

1. INHOUDSTABEL

1. Inhoudstabel	p.1
2. Welkomstwoord	p.2
3. Informatie rond capaciteiten, mogelijkheden en prijszetting zaalhuur	p.3
4. Arrangementen :	
A. Recepties	p.4-7
B. Menuvoorstellen	p.7-10
C. Koud buffet	p.11
D. Gastronomisch wereldbuffet	p.12-16
E. Walking dinner	p.16-17
F. Dessertenbuffet/kaasbuffet	p.17-18
G. Extra culinaire ideeën	p.19
H. Dranken tijdens het eten	p.20
I. Drankenforfaits na het eten	p.20
J. Drankenforfaits zonder eten	p.20
K. Seminars en Congressen	p.21
L. Extra diensten	p.21-22
M. Technische fiche	p.22
5. Prijszetting	p.22
6. Routebeschrijving	p.23
7. Contact	p.23

2. WELKOMSTWOORD

Na de heropleving van het Zuid is er ook in Antwerpen Noord een revival van de oude havenwijken. De projecten voor het Eilandje krijgen meer en meer vorm. Sinds eind mei 2002 genieten we ook aan de Siberiastraat van een extra stukje pracht : het Pomphuis, restaurant en de Ark, polyvalente feestzaal .

HET POMPHUIS & DE ARK : vroeger & nu

Recht tegenover de voormalige brandweerkazerne van Antwerpen – nu het nieuwe Havenhuis - staat **een pomphuis**, ooit gebouwd om droogdok 7 te ledigen. De bouwwerken van het Pomphuis zijn gestart in 1918 en zijn volbracht in 1920.

De 3 reusachtige gietijzeren pompen, in zijn tijd één van de grootste van Europa, pompten het naast gelegen droogdok 7 leeg zodat een schip kon onderhouden, geladen en gelost worden. De rederij "Red Star Line" maakte er regelmatig gebruik van. Vaste klant in die dagen was het schip "Belgenland", het vlaggenschip van de rederij, dat een lijndienst onderhield tussen Antwerpen en New York.

In dit prachtig gerenoveerde gebouw komt de sfeer van de jaren twintig, de luxe van het art-nouveautijdperk en het roemrijke verleden van de Red Star Line opnieuw tot leven. Sinds 1982 is het Pomphuis buiten dienst gesteld. Het droogdok 7 is intussen verdwenen om een verbreding van het Albertkanaal mogelijk te maken.

Het Pomphuis, met zijn indrukwekkend hoogteverschil van 20 meter, beschikt over een gezellige Mezzanine, een ideale plaats voor exclusieve diners; een ruime lounge voor een gezellig aperitief , een overheerlijk restaurant en een uniek terras.

Op de plaats waar voorheen droogdok 7 was, ligt nu **de Ark** aangemeerd. Deze prestigieuze drijvende theaterzaal, geboren in 1993 ter gelegenheid van Antwerpen culturele hoofdstad van Europa, werd tot polyvalente evenementenzaal omgedoopt. Met een totaal oppervlakte van meer dan 800m² kunnen zowel recepties, seminaries, personeelsfeesten, productpresentaties, modeshows, congressen,... plaatsvinden voor zowel kleine als grote groepen. Het is tevens een unieke locatie om een onvergetelijk huwelijksfeest te organiseren. De Ark is bijzonder geschikt voor diners tot 250 personen en buffetten tot 350 personen afhankelijk van het door u gekozen arrangement.

Als u aan boord van de Ark gaat, komt u in een ruime inkomhall; links begeeft u zich naar het Glazen Torengedouw, waar zich beneden een gezellige bar bevindt en op de 1^{ste} verdieping een prachtig terras met een uniek uitzicht op de haven van Antwerpen; gaat u in de inkomhall naar rechts dan komt u in de ruime, multifunctionele Grote Zaal, voorzien van verschillende niveaus en met een uniek zicht op de Haven van Antwerpen. Feesten op de Ark geeft u net dat ietsje meer...

Bij zonsopgang feesten op het water, rustig het levendig havengebeuren aanschouwen, genieten van het prachtige zonovergoten terras, .. het zijn slechts een greep uit de waaier aan mogelijkheden die de Ark u te bieden heeft.

De Ark en het Pomphuis met zijn ruime parking en ideale ligging tussen het Eilandje en het bioscopencomplex Kinopolis, heeft een vaste plaats weten te veroveren in menig agenda.

3. CAPACITEITEN, MOGELIJKHEDEN EN PRIJSZETTING ZAALHUUR

A. CAPACITEITEN & MOGELIJKHEDEN

- Het Glazen Torengedebou van de Ark:

Recepties, seminaries, diners, productlancerings, personeels- en bedrijfsfeesten
Recepties : maximum 250 personen ; diners (boven : maximum 64 personen ; beneden : maximum : 40 personen); Walking buffetten : maximum 200 personen (aan statafels).

- De Grote Zaal van de Ark

Recepties, seminaries, diners, productlancerings, personeels- en bedrijfsfeesten, modeshows, theatervoorstellingen, ...

