



ERVAAR SMAKEN EN
DESKUNDIGHEID!



BRENG UW EVENEMENT TOT LEVEN

Hartelijk dank voor de tijd te nemen om dit brochure te lezen, en van harte gefeliciteerd met uw aanstaande evenement. Het organiseren van een evenement kan overweldigend lijken, maar biedt ook een prachtige gelegenheid om blijvende herinneringen te creëren. We begrijpen dat deze periode zowel vreugde als een zekere druk met zich mee kan brengen. Daarom staan wij klaar om u te ondersteunen bij het realiseren van uw ideeën!

Laten we gezamenlijk ervoor zorgen dat uw feest een onvergetelijk evenement wordt dat uw verwachtingen overtreft en een blijvende indruk achterlaat in uw hart en in de harten van uw gasten!

OVER ONS

JM Wines & Events verenigt een passie voor gastronomie en wijn met de kunst van het organiseren van evenementen. Met meer dan 20 jaar ervaring in de restaurantsector delen wij onze expertise door middel van professionele, hoogwaardige service en een selectie van verfijnde gerechten en wijnen voor unieke evenementen. Elke ervaring wordt op maat gemaakt of gebaseerd op onze zorgvuldig samengestelde opties om onvergetelijke herinneringen te creëren.

"Soms kunnen enkele bubbels je helpen om uit je eigen bubbel te ontsnappen."



INFORMATIE

In deze brochure presenteren wij u een overzicht van onze formules en oplossingen, waarbij wij benadrukken dat dit geen uitputtende lijst is. Tevens kunnen wij u oplossingen op maat aanbieden.

De prijzen zijn inclusief btw en bieden u de mogelijkheid om een begrotingsraming.

Tenzij anders aangegeven, zijn de prijzen per persoon inclusief servicekosten.

Voor beheer en logistiek wordt een eenmalige vergoeding van 5% van het totaalbedrag, met een minimum van € 50,00, in rekening gebracht.

Voor alle boekingen is een aanbetaling van 30% vereist.

Wij zijn beschikbaar voor verdere informatie met betrekking tot de voorbereiding van uw offerte.



EEN OVERZICHT VAN ONZE PAKKETTEN

Concept Bar

Mobiele bars voor uw buitenevenementen en bars voor binnengebruik.

Aperitiefdranken

Een arrangement vanaf € 15,00 per persoon. Inclusief een welkomstdrankje met schuimwijn (alcoholisch of non-alcoholisch), zelfgemaakte limonade, ijsthee, frisdranken en pils, evenals bediening en bijpassende glazen.

Dranken Maaltijden

Een wijnarrangement vanaf € 20,00 per persoon, beschikbaar in drie opties: de "casual wine"-reeks, de "gourmet"-optie met verfijnde wijnen en de "prestige"-optie met prestigieuze appellatiewijnen, inclusief bediening en passend glaswerk.

Uw dranken

Wij bieden uw favoriete dranken aan.

Brunch met Bubbels

Een brunchbuffet vanaf € 55,00 per persoon, inclusief service. Het buffet omvat zowel zoete als hartige gerechten, voornamelijk bereid met lokale en ambachtelijke ingrediënten.

Menukaart voor tafelbediening

Een vast menu met tafelbediening voor alle gasten, aangevuld met onze drankenservice. Voor een gezelligere ambiance kan het menu ook worden gepresenteerd als buffet met een gevarieerde selectie smaken of als cocktailreceptie aan staantafels (Walking dinner).

Cocktailreceptie - Walking dinner

Van aperitief tot dessert, een vast menu dat kan worden gecombineerd met onze drankarrangementen. Een divers aanbod van voorgerechten, hoofdgerechten en desserts. Een oplossing om de smaakpapillen van uw gasten te verwennen met een gevarieerd assortiment.

Foodtruck / Foodstand

Een uitstekende oplossing voor elke gelegenheid, of om aan het einde van de avond de kleine honger te stillen, als aanvulling op onze drankenservice of simpelweg voor een evenement in de tuin.

Materiaal

Wij bieden tevens een uitgebreide selectie van materiaal aan. Terrastafels en -stoelen, staantafels, parasols, binnen- en buitenverlichting, en nog veel meer...

