



FEESTZAAL DEN AST
COMMUNIE- & LENTEFEEST
BROCHURE

2025



Beste Communicant,
Beste Feesteling,

Binnen enkele maanden is het zover!
Dan ben jij een hele dag lang de ster van jouw communie- of lentefeest!

Wat fijn dat jij en je familie deze mooie dag bij Feestzaal Den Ast komen vieren.
Natuurlijk hoort er bij een feest ook lekker eten! In deze brochure kan je heel wat voorstellen ontdekken die we speciaal voor de communies en lentefeesten hebben uitgewerkt.

Neem zelf maar een kijkje! We hebben speciaal voor jou heerlijke kindermenu's, en kies wat jij het allerliefst wil eten op jouw grote dag! Misschien kan je ook je ouders wel helpen kiezen voor het menu van de volwassenen.

We wensen je alvast veel plezier met deze brochure! Heb je nog vragen, of kunnen we je helpen met het samenstellen van het menu? Laat het ons dan zeker weten.

Heb je een andere voorkeur van hoe je ideale feest er uit ziet? Laat het ons dan weten!
Wij kijken er alvast naar uit om jou en je familie binnenkort te ontvangen voor een spetterend feest!

Tot binnenkort!

Het team van Feestzaal Den Ast



Inhoudsopgave

1. ALL-IN Communie- of lentefeestbuffet
2. Ontvangst & Aperitief
3. Menu Volwassenen
4. Menu Kinderen
5. A La Carte Menu
6. Dranken
7. Kinderanimatie
8. Zaalhuur
9. Goede Afspraken

1. ALL-IN Communie- of lentefeestbuffet

ALL-IN Communiebuffet 2025

Zondag 4, 18 & 25 mei en donderdag 29 mei 2025

Onderstaande formule is ook op andere data mogelijk vanaf 60 volwassen personen. Inclusief zaalhuur, springkasteel & kinderanimatie.

Ontvangst vanaf 12u30

- Cava / vruchtensap / kinderchampagne
- Knabbels op de statafels & hapjes in rondgang

Voorgerechtenbuffet met soep vanaf 14u00

- Variatie aan koude voorgerechten:
bv. duo van gerookte heilbot en zalm met klassieke garnituren / tomaat - garnaal met dillenaïse / gestoomde zalm met mierikswortelcocktail / perzik met huisbereide tonijnsalade / Italiaanse ham met meloen / carpaccio op Italiaanse wijze / Griekse salade / Breydelham met asperge en béarnaise / ...
- Aspergeroomsoep & tomatensoep
- Variatie aan warme voorgerechten:
bv. Gegratineerde vis en zeevruchten in Rieslingsaus / assortiment aan kroketjes / kibbeling met tartaarsaus / mini-loempia's met zoete chilisaus gefrituurde inktvisringen met citroen / warme visschelp / ...

Warm hoofdgerechtenbuffet vanaf 15u00

- 1 vis- en vegetarische bereiding volgens keuze van de chef
- Versnijding van gevogelte en vlees onder de warmtelamp
- Kinderbuffet met kindergerechten
- Meli-melo van seizoensgroenten
- 2 aardappelgarnituren

1. ALL-IN Communie- of lentefeestbuffet

Nagerechtenbuffet vanaf 16u30

- Carrousel van kleine nagerechten:
bv. Chocolademousse / gele rijstpap met bruine suiker / macarons
pannacotta met verschillende topping / bavarois / gebak / crème brulée
ijs op een hoorntje / verse fruitsalade /...
- IJslam per familie tegen meerprijs (€7,50 pp.)

Einde voorzien omstreeks 18u00

In de vermelde prijs zijn huiswijn, bieren, frisdranken, waters en vanaf het dessert koffie en thee inbegrepen.

€84,- pp. volwassenen

€45,- pp. kinderen (4 tot 12 jaar)

€25,- pp. kinderen (2 tot 4 jaar)



2. Ontvangst & Aperitief

2.1 Dranken

De ontvangst van Uw gasten gebeurt met een gezellig aperitief. We houden rekening met een duurtijd van ongeveer 1 uur.

Standaard dranken:

- huiscava Flama d'Or
- Kirr
- Kinderchampagne
- Vruchtensap
- Witte & rode huiswijn

Supplementen:

- Prosecco Sacchetto
- Huischampagne Brutt

2.2 Hapjes

Voor een ontvangstaperitief met een duurtijd van 1 uur voorzien we standaard **5 hapjes** in rondgang **per persoon**.

De vermelde hapjes zijn voorbeeldhapjes; de chef bepaalt de hapjes.

