



DE RARE VOS

CAFE · RESTAURANT · EVENT

EVENTGIDS

BIJZONDERE MOMENTEN,
ONVERGETELIJK BIJ DE RARE VOS



ETEN.



BELEVEN.



GENIETEN.





Welkom

DE RARE VOS

Café – Restaurant – Event





Elk feest is uniek bij De Rare Vos

Een feest organiseren? Dan wil je vooral genieten!

Bij De Rare Vos maken we van elk moment een warme en unieke belevenis.

Onze sfeervolle eventzaal is de ideale locatie voor een babyborrel, doopfeest, communie, jubileum, rouwtafel of een gezellig samenzijn met familie, vrienden of vereniging.

Ook bedrijven zijn meer dan welkom voor een personeelsfeest, netwerkmoment, seminarie of vergadering gecombineerd met een heerlijk diner.

Onze zaal biedt plaats aan 70 tot 90 personen, afhankelijk van de opstelling, en beschikt over alle moderne comfort zoals een projector en audiovisuele mogelijkheden.

Tijdens de zomermaanden geniet je bovendien van ons gezellig terras, terwijl kinderen veilig kunnen spelen in de afgesloten tuin.

Samen maken we van jouw feest een onvergetelijk moment.

“

*“Samen luisteren we naar
jouw wensen en werken we
een formule uit die perfect
aansluit bij jouw stijl,
verwachtingen én budget. Van
intiem en gezellig tot stijlvol en
feestelijk: alles wordt met de
grootste zorg uitgewerkt zodat
jij en je gasten zorgeloos
kunnen genieten.”*



Praktisch

Capaciteit

- Zaal: 30 tot 90 personen
- Restaurant: 60 personen
- Maximum capaciteit: 150 personen



Culinaire verwennerij

- Het kookteam maakt gerechten op maat van ieders wens
- Laat je inspireren door onze eventgids



Multimedia

- De zaal beschikt over een groot scherm met beamer
- U kan gerust zelf een muziekinstallatie plaatsen



Kindvriendelijk

- Mooie, afgesloten binnentuin met speeltuin met optie tot huren springkasteel
- Speciale kindermenu's mogelijk



Toegankelijkheid

- De zaal en het terras zijn makkelijk rolstoeltoegankelijk
- Rolstoeltoegankelijk sanitair aanwezig



Rouwtafels

- De Rare Vos is de ideale locatie voor rouwtafels
- Van klassieke broodjesmaaltijd tot uitgebreid menu



Groepsformules

- Ideaal voor verenigingen, busuitstappen en andere groepen die samen willen genieten.
- Kies uit een snelle hap of een uitgebreid diner, volledig afgestemd op uw groep.



EVENTFORMULES

Seizoensgebonden

april - september: BBQ-formule

augustus - maart: stoofpottenfestival

Vanaf 30 personen

STEL JOUW EVENT SAMEN

Jouw feest, jouw formule!

Combineer een receptie, een seizoensgebonden hoofdgerecht en een dessert. Telkens keuze uit 3 groottes, helemaal op maat van jouw feest.

Bijvoorbeeld:

01

RECEPTIE

Kies 1 formule

- Casual bites
- Classic bites
- Luxury bites



02

HOOFDFORMULE

Kies 1 formule

- Basis BBQ
- Classic BBQ
- Luxe BBQ
- Stoofpottenfestival



03

DESSERT

Kies 1 formule

- Basis dessertbuffet
- Classic dessertbuffet
- Luxe dessertbuffet



JULLIE FORMULE OP MAAT!

MIX & MATCH

De keuzes per gang hoeven niet binnen hetzelfde niveau te vallen.

Combineer bijvoorbeeld gerust Luxury bites met Classic BBQ en een basis dessertbuffet!



