



Bremberg Centrum - Bremberg 1 - 3053 Haasrode  
Tel. 016 40 19 96 – Fax 016 40 34 22  
[receptie@bremberg.be](mailto:receptie@bremberg.be) - [www.hotelbremberg.be](http://www.hotelbremberg.be)

---

Geachte mevrouw,  
Geachte heer,

Bremberg-centrum telt 28 stijlvolle 3 sterren hotelkamers  
en verscheidene conferentie- en banketzalen.

Uitermate geschikt voor conferenties, seminaries, de opleiding van uw  
medewerkers, voor grote en kleine banketten, teambuildings, personeelsfeesten,  
chill-outs, huwelijksfeesten, barbecues, communiefeesten, ...

Gelegen in een oase van rust, en toch amper een paar kilometer verwijderd van  
Leuven-centrum.

Deze map bevat een aantal voorstellen die wij vast in ons assortiment hebben,  
uiteraard maken wij ook offertes op maat. Hiervoor nodigen wij U graag uit om  
contact op te nemen met een van onze medewerkers. Ons dynamisch team staat  
steeds voor u klaar, om samen de meest optimale formule voor Uw evenement te  
zoeken!

Met vriendelijke groeten,

Het Bremberg-team

***Bremberg-centrum "Vergaderen op eenzame hoogte"***

Deze prijslijst is geldig vanaf 1 januari 2010 en vervangt alle vorige.

## Kamerprijzen

- Single kamer € 99 inclusief ontbijtbuffet
- Twin kamer € 115 inclusief ontbijtbuffet

Al onze kamers zijn uitgerust met flat screen, telefoon en twee eenpersoonsbedden. Aparte badkamer met ligbad/douche en toilet. In het hotel heeft U de keuze tussen een GRATIS Wireless LAN verbinding of via ADSL kabel.



## Zalen

<b>Vergaderzalen</b>		<b>School</b>	<b>Theater</b>	<b>U-vorm</b>	<b>Vierkant</b>	<b>Banket</b>	<b>ADSL</b>	<b>WLAN</b>
<b>Hoofdgebouw</b>	<b>m<sup>2</sup></b>	<b>Aantal zitplaatsen</b>						
Brabo - H1	225	140	240	60	72	130	J	J
Brabo - H1 A	131	75	100	40	48	80	J	J
Brabo - H1 B	91	50	70	30	40	60	J	J
Cardijn - H2	47	20	20	16	20	20	J	J
t Serclaes- H4	24	****	****	****	10	****	J	J
Dis van Breendam	49	20	20	16	20	****	N	J
Meerdael	30	20	20	16	20	****	N	J
Breughel	204	****	****	****	****	180	N	J
Artevelde	77	****	****	****	****	55	J	J
<b>Paviljoen</b>								
Ambiorix - P1	64	30	60	20	20	****	N	J
Damiaan - P2	84	42	60	24	26	****	N	J
Daens - P3	28	****	****	****	16	****	N	J
Moemedel - P4	28	****	****	****	12	****	N	J

Er is rechtstreeks buitenlicht in bijna alle zalen.

De zalen worden steeds aangepast aan het aantal deelnemers.

Indien U toch een grotere zaal wenst voor een kleinere groep zal er steeds een supplement worden aangerekend.

Indien U meerdere zalen wenst voor dezelfde groep wordt er een supplement van  
170 € ( halve dag ) of 230 € ( ganse dag )  
aangerekend per subzaal.

Prijzen en technische ondersteuning voor audiovisueel materiaal is verkrijgbaar op aanvraag.

