



Feestarrangementen
enjoy the fun



onsruimaanbod

Traiteur Jaco, een begrip op culinair gebied, waar de kwaliteit van het product primeert.

Kwaliteit staat voor iets goeds, voor iets dat met zorg is bereid om tegemoet te komen aan de vele uiteenlopende behoeften en wensen van ons cliënteel.

Gelieve er rekening mee te houden dat de aangegeven prijzen kunnen worden aangepast naargelang het aantal personen en naargelang het seizoen.

Aarzel niet om meer inlichtingen te vragen.

Hartelijk welkom.

Dave, Ellen, Jaco, Catherine



Assortiment amuses

- Verrassingsdoosje met huisgemaakt kroketje
- Huisgemaakte bladerdeeghapjes
- Macaron Maison
- Glaasje met verse zalm, zure room, cress
- Mini-seizoenssoepje

Per persoon: €10.40

Assortiment amuses

- Kabeljauw in tempura - tartaardip
- Cannelloni van rund - hammousse - cracker
- Tartaar van tonijn - wasabicrème
- Kroepoek van inktvis, tapenade artisjok, gels
- Mini-soepje van kokos met citroengras en garnaltjes

Per persoon: €13.40

Assortiment amuses

- Oester met wodkaaroom
- Torentje van kreeft met mango en aardappel
- Getikt eitje, tartaar Limburgs goud, kwartelei, melkschuim, kruidenolie
- Ardennerrolletje met een ganzenleverpraline en huisgemaakte chutney van abrikozen
- Tartaar van tonijn, sesam, limoen en waterkersolie
- Bisque met staartjes van rivierkreeft en kruidenroom

Per persoon: €19.70



Receptie 45 minuten, aperitief inclusief

Dranken:

- Cava
- Witte wijn
- Jus d'orange

Amuses:

- Rilette - uiconfijt - cracker
- Glaasje garnaal - mango - courgette
- Mini-seizoenssoepje

Per persoon: €15.50

Receptie 1 uur, aperitief inclusief

Dranken:

- Cava
- Witte wijn
- Jus d'orange

Amuses:

- Groentechips
- Kroketje maison met dip
- Tartaar van rund - truffelmayo
- Panna cotta gerookte zalm - zeekraal
- Macaron tomaat - basilicum

Per persoon: €19.90

RECEPTIE



Amuses per stuk

- Huisgemaakte bladerdeeghapjes
- Hartige poffer met hamcrème en gefruite uitjes
- Scampi escabèche
- Mini-seizoenssoepje
- Open mini-sandwich met divers beleg
- Wrap - gerookte zalm - kruidenkaas - cherrytomaatje

€1.80

- Kroketje maison met dip
- Glaasje verse zalm, zure room, cress
- Glaasje Parma - meloen
- Cannelloni van rund - hammousse - cracker
- Tartaar van tonijn - wasabicrème
- Kroepoek van inktvis - tapenade artisjok - gels
- Mini-soepje van kokos - citroengras - garnaaftjes
- Hartige macaron; tomaat - basilicum / zalm - argenteuil / geitenkaas - tijm
- Junior Cesar Salad

€2.50

Assortiment amuses

- Ganzenleverpraline - chutney van abrikozen
- Oester met wodkaaroom
- Torentje kreeft - mango - appel
- Tartaar Limburgs goud, kwartelei, melkschuim, kruidenolie
- Bisque met staartjes van rivierkreeft en kruidenroom

€3.60





Barbecue 1

Bij dit voorstel worden alle warme grillgerechten au bain-marie gepresenteerd.

Vleesgerechten:

Gemarineerde kipsaté - Gemarineerde hamburgers

Provençaalse varkensrib - Brochettes van varkensfilet

Witte kruidenworst

Visgerechten:

Scampi's in de pan

Salades:

Aardappelsalade - Komkommerschijfjes

Geraspte wortelen

Tomaat met mozzarella en oregano

Pastasalade met hamblokjes, tomaat, komkommer, mayo

Bladsla met vinaigrette

Verse meloen of ananas

3 koude sausjes

Assortiment brood

Per persoon: €22,70

Barbecue 2

Bij dit voorstel worden alle vlees- en visbereidingen à la minute gegrild en kunnen de gasten alles afhalen bij de barbecue.