Vanaf 30 personen

01 RECEPTIE

CASUAL BITES (SHARING)

Een toegankelijke selectie van koude en warme hapjes om samen van te genieten:

- Borrelplank “DE RARE VOS”
- Bruschetta met pesto en serranoham, kaasballetjes, vleesballetjes, scampi fritti, veggi mini loempia’s en dipsausjes

€ 23,50/PLANK

CLASSIC BITES

Een gevarieerde selectie van hapjes met verfijnde toets van de chef:

- Selectie van 2 koude en 2 warme hapjes
- Seizoenscreaties van de chef

€ 14/P.P.

LUXURY BITES

Een rijk en stijlvol assortiment van verfijnde luxe hapjes met hoogwaardige en smaakvolle creaties.:

- Selectie van 4 koude en 2 warme hapjes

Gamba met kruidenolie/look

Tartaar van zalm met citrus

Gerookte eend met vijgen

Vitello tonnato rolletjes

Gegrilde paprika met burrata

Bruschetta met tomaat en mozzarella

Tataki van tonijn met sesam en wakame

Carpaccio van rund met truffelolie

Ceviche van zeebaars

Coquilles met citroenboter

Rundtartaar met truffel en Parmezaan

Foie gras met vijgenschutney

€ 17/P.P.

EXTRA BELEVING? OESTERBAR

VANAF €8/P.P.

- ✓ Verse oesters geserveerd op een buffettafel, geserveerd met citroen, rode wijnazijn en klassieke garnituren
- ✓ €8,00 per persoon (2 oesters p.p.) + €3,50 per extra oester



Periode april – september

02 BBQ-FORMULE

BASIS BARBECUE

Een toegankelijke barbecueformule met klassiekers van de grill

Assortiment van gegrild vlees (± 350g p.p.)
Chipolata | merguez | kipfilet | BBQ pens | ribbeke | steak

Geserveerd met een selectie van verse salades, brood en koude sausjes

€ 38/P.P.

CLASSIC BARBECUE

Een gevarieerde barbecue met meer keuze

Assortiment van gegrild vlees (± 350g p.p.):
Chipolata en merguez | kalkoensaté | ribbetjes | spek | steak | balletjes | varkenshaasje | kalfsvlees | Côte à l'os

Geserveerd met een uitgebreid buffet van salades, pasta's en koude & warme sausjes

€ 40/P.P.

LUXE BARBECUE

Een premium barbecue ervaring met kwalitatieve en verfijnde producten (vis & vlees)

Uitgebreid assortiment van gegrild vlees (± 350g p.p.) & vis:
steak | côte à l'os | ribbetjes | lamsrack met kruidenkorst | Iberico varkenshaasje | gegrilde gamba's met lookboter | gemarineerde kip | kalfsoester | vispapillot

Geserveerd met een rijk buffet van salades, huisgemaakte pasta's, brood en warme & koude sausjes

€ 45/P.P.

UITBREIDINGEN MOGELIJK



Recepties



Oesterbar



Dessertenbuffet

BESCHIKBAAR VAN APRIL T.E.M. SEPTEMBER

Periode oktober – maart

FESTIVAL 02 STOOFPOTTEN

STOOFPOTTENFESTIVAL

Onze feestelijke stoofpotformule

Keuze uit verschillende hartverwarmende stoofpotgerechten:

- Vol-au-vent met malse kip, champignons en romige saus
- Varkenswangetjes langzaam gegaard in donker bier en kriek
- Romig visstoofpotje met zalm, witte vis, mosselen en scampi

Heerlijk geserveerd met

- Winters groentenbuffet

Een warm en koud groentebuffet met frisse seizoenssalades, gestoofd witloof, geroosterde wintergroenten en gebakken champignons met look en peterselie.

- Aardappelbereiding naar keuze

Smeuïge aardappelpuree, gratin dauphinois of goudbruin gebakken krieltjes.

Verder geserveerd met een assortiment brood en bijpassende sausjes.