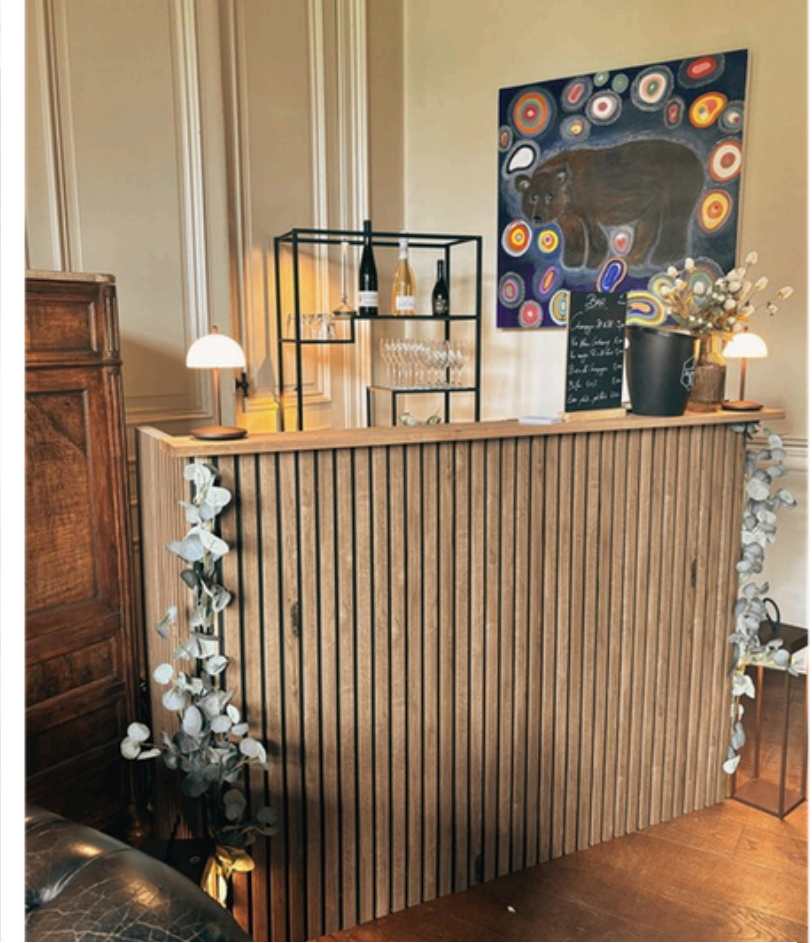
CONCEPT BAR

Eenmalige kosten van € 250,00

Elegante mobiele bars, zorgvuldig ingericht in overeenstemming met het thema van uw evenement.

- Bloemdecoraties, volledig afgestemd op uw thema, verzorgd door onze bloemist.
- Decoratieve accessoires en de benodigde verlichting.

Standaard elektrische vereisten: 230V - 16A



APERITIEFDRANKJES

vanaf €15,00* per persoon

Ideaal voor het ontvangen van uw gasten: onze vaste prijs per persoon stelt u in staat om uw budget transparant en zonder verrassingen te plannen.

- Receptiedrankjes (1,5 uur): Cava en een alcoholvrij alternatief (indien gewenst).
 - + €2,50 Crémant d'Alsace*
 - + €12,50 champagne* / Belgische sprankelende wijn*
 - + €2,00 keuze uit 2 cocktails* (in overleg)
- Zelfgemaakte limonade en ijsthee,
- frisdranken en bieren (pils)
- Bediening en geschikte glazen



DRANKEN TIJDENS DE MAALTIJDEN

vanaf €20,00* per persoon

Een zorgvuldig samengestelde selectie wijnen die perfect aansluit bij uw menu! U kunt onze selectie proeven of het aan ons overlaten om de ideale combinaties voor uw maaltijd te bepalen.

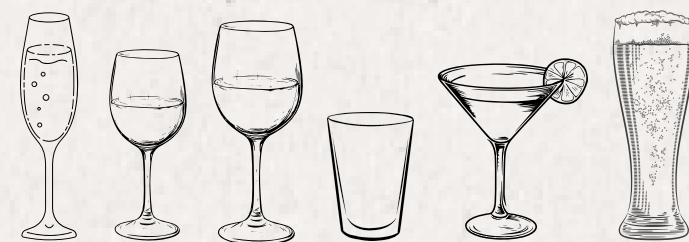
- Wijnen bij de maaltijd
- Wijnen uit onze selectie "Casual-wine formule" (*alcoholvrije alternatieven op aanvraag beschikbaar)
 - + € 8,00 premium selectie*
 - + € 17,00 prestige selectie*
- Frisdranken en pils
- Bediening en aangepaste glazen