- Bruschetta / Italiaanse rundscarpaccio / truffelaïoli / rucola
- Pannacotta van bloemkool / grijze garnalen / coulis van tomaat
- Blini / gemarineerde zalm / zure room / citrusparels
- Carpaccio van coquille / limoen / roze peper
- Seizoensoepje van de chef
- Spiesje van scampi / kerstomaat / basilicum
- Assortiment aperitiefkroketjes
- Saltimbocca zeewolf / paprikabrunoise / tomaten-mascarponesaus
- Scampi / Indische wijze
- Lepeltje zalm / fijne groenten / bieslookroom

...



2. Ontvangst & Aperitief

Kinderhapjes, in rondgang voorzien we **3 hapjes per kind**.

Spiesje van ham met meloen
Spiesje kerstomaat / bocconcini / basilicum
Duo kaas- & garnaalballetjes
Mini-worstenbroodje
Mini-loempia
Curryworstjes
...

Statafelhapjes

Onderstaande hapjes worden als aanvulling bij de hapjes in rondgang op de statafels geplaatst. Deze vormen onmiddellijk een warm welkom voor jullie gasten.

Chips / Borrelnootjes / olijven
Kaas- en salamiblokjes met mosterd
Wasabinootjes en gerookte amandelen
Groenten chips
Nancho's met guacamole en zongedroogde tomaten
Grissini, pesto en zuiderse tapenade; olijven
Tuintje met dipgroenten, tzatziki en cocktail
Tapasbord met Serranoham, manchego, gemarineerde olijven en
zoete pepers met roomkaas



3. Menu Volwassenen

3.1 Menuvoorstel 1 *(gelieve één gerecht per gang te kiezen)*

Tomatenroomsoep / vleesparels

OF

Courgettesoep / pestoroom

Op 't vel gebakken zalmfilet / bieslookroomsaus / warme groenten / parelkroketjes

OF

Surprême van parelhoen / portosaus / seizoengroenten / parelkroketjes

IJslam

warme chocoladesaus of coulis van rood fruit

OF

Tarte Tatin / vanilleijs

3.2 Menuvoorstel 2 *(gelieve één gerecht per gang te kiezen)*

Gerookte zalm / komkommer / radijs / zure room / mosterdkaviaar / toast

OF

Rundscarpaccio / Parmezan / rucola / gepofte kerstomaat / balsamico

OF

Scampi / paprikabrunoise / zachte currysaus / Granny Smith

Zeewolf / asperges / Duglérésaus / hertoginnenaardappelen

OF

Varkenshaasje / graanmosterdsaus / lentegroenten / parelkroketjes

OF

Lamssteak / natuurjus met tijm / tatin van zuiderse groenten / gebakken krieltjes

IJslam

warme chocoladesaus of coulis van rood fruit

OF

Nougat-parfait / coulis van rode vruchten / pistache / meringue

OF

Smeltende chocolademacaron / ijs van witte chocolade / rood fruit

3. Menu Volwassenen

3.3 Menuvoorstel 3 *(gelieve één gerecht per gang te kiezen)*

Tartaar coquille / crème van tuinbonen / krokantje van gandaham / kruidenslaattie
OF

Tartaar van zalm / venkel / mango / limoenmayonaise / dille / roze peper
OF

Tataki van gebrande tonijn / edamame / wakemé / bimi / wasabimayonaise
radijs / sesam (+€2,- pp.)
OF

Handgesneden runstartaar Belgisch Wit-Blauw / zachte picklescrème
gepekeld mosterzaad / Parmezankoekje
OF

Vitello Tonato / gepofte kerstomaat / appelkappers
OF

Zonnevis / kruidenkorst / jus schaaldieren / Vadouvan / tomatenrisotto (+€4,5 pp. / W)
OF

Mechelse asperges / gerookte zalm / mousseline (+€4,5 pp. / W)

Wortel / zoete aardappel / gember / kokos
OF

Velouté waterkers / gerookte forel / broodkorstjes
OF

Soep van zuiderse tomaat / bocconcini / basilicumolie
OF

Bloemkoolsoep / Breydelspek / bieslook
OF

Velouté / asperges / Breydelham



3. Menu Volwassenen

Op't vel gebakken zeebaars / asperges / gepofte kerstomaatjes
blanke boter 'Verjus' / daslook / aardappelmousseline (+€5,- pp.)

