

# PRIJZENBUNDEL Djembe Events



't Karveel  
Vlaamse Kaai 11  
2000 Antwerpen  
Tel.: 03/237.36.23  
Email: [info@tkarveel.be](mailto:info@tkarveel.be)  
Web: <http://www.tkarveel.be>  
Ondernemingsnummer: 0.859.857.785

## Index

<b>Een woordje uitleg .....</b>	<b>3</b>
<b>Annulatievoorwaarden.....</b>	<b>3</b>
<b>Belgische keuken Menu I.....</b>	<b>4</b>
<b>Belgische keuken Menu II.....</b>	<b>5</b>
<b>Belgische keuken Luxe Menu .....</b>	<b>6</b>
<b>Tapas Menu I.....</b>	<b>7</b>
<b>Tapas Menu II.....</b>	<b>8</b>
<b>Tapas Luxe Menu .....</b>	<b>9</b>
<b>Afrikaans Menu I.....</b>	<b>10</b>
<b>Afrikaans Menu II.....</b>	<b>11</b>
<b>Afrikaans Luxe Menu .....</b>	<b>12</b>
<b>Oosters Menu I .....</b>	<b>13</b>
<b>Oosters Menu II .....</b>	<b>14</b>
<b>Oosters Luxe Menu .....</b>	<b>15</b>

## **Een woordje uitleg**

In combinatie met het entertainment van Djembe Antwerpen Events serveren wij voor u 9 speciale menu's (3 per thema) vanaf 25,- € p/p.

Voor groepen vanaf 25 personen kunnen wij ook onze buffetten, walking dinners , en receptieformules aanraden.

Deze zijn vooral in trek vanwege hun sociaal karakter. Men zit niet "passief" aan tafel. Deze formule is ideaal in combinatie met hoge receptietafels, en bevordert de interactie tussen de deelnemers.

Grote groepen kunnen ook gebruik maken van onze middeleeuwse gewelfkelder.

De prijzen zijn inclusief BTW, tenzij anders vermeld.

## **Annulatievoorwaarden**

Annulaties worden per persoon als volgt aangerekend:

- Zonder kosten indien ten minste 3 dagen op voorhand wordt doorgegeven
- 40% van de prijs indien dit ten minste 1 dag op voorhand wordt doorgegeven
- 60% van de prijs indien dit de dag zelf wordt doorgegeven
- 100% van de kosten indien dit niet vooraf wordt doorgegeven

**Belgische keuken**

**Belgische keuken Menu I à 25,- € p/p**

Agnes Sorel Soep

\*\*\*\*

Schartongrolletjes in een witte roomsaus met garnaal, verse wokgroenten en kruidenpuree.

\*\*\*\*

Bavarois van de chef

## **Belgische keuken Menu II à 35,- €p/p**

Noorse gerookte visschotel

\*\*\*\*

Varkenshaasje met sausje van Timmermans Kriek, Serranoham en huisbereide kroketten

\*\*\*\*

Negresco, fijn huisdessert met vanille-ijs, advocaat, chocomousse en slagroom

**Belgische keuken Luxe Menu à 45,- €p/p (minimum 2 pers.)**

Carpaccio van zalm

\*\*\*\*

Cappuccino van grijze garnalen

\*\*\*\*

Parelhoenfilet met een saus van frambozenbier, seizoensgroenten  
en huisbereide kroketten

\*\*\*\*

Dessertwaaier van de chef

## Tapas Menu's

### Tapas Menu I à 25,- € p/p

Soep van de dag

\*\*\*\*

Wandeling van verschillende, uitgebalanceerde tapa gerechtjes op één bord (warm en koud), volgens creatie van de chef, het seizoen en het aanbod van de versmarkt.

\*\*\*\*

Dessert van de dag

## **Tapas Menu II à 35,- €p/p**

Twee koude en een warm voorgerechtje

\*\*\*\*

Soep van de dag

\*\*\*\*

Wandeling van verschillende, uitgebalanceerde tapa gerechtjes op één bord (warm en koud), volgens creatie van de chef, het seizoen en het aanbod van de versmarkt

\*\*\*\*

Negresco, fijn huisdessert met vanilleijs, advocaat, chocomousse en slagroom

## **Tapas Luxe Menu à 45,- €/p (minimum 2 pers.)**

3 scampi als tapas, met elk z'n eigen sausje, Zuiders en verrassend

\*\*\*\*

Soep van de dag

\*\*\*\*

Wandeling van verschillende, uitgebalanceerde tapa gerechtjes op één bord (warm en koud), volgens creatie van de chef, het seizoen en het aanbod van de versmarkt.

\*\*\*\*

Dessert om bij weg te dromen

## Afrikaanse Menu's

### Afrikaans Menu I à 25,- €p/p

Shorba  
(lamssoep)

\*\*\*\*

Claderade  
(Stoofpotje van vis met aardappelen)

\*\*\*\*

Akwadu  
(bakbanaan en kokos uit de oven)

## **Afrikaans Menu II à 35,- €p/p**

Ojja

(Tunesische eiertomantensaus met gegratineerd stokbrood)

\*\*\*\*

Shorba

(lamssoep)

\*\*\*\*

Claderade

(Stoofpotje van vis met aardappelen)

\*\*\*\*

Akwadu

(bakbanaan en kokos uit de oven)

**Afrikaans Luxe Menu à 45,- €p/p (minimum 2 pers.)**

Sjerrie-spanspekballietjes  
(meloenballietjes in Sherry)

\*\*\*\*

Groene maïsoep

\*\*\*\*

Couscous "Royal" met groentencurry en gegrilde vleessoorten

\*\*\*\*

Rijstpudding met honing en een vleugje malvapudding

## Oosterse Menu's

### Oosters Menu I à 25,- € p/p

Oosterse soep

\*\*\*\*

Kippenblokjes in zoetzure saus en Nasi Goring

\*\*\*\*

Lychee met vruchtensaus

## Oosters Menu II à 35,- €p/p

Hung Thoung  
(Chinese tomatensoep met vislekkernijen)

\*\*\*\*

Chinese tapas  
(Mini loempias, satés, kroepoek, ...)

\*\*\*\*

Ribbetjes op 3 wijzen met nasi & bami

\*\*\*\*

Oosterse fruitsalade met saké

**Oosters Luxe Menu à 45,- €p/p (minimum 2 pers.)**

Tjap Tjoy Thoung met kroepoek  
(Chinese groentensoep)

\*\*\*\*

Loempia met krab

\*\*\*\*

Tjak Tai Ha (gebakken Chinese garnalen)  
met mihoen (fijne rijstnoedel)

\*\*\*\*

Tong Koeap (geroosterde eend met Chinese champignons)  
met nasi goreng (rijst) en Oosterse currysaus

\*\*\*\*

Gegratineerde lychee met vruchtensaus