UW EIGEN DRANKEN

*U wilt uw wijnen en/of dranken ter beschikking stellen.
Of het nu een kwestie van persoonlijke voorkeur is of een
weloverwogen keuze, hier is een oplossing die perfect bij u aansluit;*

- Volledig event - 6,00 €/personne
- Receptie - 3,00 €/ personne
- Maaltijd - 3,00 €/personne
- Avond - 3,50 €/ personne



Servicekosten: €40 per uur per serveerder

(€60 vanaf het 12e aaneengeschakelde uur werk)

*Het aantal bedieningspersoneel wordt in overleg vastgesteld. Voor
een optimale service adviseren wij één ober per 20 tot 25 gasten.*

*Ons voorstel omvat het beheren van de flessen, het plaatsen van glazen, het
afvoeren van flessen die al dan niet geretourneerd kunnen worden (indien
gewenst), koeling indien nodig, enzovoort. Neem contact met ons op voor meer
informatie of een op maat gemaakte offerte!*



COCKTAIL

Op aanvraag

Onze cocktails zijn ambachtelijk bereid en worden op aanvraag gemaakt. Geef aan hoeveel cocktails u aan uw gasten wilt serveren.

- Onze selectie;
 - Gin & Tonic, Mojito, Spritz, Hugo Spritz, Sex on the Beach, Dark & Stormy,
- Op maat gemaakt
 - Jouw favoriete cocktails.
- Mixoloog / Bartender (Prijs op aanvraag)

Servicekosten: €40 per uur per ober (minimaal 3 uur)

Het aantal wordt in overleg vastgesteld. Voor een optimale service adviseren wij één serveerder per 20 tot 25 gasten.



BRUNCH MET BUBBELS

vanaf €55,00 per persoon

Brunchbuffet met schuimwijn. Een verfijnd assortiment van zoete en hartige gerechten, bereid met ambachtelijke en lokale producten. Gebak en brood, fijne vleeswaren en kazen, verse fruitsalade, roerei met spek, huisgemaakte granola met yoghurt, koffie, thee, frisdranken en nog veel meer...

- Cava en een alcoholvrij alternatief (indien gewenst).
 - + €2,50 crémant + €12,50 champagne / Belgische schuimwijn
- Brunchbuffet,
- huisgemaakte limonade en ijsthee,
- water en frisdranken,
- versgeperst fruitsap,
- koffie en thee,
- bediening en servies inbegrepen



MENU AAN TAFEL

indicatieve prijs per persoon

De aangegeven prijzen geven een indicatie voor een tarief per persoon

Bediening en servies zijn inbegrepen.

Kookarrangement vanaf € 150,00.

Marktmenu - vanaf € 49,00*

- Diverse hapjes en snacks om te delen (zittend aan tafel of staand).
- Driegangenmenu: Voorgerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht (geserveerd aan tafel).

Elegant menu - vanaf €69,00*

- Diverse hapjes (4 stuks / 6 stuks +€4,50)
- 3-gangenmenu: voorgerecht-hoofdgerecht-dessert (4 stuks)
 - Optie dessertbuffet met mini-variaties +€ 2,00

Buffetmenu - vanaf €76,00*

- Diverse hapjes (4 stuks) en charcuterieplanken.
- Buffet met een assortiment aan warme en koude opties, voorgerecht en hoofdgerecht.
- Dessert bestaande uit mini-verrines, 5 soorten per persoon.

Kindermenu - vanaf €24,00



COCKTAILDINER

indicatieve prijs per persoon

De onderstaande prijzen zijn schattingen per persoon.

**Inclusief bediening en servies.*

Cateringarrangement vanaf € 150,00.

Cocktaildinermenu - vanaf € 65,00.

- Menu in viergangen
 - Sharing food, hartige hapjes
 - Assortiment van minivoorgerechtjes
 - Verschillende hoofdgerechtjes
 - Nagerechten: een assortiment van drie stuks per persoon
- Vaatwerk inbegrepen



FOODTRUCK / FOODSTAND

Prijs op verzoek

Een uitstekende oplossing voor elke gelegenheid, of om aan het einde van de avond de kleine honger te stillen, als aanvulling op onze drankenservice of simpelweg voor een evenement in de tuin.