Recepties : maximum 365 personen ; diners : maximum 250 personen (heel de Grote Zaal); als er 200 personen dineren, blijft de dansvloer vrij ; met 120 personen is de dansvloer en achterste gedeelte vrij (bijvoorbeeld voor een muziekbant)

Walking buffetten : ca 300 personen (aan statafels).

OPGELET : Alle bovenvermelde aantallen zijn onder voorbehoud van specifieke opstellingen en arrangementen van de klant.

- Het Pomphuis

Het Pomphuis beschikt over een ruime Mezzanine. Deze kan ter beschikking gesteld worden voor een lunch of diner van 12 personen tot maximum 22 personen. De speciale feestkaart is hier van toepassing.

TER INFO : Het is NIET mogelijk om eigen dranken noch eigen eten mee te brengen.

B. PRIJSZETTING ZAALHUUR

De Ark bestaat uit enerzijds het Glazen Torengedebou en anderzijds de Grote Zaal. Deze afzonderlijk of tegelijk af te huren zalen worden gescheiden door een ruime inkomhal. De prijsstelling is opgebouwd volgens het totaal te besteden budget aan eten en dranken. Het Glazen Torengedebou is te huur vanaf 100 personen, de Grote Zaal vanaf 150 personen. Afwijking van dit aantal : in overleg.

	<u>EXCL. BTW</u>	<u>INCL. BTW</u>
A. <u>Totaalbudget onder de € 3.000,00 (incl. BTW)</u>		
Het Glazen Torengedebou	€ 743,80	€ 900,00
De Ark in totaliteit (Glazen Torengedebou + Grote Zaal)	€ 2.479,34	€ 3.000,00
B. <u>Totaalbudget tussen de € 3.000,00(incl. BTW) en € 6.000,00 (incl. BTW) :</u>		
Het Glazen Torengedebou	€ 495,87	€ 600,00
De Ark in totaliteit (Glazen Torengedebou + Grote Zaal)	€ 1.652,89	€ 2.000,00
C. <u>Totaalbudget tussen de € 6.000,00 (incl. BTW) en € 10.000,00 (incl. BTW):</u>		
Het Glazen Torengedebou	€ 247,93	€ 300,00
De Ark in totaliteit (Glazen Torengedebou + Grote Zaal)	€ 826,45	€ 1.000,00
D. <u>Totaalbudget boven de € 10.000,00 (incl. BTW):</u>		
Het Glazen Torengedebou		kosteloos ter beschikking
De Ark in totaliteit		kosteloos ter beschikking

4. ARRANGEMENTEN

A. RECEPTIES

RECEPTIEDRANKEN:

	<u>EXCL. BTW</u>	<u>INCL. BTW</u>
<u>1. Formule 1</u> Cava De Pro, wijnen Les Croisières, bier, frisdranken en fruitsap	1u : € 6,74/pp 2u : € 9,09/pp 3u : € 13,47/pp	€ 8,15/pp € 11,00/pp € 16,30/pp
<u>2. Formule 2</u> Cava De Pro, wijnen categorie 2, bier, frisdranken en fruitsap	1u : € 9,21/pp 2u : € 11,98/pp 3u : € 18,39/pp	€ 11,15/pp € 14,50/pp € 22,25/pp

CHAMPAGNE

Als u Champagne wenst in de plaats van de voorgestelde cava, wordt er een bedrag aangerekend per fles bovenop de drankenforfait. Alle prijzen zijn inclusief 21% BTW.

	<u>EXCL. BTW</u>	<u>INCL. BTW</u>
Fles Mercier (75cl)	€ 28,93	€ 35,00
Fles Moët & Chandon (75cl)	€ 37,19	€ 45,00

RECEPTIEHAPJES:

	<u>EXCL. BTW</u>	<u>INCL. BTW</u>
<u>1. Hapjes</u> : prijs per hapje	€ 1,30	€ 1,46
<u>Koud</u>		
- Lepeltje met grijze garnalen, avocadomousse en tomatenvinaigrette		
- Basilicum bruschetta met mozzarella (vege)		
- Huisgemarineerde zalm met kervelvinaigrette		
- Gazpacho Andaluz		
- Met roomkaas gevuld hamrolletje en abrikozenchutney		
- Mini rundcarpaccio met parmezaan		
<u>Warm</u>		
- Seizoensoepje		
- Mini garnaalkroketje		
- Vegi samosa met huisbereide dip (vege)		
- Quiche Lorraine met Breydelspek		
- Mini bladerdeegje met fondue van grijze garnaaltjes		
- Groentetaartje met zongedroogde tomaat		
- Antwerps worstenbroodje		
- Kippenboutje terryaki		
- Lepeltje bloedworst met appelmoes		
<u>Zoet</u>		
- Lepeltje met mousse van chocolade		