Vleesgerechten:

Kipspiesje met ui en paprika - Witte kruidenworst

Lamssteak met tijm gemarineerd - Biefstukjes met rozemarijn - Speklappen

Visgerechten:

Papillot van witvis met kervel en waterkers - Scampi's in de pan - Gegrilde "green Shell" mossel met bieslookvinaigrette

Salades:

Huzarensalade - Komkommersalade met yoghurt

Salade witte kool-wortel - Sperzieboontjes met fijne ui

Tomaat met mozzarella en oregano - Pastasalade met

vlees - Pastasalade pesto en pijnboompitjes - Couscous

met munt, kervel en bieslook - Bladsla met vinaigrette -

Verse meloen

Warme bijgerechten:

Gepofte tomaatjes met kruidenboter

Wok van asperges en champignons

Gegrilde aardappelwedges met oregano

4 koude sausjes - 3 warme sausjes - Assortiment brood

Per persoon: €32,30

Barbecue voor fijnproevers

Ontvangst

Aperitief:

Cava - Witte wijn - Jus d'orange

Amuses:

Macaron tomaat - basilicum

Traaggegaard buikspek op spiesje

Junior Caesar Salad

Kroketje maison met dip

Mini-seizoenssoepje

Voorgerecht aan tafel geserveerd

Ceviche van zalm - ramen - kwartelei -

gepocheerde asperges - vinaigrette limoen

Af te halen aan de grill

Vleesgerechten:

Belgisch Wit-Blauw met grof zout en chimichurri

Hoevekip op hooi gegaard en gegrild

Lamskoteletjes met tijm

Spiesjes kalkoen met spek en ui



Visgerechten:

Masseltjes en vongole met peterselie-olie

Papillot van kabeljauw met venkel en witte wijn

Dorade op vel gegrild, met grof zeezout

Salades:

Gevulde hoeve-eitjes - Aardappelsalade

Komkommersalade met fijne ui

Wortel - witte koolsalade

Salade van regenboogtomaten, buratta, basilicum

Waldorfsalade; selder - walnoot - zure room - appel

Blaadsla met vinaigrette - Verse meloen of ananas

Warme bijgerechten:

Ratatouille; courgette - aubergine - tomaat

Jonge worteltjes en groene asperge gegrild

Aardappelwedges

4 koude sauzen - 3 warme sauzen

Assortiment brood

Dessert aan tafel geserveerd

Handgeklopte sabayon -

seizoensfruit - vanille-ijs

Per persoon: €61.50



KOUDE BUFFETTEN

Klassiek koud buffet

Visbereidingen:

Gepocheerde zalmfilet - Tomaten gevuld met krab en mayonaise - Gerookte zalm met dille - Buisson van scampi's
Mini-cocktail van kreeftgarnalen - Mosselschelpjes (seizoen)

Vleesbereidingen :

Meloen met gevogeltesalade - Ardennerham met meloen
Kippenpootjes - Hespensrolletjes met asperge

Bijgerechten:

Gevulde eitjes
Huzarensalade
Pastasalade met hamblokjes, tomaat, komkommer, mayo
Tomatensalade met uiringen
Komkommersalade
Wortelreepjes
Oma's salade van sperziebonen en spekjes
Bladsla met diverse vinaigrettes

Per persoon: €23.90

Sun on Your Plate (Zuiders)

Visbereidingen:

Gepocheerde zalmfilet - Tomaten gevuld met kreeftgarnaltjes - Gerookte zalm met olijfjes en fijne olijfolie - Cocktail van mosseltjes met lente-ui en dille - Scampi escabèche
Tataki van tonijn met polenta

Vleesbereidingen:

Pittige kippenpootjes
Pastrami van varken met tapenade van artisjok
Gandaham met portocoulis
Gekookte ham met asperges
Carpaccio van rund met rucola en parmezaan

Bijgerechten:

Gevulde eitjes
Aardappelsalade met kruidenmayonaise
Rijstsalade met erwtjes en paprika
Pastasalade met pesto en groene frisse kruiden
Pastasalade met chorizo
Caprese; Tomaat - mozzarella - basilicum
Spaghettini van courgette met zongedroogde tomaatjes
Bladsla met diverse vinaigrettes
Grissini, crostini en croutons
Koude sauzen - Crostini met dips
Focaccia en mini-broodjes

Per persoon : €31.10

Walking buffet voor de fijnproevers

Gezien dit buffet zodanig uitgebreid is, worden de gerechten stelselmatig gepresenteerd.

M.a.w. wanneer het ene op is, wordt het met iets nieuws bijgevuld. Het is hierbij ook zeker de bedoeling gedurende een langere periode te tafelen.