€ 39/P.P + €15



BESCHIKBAAR VAN OKTOBER T.E.M. MAART

Vanaf 30 personen

03 DESSERTBUFFET

Laat uw gasten genieten van een uitgebreid en sfeervol dessertenbuffet, samengesteld volgens het seizoen en de inspiratie van de chef.

BASIS DESSERT BUFFET

Een toegankelijke selectie van klassieke zoete lekkernijen

Rijstpap | chocolademousse | tiramisu | fruitsalade | assortiment gebak | koffie en thee

€ 13/P.P.

€9/KIND

CLASSIC DESSERT BUFFET

Een uitgebreider buffet met meer variatie en verfijning

Rijstpap | chocolademousse | tiramisu | fruitsalade | assortiment gebak | patisserie | ijs | panna cotta | koffie en thee

€ 16/P.P.

€10/KIND

LUXE DESSERT BUFFET

Een rijk en stijlvol dessertbuffet met verfijnde en huisgemaakte creaties

Assortiment van:

Chocolademousse | tiramisu | panna cotta | crème brûlée | fruitsalade | patisserie | macarons | brownies | dessertglaasjes | koffie en thee

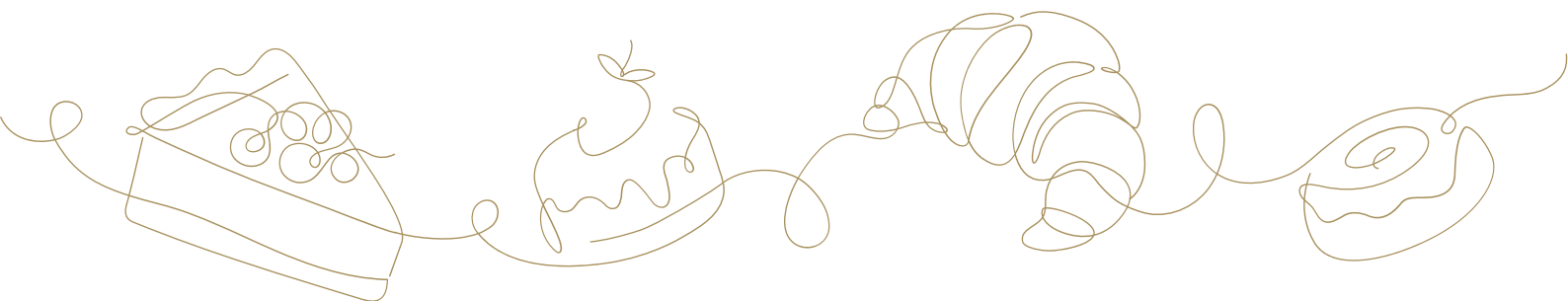
€ 20/P.P.

€12/KIND

EXTRA BELEVING? CHOCOLAFONTEIN

+ €4/P.P.

✓ Chocoladefontein met fruit en krokante zoetjes





EVENTMENU'S

Volledig jaar door beschikbaar



Vanaf 20 personen

EVENTMENU'S

Stel uw menu samen volgens uw voorkeur (één menu voor de volledige groep).
Aangepaste opties mogelijk voor kinderen, allergieën, vegetariërs en veganisten.

Menuprijs: €59 per persoon - incl. aperitiefhapje van de chef

VOORGERECHT (1 st.)

VLEES

- Carpaccio van rund, afgewerkt met frisse garnituur
- Geperste kop met vinaigrette en frisse salade
- Rosbief met huisbereide tartaarsaus en frisse salade
- Huisgemaakte paté met brioche en garnituur
- Vitello tonnato met tonijnmayonaise en kappertjes (+ €1)

VIS

- Carpaccio van tonijn, geserveerd met krokante focaccia
- Duo van gerookte en huisgemarineerde zalm (+ €3)
- Warm spiesje van sint-jakobsvrucht en scampi, met fijne kruidenboter (+ €4)
- Scampi in huisgemaakte lookboter (+ €3)
- Gegrilde gamba's met kruidenboter en frisse citrusgarnituur (+ €3)
- Scampi "Rare Vos", bereid volgens ons huisrecept (+ €3)

VEGETARISCH

- Toast met romige champignons in een kruidige saus

TUSSENGERECHT (OPTIONEEL)

- Seizoenssoep, samengesteld door de chef (+ €7)

UITBREIDINGEN MOGELIJK



Recepties



Oesterbar



Dessertenbuffet

HOOFDGERECHT (1 st.)

