

# HET LOZENHOF

RESTAURANT

BRASSERIE

FEESTZAAL

Feestbrochure 2026



OOSTMALSESTEENWEG 91 RIJKEVORSEL 2310 T +32 (03) 314 79 60 INFO@LOZENHOF.BE

[WWW.LOZENHOF.BE](http://WWW.LOZENHOF.BE)

[WWW.FACEBOOK.COM/LOZENHOF](https://WWW.FACEBOOK.COM/LOZENHOF)

[WWW.INSTAGRAM.COM/LOZENHOF](https://WWW.INSTAGRAM.COM/LOZENHOF)

## Wij verzorgen al uw

- Zakendiners
- Bruiloften
- Communiefeesten
- Recepties
- Familiefeesten
- Babyborrels
- ...

Het feestzaaltje is **vanaf 19 personen**, een kleinere groep kan plaatsnemen in het Restaurant. De zaal is geschikt voor diners tot maximum 55 personen, recepties tot 100 personen.

U kan zelf uw menu samenstellen aan de hand van de gerechten in deze folder. Natuurlijk hebben wij ook aan onze allerkleinsten gedacht, ook voor hen zijn er speciale kindergerechten opgesteld. Buffetten kunnen genomen worden vanaf 20 personen en worden enkel geserveerd in de feestzaal. In onze zaal geven wij 1 rekening.

Om organisatorische redenen zijn er natuurlijk enkele voorwaarden, zodat alles vlotjes kan verlopen. U stelt één menu samen: d.w.z. voor **iedereen hetzelfde menu**. (aperitief – voorgerecht – soep – hoofdgerecht - dessert-...). U kan echter wel uit 2 verschillende voor- en hoofdgerechten kiezen indien u ons vooraf het aantal van elk gerecht kan doorgeven.

Bv. Een feest van 36 personen  
-36 x Aperitief maison  
-36 x Voorgerecht waarvan:  
    -20 Rundscarpaccio  
    -16 Sint-jacobsvruchten  
-36 x Tomatensoep met basilicumroom  
-36 x Hoofdgerecht, waarvan:  
    -21 Varkenshaasje parma, porto  
    -15 Trio van vis  
-36 x Dessertpalletje

Afwezigien dienen minstens 2 dagen op voorhand te worden afgemeld. Bij een latere afmelding zijn wij genooddaakt bepaalde kosten aan te rekenen.

De prijzen van de gerechten zijn **zonder drank** berekend. U kan eventueel een voordelige drankformule nemen. De prijs van deze drankformule wordt bij de menuprijs per persoon bijgeteld. Het voordeel hiervan is dat u vooraf de volledige prijs van het diner kent. (Uitgezonderd dranken die na de koffie worden genomen.)

**Opmerking:** Wanneer u voor de drankformule kiest wordt deze voor iedereen genomen. Dus niet 25 personen wel en 10 personen niet. Dit is om organisatorische redenen niet mogelijk. Het spreekt voor zich dat u voor de kindjes geen drankformule hoeft te nemen.

Er wordt geen huurprijs gevraagd voor onze zaal vanaf 20 volwassenen.  
Bediening is inbegrepen.  
De tafels zijn steeds stijlvol ingedekt met linnen.  
Alles netjes verzorgd op hetzelfde niveau als in het restaurant.  
(Tip: u kan altijd al eens in ons restaurant komen proeven van onze keuken)

Bij een receptie of tapas avond voorzien wij statafels en indien gewenst barkrukken.

Gelieve uw feest of diner op de dag zelf te betalen. U kan betalen met cash geld of met bancontact.  
Kredietkaarten zijn NIET gebruikelijk. **Er wordt 1 rekening voorzien.**  
Met dank voor uw begrip.

Vraag naar onze wild- en feestmenu's.

