

Bagnole EVENT

UW EVENEMENTEN
2025

Jubelpark 11,
1000 Bruxelles
info@bagnole-brasserie.be
+32 477 56 35 35

COCKTAIL

Minimaal 50 personen

Zakouskis - Hapjes

3 stuks/pers	30 min	6 €
4 stuks/pers	60 min	8 €
8 stuks/pers	120 min	16 €

Opties

Amusettes-schotel «classic» 15 pers	30 €
Amusettes-schotel «healthy» 15 pers	30 €

COCKTAIL DINNER

Minimaal 30 personen

Glaasjes

2 koude + 2 warme + 2 zoete	90 à	34 €
4 koude + 2 zoete	120 min	32 €
Extra verrine		7 €

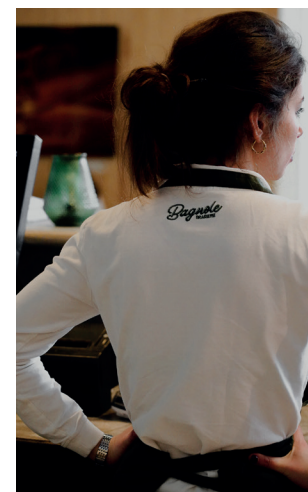
Gourmetkommen

2 koude + 2 warme + 1 zoete	120 min	40 €
2 koude + 2 warme + 2 zoete	120 min	42 €
Extra hartige kom		8 €

Personeel inbegrepen tijdens de openingsuren van de brasserie.

Service & personeel in overleg afhankelijk van het evenement
(min. 5u aan 42€/u per ober/chef)

Al onze prijzen zijn exclusief BTW en per persoon.





ZITTEND DINER

Minimaal 30 personen

3 Gangen

Eén keuze voor alle gasten.
(behalve allergieën)

A la carte



WALKING DINER

Minimaal 50 personen

KOUDE TOOG

4 seizoenssalades & 2 koude gerechten

30 €

KOUDE & WARME TOOG

Koud buffet (4) & 1 warm gerecht

38 €

Koud buffet (4) & 2 warme gerechten

42 €

THEMATOOG

Seizoen, Italiaans, Belgisch-Belgisch ...

Sur demande

DESSERTTOOG

Assortiment van mini-lekkernijen

7 €

Taarten 2 st/pers

8,5 €

Zoete verrines 2 st/pers

10 €

Dessertassortiment

12,5 €



Personeel inbegrepen tijdens de openingsuren van de brasserie.

Service & personeel in overleg afhankelijk van het evenement
(min. 5u aan 42€/u per ober/chef)

Al onze prijzen zijn exclusief BTW en per persoon.

BOISSONS

Minimaal 30 personen

Basisdranken	60 min	6 €
Mineraalwater, frisdranken, fruitsappen, koffie & thee	90 min	7 €
	120 min	8 €
	180 min	10 €
Wijnen «origine» & dranken	60 min	9,5 €
Witte wijn & rode wijn	90 min	10,5 €
Water, frisdranken, sappen, koffie, thee	120 min	12,5 €
Wijnen «epicure» & dranken	60 min	12 €
Witte wijn & rode wijn	90 min	14 €
Water, frisdranken, sappen, koffie, thee	120 min	16 €
Bubbels & wijnen «origine» + dranken	60 min	11 €
Bubbels, witte wijn & rode wijn	90 min	12,5 €
Water, frisdranken, sappen, koffie, thee	120 min	16 €
Champagne & wijnen «epicure» + dranken	60 min	18 €
Champagne, witte wijn & rode wijn	90 min	20 €
Water, frisdranken, sappen, koffie, thee	120 min	22 €

Personeel inbegrepen tijdens de openingsuren van de brasserie.

Service & personeel in overleg afhankelijk van het evenement
(min. 5u aan 42€/u per ober/chef)

Al onze prijzen zijn exclusief BTW en per persoon.



OCHTEND

Minimaal 30 personen

ONTVANGST

Deluxe	30 min	7.5 €
Deens gebak, koffie, thee, sappen & water		
Extra deens gebak (per stuk)		1.5 €

KOFFIEPAUZE

Classic	30 min	6,5 €
Koekjes, koffie, thee en water		

Opties

Deens gebak (per stuk)	1.5 €
Vers sinaasappelsap	3.5 €
Seizoensfruitsalade	6.5 €
Fruitmand 20 pers	40 €

ONTBIJT

Classic	60 min	20 €
Deens gebak, brood, fruit, kaas & charcuterie, yoghurt		

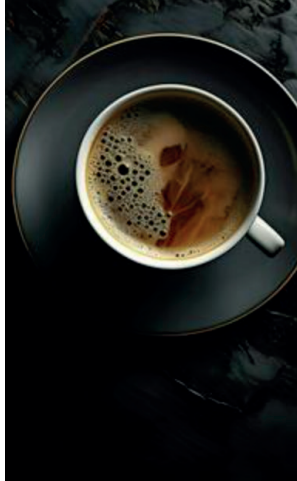
Healthy	60 min	23 €
----------------	--------	------

Verschillende broodsoorten, confituren, seizoensfruit, yoghurt & granola, veganaise, chia pudding

Opties

Seizoensfruitsalade	6,5 €
Fruitmand 20 pers	40 €
Glutenvrij / biologisch brood	2 €
Eieren in alle bereidingen*	7.5 €

* Supplement Chef – min. 4u aan 42 €/u



MIDDAG

Minimum 30 personen

LUNCH

BROODJESBUFFET	19 €
-----------------------	------

Details van de belegsoorten volgens seizoen en keuze van de chef (4 st/pers)

SALADEBUFFET	20 €
Assortiment van 3 samengestelde salades geserveerd met 2 rauwkostgerechten	

HEALTHY BUFFET	29 €
1 soep + 2 salades + mini-broodjes (3 st/pers)	

SEIZOENSBUFFET	32 €
1 soep + 2 samengestelde salades + 1 warm gerecht + bijgerechten	

DESSERTBUFFET	
Mini-taartjes - mini-lekkernijen	7 €
Fruitsalade	7 €
Mini-verrines (2 st/pers)	8.5 €

OPTIE Glutenvrij, biologisch brood	2 €
---	-----

ZITTEND MIDDAGETEN

Voorgerecht + hoofdgerecht	38 €
Hoofdgerecht + dessert	34 €
3 gangen	42 €

Personeel inbegrepen tijdens de openingsuren van de brasserie.

Service & personeel in overleg afhankelijk van het evenement (min. 5u aan 42€/u per ober/chef)

Al onze prijzen zijn exclusief BTW en per persoon.