## **Arrangementen**

### **Standaard arrangement**

- Ontvangst met koffie, thee, fruitsap
  - Water in de vergaderzaal
- Gebruik van een vergaderzaal, pen en notablok op tafel, scherm en flipchart met stiften
- Doorlopend buffet met koffie, thee, fruitsap en koekjes

( subzalen en lunch of diner zijn niet in het pakket inbegrepen)

#### *Prijs per persoon*

*23.50 € pp. halve dag.  
26.50 € pp. volledige dag.*

---

### **Business arrangement**

- Ontvangst met koffie, thee, fruitsap en koffiekoekjes
  - Water in de vergaderzaal
- Gebruik van een vergaderzaal, pen en notablok op tafel, scherm en flipchart met stiften
- Doorlopend buffet met koffie, thee, fruitsap en koekjes
- Businesslunch ( 2 gangen ) met plat en bruis water op tafel

( subzalen zijn niet in het pakket inbegrepen)

#### *Prijs per persoon*

*46.50 € pp. halve dag.  
49.50 € pp. volledige dag.*

---

### **Bremberg arrangement**

- Ontvangst met koffie, thee, fruitsap en koffiekoekjes
  - Water in de vergaderzaal
  - Gebruik van een vergaderzaal, pen en notablok op tafel, scherm en flipchart met stiften
  - Doorlopend buffet met koffie, thee, fruitsap en koekjes
- Tijdens de middag een broodjeslunch met plat en bruis water op tafel
  - Een drie gangen menu als diner, bruis en plat water op tafel.

( subzalen zijn niet in het pakket inbegrepen)

#### *Prijs per persoon*

*78.50 € pp enkel namiddag sessie.*

*81.50 € pp volledige dag*

---

### **Residentieel arrangement**

- Ontvangst met koffie, thee, fruitsap en koffiekoekjes
  - Water in de vergaderzaal
  - Gebruik van een vergaderzaal, pen en notablok op tafel, scherm en flipchart met stiften
  - Doorlopend buffet met koffie, thee, fruitsap en koekjes
- Tijdens de middag een broodjeslunch met plat en bruis water op tafel
  - Een drie gangen menu als diner, bruis en plat water op tafel.
    - Een overnachting met ontbijt buffet

( subzalen zijn niet in het pakket inbegrepen)

#### *Prijs per persoon*

*156.50 € pp. in een single kamer*

*124.00 € pp. in een dubbel kamer*

---

## **Maaltijd formules**

*( Al deze formules worden geserveerd met gratis plat en bruisend water op tafel )*

### **Broodjeslunch**

Een gevarieerd broodjesbuffet met seizoensgebonden soep, assortiment ovenverse broodjes, waaier van Belgische vleeswaren en kaas. Diverse salades, rauwkost en sausjes

*€ 25,50 per persoon*

### **Broodjeslunch met aanvulling**

Een gevarieerd broodjesbuffet met seizoensgebonden soep, assortiment ovenverse broodjes, waaier van Belgische vleeswaren en kaas. Diverse salades, rauwkost en sausjes.  
Aangevuld met een warm gerecht in buffetvorm

*€ 36,50 per persoon*

### **Businessmenu ( lunch of diner )**

Dit bestaat uit een voorgerecht en hoofdgerecht van de dag  
OF hoofdgerecht en dessert van de dag.

*€ 25,50 per persoon*

### **Driegangenmenu ( lunch of diner )**

Gelieve een keuze te maken uit onderstaande gerechten. Let wel, om een vlotte bediening te garanderen aanvaarden wij maar één enkel menu voor de ganse groep. Uiteraard kunnen wij wel rekening houden met vegetariërs of speciale diëten.

*€ 36,50 per persoon*

### VOORGERECHTEN

- Salade van St. Jacobs vruchten met mangodressing, truffelolie en droog gebakken spek
- Rundercarpaccio met schilfers Parmezaan en ruccola
- Met zongedroogde tomaten gevulde kippenfilet met taboulé en bieslookdressing
- Warme kabeljauwbeignets met een coulis van paprika
- Kalfszwezeriken met gekarameliseerde appelschijfjes in porto-honig sausje
- Koude tartarefantasia van rauwe zalm met mierikswortelsausje

### HOOFDGERECHTEN

- Gebakken eendenfilet met zuiderse ratatouille en torentje van aardappel en sjalot
- Filet pure “ Bremberg “
- Lamskroontje met groentenkrans en aardappelgratin
- Varkenshaasje in mosterd peterseliekorstje met roerbakgroentjes
- Kabeljauw met witte wijnsaus, grijze garnalen en bieslookpuree
- Gegrilde zalm met verse béarnaise en notensalade

