



FEESTZAAL DEN AST  
ROUWMAALTIJDEN  
2024

Met respect en zorgvuldigheid bieden wij u deze brochure aan van Feestzaal Den Ast, uw toeverlaat op één van de moeilijkste dagen.

Het verlies van een dierbare is een diepgaande ervaring, en het is in deze tijd van rouw dat de behoefte aan een serene en zorgzame omgeving het sterkst wordt gevoeld. Bij Feestzaal Den Ast begrijpen we dit en zetten we ons in om u een plek van troost en respect te bieden.

Wij erkennen de zwaarte van deze dag en streven ernaar om u van alle praktische zorgen te ontzorgen. Ons team zet alles in het werk om de maaltijd of koffietafel in alle rust en waardigheid te laten verlopen, met een diep respect voor de rouw van elke familie.

Wij nemen de organisatorische lasten van uw schouders, zodat u en uw naasten zich volledig kunnen richten op het afscheid nemen en het eren van de herinnering aan uw dierbare.

In onze brochure vindt u informatie over hoe wij u kunnen ondersteunen bij de organisatie van de rouwmaaltijd of koffietafel. Met aandacht voor detail en een persoonlijke benadering streven wij ernaar om aan uw wensen tegemoet te komen en een waardig afscheid mogelijk te maken.

Wij zijn er voor u, bij Feestzaal Den Ast, op deze dag van diepe rouw.



In deze brochure vindt u verschillende formules dewelke we aanbieden. Uiteraard kunnen we uw wensen bespreken tijdens een persoonlijk onderhoud.

Wij hebben plaats voor rouwmaaltijden tot 250 personen.

De formules zijn inclusief zaalhuur en voorzien op minimum 30 personen. Bij minder dan 30 personen rekenen we de bediening aan €40,- / uur per personeelslid.

Alle tafels worden ingedekt met wit linnen en papieren servetten. De voorziene tijdsduur voor een koffietafel is ca.3 uur, gerekend vanaf het opgegeven aanvangsuur.

Bijkomende uren worden evenals de bijkomende dranken afzonderlijk aangerekend.

Het definitieve aantal personen dient u ons 3 dagen voor de rouwmaaltijd mee te delen. Dit aantal zal als minimum gelden voor de eindafrekening. Hierop wordt dan geen vermindering meer toegestaan.

Bij een groter aantal aanwezige personen dan vooraf doorgegeven, zullen deze extra mensen aan het normaal geldende tarief worden verrekend.

*Alle vermelde prijzen zijn inclusief btw.*



# Formule 1

Standaard koffietafel | prijs op aanvraag

---

## Aperitief

- 1 glas porto, sherry, witte wijn, kirr of fruitsap bij aankomst
- Cava als uitbreiding op bovenstaande aperitieven
- Campari orange, Martini wit/rood als uitbreiding op bovenstaande
- Receptiehapjes 3 stuks per persoon
- Ontvangst gedurende 45min met bijkomende cava en 3 receptiehapjes per persoon

## Koffietafel

- Assortiment pistolets en sandwiches
- Assortiment koffiekoeken  
chocoladekoek, boterkoek met rozijnen, crèmekoek, appelflap,...
- Beleg wordt afzonderlijk op tafel geplaatst  
kaas, gekookte ham, américain préparé, krabsla en kip curry salade
- Confituur- en botercups

## Dranken

- Koffie en thee
- Waters en frisdranken
- Witte, rode huiswijn en lichte bieren tijdens de broodjesmaaltijd
- Zware bieren  
Duvel, Tongerlo & Keizer Karel

## Aanvullingen

- Zacht gerookte zalm met uisnippers en gehakte peterselie
- Dagsoep of tomatensoep met balletjes
- Koffiekoek
- Taart rijst, appel, krieken, abrikoos, flan, ... per punt
- Luxe klein gebak javanais, miserable, bavarois, chocoladebrownie, ...
- Mini-dessert in glas tiramisu, rijstpap, chocolademousse, crème brûlée, ...
- Verse fruitsla in glas
- Groot gebak éclair, javanais, bavarois, merveilleux, ...
- Wit linnen servetten