- Lepeltje met passievruchten en frambozenbavarois
- Mini javanais en miserable

<u>EXCL. BTW</u>	<u>INCL. BTW</u>
€ 1,80	€ 2,02

2. Hapjes : prijs per hapje

Koud

- Zakouskis van foie de canard en geconfijte sinaas
- Javanais van gerookte zalm, mascarpone en mango-chutney
- Bruschetta met gerookte kip, ansjovis en parmezaandressing
- Mini tomaatje gevuld met grijze garnalen
- Olijfbrood met manchego, kweepeergelei en serranoham
- Tomaatje gevuld met chunka (gemarineerd zeewier) en geroosterd sesamzaad (vege)

Warm

- Petite Bouillabaise
- Lenterolletjes Asian style (vege)
- Mini croque met parmaham, mozzarella en pesto
- Tempura van scampi met chili-gembersaus
- Polenta koekje van zwezeriken en beukenzwammen
- Mini tortilla's (vege)
- Kip tikka – Indische kippenspiesjes met een dipsausje
- Spiesje lamskebab met Griekse yoghurt en groene kruiden

Zoet

- Mini tiramisu
- Mini appelstrudel
- Mini tartelette met vers fruit

<u>EXCL. BTW</u>	<u>INCL. BTW</u>
€ 2,30	€ 2,58

3. Hapjes : prijs per hapje

Koud

- Sushi en sashimi hapje
- Crostini met maatjes, gesnipperde ui en mosterddressing (seizoensgebonden)
- Tartaar van Noorse zalm met dille-mosterd
- Bruschetta met gerookte paling, zalf van rode biet en mierikswortel
- Glaasje garnaalcoctail met grijze garnalen en tom kerry tomaatjes
- Zakouski van gerookte zalm met geitenkaas en geconfijte citroen
- Foccacia met bresaola en espuma van geitenkaas
- Paupiette van ham en asperge, infuus van truffel en shi-take dressing
- Krokante toast met eendenmousse en geconfijte sinaas
- Meloensoep met parmaham

Warm

- Tempura van Nobaschi-garnaal met wasabi mayonaise
- Kruidig currysoepje met cocos en gerookte kip
- Gebakken Sint-Jacobsnoot met aubergine pickle
- Zeebaars met tomaat, kappertjes en botersaus
- Parijse champignon met een vulling van zwezerikken
- Amuse van scampi, caramel en spitskool

- Wrap van roasted beef, grand-padano en pittige tomatensla
- Lamsnootje met gegratineerd kaasje chavignol en portsaus
- Krokette van Pata Negra

Zoet

- Bonbon van witte chocolade en vanille roomijs
- Aardbei in chocoladejasje
- Bavarois van caramel met krokantje van noten

<u>EXCL. BTW</u>	<u>INCL. BTW</u>
€ 2,68	€ 3,00

4. Hapjes : prijs per hapje

Koud

- Carpaccio van Atlantische tonijn met truffelolie en rucola
- Bruschetta met caviar d'aubergine, mozzarella en tapenade
- Aziatisch gemarineerde zalm, chunka, thai-dressing en gel van yuzu
- Terrine van ganzenlever en sauternes parels op rozijntoast
- Sushi van king crab en avocado
- Carpaccio van eend met ananas chutney
- Lolly van brie en knapperige peer (vege)

Warm

- Krokette van koningskrab met emulsie van schaaldieren
- Loempia van geconfijte eend, rode kool, kweepeer en mango
- Bisque van Bretoense kreeft met een lichte saffraanroom
- Involtini (=kalfvleesrolletjes met ham) met pecorino
- Zeeduivel in een paprikasausje
- Wafeltje van zongedroogde tomaat, aubergine en courgette (vege)

Zoet

- Aardbei met espuma van geitenkaas en speculoos
- Crème brûlée
- Assortiment mini macarons

<u>EXCL. BTW</u>	<u>INCL. BTW</u>
€ 3,21	€ 3,60

5. Hapjes : prijs per hapje

Koud

- Crostini met kreeft en guacomole
- Carpaccio van hertenkalf, perenstroop en crumble van hazelnoot (seizoensgebonden 15/10-15/1)
- Mini cocktail van king crab (= koningskrab) met sinaas dressing
- Cornetto met huisbereide tartaar van rundsfilet
- Brioche toastje met ganzenleverterrine en diamantjes van porto
- Zacht geroosterde toast met tartaar van langoustines, reepjes Pata Negra en zongedroogde tomaat

Warm

- Tempura van gamba met aioli van groene kruiden
- Sesame beef met thai-dressing
- St-Jacobsvrucht met prosciutto van Pata Negra
- Aardappelmousseline met gekruide zure room en kaviaar
- Gegrilde grietfilet met Hollandaise van fijne groentjes en basilicum
- Krokante kalfszwezerik met crème van shitakes

Zoet

- Aardbeien "de luxe" met Moët & Chandon (seizoensgebonden)
- Panacotta van gebrande amandelen, witte chocolade en rode vruchten

6. Oesterfestijn

Prijs op aanvraag.

Er worden bijv. 150 creuse oesters geopend en al wandelend aan de genodigden aangeboden. De oesterman gaat de uitdaging aan met iemand die nog nooit oesters heeft gegeten, vertelt leuke bezienswaardigheden en anekdotes over oesters. Er kunnen gemiddeld 150 oesters per uur gekraakt worden per oesterman.