Visbereidingen:

Oester met komkommergranité

Gepocheerde Schotse zalmfilet in court-bouillon

Huisgerookte zalm mi-cuit met grof zeezout, kwarteleitjes en zeekraal

Tomaatjes gevuld met Oostendse grijze garnaaftjes

Gerookte makreelfilet met zwarte peper en zoetzure radijsjes

Crème van rode biet en gerookte forel met een dille-geleitje

Scampi escabèche

Vleesbereidingen:

Cocktail van meloen en parmaham met oude Port

Cannelloni van pastrami met gepekeld groentjes gevuld

Gerookte eendenborst met sinaasappelgelei

Ardennerrolletjes met ganzenleverboter en rode ui confijt maison

Carpaccio van rund met rucola, parmezaan en sjalotjes

Vegetarische bereidingen:

Getikt eitje met eiercreme van truffel

Panna cotta van paprika

Hummus om uit te lepelen, met toastjes

Crèmeux van lepelkaas met gelei van Granny Smith, zuurdesem krokant

Bun met salade van hoeve-eitjes

Salades:

Aardappelsalade met kruidenmayonaise

Pastasalade met vlees

Tomatensalade met uiringen en balsamicovinaigrette

Komkommersalade

Witte kool - Wortelsalade

Bladsla met diverse vinaigrettes

Grissini's, crostini's en croutons

Koude sausjes

Kruidenvinaigrette

Assortiment brood

Per persoon: €47.20



WARME BUFFETTEN

Oma's buffet

Koninginnenhapje met kipfilet, gehaktballetjes, champignons en room
Gehaktballetjes in tomatensaus
Zalmfilet met fijne groentjes

Stoverij van seizoensgroenten
Rijkelijke groene salade
Tomatensalade met vinaigrette
Witte kool-wortelsalade

Peterseliepuree
Hoevefrietjes

Per persoon: €28.40

Bourgondisch buffet

Roodbaars - witte wijnsaus - prei
Médaillons van Livar varken - champignons
Hoevekip met salie en Parma - jus

Gepofte tomaten met oregano
Gegrilde jonge worteltjes en groene asperges
Boontjes met spek
Gratin dauphinois
Aardappelkroketjes

3 salades
Broodjes

Per persoon: €34.90



Pastabuffet

Lasagne bolognaise

Penne - scampi - peterselie - saffraan - room

Spaghetti carbonara

Ravioli - champignons - truffel

Gemengde bladsla met vinaigrette

Salade van sperziebonen, Parma, gepocheerde eitjes

Salade Caprese

Focaccia en mini-broodjes

Parmezaan

Per persoon : €27.00

Diner met walking buffet

Ontvangst:

Aperitief:

Cava - Witte wijn - Jus d'orange

Amuses:

Kroketje maison met dij

Glaasje met verse zalm, zure room, cress

Mini-seizoenssoepje

Voorgerecht, aan tafel geserveerd

Canneloni van scampi - tomaat - shoronsaus - dragonolie

Bourgondisch buffet

Stoofpotje van kabeljauw, Schotse zalm en garnaltjes met fijne groenten en een vleugje Pernod

Teriyaki van eend met sinaasappel en honing

Filet van kalkoen, dun gesneden, met tuinkruiden

Gepofte tomaten met oregano

Gegrilde jonge worteltjes en groene asperges

Boontjes met spek

Gratin dauphinois - Aardappelkroketjes

Gemengde bladsla met vinaigrette

Salade van sperziebonen, Parma, gepocheerde eitjes

Dessert, aan tafel geserveerd

Mega-macaron framboos - lychee - hibiscus - chocolade

Per persoon: €64.00

DESSERTS

Traditioneel dessertbuffet

Tiramisu Classico
Limburgs gebak
Verse fruitsalade
Mini-donuts - soesjes
Vanille-ijs met diverse toppings

Per persoon: €10.90

Luxeus dessertbuffet

Citroen-méringuetaart
Chocolademousse Monte-Carlo
Verse fruitsalade
Vanille-ijs met diverse toppings
Mini-bavarois van het huis:
Chocolade, mokka, vanille,...
Soesjes, mini-eclairs, macarons