# Formule 2

Koffietafel “Den Ast” | prijs op aanvraag

---

## Aperitief

- 1 glas porto, sherry, witte wijn, kirk of fruitsap bij aankomst
- Cava als uitbreiding op bovenstaande aperitieven
- Campari orange, Martini wit/rood als uitbreiding op bovenstaande
- Receptiehapjes 3 stuks per persoon
- Ontvangst gedurende 45min met  
bijkomende cava en 3 receptiehapjes per persoon

## Koffietafel

- Assortiment pistolets en sandwiches
- Rozijnenbrood
- Assortiment koffiekoeken  
chocoladekoek, boterkoek met rozijnen, crèmekoek, appelflap,...
- Beleg wordt afzonderlijk op tafel geplaatst  
kaas, Franse Brie, gekookte ham, américain préparé, krabsla en kip curry salade
- Confituur- en botercups
- Stuk taart op buffet

## Dranken

- Koffie en thee
- Waters en frisdranken
- Witte, rode huiswijn en lichte bieren tijdens de broodjesmaaltijd
- Zware bieren  
Duvel, Tongerlo & Keizer Karel

## Aanvullingen

- Zacht gerookte zalm met uisnippers en gehakte peterselie
- Dagsoep of tomatensoep met balletjes
- Koffiekoek
- Luxe klein gebak javanais, miserable, bavarois, chocoladebrownie, ...
- Mini-dessert in glas tiramisu, rijstpap, chocolademousse, crème brûlée, ...
- Verse fruitsla in glas
- Groot gebak éclair, javanais, bavarois, merveilleux, ...
- Wit linnen servetten



# Formule 3

Koffietafel met 5 kleine belegde broodjes | prijs op aanvraag

---

## Aperitief

- 1 glas porto, sherry, witte wijn, kirk of fruitsap bij aankomst
- Cava als uitbreiding op bovenstaande aperitieven
- Campari orange, Martini wit/rood als uitbreiding op bovenstaande
- Receptiehapjes 3 stuks per persoon
- Ontvangst gedurende 45min met bijkomende cava en 3 receptiehapjes per persoon

## Koffietafel

- Assortiment mini-koffiekoekjes
- Assortiment van 5 belegde kleine sandwiches, brioche broodjes, pistolékes,... met luxe beleg bv:  
ciabatta met pesto, tomaat en mozzarella, wit pistoléke met américain, augurk en zilveruitjes, sandwich met gerookte zalm en kruidenkaas, bruin broodje met kaas, groentjes en mayonaise, ciabatta met serranoham, tomatenpesto en rucola, ...
- Bord per tafel met 2 mini-desserten per persoon

## Dranken

- Koffie en thee
- Waters en frisdranken
- Witte, rode huiswijn en lichte bieren tijdens de broodjesmaaltijd
- Zware bieren  
Duvel, Tongerlo & Keizer Karel



## Aanvullingen

- Zacht gerookte zalm met uisnippers en gehakte peterselie
- Dagsoep of tomatensoep met balletjes
- Koffiekoek
- Taart rijst, appel, krieken, abrikoos, flan, ... per punt
- Luxe klein gebak javanais, miserable, bavarois, chocoladebrownie, ...
- Mini-dessert in glas tiramisu, rijstpap, chocolademousse, crème brûlée, ...
- Verse fruitsla in glas
- Groot gebak éclair, javanais, bavarois, merveilleux, ...
- Wit linnen servetten



# Formule 4

Rouwmaaltijd met koude schotel | prijs op aanvraag

---

## Aperitief

- 1 glas porto, sherry, witte wijn, korr of fruitsap bij aankomst
- Cava als uitbreiding op bovenstaande aperitieven
- Campari orange, Martini wit/rood als uitbreiding op bovenstaande
- Receptiehapjes 3 stuks per persoon
- Ontvangst gedurende 45min met bijkomende cava en 3 receptiehapjes per persoon

## Koffietafel

Een rijkelijk verzorgde koude schotel met een assortiment van vis (4) en vlees (4) met bv. gerookte zalm met klassieke garnituren, gebakken zalmfilet, gerookte makreel met grove peper, gerookte forel, eitje met krabsla, visterrine,... Beenham met asperge, gedroogde ham met meloen, paté in korstdeeg, salamihoortje met tafelzuur, gebakken kippenfilet,...

Altijd aangevuld met rauwkost, aardappelsalade, koude sausjes, kleine broodjes en boter.