Voorbeeld : 150 oesters met 1 oesterman

EXCL. BTW /INCL. BTW
€ 495,00 € 554,40

B. MENUVOORSTELLEN

KOUDE VOORGERECHTEN

EXCL. BTW /INCL. BTW

- Tartaar van zalm en griet omhelst door gerookte zalm, mesclunslaasje en dressing van roomse kervel	€ 12,90	€ 14,45
- Gerookte Schotse zalm met waterkers en mango/curryvinaigrette	€ 12,50	€ 14,00
- Salade met grijze garnalen, avocado, king crab (= koningskrab), groene kruiden en paprikaspread	€ 13,50	€ 15,12
- Halve kreeft "Belle-View" geflankeerd door asperges met emulsie van citrus en Karwij (cfr. komijn)	€ 21,50	€ 24,08
- Slaatje met scampi's en groene appel, yelli (= gel) van rode biet en pittige kletskoppen	€ 12,50	€ 14,00
- Tataki van tonijn, op smaak gebracht met zeezout en maniguette, zoetzure groentenrolletjes en wasabi	€ 15,00	€ 16,80
- Terrine van ganzenlever met perenchutney en stroop van donkere balsamico	€ 16,50	€ 18,48
- Salade van gerookte eendenborstfilet, crunch van appelsien en frambozenvinaigrette	€ 12,50	€ 14,00
- Vitello tonato op basis van Atlantische tonijn en zacht gegaard kalfsvlees	€ 16,00	€ 17,92
- Carpaccio van ossenhaas met krokantje van Pata Negra, notensla, parmezaanschaafsels en olijfolie van 1 ^e persing	€ 13,10	€ 14,67
- Parmaham met parels van meloen en zuiders slaatje	€ 11,80	€ 13,22
- Toast mozzarella en basilicum met croustinis van rode en groene pesto (vege)	€ 11,20	€ 12,54
- Gemengde salade met pecorino, geroosterde pijnboompitjes en witte balsamico	€ 11,20	€ 12,54
- Pannacotta van bloemkool met tomatenmarmelade en gel van yuzu (vege)	€ 10,50	€ 11,76

SOEPEN

EXCL. BTW /INCL. BTW

- Tomatenroomsoep	€ 3,80	€ 4,26
- Seizoensoepje	€ 3,70	€ 4,14
- Velouté van aardpeer en bloemkoolroosjes geparfumeerd met truffel (seizoensgebonden : 1/10-31/3)	€ 6,50	€ 7,28
- Consommé van ossenstaart met shiitake en lavakruiden	€ 7,00	€ 7,84
- Consommé van fazant met witloofsnippers en koriander (van 15/10 tot 05/01)	€ 7,00	€ 7,84
- Pompoensoep met zeste van appelsien, vergezeld door een zacht geroosterde bruschetta en kruidenaioli (seizoensgebonden : 1/9-31/3)	€ 5,50	€ 6,16
- Soepje van Brabantse trots met gerookte paling en broodkorstjes (seizoensgebonden : 1/10-30/4)	€ 6,50	€ 7,28
- Zuiderse vissoep met rouille op toast	€ 9,00	€ 10,08
- Schuimige waterkerssoep met bouchotmosseltjes (seizoensgebonden : 1/8- 31/12)	€ 7,00	€ 7,84

WARME VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

EXCL. BTW /INCL. BTW

- Zeebaarsfilet gesmoord in arganolie, quinoa met Zuiderse kruiden en mojama (gedroogde, gezouten rode tonijn)	€ 15,50	€ 17,36
- Doradefilet op de huid gebakken met groentenspaghetti, geconfijte citroen en wakamé	€ 13,20	€ 14,78
- Filet van jonge griet met knapperig witloof, venkel en saffraansausje	€ 14,00	€ 15,68
- Tongrolletjes "Belle Japonais", roergebakken boekweitnoedels, witte wijnsaus en erwtenumsie	€ 13,00	€ 14,56
- Kabeljauwfilet, zalf van broccoli, blanke botersaus, tomatenconcassé en kervel	€ 12,50	€ 14,00
- Trio van grijze garnalen (tomaatjes gevuld met grijze garnalen, garnaalkroketje, bisque van grijze garnalen)	€ 12,50	€ 14,00
- Asperges à la flamande (seizoensgebonden)	€ 11,00	€ 12,32
- Gegrilde St-Jacobsvruchten, ecrasse van tuinbonen, pancetta chips, basilicumschuim en witte wijnsaus	€ 15,50	€ 17,36
- Gebakken ganzenlever, chutney van rode biet, appelkroketjes en stroop van Calvados	€ 15,00	€ 16,80
- Kalfslapje involtini : parmaham, pecorino, basilicum met salsa van tomaat en Balsamico	€ 12,10	€ 13,55
- Halfzacht geitenkaasje in breydelspek met panisses, vijgencompote en stroop van lavendel	€ 12,00	€ 13,44
- Kalfszwezeriken krokant gebakken, geplette aardappel met shitake, coulis van rode kool en portosaus	€ 16,50	€ 18,48
- Risotto van kerstomaat en basilicum, groene asperges en rucola pesto (vege)	€ 11,50	€ 12,88
- Loempia met tofu, gemarineerde witte kool en gel van mirin (vege)	€ 11,00	€ 12,32
- Samosa met abdijskaas en schuim van Corsendonk (vege)	€ 11,50	€ 12,88
- Mille-feuille van aubergine, champignons en zongedroogde tomaat met Sobanoedels (vege)	€ 11,50	€ 12,88

