denmoor.be - 03 485 76 80

Drankenformules

Receptie

- ✓ € 18,00 per persoon
 - ✓ Kinderen onder 12 jaar: € 9,00 per kind
- ✓ Basisformule: 2 uur
- ✓ Extra tijd: + € 6,00 per persoon per bijkomend uur
(per ingeschreven persoon)
- ✓ Standaard
 - ✓ Cava
 - ✓ Mocktail 'Den Moor'
 - ✓ Rode, witte of rosé huiswijn
 - ✓ Vers appelsap "Pomdamoor"
 - ✓ 2 bieren van het vat + alcoholvrij bier
 - ✓ Frisdranken en water
- ✓ Extra
 - ✓ Champagne + €35.00 per fles
 - ✓ Gin & Tonic bar + €9.50 per stuk

Diner

- ✓ € 28,00 per persoon
 - ✓ Kinderen onder 12 jaar: € 14,00 per kind
- ✓ Basisformule: 4 uur
- ✓ Extra tijd: + € 4,50 per persoon per bijkomend uur
(per ingeschreven persoon)
- ✓ Standaard
 - ✓ Cava (enkel het eerste uur)
 - ✓ Mocktail 'Den Moor'
 - ✓ Rode, witte of rosé huiswijn
 - ✓ Vers appelsap "Pomdamoor"
 - ✓ 2 bieren van het vat + alcoholvrij bier
 - ✓ Frisdranken en water
- ✓ Extra
 - ✓ Champagne + €35.00 per fles
 - ✓ Suggestiewijnen + €.... per fles
 - ✓ *Wij hebben een uitgebreide selectie aan topwijnen. Deze schenken wij in onze drankenformule aan onze shopprijs*

Smaakvolle start

Borrelplankjes

- ✓ Groententuintje met huisbereide dipsaus
Verse dipgroentjes
€ 25 voor 5 plankjes
Borrelplankje voor 8 tot 10 personen

- ✓ Italiaans plankje
Bv.: Olijven, grissini, dip & Italiaanse vleessoorten
€ 45 voor 5 plankjes
Borrelplankje voor 8 tot 10 personen

Aperitiefhapjes in bediening

- ✓ Basisformule: €10,00 pp
3 koude of warme hapjes
 - ✓ Seizoensgebonden selectie, samengesteld door de chef

- ✓ Extra hapje(s) naar keuze + €3,00 pp
 - ✓ Seizoensgebonden selectie, samengesteld door de chef

- ✓ Specifieke wensen?
Prijs op aanvraag

BBQ - Formules

(vanaf 30 personen)



Basics

Standaard inbegrepen in de prijs

Warme bijgerechten

Warme groentjes
Gekruide aardappel

Koude bijgerechten

Creatieve gemengde salades en rauwkost
Variatie van koude sauzen en vinaigrettes
Broodjesassortiment

Basisformule €40,00 pp

Scampibrochette (in rondgang)
Spareribs
Gemarineerde kip
Barbecueworst
Hamburger

Koude sauzen

Den Moor €55,00 pp

Vijf gerechten naar keuze:

Scampibrochette (in rondgang)
Zalm op vel
Spareribs
Gemarineerde kip
Traag gegaard buikspek
Steak (in rondgang)

Champignon- en peperroomsaus

Graag alle gerechten? Prijs op aanvraag!

Luxe €65,00 pp

Papillotte van vis

Scampibrochette (in rondgang)
Gemarineerde zalm
Spareribs
Traag gegaard buikspek
Filet Pur (in rondgang)

Champignon- en peperroom & béarnaisesaus

Foodcorners

(vanaf 50 personen)



Kies **drie** verschillende foodcorners en maak ook binnen de foodcorner je keuze als dit aangegeven staat.