VLEES

- Kalkoenfilet met warme seizoensgroenten, portosaus en aardappelkroketten
- Iberico varkenshaasje met champignonsaus en aardappelgratin
- Hoevekip met champignonsaus, gegrilde groenten en aardappelkroketten
- Gegaarde varkenswangetjes met seizoensgarnituur en amandelkroketten (+ €3)
- Gebakken eendenborst met seizoensgroenten, pepersaus en aardappelgratin (+ €3)
- Lamskroon met rozemarijnjus, gegrilde groenten en aardappelkroketten (+ €5)

VIS

- Roodbaarsfilet met kruidenpuree en warme seizoensgroenten
- Tongrolletjes met waterzooi van groenten en romige aardappelpuree (+ €3)
- Gebakken zalmfilet met warme groenten, bearnaisesaus en aardappelpuree (+ €5)
- Gebakken zeeduivel met seizoensgroenten en romige aardappelpuree (+ €4)
- Tarbotfilets met mosterdsaus, gestoofde prei en aardappelpuree (+ €4)

DESSERT (1 st.)

Koffie of thee inbegrepen

- Biscuittaart
- Huisgemaakte chocolademousse
- Dame blanche met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom
- Klassieke tiramisu (+€1)
- Dessertbord van de chef (+ €2)
- IJstaart of ijslam (+ €2)



UITBREIDINGEN MOGELIJK

✓ Recepties

✓ Oesterbar

✓ Dessertenbuffet



Tot 12 jaar

KINDERMENU

Laat ook de jongste gasten genieten van een smakelijk en aangepast menu, afgestemd op hun voorkeuren (éénzelfde menu voor de volledige groep).

Aangepaste gerechten voor allergieën, vegetariërs en veganisten zijn uiteraard mogelijk.

Menuprijs: €29 per kind

APERITIEF

- Kippenboutjes en mini hamburgers

VOORGERECHT (1 st.)

- Tomatensoep met balletjes
- Kaaskroket met fris slaatje

HOOFDGERECHT

- Kipfilet met appelmoes en frietjes
- Balletjes in tomatensaus met frietjes
- Vol-au-vent met frietjes
- Fishtick

Deze gerechten worden opgediend met friet, puree, kroket of brood

DESSERT

- Kinderijsje



ROUW/TAFELS



ROUWTAFELS

In een periode van afscheid nemen is rust, warmte en samenzijn van groot belang.

Wij ontvangen u en uw gezelschap graag in een serene en respectvolle omgeving, waar herinneringen gedeeld kunnen worden en ruimte is voor verbondenheid.

Wij nemen de praktische organisatie met zorg uit handen, zodat u zich volledig kunt richten op elkaar.

Of u kiest voor een intieme samenkomst of een grotere bijeenkomst met familie en vrienden, wij luisteren naar uw wensen en zorgen voor een gepaste invulling.

ROUWTAFEL SEREEN

Een eenvoudig verzorgde tafel:

- Drie broodjes per persoon
- Kaas | salami | hesp | huisbereide american met garnituur
- Een stuk taart

€ 28/P.P.

ROUWTAFEL VERBONDEN

Een iets uitgebreider assortiment

- Hapjesplank
- Seizoensoep
- Vier voor jou belegde broodjes
- Gerookte zalm | serranoham | Noordzee vissalade | brie met honing
- Dessertbordje van de chef of taart

€ 33/P.P.