Onze oplossingen voor foodtrucks en foodstands

• De klassiekers

- Sappige hamburgers met ambachtelijke broodjes en lokaal vlees, of een alternatief in een langwerpig broodje met pulled pork (rundvlees, varkensvlees, enzovoort). Mini-grills met gegrild vlees / vis, fingerfood en nog veel meer... wij stemmen ons aanbod af op uw wensen.

• Onze specialiteiten

- Smørbrød, van Deense oorsprong, is een sneetje brood dat rijkelijk belegd is naar keuze: vlees, gepaneerde vis, garnalen... allemaal geserveerd met verschillende kruiden en sauzen.





Onze sfeer







Onze culinaire sfeer



Onze culinaire
Dessert by l'Atelier de Nicolas

MATERIAAL

Diverse materiaal voor uw evenement is beschikbaar voor verhuur.

Bars

Hoge tafels en tafellakens

Houten terrasstoelen

Houten terrastafels voor twee of vier personen

Luidsprekers en microfoon

Houten kist

Eclairage



ANDERE OPTIES



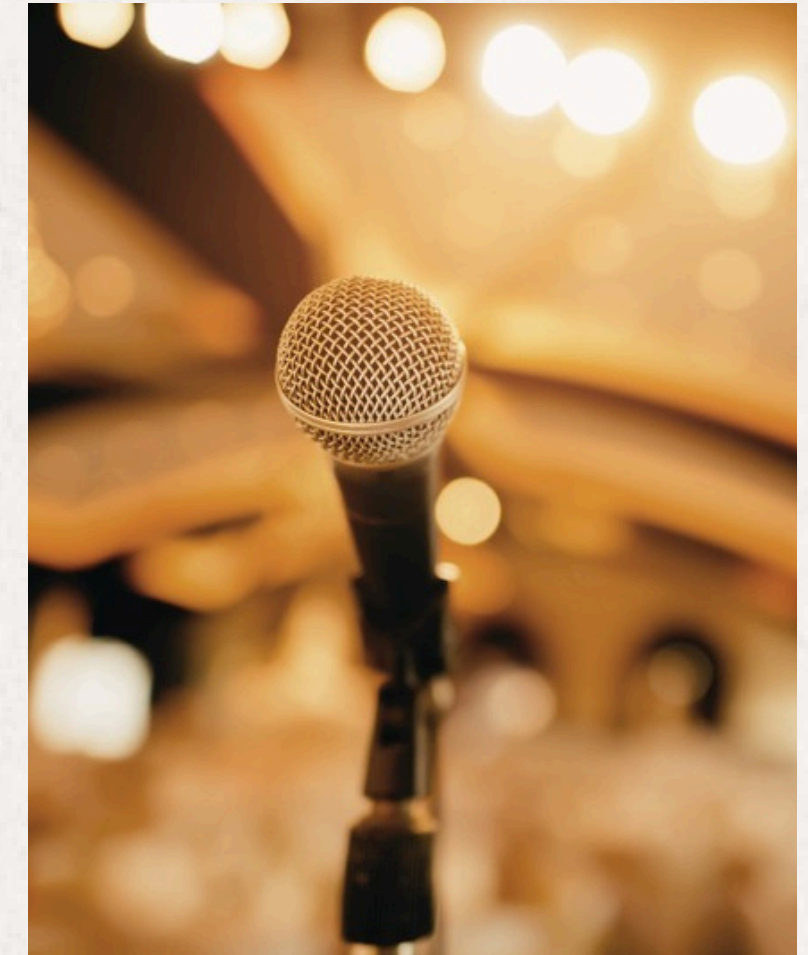
Volledige of gedeeltelijke coördinatie van uw evenement (zaalindeling, organisatie en aansturing van andere, enzovoort).



Ober(s) om u te bedienen, zoals op restaurant.



Meubilaire uitrusting, bloemdecoratie (terrastafels en -stoelen, verlichting, tenten parasols, spantent, ligstoelen, hoge tafels,...)



Muzikale ambiance (luidsprekers en microfoon), DJ,...



NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR EEN OP MAAT
GEMAAKTE OFFERTE.

Site

www.jm-winesandevents.be

E-mail

info@jm-winesandevents.be

Telefoon

+32 488 33 66 43



BE0787224086

156 Rue du Bois - 7866 Bois-de-Lessines