€61,00 pp

Extra foodcorner is mogelijk vanaf 80 personen: + €6.00 pp

Altijd inbegrepen: een gevarieerde pasta- en saladbar met koude sauzen en hoevebrood

VLAAMSE KLASSIEKERS

drie gerechten naar keuze

Vispannetjes
Stoofvlees
Vol-au-vent
Balletjes in tomatensaus
Pensen met appelmoes
Witloof met kaas en hesp

Frietjes met mayonaise

Aardappelpuree

BURGERFEESTJE

drie burgers naar keuze

Kipburger

Rundsburger

Pulled Pork burger

Vegetarische burger

Foodcorners

(vanaf 50 personen)



Kies **drie** verschillende foodcorners en maak ook binnen de foodcorner je keuze als dit aangegeven staat.

Extra foodcorner is mogelijk vanaf 80 personen: + €6.00 pp

Altijd inbegrepen: een gevarieerde pasta- en saladbar met koude sauzen en hoevebrood

REIS ROND DE WERELD

Twee gerechten naar keuze

Griekse Souvlaki

kippedij, tzatziki, flatbread

Libanees lekker

Lamsköfte met couscous

Mexicaanse Chili con carne / Chili sin carne

Nachos, zure room, koriander, guacamole

VIVA ITALIA

Penne al ragù

Penne Arrabiata

Aangevuld met diverse toppings

(Parmezaan en kruiden)

Speciale wensen? Laat het ons weten!

Buffetformules

(vanaf 25 personen)



Altijd inbegrepen:

Gevarieerde saladbar met koude sauzen
Assortiment brood en hoeveboter

Optioneel:

Dagverse soep (volgens seizoen) + € 2,00 pp

CLASSIC

€49.00 pp

Huisgerookte zalm met klassieke garnituren
Rundscarpaccio 'classic'
Assortiment fijne vleeswaren
Vitello tonnato

Vol-au-vent
Balletjes in Tomatensaus
Aardappelpuree/Aardappelpartjes

DEN MOOR

€59.00 pp

Huisgerookte zalm met klassieke garnituren
Rundscarpaccio met truffel crème
Assortiment fijne vleeswaren
Vitello tonnato
Fantasie van scampi

Vis van het moment met garnituur
Stoofpotje van het seizoen
Vol-au-vent
Aardappelpuree/Aardappelpartjes

Optioneel: Warme seizoensgroenteschotel + € 3,00 pp

Walking dinner

(vanaf 35 personen)



Een stijlvolle en casual formule tussen receptie en diner. Een setting waarbij lage tafels met stoelen en statafels elkaar afwisselen zodat de gasten gezellig kunnen zitten maar ook circuleren.

Een seizoensgebonden menu, geserveerd op kleine bordjes in bediening. Zo serveren we een mooie variatie van koude voorgerechten, soepjes, warme vis- en vleesgerechten.

Speciale wensen? Laat het ons weten!

KLEINE GERECHTEN IN BEDIENING

6 gerechtjes
(2 koud – soepje – 3 warme) prijs op aanvraag

7 gerechtjes
(3 koud – soepje – 3 warme) prijs op aanvraag

8 gerechtjes
(3 koud – soepje – 4 warme) prijs op aanvraag

DESSERTENFORMULE

Dessert (1 glaasje)	+ €5.00 pp
Dessert (2 glaasjes)	+ €9.00 pp
Dessertenbuffet	+ €15.00 pp

Seated Dinner

(vanaf 15 personen)



Wij werken met een seizoensgebonden keuken en stellen onze menu's samen op basis van verse producten van het moment.

Elke menu wordt op maat uitgewerkt in functie van uw keuze in gangen en gerechten.

De prijs is daarom steeds op aanvraag.

Dessert Formules

Huwelijkstaart

Biscuittaart: minimum 8 personen

IJstaart: minimum 12 personen

Vanaf €13.50 pp

Sharing sweets aan tafel

Een selectie van 6 verschillende zoetigheden, geserveerd aan tafel (3 stuks per persoon)

€13.50 pp

Dessertenbuffet

(vanaf 25 personen)

- *Miniatuur dessertjes*
- *Mignardises*

€15.00 pp

Optioneel: assortiment schepijs met garnituren

€ 2,50 pp