Een vegetarische koude schotel is op expliciete vraag mogelijk.





**Nagerecht** gelieve 1 nagerecht uit te kiezen uit onderstaande

- Mousse van Belgische chocolade met slagroom
- Tiramisu "Speculaas" OF "Klassiek"
- Tarte Tatin met vanillesaus en ijs
- Crème Brulée
- Bretoens appeltaartje met een spiegel van Engelse room en amandelijs
- "Dame Blanche"
- Vanille-pannacotta met coulis van rode vruchten en rood fruit

### **Dranken**

- Koffie en thee met zoetigheden
- Waters en frisdranken
- Witte, rode huiswijn en lichte bieren tijdens de maaltijd
- Zwarte bieren  
Duvel, Tongerlo & Keizer Karel

### **Aanvullingen**

- Dagsoep of tomatensoep met balletjes
- Luxe klein gebak javanais, miserable, bavarois, ...
- Wit linnen servetten

# Formule 5

Rouwmaaltijd met koud buffet | prijs op aanvraag

---

## Aperitief

Receptie van 1 uur met cava, kirr, porto, fruitsap en 3 hapjes in rondgang

## Koud Buffet

Gerookte zalm | makreel | heilbot | forel | citroen | gehakte peterselie  
gesnipperde ui

Tomaat | huisbereide kabeljauwsalade | groene kruiden | rivierkreeftjes

Gebakken scampi | ananas | paprika

Perzik | tonijnsalade | trosbes

Gestoomde zalmfilet | Noorse kruiden | dille | citroen

Gevulde eitjes

---

Beenham | groene asperges | béarnaise-dressing

Serranoham | meloen

Rundscarpaccio | rucola | Parmezaan | pijnboompitten

Ovengebakken varkensgebraad | graanmosterd | rozemarijn

Seizoenspastij | passende confits

Uitgebreid saladebuffet, koude sauzen en kleine broodjes





**Nagerecht** gelieve 1 nagerecht uit te kiezen uit onderstaande

- Mousse van Belgische chocolade met slagroom
- Tiramisu "Speculaas" OF "Klassiek"
- Tarte Tatin met vanillesaus en ijs
- Crème Brulée
- Bretoens appeltaartje met een spiegel van Engelse room en amandelijs
- "Dame Blanche"
- Vanille-pannacotta met coulis van rode vruchten en rood fruit

### **Dranken**

- Koffie en thee met zoetigheden
- Waters en frisdranken
- Witte, rode huiswijn en lichte bieren tijdens de maaltijd
- Zwarte bieren  
Duvel, Tongerlo & Keizer Karel

### **Aanvullingen**

- Dagsoep of tomatensoep met balletjes
- Wit linnen servetten

# Formule 6

Rouwmaaltijd 1 warm gerecht | prijs op aanvraag

---

## Aperitief

- 1 glas porto, sherry, witte wijn, korr of fruitsap bij aankomst
- Cava als uitbreiding op bovenstaande aperitieven
- Campari orange, Martini wit/rood als uitbreiding op bovenstaande
- Receptiehapjes 3 stuks per persoon
- Ontvangst gedurende 45min met bijkomende cava en 3 receptiehapjes per persoon

## Hoofdgerecht gelieve 1 hoofdgerecht uit te kiezen uit onderstaande

- Op 't vel gebakken zalm | witte wijnsaus "Chablis" | tuinkruiden spinaziepuree
- Heilbotfilet | kruidenkorst | fijne groenten | nantuasaus | boterzachte puree
- Kalkoengebraad | sinaasappelsaus | marktgroenten | aardappelnootjes
- Filet van hoevekip | gevogeltejus met dragon | groentenkrans | gratin
- Parelhoenfilet | Fine Champagnesaus | pot-au-feu van groenten aardappelnootjes
- Rug van speenvarken | graanmosterdsaus | verse marktgroenten | gratin
- Medaillons van varkenshaas | portosaus | seizoensgroenten aardappelwaaier
- Kalfsoester | jagersaus | seizoensgroenten | aardappelnootjes

*Andere bereidingen of aanpassingen aan dieetwensen zijn steeds bespreekbaar*

**Nagerecht** gelieve 1 nagerecht uit te kiezen uit onderstaande

- Mousse van Belgische chocolade met slagroom
- Tiramisu "Speculaas" OF "Klassiek"
- Tarte Tatin met vanillesaus en ijs
- Crème Brulée
- Bretoens appeltaartje met een spiegel van Engelse room en amandelijs
- "Dame Blanche"
- Vanille-pannacotta met coulis van rode vruchten en rood fruit