OF

Gebakken zeeduivel / getomateerde vissaus / dragon / groentebrounise
linpasta

OF

Varkenshaasje 'Brasvar' / persillade / portosaus / meli-melo van groenten
parelkroketjes

OF

Opgevulde parelhoenfilet / jonge groenten / 'Fine Champagne' / aardappelgratin
OF

Kalfs Picanha / geroosterd / tomaten chimichurri / gegrilde groenten
gebakken krieltjes

OF

Kalfslende / lentegroenten / 'Bordelaise' / hasselback (+€5,- pp.)

OF

Lamskroon / kruidenkorst / zuiderse groenten / natuurjus rozemarijn / gratin
(+€6,- pp.)

IJslam

IJslam / warme chocolade saus / coulis van rood fruit / slagroom
3 kleine nagerechten per persoon

OF

Dessertenbuffet

Een variatie van 5 kleine nagerechten per persoon;
bv. crème brûlée / tiramisu / chocolademousse / mousse van rode vruchten /
pannacotta met topping / bavarois / gebak /... en andere zoete lekkernijen.



3. Menu Volwassenen

3.4 Menuvoorstel 4 (vanaf 20 personen)

Voorgerecht aan tafel bediend

Gelieve één keuze te maken uit Menuvoorstel 3.3

Soep aan tafel bediend

Eén soep naar keuze uit Menuvoorstel 3.3

Hoofdgerecht in buffet

Gelieve 2 gerechten te kiezen; vanaf 40 personen 3 gerechten te kiezen

Schartongrolletjes / Dugléré / fijne groenten / boterzachte puree
Vismedaillon / zalm / fijne groenten / kreeftensaus / kruidenpuree
Penne / scampi / getomateerde roomsaus / dragon / weidechampignons
Tagliatelle / zalm / scampi / gele en groene mergpompoe / roomsaus / dille
Heilbot / kruidenkorst / fijne groenten / kreeftensaus / bieslookpuree
Kabeljauw / prei / witte wijnsaus / Noilly Prat / peterselie aardappelen
Kabeljauw / meli-melo van asperges / witte wijnsaus / daslook / natuuraardappel

Zeebaars / lintpasta / mediterrane groenten / 'Vierge' saus
Zeebarbeel / spinaziepuree / saffraansaus
Op 't vel gebakken zalm / gestoofde witloof / Boursinsaus / risotto
Gebakken zalmfilet / bimi / groene asperges / courgette / saffraanrisotto

Cannelloni / ricotta / spinazie / pittige tomatensaus / zwarte olijven (veggie)
Stoofpotje van vegan-kip / groene groenten / pastinaakpuree (veggie)
Cannelloni / gegrilde groenten / paprika-tomatensaus / mascarpone (veggie)
Tzay / Oosterse groenten / rode curry / rijst (vegan)



3. Menu Volwassenen

Vleesgerechten onder de warmtelamp

Filet van hoevekip La Belle Flamande / sherryroom **OF** natuurjus met tuinkruiden
Parelhoenfilet / Fine Champagne **OF** natuurjus met dragon
Ovengebakken kalkoengebraad / paddenstoelenroomsaus **OF** sinaasappelsaus
Varkenshaasje / oesterzwammensaus
Rundsgebraad / groene peperroom
Lamsbout met aromaten uit de oven / natuurjus met rozemarijn
Ovengebakken kalfsrug 'Stroganoff' **OF** natuurjus met roze peper en sjalot

Meli-melo van lentegroenten
Parelkroketjes / frietjes / gebakken ovenkrieltjes / aardappelgratin
(afzonderlijk geserveerd, 1 keuze)

IJslam

IJslam / warme chocolade saus / coulis van rood fruit / slagroom
3 kleine nagerechten per persoon

OF

Dessertenbuffet

Een variatie van 5 kleine nagerechten per persoon;
bv. crème brûlée / tiramisu / chocolademousse / mousse van rode vruchten /
pannacotta met topping / bavarois / gebak /... en andere zoete lekkernijen.



3. Menu Volwassenen

3.5 Menuvoorstel 4 *(vanaf 40 personen)*

Koud Buffet

Gerookte zalm / heilbot / uisnippers / citroenpartjes
Salade gebakken scampi / Madras-curry / ananas / paprika
Farfalle / tonijn / perzik / rode ui
Rundscarpaccio / groene pesto / Parmezan / pijnboompitten / gedroogde tomaat
Beenham / asperges / béarnaise-dressing
Serranoham / zoete meloenparels / balsamico
Variatie aan mini-broodjes en dressings

Warm Buffet

Gelieve 3 gerechten te kiezen.