SORBETS

	<u>EXCL. BTW</u>	<u>/INCL. BTW</u>
- Meloensorbet met Mojito	€ 3,21	€ 3,60
- Lychi sorbet	€ 2,32	€ 2,60
- Passievruchtensorbet	€ 2,32	€ 2,60
- Groene appelsorbet met champagne	€ 3,75	€ 4,20
- Framboensorbet	€ 2,32	€ 2,60

HOOFDGERECHTEN

	<u>EXCL. BTW</u>	<u>/INCL. BTW</u>
- Een zacht gegaarde medaillon van zalm met linguini, zeevruchten en kreeftensaus	€ 16,50	€ 18,48
- Rogvleugel, geplette aardappel, peulvruchten en broccoli, geconfijte rode paprika en jus van lam	€ 23,50	€ 26,32
- Gebakken roodbaarsfilet met fijne groentjes, pittige emulsie van limoen en vanille, natuuraardappelen en galetje van parmezaan	€ 17,00	€ 19,04
- Kabeljauw met een brandade van grijze garnalen, groene asperges, sugarsnaps en Hollandaise	€ 17,80	€ 19,94
- Tongfilets met champignons, tomaat, grijze garnalen, aardappelpuree en blanke botersaus	€ 21,50	€ 24,08
- Grietfilet met een crème van anijs en kerrie, nobashikroket en gebonden jus van bouillabaise	€ 22,50	€ 25,20
- Tournedos van speenvarken van pancetta, rode wijn inductie, geconfijte aspergepunten, schuim van geitenkaas en pont-neuf aardappelen	€ 20,50	€ 22,96
- Varkenshaasje met groententuiltje gerold in breydelspek, gegratineerde aardappel en graanmosterdsaus	€ 16,00	€ 17,92
- Limousin van kalf en krokante kalfszwezeriken, puree van tuinkruiden met chorizo, geconfijte groenten en kalfsjus	€ 24,00	€ 26,88
- Parelhoen suprême met jonge spinazie, crème van oesterzwammen, pomme macaire (gevulde aardappel met mascarpone en hamreepjes) en Madeirasaus	€ 17,50	€ 19,60
- Cannette van eend, Brussels lof, munt, beursje ven geconfijte eendenbil, aardappelgarnituur en jus	€ 20,50	€ 22,96
- Fazant Brabançonne, tarte tatin van rode kool, wildgarnituur en amandelkroketjes (van 15/10 tot 5/01)	€ 23,00	€ 25,75
- Hertenkalffilet met zalf van knolselder en topinambour, spekjes in savooikool, stroop van veenbessen en grand-veneursaus (van 15/10 tot 15/02)	€ 30,00	€ 33,60
- Texelse lamssteak, zachtgegaard, millefeuille van aubergine en ratatouille, jus van rozemarijn en aardappelgratin	€ 18,00	€ 20,16
- Lamskroon op een bedje van seizoensgroenten, pomme risolée, schuim van rozemarijn en olijfolie van Pata Negra.	€ 21,50	€ 24,08
- Filet pur met gebraseerde groenten, pomme fondant en Bordelaisesaus	€ 25,00	€ 28,00
- Papillotte met groenten en rijst à l'indienne (vege)	€ 11,50	€ 12,88
- Penne met pikante tomatensaus, basilicum en mozzarella (vege)	€ 11,50	€ 12,88
- Seitan met gewokte groenten, pompoencrème en ghoa cress (vege)	€ 12,00	€ 13,44

DESSERTENEXCL. BTW /INCL. BTW

- Tiramisu "al mascarpone" met kroepoek en spongecake van mokka met krieken glace	€ 7,40	€ 8,29
- Citroentaart met passie-mango coulis en krokantje van vanille noisette	€ 8,10	€ 9,07
- Moelleux van donkere chocolade met sinaasappelparfait	€ 8,00	€ 8,96
- Tropische fruitsalade met gembersiroop en mangosorbet	€ 7,50	€ 8,40
- Dame blanche in amandeltuile en warme chocoladesaus	€ 7,50	€ 8,40
- Dessertenpalet 'De Ark'	€ 8,75	€ 9,80
- Belgische aardbeien, aardbeien coulis, munt en citroen en vanille roomijs (1/5-15/9)	€ 6,70	€ 7,50
- Tarte-tatin van appel met calvados, amandel crème en vanille roomijs	€ 7,50	€ 8,40
- Chocolademousse op 3 wijzen : pure chocolade, witte en Aruba mousse	€ 6,70	€ 7,50
- Panna cotta van gebrande amandelen en witte chocolade met coulis van rode Vruchten	€ 7,80	€ 8,74
- Soufflé glacé van rood fruit met gefruite ananas	€ 7,50	€ 8,40
- Parfait van kirsch met chocoladeroom en geconfijte sinaasappel	€ 6,80	€ 7,62
- Gepersonaliseerde roomijstaart	€ 7,50	€ 8,40
- Gepersonaliseerde biscuittaart	€ 6,80	€ 7,62