ROUWTAFEL SAMEN TAFELEN

Een warme maaltijdformule

- Hapjesplank
- Seizoenssoep
- Keuze uit: vol-au-vent of balletjes in tomatensaus met seizoenssalade en frietjes
- Dessertbordje van de chef of taart

€ 42/P.P.

In elke formule is koffie of thee steeds inbegrepen.

Elke formule is incl. gebruik van de eventzaal.



BUSINESS— & VERGADERFORMULES



BUSINESS & VERGADERFORMULES

Voor professionele bijeenkomsten ontvangen wij u graag in een rustige en verzorgde omgeving, waar efficiënt vergaderen en aangenaam tafelen hand in hand gaan. Of het nu gaat om een korte meeting, een uitgebreide vergadering of een presentatie met aansluitend diner, wij zorgen voor een vlot verloop en een passende culinaire invulling. Wij denken graag met u mee om uw bijeenkomst volledig af te stemmen naar uw wensen.

BUSINESS-FORMULE 1

Ideaal voor korte vergaderingen (halve dag):

- Water op tafel
- Koffie en thee (doorlopend)
- Versnaperingen, koekjes en zoetigheden

€ 18/P.P.

BUSINESS-FORMULE 2

Voor een efficiënte meeting met lichte lunch (halve dag + lunch):

- Water op tafel
- Koffie en thee (doorlopend)
- Buffet met assortiment belegde broodjes en seizoenssoep

€ 28/P.P.

BUSINESS-FORMULE 3

Voor wie het iets uitgebreider wil (vergadering + warme lunch):

- Water op tafel
- Koffie en thee (doorlopend)
- Warme lunch: keuze uit balletjes in tomatensaus of vol-au-vent met salade en frietjes
- Dessertbord

€ 45/P.P.

De zaalopstelling kan worden aangepast aan uw wensen en noden. Beamer en draadloos internet is gratis beschikbaar.



ONTBIJTFORMULES





DRANKENLIJST

Drankenlijst

Frisdranken

- Plat / bruis water (1 liter) €12/fles
- Coca Cola, Coca Cola Zero en Fanta (1 liter) €14/fles
- Fruitsap (1 liter) €15/fles

Andere frisdranken & bieren zijn eveneens verkrijgbaar en worden aangerekend volgens de drankenkaart van De Rare Vos.

Huiswijnen & cava

- LES GITES Wit – Frankrijk, Languedoc – Roussillon 29,00 € /fles

Lichte, schitterende en heldere gele kleur in het glas. Frisse neus met tonen van citrusvruchten. De smaak is geurig, rond en vol.

- SABADIE Réserve Rood – Frankrijk, Languedoc – Roussillon 29,00 € /fles

Zeer expressieve neus van helder rood fruit. De smaak is aantrekkelijk, rond en fris, ondersteund door veel fruit, fruit en nog eens fruit.

- LES GITES Rosé – Frankrijk, Languedoc – Roussillon 29,00 € /fles

Geur van rood fruit met een bloemige toets. De smaak is fruitig en intens. Mooie zalmroze kleur.

- Cava Anota Brut - Spanje 32,00 € /fles

Alombekende Spaanse schuimwijn afkomstig uit de Penedes, bakermat van de cava. Deze cava is samengesteld uit Macabeo, Parellada en Xarel Lo druiven en gevinifieerd volgens de traditionele methode met een tweede gisting op fles. Elegante, strakke cava met fijne pareling en lage dosage. Mooie fruitaroma's van peer en granny smith.

- CHAMPAGNE Bernard REMY Carte Blanche Brut 54,00 € /fles

De Champagne « Carte Blanche » is goudkleurig en vormt fijne belletjes. De neus is discreet en aangenaam: lindebloesem, honing en citroen. Frisse en zachte bubbels in de mond maken van deze Champagne een waar genot.