Aarzel niet ons te contacteren voor verdere inlichtingen:

Tel 03 314 79 60  
info@lozenhof.be

## **OPGELET!**

**Gelieve minstens 10 dagen voor uw feest het menu door te geven zodat wij tijdig de bestellingen kunnen plaatsen bij onze leveranciers.**

**Gelieve vooraf een afspraak te maken om uw feest persoonlijk te komen bespreken.**

**Met dank voor uw begrip.**

Het Lozenhof-team

## Aperitieven

|                                          |                 |
|------------------------------------------|-----------------|
| Cava (Spaanse Champagne)                 | € 7,00 per glas |
|                                          | €35,00 per fles |
| Cava met Limoncello                      | € 7,50 per glas |
| Kirr Royal                               | € 7,50 per glas |
| Champagne Moët & Chandon Impérial - Brut | €18,00 per glas |
|                                          | €85,00 per fles |
| Fruitsap                                 | € 2,50 per glas |
|                                          | €12,00 per fles |

## Wijn

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Huiswijn (wit-rood-rosé)   | € 21,50 per fles |
| Vraag naar onze wijnkaart. |                  |

## Water

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Chaudfontaine Plat –Bruit | € 8,00 per fles |
|---------------------------|-----------------|

## Warme dranken

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Tas Koffie of thee | € 2,60 per kop |
|--------------------|----------------|

## Drank formule

|                                                                        |              |
|------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1 Glas cava                                                            |              |
| ½ fles wijn per persoon                                                |              |
| Frisdrank en pils tijdens het diner tot aan de koffie                  | € 23,00 p.p. |
| Koffie of thee op het einde van het diner. Er wordt 2 maal rondgegaan. |              |

Opgelet! Extra aperitief en wijn wordt in rekening gebracht.

## Voorgerechten

### Koud

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| Italiaanse ham I mozzarella I zongedroogde tomaten I pesto    | €16,00 |
| Rundscarpaccio I rucola I pecorino                            | €16,00 |
| Vitello Tonnato (traag gegaard kalfsvlees met tonijndressing) | €18,00 |
| Cocktail van rivierkreeft I whiskeysausje I ijsbergsla        | €18,00 |
| Gemarineerde zalm I wasabi                                    | €19,00 |
| Tartaar tonijn I rucola I zuiderse dressing                   | €18,00 |

### Warm

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| Trio van kroketjes (kaas I garnaal I ham)       | €16,00 |
| Black Tiger scampi's I zachte curry I pink lady | €17,00 |
| Black Tiger scampi's I tomatenlookroom          | €17,00 |
| Sint-jacobsvruchten I spinazie I preisausje     | €19,00 |

## Soepen

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Dagsoep                   | € 8,50 |
| Tomatensoep met balletjes | € 9,00 |
| Tomatensoep Basilicumroom | € 9,00 |
| Vissoep                   | €11,00 |

Er wordt 2 maal met de soep rondgegaan.

## Sorbets

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| Sorbet van limoen, passievrucht, groene appel,...             | € 4,50 |
| Sorbet van peer besprenkeld met Poire Williams                | € 5,00 |
| Sorbet van cassis besprenkeld met crème de cassis likeur      | € 5,00 |
| Sorbet van citroen besprenkeld met Wortegemse citroen jenever | € 5,00 |

## Hoofdgerechten

### Vlees

|                                                                           |         |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|
| Parelhoen I druifjes I witloof I cognac                                   | € 27,00 |
| Kipfilet I gandajasje I slaatje I preiroom                                | € 22,00 |
| Varkenshaasje I parmaham I seizoensgroentjes I sausje van oude porto      | € 24,00 |
| Kalfsoester Zingara (Marsala I ham I champignons) I seizoensgroentjes     | € 28,00 |
| Belgische rundsfilet met saus naar keuze (peper I champignon I bearnaise) | € 35,00 |
| Belgische rundsfilet Rossini (foie gras I rode wijnsaus)                  | € 38,00 |