Schartongrolletjes / Dugléré / fijne groenten / boterzachte puree
Vismedaillon / zalm / fijne groenten / kreeftensaus / kruidenpuree
Penne / scampi / getomateerde roomsaus / dragon / weidechampignons
Tagliatelle / zalm / scampi / gele en groene mergpompoen / roomsaus / dille
Heilbot / kruidenkorst / fijne groenten / kreeftensaus / bieslookpuree
Kabeljauw / prei / witte wijnsaus / Noilly Prat / peterselie aardappelen
Kabeljauw / meli-melo van asperges / witte wijnsaus / daslook / natuuraardappel
Zeebaars / lintpasta / mediterrane groenten / 'Vierge' saus
Zeebarbeel / spinaziepuree / saffraansaus
Op 't vel gebakken zalm / gestoofde witloof / Boursinsaus / risotto
Gebakken zalmfilet / bimi / groene asperges / courgette / saffraanrisotto

Cannelloni / ricotta / spinazie / pittige tomatensaus / zwarte olijven (veggie)
Stoofpotje van vegan-kip / groene groenten / pastinaakpuree (veggie)
Cannelloni / gegrilde groenten / paprika-tomatensaus / mascarpone (veggie)
Tzay / Oosterse groenten / rode curry / rijst (vegan)

3. Menu Volwassenen

Vleesgerechten onder de warmtelamp

Filet van hoevekip La Belle Flamande / sherryroom **OF** natuurjus met tuinkruiden
Parelhoenfilet / Fine Champagne **OF** natuurjus met dragon
Ovengebakken kalkoengebraad / paddenstoelenroomsaus **OF** sinaasappelsaus
Varkenshaasje / oesterzwammensaus
Rundsgebraad / groene peperroom
Lamsbout met aromaten uit de oven / natuurjus met rozemarijn
Ovengebakken kalfsrug 'Stroganoff' **OF** natuurjus met roze peper en sjalot

Meli-melo van lentegroenten
Parelkroketjes / frietjes / gebakken ovenkrieltjes / aardappelgratin
(afzonderlijk geserveerd, 1 keuze)

IJslam

IJslam / warme chocolade saus / coulis van rood fruit / slagroom
3 kleine nagerechten per persoon

OF

Dessertenbuffet

Een variatie van 5 kleine nagerechten per persoon;
bv. crème brûlée / tiramisu / chocolademousse / mousse van rode vruchten /
pannacotta met topping / bavaois / gebak /... en andere zoete lekkernijen.



3. Menu Volwassenen

3.6 Communie BBQ (vanaf 40 personen)

Voorgerecht

Centraal op de tafels wordt er een draaiplateau met Mediterrane lekkernijen geplaatst; de gasten bedienen zichzelf hetgeen onmiddellijk een losse sfeer creëert.

Deze plateau bestaat uit bv. Parmaham met meloen, Italiaans vleeswaren; pecorino-kaas; gegrilde groenten; gevulde zoete pepers; tapenades en pesto;... ciabatta, foccacia en olijfolie.

Barbecuebuffet

Verrassingspakje met 'vangst van de dag' /
fijne groenten / getomateerde witte wijnsaus
Gemarineerde gamba's

Merguez **OF** barbecueworst
Gemarineerde kippendij
Lamssteak / marinade van groene kruiden
Tagliata van gegrilde rundersentrecote

Voor de kinderen

Scampispies
Kipfilet
Worstjes
Balletjesbrochet

Aardappel met kruidenboter **OF** frietjes
OF krieltjes met rozemarijn
Warme ratatouillegroenten
Paddenstoelenroomsaus / pepersaus
Kleurrijk saladebuffet
Mini-broodjes en dressings



3. Menu Volwassenen

IJslam

IJslam / warme chocolade saus / coulis van rood fruit / slagroom
3 kleine nagerechten per persoon

OF

Dessertenbuffet

Een variatie van 5 kleine nagerechten per persoon;
bv. crème brûlée / tiramisu / chocolademousse / mousse van rode vruchten /
pannacotta met topping / bavarois / gebak /... en andere zoete lekkernijen.



4. Menu Kinderen

Ham / meloen
OF
Kibbeling / huisbereide tartaarsaus
OF
Kaaskroket / slaatje / mayonaise

Tomatensoep / vleesparels
(of soep volgens de menu van de volwassenen)

Koninginnehapje / frietjes / krokant slaatje
OF
Balletjes / tomatensaus / puree
OF
Kippenspies / appelmoes / kroketjes
OF
Gepaneerde vis / huisbereide tartaar / frietjes

Dessert
Volgens het volwassenmenu



5. A La Carte Menu

Een menu volledig naar uw culinaire wensen samengesteld is uiteraard mogelijk. Dit 3, 4 of 5 gangen menu wordt in samenspraak voor u uitgewerkt. Gelieve hiervoor een bezoek aan de zaal in te plannen.