Per persoon : €15.00

Dessertparade

Chocolademousse Monte-Carlo
Assortiment Limburgs gebak
Diverse soorten bavarois in glaasjes:
Chocolade, mokka, vanille,...
Roomijs met diverse toppings
Italiaanse bokkenpootjes
Mega macaron framboos - lychee - hibiscus
! 1 warme zoete bereiding; flensjes - appelgebak - churros

Per persoon: €17.40



Desserts, per bord afgewerkt

Feesttaart/gateau met fruit en slagroom **OF**

Gateau met crème au beurre

€5.10/persoon

Ijstaart met chocoladesaus/aardbeisaus

€5.40/persoon

Warm appelgebakje met vanille-ijs, amandelkoekje en slagroom

€6.40/persoon

Waaier van verse vruchten met vanilleroomijs en handgeklopte sabayon

€7.70/persoon

Ijsparfait van limoncello

€7.90/persoon

Ananassalade met granaatappel, dragonsiroop, espuma van witte chocolade - yoghurtsorbet

€10.90/persoon

Moelleux van fondant, boerenroomijs, meringue mokka, crème patissière

€11.50/persoon

Crème brûlée - koffie/citruscrumble

€7,50/persoon

Drieluikje van zoete lekkernijen

€7,90/persoon

Dessertpallet van het huis (5 soorten)

€11.00/persoon

Mini-glaasjes zoet, per stuk

Chocolademousse Monte-Carlo

Tiramisu met speculooscrumble

Pana cotta met frambozencoulis

Vers fruit met aardbeienschuim

Luikse koffie

Bavarois van bosvruchten

Bavarois van vanille met ananas/mango

Per stuk: €2.70



Wij trachten steeds met seizoensgebonden, verse producten te werken. Zo kunnen wij tijdens de communicatieperiode bij elk menu tevens alternatieve gerechten met asperges, aardbeien, ... aanbieden. Vraag hier zeker naar!

Bij de menu's Eat & Go garanderen we een snelle service aan een leuk ingedekte eettafel. Er wordt hierbij geen gebruik gemaakt van tafelkleden en verse bloemstukjes.

Menu Eat & Go

Entrecôte met saus naar keuze - slaatje - hoevefrietjes
OF Zalmootje met witte wijnsaus - slaatje - hoevefrietjes
Aangeklede koffie

Per persoon: €23.50

Menu Eat & Go

Frisse salade - kaaskroketjes
Médailles van Livar - stroganoff
slaatje - ovenaardappel
Aangeklede koffie

Per persoon: €29.90

Verrassingsmenu

U wordt ontvangen met enkele tapas en knabbelbrood. Daarna serveren wij u een 3-gangenmenu afgestemd op het marktaanbod, naar de grillen van onze chef.

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Aangeklede koffie

OF

Soep

Hoofdgerecht

Dessert

Per persoon: vanaf €34.00



Menu 1

* Gerookte zalm - groene asperge -
ei mimosa - citroenmayo

Soepje van cherrytomaat - geklopte room -
kreeftgarnaaltjes

Livar; haasje - traaggegaard buikspek - sausje zwarte
peper - aangepaste groenten - ovenaardappel

OF

Roodbaarsfilet - sausje van witbier -
aangepaste warme groenten - aardappeloosjes

Trio van zoete lekkernijen

Per persoon:

€36.50 voor 3 gangen

€43.00 voor * 4 gangen



Menu 2

*Crème van asperges - peterselleroom - beenham

Canneloni van scampi - shoronsaus - poffomaatjes - basi-
licumolie

Supreme van Poulet Noir - graanmosterd -
aangepaste warme groenten - aardappeloosjes

OF

Kabeljauw - sausje van witbier - zeekraal
aangepaste warme groenten - aardappeloosjes

Crème brûlée - koffie/citruscrumble

Per persoon:

€41.00 voor 3 gangen

€48.50 voor * 4 gangen

Menu 3

Tartaar van tonijn - avocado - sesam - rode ui - zure room

* Bisque van Noordzee garnalen - dim-sums - lente-ui

Runds; tagliata - parmezaanschuim - truffel - gepofte tomaatjes

Gegrilde groenten - gnocchi

OF

Coquilles - vongole - saffraan - zoete paprika

- aangepaste groenten - ovenaardappel

Ananassalade - granaatappel - dragonsiroop - espuma van witte chocolade - yoghurtsorbet

Per persoon:

€46.00 voor 3 gangen

€55.50 voor * 4 gangen

Menu 4

Canadese Kreeft - kokossaus met limoenblad en pittige pepertjes -

Krokant rijstvel - beignet van soft shell krab - jasmijnrijst

* Krachtige consommé van kwartel en parelhoen - truffelolie - ravioli van ganzenlever