### NAGERECHTEN

- Luchtige sabayon geparfumeerd met Amaretto di Sarrono en vanilleijs
- Moelleux van chocolade met caramelmascarpone
- Bladerdeegcompositie met franbozenmousse en fruitige coulis
- Ijscoupe volgens het seizoen

## Keuze uit onze buffetten

( dranken niet inbegrepen )  
( Plat en bruisend water gratis op tafel )

### **Buffet "HAASRODE" ( koud )**

*€ 39.00 per persoon*

<u>Visgerechten:</u>	Assortiment gerookte vis, tomaat grijze garnalen, Salade Niçoise, gepekeld haring. Mousse van gerookte makreel
<u>Vleesgerechten:</u>	Assortiment van ambachtelijke charcuterie's. Kalfsgebraad " tonnato " met rucola, Gerookte ham, carpaccio van rundsvlees met Parmesaanse kaas. Hoevepaté met z'n garnituur.
<u>Soep:</u>	Soep van de Chef volgens het seizoen
<u>Rauwkost:</u>	Buffet van huisgemaakte salades en seizoensgebonden assortiment rauwkost, sauzen en vinaigrette, brood en boter
<u>Nagerechten:</u>	Assortiment van zoete lekkernijen, vers fruit, kaasschotel

### **Buffet "VAALBEEK" ( koud en warm )**

*€ 46.50 per persoon*

Dit buffet omvat heel het buffet Haasrode met aanvulling van 2 warme gerechten uit onderstaande lijst.

<u>Warme visgerechten:</u>	Bouillabaise, Noordzeestooftje met romige puree, Paëlla, Kabeljauwhaasje uit grootmoeders tijd, Mootjes van zeeduivel met een "Homardine" vergezeld van een seizoensgarnituur, Opgevulde zalmfilet met gegratineerde groenten, sausje van verse kruiden
<u>Warme vleesgerechten:</u>	Vlaamse stooftkarbonade, Gevogeltehaasjes in champignonsaus, Stooftje van lamsvlees, Kalfsblanket, Stooftje van konijn in geuze met vijgenconfituur, speculoos en bospaddestoelen. Videe van parelhoen. Varkensgebraad " blackwell "

## **Drankenformules**

*Deze formules zijn enkel geldig tijdens de duur van de maaltijd en niet geldig voor recepties.*

### **Formule “ Comfort “**

2 glazen wijn of frisdrank  
koffie en thee

4.50 € per persoon

### **Formule “ Bremberg “**

Een glas schuimwijn  
Wijnen en frisdranken à volonté  
Koffie en thee

12.50 € per persoon / 2 u.

### **Formule “ de Luxe “**

Een aperitief naar keuze  
Wijnen en frisdranken à volonté  
Koffie en thee  
Afzakkertje

19.50 € per persoon / 2.5 u.

## **Dranken in nacalculatie**

U kan ook opteren om geen drankenformule te nemen maar nacalculatie. D.w.z. dat U enkel die dranken gaat betalen aan barprijs, dewelke U genuttigd heeft. Bv : voor huiswijnen betaalt U dan 16 € per fles, de klassieke frisdranken 1.70 € per stuk, pilsbieren 1.90 € per glas.

### **Personeelsevenementen, team- buildings , ...**

Het Bremberg-centrum leent zich perfect tot de organisatie van al uw personeelsevenementen.

Bremberg-centrum is gelegen in een uniek bebost domein van 7,5 ha, aan de rand van het Meerdaalwoud (1.400 ha) met een uniek zicht op het valleilandschap van de Moemedel.

Alles wordt op maat uitgewerkt door gespecialiseerde Event-bureaus.

Wij kunnen u de volgende Event-bureaus voorstellen:

<b><u>Bedrijf</u></b>	<b><u>Contactpersoon</u></b>	<b><u>Telefoon</u></b>
Outward Bound	Sophie Coeckaerts	016/23.51.72
Acteam	Koen Somers	016/61.84.00
Escape Now	Koen De Vogelaere	016/470.480
Natur-Natur	Hanne Puttaert	016/47.01.02
AT Events	Johan Loots	016/82.22.20