PRAKTISCH

Praktische afspraken

Huur zaal

- Voor het afhuren van de zaal wordt 125 euro per boeking aangerekend.
- De zaal wordt exclusief gereserveerd voor een tijdslot van 5 uur:
 - Middag: van 12u tot 17u
 - Avond: van 18u tot 23u
 - Nadien wordt per startuur 35 euro extra aangerekend.

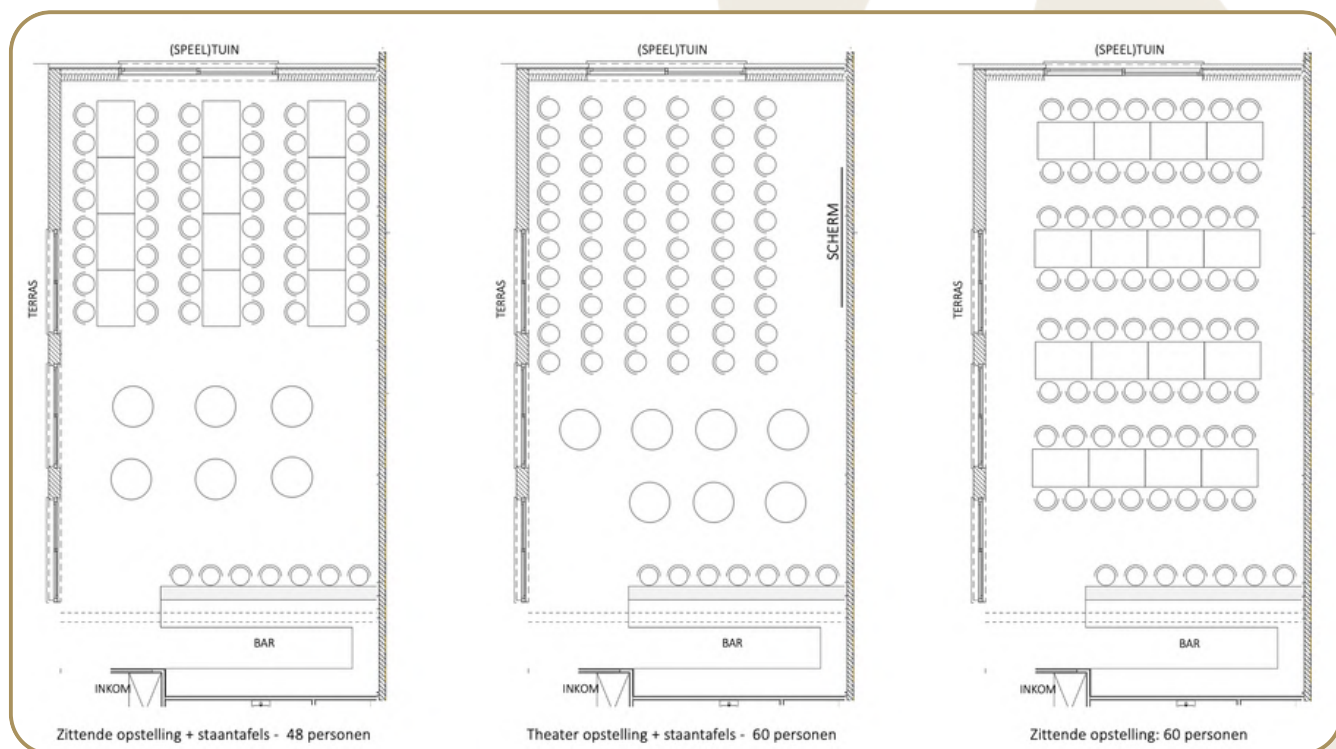
Prijzen zijn inclusief

- Diensten en BTW
- Nappage van de tafel
- Projector aanwezig
- Schoonmaak door het team van De Rare Vos
- Coördinatie, opvolging en klanten begeleiding, keuze zaalopstelling

Springkasteel

- Indien gewenst kan ook een springkasteel in de achtertuin worden opgesteld. Prijs in functie van huurtijd en model.