Kalfshaas - jus met tuinkruiden - grotchampignons

- aangepaste groenten - aardappelsoesjes

OF

Zeewolf - notencrumble met spek -

- aangepaste groenten - aardappelsoesjes

Moelleux van fondant - boerenroomijs - meringue mokka - crème patissière

Per persoon:

€54.00 voor 3 gangen

€67.00 voor * 4 gangen



Dill



Parsley



Coriander

Dranken

U kan kiezen voor een drankenarrangement. Speciale bieren en sterke dranken worden à la carte genoteerd en apart aangerekend. Dit is slechts een mogelijkheid. Alle dranken kunnen ook à la carte genoteerd worden; d.w.z. wijnen/bubbels/waters per fles, alle overige dranken per consumptie volgens de tarieven van onze kaart.

Drankarrangementen

Huiswijn; rood - wit - rosé

Jupiler

Frisdranken

Chaudfontaine

Fruitsappen

Koffie/thee

Met een duurtijd van 3 uren €19.00/persoon

Met een duurtijd van 4 uren €23.00/persoon

Met een duurtijd van 5 uren €27.00/persoon

Met een duurtijd van 6 uren €30.00/persoon

Aanvulling

+ Cava/Prosecco tijdens aperitief **+ €5.50**

+ Champagne tijdens aperitief **+ €9.90**

Cocktailbar

Buffel Gin-Tonic

Hendrickx Gin-Tonic

Apérol Spritz

Martini Royal

Per persoon: €8.00

Homemade mocktailbar

Red mocktail

(appelsap, bruiswater, grenadine)

Rose icetea

(rozenbottel, sprite)

Virgin Mojito

Per persoon: €4.50

KINDERMENU'S

Kindermenu

Bittersnacks bij het aperitief

Soep naar keuze

- * Kipnuggets, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup
- * Frikandel, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup
- ** Kipfilet, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup
- ** Gehaktballetjes in tomatensaus, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup
- ** Lasagne bolognaise

Handijsje naar keuze

Per persoon:

* **€15.00**

** **€20.00**

Losse kindergerechten

Tomatenroomsoep met balletjes **€4.70**

Kipnuggets, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup **€6.20**

Frikandel, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup **€6.20**

Kipfilet, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup **€12.50**

Gehaktballetjes in tomatensaus, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup **€9.80**

Lasagne bolognaise **€9.50**

Kinderijsje **€3.80**

Babyborrel 1:

Dranken:

Koffie / thee

Waters - Frisdranken

Pils - Witte/rode huiswijn

Lekkernijen:

Diverse soorten Limburgse vlaai

Harde en zachte broodjes met divers beleg:

Kaas, hesp, fijnkost, zalmzalade, vleessalade

Duurtijd 3 uren - €18.90 per volwassene

Aanvulling:

4 warme hapjes

à **€5.20** per persoon:

Bladerdeegjes met diverse vullingen

Tondino van gerookte zalm en kruidenkaas

Bittermix

Mini-soepje van het seizoen



Babyborrel 2

Dranken:

Koffie / thee

Waters - Frisdranken

Pils - Witte/rode huiswijn - Kirr

Afhaalbuffet met zoete lekkernijen

Assortiment Limburgse vlaaien;

Appel, rijst, abrikoos, kers, pudding, smurfen, brésilienne, ...

Huisgemaakte bavarois; Speculaas, vanille, kokos, ...

Mini-glaasjes gevuld met chocolademousse Monte-Carlo

Mini-glaasjes gevuld met crème suisse en rode vruchten

Traditionele tiramisu - Slagroomsoesjes

Mini-éclairs - Mini-donuts

Verse fruitsla - Crumble met appel en peer

Flensjes met siroop, suiker, chocoladesaus, ...

Tapasborden (1 bord/10 personen)

pittige kaasblokjes - radijsjes - selderstokjes - zoutkoekjes -

olijfjes - zongedroogde tomaatjes -

pappedew gevuld met kaas

Duurtijd 3 uren - €21.90 per persoon

Babyborrel 3

Dranken:

Koffie / thee

Waters - Frisdranken

Pils - Witte/rode huiswijn - Kirr

Lekkernijen, naar believen af te halen:

Zoete bereidingen:

Assortiment Limburgse vlaaien:

Appelvlaai - Rijstvlaai - Abrikozenvlaai

Puddingvlaai - Kersenvlaai - ...