Gerechten zijn steeds vergezeld van verse frietjes en/of kroketjes en/of puree

### Vis

|                                                                 |               |
|-----------------------------------------------------------------|---------------|
| Victoriabaars I zuiderse groentjes I rucola I rode pesto        | € 23,00       |
| Kabeljauw in hamjasje I wortelen I kalfsjus                     | € 26,00       |
| Trio van vis (zalm I kabeljauw I tong) I spinazie I tuinkruiden | € 26,00       |
| Op vel gebakken zalm I ratatouille I pecorino                   | € 26,00       |
| Tongfilets I Normandische wijze                                 | dagprijs      |
| Seizoensgerechten (asperges I Zeeuwse mosselen)                 | seizoensprijs |

Gerechten zijn steeds vergezeld van verse frietjes en/of kroketjes en/of puree

## Desserten

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Dame Blanche                     | € 7,00        |
| Vanille-ijs met aardbeien        | seizoensprijs |
| Coupe vers fruit                 | € 9,50        |
| Tiramisu I speculoos             | € 9,00        |
| Palletje huisbereide lekkernijen | € 12,00       |
| Dessertbuffet                    | € 10,00       |
| Biscuittaart                     | € 10,00       |

## Kindergerechten

### Voorgerechten

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Dagsoep                   | € 7,00 |
| Tomatensoep met balletjes | € 7,50 |
| Kaaskroket                | € 9,00 |

### Hoofdgerechten

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Hamburger met sla en frietjes  | € 8,00 |
| Curryworst met sla en frietjes | € 8,00 |
| Fishsticks met frietjes        | € 9,00 |

### Desserten

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Chocolademousse | € 8,00 |
| Kinderijsje     | € 5,00 |

# Buffet

## Koud buffet

Gerookte vis: zalm | heilbot | forel  
Garnaalcocktail  
Visterrine  
Verse oven gegaarde zalm (koud)  
Asperges met gegrilde beenham  
Italiaanse ham met meloen  
Caesar salade kip  
Paté met chutneys  
Gegarneerde eieren  
Aardappelsalade  
Pastasalade  
Koude groenten  
4 soorten sauzen  
Verschillende broodsoorten

€ 31,00

## Koud buffet + warme gerechten

+ Zuiders gevogelte stoofpotje  
+ Scampi's in lookroom (3 p.p.)  
+ Kabeljauw en zalm op Florentijnse wijze

€43,00

## Italiaans buffet

Rundscarpaccio  
Mozzarella  
Italiaanse ham en salami  
Lasagne  
Pasta van zalm (warm)  
Pasta van tonijn (koud)  
Pasta van ham (koud)  
Pizza  
Koude groenten  
Italiaanse broodsoorten  
Italiaanse dressings

€33,00

**Opgelet! Buffetten zijn verkrijgbaar vanaf 20 personen.**

Al onze prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen  
Onze prijzen zijn louter informatief en kunnen door ons ten allen tijden aangepast worden.



## Receptie hapjes

### Haptoastjes

Tartaar Piemonte  
Grijze garnalen  
Echte krab  
Gerookte zalm  
Brie perensiroop  
Geitenkaas, honing  
Enz...

€1,20 / stuk

### Warme hapjes

Mini hamburger en hotdog  
Partymix gefrituurd  
Miniloempia's  
Enz...

€1,20 / stuk

### Rauwkostschotels

Selder  
Bloemkoolroosjes  
Kerstomaatjes  
Worteltjes  
Radijsjes  
Cocktailsaus

Gemengd €16,00 / schotel

### Tapasschotel

Gemarineerde olijven  
Inktvisringen  
Ansjovis  
Chorizo  
Wedges  
Italiaanse ham  
Chorizo  
Lookdipsaus  
...

Gemengd €24,50 / schotel

## Tapa avond

Gedurende 3 uur serveren wij tapa's a volenté.

Tafels worden voorzien van olijven en groentenchips  
Om de 15 minuten wordt er een tapa toegevoegd.

Oude kaas | Spaanse ham | chorizo met tapenade

Mini-croque

Calamares

Mozzarellasticks

Vishapje

Wrap met tonijn

Wedges

Quiche

...

€25