Een afspraak maken is mogelijk via mail naar info@denast.be OF telefonisch op 0491 87 63 24.

6. Dranken

Zoals steeds kan de afrekening van de drank op twee manieren gebeuren: volgens het werkelijke verbruik of volgens de vermelde forfaitprijzen.

Onze drankenforfaits zijn geldig vanaf 30 betalende volwassenen; anders worden de dranken sowieso per verbruik aangerekend aan onze standaardprijzen.

Indien voor dranken per verbruik wordt gekozen, dan worden de drankenkelners vanaf aanvang tot het einde, afzonderlijk aangerekend aan €40,- / uur per personeelslid.

Volgende dranken zullen van het aperitief tot en met het dessert geschonken worden tijdens een periode van 5 uur afhankelijk van de gekozen formule. Indien de duurtijd de vooropgestelde periode overschrijdt, zullen de verbruikte dranken supplementair aangerekend worden. Dranken na de koffie worden steeds verrekend volgens het werkelijke verbruik.



6. Dranken

APERITIEF

- huiscava Flama d'Or
- Kirr
- Kinderchampagne
- Vruchtensap
- Witte en rode huiswijn

Supplementen:

- Prosecco Sacchetto
- Huischampagne Brut

DINER

- Witte en rode huiswijn
- Waters en frisdranken
- Lichte bieren

DESSERT

- Koffie en thee



7. Kinderanimatie & decoratie

Feestzaal Den Ast helpt je graag met jouw feest te organiseren! Afhankelijk van jouw wensen kunnen we zorgen voor een springkasteel, grime, clowns, goochelaar, een knutselteam, DJ,...

Graag bespreken we dit wanneer jullie langskomen om het feest te overlopen.

8. Zaalhuur

De verschillende grootte van de feestzalen heeft als voordeel dat zowel kleinere als grotere groepen in een gezellige stijlvolle zaal kunnen feestvieren. De verschillende feestzalen hebben eind 2017 een grondige opfrisbeurt gekregen. Bij mooi weer kunnen jullie uiteraard gebruik maken van de tuin.

Hieronder vindt u de huurprijzen op zon- en feestdagen voor communies- en lentefeesten. In de huurprijs zijn begin- en eindschoonmaak, opstellen tafels, indekken tafels met wit linnen en witte servetten inbegrepen. Aanpassingen naar uw wensen zijn in onderling overleg mogelijk.



9. Goede Afspraken

- Deze communie- en lentefeestbrochure vervangt alle voorgaande.
- De vermelde prijzen zijn onder voorbehoud van officiële prijsstijgingen. BTW (12% op maaltijden, 21% op dranken) en bediening zijn inclusief in onze vermelde prijzen tenzij anders vermeld.
- Feestbesprekingen gebeuren enkel na afspraak
- Slechts 1 menukeuze per groep met uitzondering van kinderen, speciale voedingseisen en allergenen. In de voorgestelde menu's worden alle gerechten standaard 1x aangeboden. (dwz er is geen repas voorzien).
- Aangepaste menu's dienen steeds vooraf besproken te worden. Voor het menu wordt hiermee rekening gehouden, voor de hapjes bij de receptie slechts in beperkte mate. Indien dit de dag zelf pas wordt medegedeeld, wordt het nieuwe gerecht supplementair aan €20,- verrekend.
- Wij verzorgen standaard geen bijkomende decoratie. Wenst u meer persoonlijke decoratie aan te brengen, dan kan dit uiteraard in samenspraak (zie punt 6).
- Menu's en naamkaartjes worden door uzelf voorzien.
- De tafelschikking gebeurt volgens uw wensen. Wij vragen deze samen met het definitieve aantal gasten een 12-tal dagen voor het feest door te mailen op info@denast.be
- Achtergrondmuziek wordt steeds voorzien tijdens de receptie en het diner.
- Bij reservatie wordt een overeenkomst ondertekend waardoor u zich verbindt aan de daarin gestelde algemene voorwaarden.
- Bevestiging van reservatie gebeurt door betaling van de zaalhuur met vermelding van de datum van het feest en de naam.

(Feestzaal Den Ast / Vatel Events & Entertainment bv - BE69 1142 6219 5778)





FEESTZAAL DEN AST

Brouwerijstraat 23 -1910 Kampenhout

Contacteer ons vrijblijvend via
info@denast.be of 0491 87 63 24