### **Dranken**

- Koffie en thee met zoetigheden
- Waters en frisdranken
- Witte, rode huiswijn en lichte bieren tijdens de maaltijd
- Zware bieren  
Duvel, Tongerlo & Keizer Karel



# Formule 7

Rouwmaaltijd Menu | prijs op aanvraag

---

## Aperitief

Ontvangst van **45min** met cava, kirr, porto en fruitsap en **2 koude hapjes** op statafels.

## Soepen

- Tomatensoep OF pompoenroomsoep | balletjes
- Preivelouté | sliertjes beenham
- Witloofsoep | spekjes
- Bloemkoolsoep "crème Dubarry" | kervelpluksels
- Kippencrèmesoep | sliertjes beenham
- Soep van mergpompoen | pesto-room

**Hoofdgerecht** gelieve 1 hoofdgerecht uit te kiezen uit onderstaande

- Op 't vel gebakken zalm | witte wijnsaus "Chablis" | tuinkruiden spinaziepuree
- Heilbotfilet | kruidenkorst | fijne groenten | nantuasaus | boterzachte puree
- Kalkoengebraad | sinaasappelsaus | marktgroenten | aardappelnootjes
- Filet van hoevekip | gevogeltejus met dragon | groentenkrans | gratin
- Parelhoenfilet | Fine Champagnesaus | pot-au-feu van groenten aardappelnootjes
- Rug van speenvarken | graanmosterdsaus | verse marktgroenten | gratin
- Medaillons van varkenshaas | portosaus | seizoensgroenten | aardappelwaaier
- Kalfsoester | jagersaus | seizoensgroenten | aardappelnootjes

*Andere bereidingen of aanpassingen aan dieetwensen zijn steeds bespreekbaar*



**Nagerecht** gelieve 1 nagerecht uit te kiezen uit onderstaande

- Mousse van Belgische chocolade met slagroom
- Tiramisu "Speculaas" OF "Klassiek"
- Tarte Tatin met vanillesaus en ijs
- Crème Brulée
- Bretoens appeltaartje met een spiegel van Engelse room en amandelijs
- "Dame Blanche"
- Vanille-pannacotta met coulis van rode vruchten en rood fruit

### **Dranken**

- Koffie en thee
- Waters en frisdranken
- Witte, rode huiswijn en lichte bieren tijdens de maaltijd
- Zware bieren  
Duvel, Tongerlo & Keizer Karel



# Formule 8

Rouwreceptie (min 50 personen) | prijs op aanvraag

---

## Dranken

De gasten worden ontvangen met een glaasje cava, kirr, porto, huis-mocktail en fruitsap. In rondgang worden deze dranken door de kelners gedurende 2 uur bijgeschonken. Op vraag aan de kelners zijn lichte bieren, huiswijn en frisdrank eveneens verkrijgbaar.

## Rondgang

Op statafels wordt er een tuintje met dipgroenten geplaatst.

In rondgang serveren de kelners 2 koude hapjes, 1 aperosoepje, 2 warme hapjes en 2 kleine belegde broodjes met luxe beleg.

Afsluiten doen we met 1 mini-dessertje per persoon in assortiment.

## Rondgang

Deze formule is hoofdzakelijk rechtstaand aan statafels met enkele krukken en met een duurtijd van 2 uur. We voorzien wel steeds een beperkt aantal zitplaatsen.

Alle geserveerde dranken na de 2 uur duurtijd en de overuren van het aanwezige personeel worden bijkomend aangerekend aan het standaardtarief.

# Op locatie

---

Alle voorgaande formules zijn eveneens mogelijk op locatie, in een feestzaal naar keuze, parochiezaal, ... Hiervoor maken we graag een voorstel op maat volgens uw wensen en in functie van het aanwezige materiaal in de zaal. Tevens dient u ook rekening te houden met het al dan niet op- en afbouwen van de zaal.

Verplaatsing en werkuren personeel = prijs op aanvraag.





## FEESTZAAL DEN AST

Brouwerijstraat 23 -1910 Kampenhout

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