Mogelijke zaalopstellingen



Algemene voorwaarden

ALGEMEEN:

- Deze voorwaarden maken integraal deel uit van elke overeenkomst met De Rare Vos. Het ondertekenen van de offerte/bestelbon worden aanzien als het erkennen van al deze voorwaarden.
- Prijsopgaven en datumopties blijven 15 dagen geldig tenzij anders vermeld in de betreffende offerte
- De overeenkomst met De Rare Vos wordt pas bindend nadat de prijsopgave schriftelijk (mag ook via e-mail) bevestigd is.
- Overmacht en alle omstandigheden die het uitvoeren van de overeengekomen opdracht onmogelijk of zeer moeilijk maken, geeft De Rare Vos het recht de overeenkomst volledig te ontbinden zonder dat hiervoor een financiële tegemoetkoming kan worden geëist door de klant.

ORGANISATIE VAN DE OPDRACHT

- In de prijs is bestek, glazen, personeel en buffetmaterialen inbegrepen.
- Het begin- en eind uur van het evenement staat vermeldt in de offerte. Extra uren worden in regie afgerekend.
- De zaal sluit bij avondopdrachten om 23u00; tenzij anders overeengekomen.
- Het aantal personen dient 7 dagen op voorhand doorgegeven te worden. Bij afwijking van het aantal personen opgegeven via de offerte/ bestelbon mag 10% afwijken. Bij een hoger percentage heeft De Rare Vos het recht haar prijzen te herzien.
- Eventuele aanpassingen van de menu op aanvraag mogelijk.
- Roken in de zaal is niet toegestaan.
- In de zomer kan er worden gebruik gemaakt van een deel van het terras en de tuin.
- Wij zijn niet verantwoordelijk voor diefstal van persoonlijk materiaal.
- De verantwoordelijke van de zaal kan bij overlast van muziek of ander extern geluid beslissen de muziek of het ander extern geluid te dimmen of af te zetten.
- De verantwoordelijke van de zaal kan bij buitensporig gedrag personen de zaak ontzetten.
- Alle vermelde prijzen zijn inclusief BTW: voeding: 12% BTW, Dranken: 21% BTW, Diensten: 21% BTW

BETALING

- Wanneer de factuur onbetaald blijft gedurende 30 dagen na de factuurdatum, zal de schuld worden verhoogd met 10%.

ADMINISTRATIE EN REGISTRATIE

- Alle persoonlijke en adresgegevens meegedeeld aan BV De Rare Vos worden opgeslagen in een klantenbestand dat toebehoort aan De Rare Vos. Deze gegevens kunnen ten allen tijde door de klant worden opgevraagd en verbeterd of geschrapt zoals bij wet voorzien.
- Deze gegevens kunnen worden gebruikt voor het verzenden van publiciteitsdrukwerk of e-post door De Rare Vos en diens bestaande of op te richten rechtspersonen. Zij zullen op geen enkel ogenblik worden aangewend of openbaar gemaakt voor of aan derden.

Info & reservatie

Elk evenement is uniek, en daarom nemen we graag de tijd om samen jullie wensen, verwachtingen en noden te bekijken. Of het nu gaat om een gezellig diner, een familiefeest, een bedrijfsevent of een bijzondere gelegenheid, we denken met plezier mee om een totaalbeleving op maat uit te werken die perfect aansluit bij jullie gezelschap.

Met aandacht voor sfeer, smaak en persoonlijke service zorgen we samen voor een onvergetelijke ervaring.

Contacteer ons gerust via onderstaande gegevens voor meer informatie, reservaties of een vrijblijvende bespreking van de mogelijkheden.

*Team
De Rare Vos*

CONTACT

BV De Rare Vos
www.derarevos.com
02 569 20 86
info@derarevos.com
Marktplaats 22 - 1703 Schepdaal
BTW BE 0689.572.901





Eventgids editie 2027

We kijken er alvast naar uit om samen van uw evenement een onvergetelijke beleving te maken.