Slagroomsoesjes - Mini-éclairs

Mini-donuts - Macarons

Pannenkoekjes met

Suiker - Stroop - Confituur

Hartige bereidingen:

Mini-sandwiches met divers beleg; kaas - hesp - salami

Tramezzini

Volkoren met kip-kap en graanmosterd

Witbrood met gerookte zalm en kruidenkaas

Wraps met carpaccio van het huis en garnituurtjes

Tomatenroomsoep met balletjes

Duurtijd 3 uren - €28.70 per persoon



Babyborrel 4

Dranken:

Prosecco Brut & Rosé

Geselecteerde witte / rode wijn

Pils - Spa rood / Spa blauw - Frisdranken - Koffie / thee

Belegde broodjes:

1/2 sandwiches belegd met:

jonge kaas - gekookte hesp - pastei van het huis

gerookte zalm - gerookte forel

Koude hapjes:

Mousje van gerookte vissoorten

Mini-cocktail van zeevruchten met kruidenmayonaise

Nieuwe Hollandse met een slaatje van rode ui en appel

Gekarameliseerd kerstomaatje met schuim

van parmezaan

Vitello Tonato, kalfs met tonijnmayonaise

Warme hapjes:

Bladerdeegjes met diverse vullingen

Tondino van Gandaham en kruidenpesto

Hoevenoedels met spekjes

Huisgemaakte visfrito's

Mosseltjes met currysaus en Pernot

Assortiment tapas:

Crostini met diverse tapenades

Zongedroogde tomaatjes

Koningsolijven

Gegrilde courgettes en aubergines

Buffetje met zelfbediening:

Koffie/thee

Chocolademousse Monte-Carlo

Traditionele tiramisu

Huisgemaakte bavarois met diverse aroma's

Poffertjes met poedersuiker

Crumble van ananas, appeltjes en peren

Duurtijd 3 uren - €42.00 per persoon,

AANVULLINGEN BIJ ALLE BABYBORRELS

Hartige hap à €3.00 per persoon

Tuutje frietjes met stoofvleessaus en mayonaise OF

Hotdogs met knackworst, zuurkool en mosterd OF

Burger met gedroogde uitjes, ketchup en mayonaise OF

Cup gevuld met pasta bolognaise en parmezaanschilders

Feesttaart

Trendy €4.40 per persoon

d.w.z. een babytaart met slagroom of crème au beurre afgewerkt met fruit, volgens het klassieke etage-ontwerp van onze bakker.

Exclusief €5.80 per persoon

d.w.z. een babytaart volledig naar eigen smaak samen te stellen. In overleg met onze bakker kan ook het ontwerp verschillende vormen aannemen.

Snoepjesbuffet voor de kinderen à €3.50 per kind

Wij bieden een ruim assortiment aan snoepgoed aan. Er wordt een ware "kids" hoek gecreëerd waar de kinderen zich kunnen bedienen en hun snoepjes in leuke kartonnen doosjes kunnen verzamelen.

BABYBORRELS

De prijzen voor babyborrels zijn opgemaakt op basis van ten minste 100 personen.

Na de aangegeven duurtijd, worden alle dranken à la carte genoteerd en apart in rekening gebracht.

Voor de kinderen wordt er doorgaans een speciaal tarief afgesproken, afhankelijk van de keuze die u zal maken.

Prijzen inclusief bediening en gebruik zaal.

Animatie

Springkasteel €140.00

Clown met ballonshow

OF grime 90min. €180.00

Ballonpakket baby-thema €140.00

Decoratiepakket baby-thema:

de gehele zaal wordt ondergedompeld in de themakleuren van uw keuze €250.00



Activiteiten 2020



New Years Brunch	12 januari
Valentine's Lobster Treat	14 -16 februari
Paasbrunch	12 & 13 april
Moederdag Scharrelontbijt	10 mei
Vaderdag Scharrelontbijt	14 juni
Holiday kick-Off BBQ	juli
Wildfestijn	17 & 18 oktober
Proeverij	12 & 13 december
Kerstdiner	25 & 26 december
Sylvesterparty	31 december

Bessemerstraat 2
3620 Lanaken (B)
t. 089-717 326

info@traiteurjaco.be
www.traiteurjaco.be



Neerharenweg 14 • 3620 Lanaken (B)
t. 089-717 326

www.traiteurjaco.be



Welcome