B. KOUD BUFFET

	<u>EXCL. BTW</u> / <u>INCL. BTW</u>
<u>PRIJS</u> :	€ 42,00/pp € 47,04/pp
MODALITEITEN : 3 visgerechten & 3 vleesgerechten + 3 dessertjes van de chef	
Dessertbuffet i.p.v. 3 dessertjes : supplement :	€ 6,00/pp € 6,72/pp

Visbuffet

- Gepocheerde Schotse zalm "Belle Vue" met gevulde eitjes en Vincentsausje
- Trio van gerookte vis met waterkers en mierikswortelsaus
- Gepelde tomaat met grijze garnalen
- Terrine van zeeduivel, griet, Sint-Jacobsvruchten en gerookte paling met fijne groenten
- Gerookte Schotse zalm, krokante toast, peterselie en fijn gesneden ui
- Assortiment van sushi en sashimi, zoetzure groentjes, soja en emulsie van wasabi
- Bavarois van rivierkreeftjes met kerveldressing en paprika coulis
- Huisgemarineerde zalm met yoghurt-dille dressing
- Hollandse maatjes met zijn garnituur (groene boontjes, tomaat, vinaigrette en glaasje jenever)(seizoensgebonden)
- Salade niçoise
- Opgelegde Zweedse haring met appel en kerriedressing
- Salade van koningscrab, pompelmoes en avocado
- Gemarineerde kabeljauw met oranjebloesem thee en ruwe rietsuiker
- Halve kreeft "Belle-Vue" (supplement) € 7,50/pp € 8,40/pp

Vleesbuffet

- Huisbereide steak tartaar van ossenhaas met zijn garnituur
- Vitello tonato met artisjok, groene boontjes en zongedroogde tomaatjes
- Rosbiefgebraad met parmezaan en pijnboompitjes
- Salade van gerookte hoevekip, appelblokjes en mango-notenchutney
- Ardeense terrine met confit van witloof en sinaasappel
- Mousse van eend met compote van rode ui en vijgen met brioche toast
- Beenham op klem met zacht mosterdsausje (vanaf 100 personen)
- Cannelloni van gerookte ham met meloen en frambozendressing
- Salade van gerookte eendenborst, gemarineerde geitenkaas en lavendelhoning
- Rollade van kalkoen gevuld met gegrilde aubergines, courgettes en fettakaas
- Zuiderse pastasalade met pesto, mozzarella, broccoli en lomo
- Zacht gegaard varkensgebraad in kruidenkorst met roquefortsaus

Grote variatie van seizoenslaatjes, sausjes en broodsoorten

D. GASTRONOMISCH WERELDBUFFET

VOORSTEL 1

Voorwaarden :

Keuze uit 6 gerechten gevolgd door een uitgebreid dessertenbuffet, waaruit 6 keuzes gemaakt worden (cfr. pagina 18). Voorwaarden: minimum 50 personen

Prijs: dessertenbuffet inbegrepen

-onder de 50 personen

-vanaf 150 personen

-vanaf 200 personen

-vanaf 250 personen

EXCL. BTW /INCL. BTW

€ 45,00/pp € 50,40/pp

€ 49,00/pp € 54,88/pp

€ 42,00/pp € 47,04/pp

€ 40,00/pp € 44,80/pp

€ 38,00/pp € 42,56/pp

Scandinavisch buffet:

- Gravad-lax met dillesaus
- Gerookte zalm en gerookte heilbot met mierikswortelsaus
- Opgelegde Zweedse haring met appel en currydressing
- Bavarois van schaaldieren met paprikacoulis
- Salade van grote Noorse tijgarnalen met pink lady en zure room
- Terrine van zalmforel met dille

Oosters buffet:

- Spiegel met sushi hapjes, zoetzure groentjes, sojasaus en wasabi
- Pangasius visfilet met kruidig pikante saus
- Kantonese maïssoep
- Kalkoenblokjes Oriental met zoetzure saus en witte rijst
- Maleisische lamssaté met gebakken rijst en sausje van kokosmelk
- Noedels met varkensvlees en grote garnalen en kerriesaus
- Kip Jambalaya (champignons, ananas en Madrascurry)

Belgisch buffet:

- Koninginnehapje op grootmoeders wijze
- Noordzeevis en grijze garnalen met kreeftenroomsaus
- Garnaalkroketjes met gefrituurde peterselie
- Antwerpse gehaktbroodjes met savooistoemp en kalfsjus
- Vlaamse stoverij van rund met gebakken aardappeltjes
- Wijtingfilet met puree van prei met witte wijnsaus, tomaat en kervel
- Gerookte ham met rauwkostsalades en diverse sausen

Italiaans buffet:

- Salade van mozzarella met tomatomaat en basilicum
- Tortellini met ricotta en spinazie met crème van gorgonzola
- Romige vislasagna met kreeftensaus
- Minestrone met kip en spekjes

- Pipe rigate (pasta) met courgetteblokjes, ham en mascarpone
- Farfalle met grote garnalen, broccoli en roomsausje van venkel- Pernod
- Italiaanse groententaart
- Parmaham met rauwkostsalades en diverse sauzen

Spaans buffet:

- Gemarineerde ansjovis en olijffjes
- Gefrituurde inktvis à la Romana met huisbereide tartaarsaus
- Paëlla met kip en scampi's
- Serranoham met Spaanse meloen
- Gegrilde botervis met pikante rode paprika's, zongedroogde tomaat en kruidenolie
- Patatas bravas
- Champignons gevuld met velouté van serranoham
- Stoverij van groene linzen en chorizoworst

Grieks buffet:

- Salade met feta kaas en zijn garnituur
- Taartje van spinazie, schapenkaas en fijne kruiden
- Visballetjes in tomatensaus met saffraan (keftedes)
- Zwaardvisbrochettes met gevulde "dolmades"
- Geroosterde rode poot, paprikasaus en Griekse pasta
- Gyros met kalkoen met rijst
- Moussaka (aubergine-gehaktschotel)
- Geroosterde stukjes rundvlees aan spies (souvlaki) met kruidenboter en tzaziki

Amerikaans buffet :

- Caesersalad met kalkoen, croutons en dressing
- Mini hamburgers met bacon en cheddaskaas
- Gefruite kip met dipsausjes
- Spare-ribs in barbecue saus met spicy potatoes
- Brochette van scampi met zoete maïskolf en hoi-sin saus
- Zesribstuk entrecôte met pikante pepersaus en gefrituurde aardappelen in de schil
- Krabcakes met avocado, tomaat en koriander salsa

Vegetarisch buffet :

- Penne met rucola, mozzarella en rode pesto
- In huis gemaakte falafel met platte kaas dressing
- Gegrilde groentenbrochette met pindasaus
- Roergebakken taugé met gewokte paksooi, Chinese kool en champignons
- Wrap met Zuiderse groenten, pittige tomatensaus en abdijskaas

VOORSTEL 2

Voorwaarden :

Keuze uit 6 gerechten gevolgd door een uitgebreid dessertenbuffet, waaruit 6 keuzes gemaakt worden (cfr. pagina 18). Voorwaarden: minimum 50 personen

Prijs: dessertenbuffet inbegrepen

-onder de 50 personen

-vanaf 150 personen

-vanaf 200 personen

-vanaf 250 personen

Extra buffet

EXCL. BTW /INCL. BTW

€ 48,00/pp € 53,76/pp

€ 52,00/pp € 58,24/pp

€ 45,00/pp € 50,40/pp

€ 43,00/pp € 48,16/pp

€ 41,00/pp € 45,92/pp

€ 7,20/pp € 8,06/pp

Scandinavische gerechten:

- Gravad-lax met dillesaus
- Gerookte zalm en gerookte heilbot met mierikswortelsaus
- Smörebröd met assortiment van opgelegde haring, gerookte makreel en gemarineerde groentjes
- Terrine van delicatessen uit de Noordzee met yoghurt dressing
- Tartaar van zalmforel en rivierkreeftjes met fijne kruiden en coulis van kervel
- Salade van grote Noorse roze tijgergarnalen met appel en zure room
- Bavarois van schaaldieren met paprika coulis

Oosterse gerechten:

- Assortiment van sushi en sashimi, zoetzure groentjes, sojasaus en wasabi
- Rode mulfilets, gewokte groentjes, basmatirijst met Thai green currysaus en limoengras
- Glasnoedelsoep met kip, bamboe en Chinese paddenstoelen
- Peking eend met zijn garnituur
- Roergebakken rundsvlees, noedels, groenten en kerriesaus
- Blokjes van varkenshaas in zoetzure saus met paprika's, ananas, mango en witte rijst
- Gefruite kip met Thaise papayasalade en dipsausjes

Belgisch buffet:

- Tomaatje gevuld met grijze garnalen
- Rosbiefgebraad met aardappelsla
- Breydelham met rauwkostsalades en sausjes
- Stoverij van konijn met Geuze en spekjes
- Kabeljauwfilet met fijne groenten en mosterdsaus van Tierentijn
- Mechelse koekoek met honing, seizoensgroentjes en sausje van frambozenbier
- Zeewolf filet in sausje van groene kruiden
- Aardappelen in de schil opgevuld met grijze garnalen en polderkaas

Italiaans buffet:

- Salade van mozzarella met tomatomaat en basilicum
- Prosciutto ham met rauwkostsalades en diverse sausjes

- Tortellini met koffieroom, broccoli en garnalen
- Tagliatelli van zeevruchten met Nantuasaus
- Minestrone met kip en spekjes
- Romige farfalle met scampi's en boschampionns
- Kalfsstoverij op de wijze van ossobuco (zonder been) en tagliatelli met groene pesto

Spaans buffet:

- Kampernoelies (=champignons) gevuld met serranoham
- Gerookte Spaanse ham met manchego kaas en tapenades
- Paëlla met kip, scampi's en gambas
- Tortilla's met paprika's en chorizo
- Zalmmedaillons met sausje van appelwijn en gerookte hamsnippers
- Zarzuella (stoverij van zeevruchten en vis)
- Berenjenas rellenas (gevulde aubergines met lamsgehakt)

Marokkaans buffet:

- Verfrissend slaatje van komkommer met tonijn, radijsjes en olijven
- Tajine met kip, kikkererwten, pompoenblokjes en saffraan
- Gebakken zeebrasem op Mediterraanse wijze
- Couscous met lamsvlees en groenten
- Briouats (gevuld brickdeeg) met geitenkaas
- Pittige tajine met rundvlees, linzen en pompoen
- Tonijnspies met chermoula (marinade met oa koriander, olie,...)

Frans buffet:

- Salade niçoise
- Zuiderse vissoep
- Gebakken poonfilet met een ragout van groentjes, ansjovisboter en geconfijte tomaat
- Kabeljauwfilet, gegratineerd, grijze garnalen en mosterdsaus "Moutarde de meaux"
- Entercôte met seizoensgroenten, pommes risolées en béarnaise of choronsaus
- Lamskoteletjes persillé met Provençaalse groentjes en rozemarijn-aardappeltjes
- Magret de canard met shiitake, marktgroentjes en een honing-tijmsausje

Mexicaans buffet:

- Salade huevos (met chorizo)
- Salade met kip en paprika, grapefruit en avocado
- Wrap met roasted beef, tomatensalsa, rode ui en paksooi
- Fajita met kip, ui, paprika, Mexicaanse saus en guacomole
- Zalm à l'Escabeche
- Mexicaanse rondsgehakburgers met patatas bravas
- Spare-ribs met chiliroomsaus en spicy potatoes

Vegetarisch buffet :

- Boekweitnoedels met gebakken seitan, gewokte groentjes en gembersaus

- In huis gemaakte falafel met pitta broodje en platte kaas dressing
- Bladerdeegje met een vulling van Zuiderse groenten, klaargemaakt met kokosmelk en Madraskerrie
- Risotto van seizoensgroenten met basilicum en tomaat
- Gevulde courgetten met kaas gegratineerd en paprikacoulis
- Fusilli met peccorino, saus van tomaten en balsamico azijn

E. WALKING DINNER

VOORSTEL 1

Voorwaarden :

minimum 50 personen; maximum : 100 personen	<u>EXCL. BTW</u>	<u>/INCL. BTW</u>
Prijs: keuze uit 4 gerechtjes + dessert van de chef	€ 39,00	€ 43,68
Dessertenbuffet (keuze uit 6 desserts)(zie p.18) (supplement)	€ 6,00	€ 6,72
Onder de 50 personen	€ 42,00	€ 47,04

WALKING DINNER GERECHTJES

- Gerookte zalm op toast, mesclunslaatje en dille dressing
- Rundcarpaccio met krokantje van Pata Negra, notensla en parmezaanschaafsels
- Seizoenssoepje met zijn garnituur
- Asperges op Vlaamse wijze (seizoensgebonden)
- Risotto van zeevruchten

- Kabeljauwfilet, zalf van brocolli, blanke botersaus en tomatenconcassé
- Zoet gelakt speenvarkenfilet, pancetta chips, geconfite groenten en espuma van geitenkaas
- Krokant gebakken Mechelse koekoek met soya, gember, kokos en basmati rijst
- Spiesjes lamskebab met Griekse yoghurt van groene kruiden en polenta koekje
- Garnaal kroketje, tomaatje gevuld met gemarineerde venkel en coctailsaus

DESSERT VAN DE CHEF

VOORSTEL 2

Voorwaarden :

minimum 50 personen; maximum : 100 personen	<u>EXCL. BTW</u>	<u>/INCL. BTW</u>
Prijs: keuze uit 4 gerechtjes + dessert van de chef	€ 42,00	€ 47,04
Dessertenbuffet (keuze uit 8 desserts)(zie p.18) (supplement)	€ 6,00	€ 6,72
Onder de 50 personen	€ 46,00	€ 51,52

WALKING DINNER GERECHTJES

- Asperges met grijze garnalen, tomaat-peterselieboter en crumble van hazelnoot (seizoensgebonden)
- "Aziatisch" gemarineerde zalm, wakamé, Thai dressing en gel van Yuzu

- Vitello tonato op basis van Atlantische tonijn en zacht gegaard kalfsvlees
- Consommé van ossenstaart met shi-take en lavakruiden
- Nobashi garnaal/scampi met tagliatelli, pittige tomatensaus, grand-padano en pata negra
- Risotto van kerstomaat en basilicum, groene asperges en rucola pesto
- Tongrolletjes 'Belle Japonais'(gerookte zalm) met schuim van tuinkruiden
- Lomo (Duroc) filet, zachte paprikasaus met gorgonzola, stro aardappel
- Gebraiseerde eendenborstfilet, Brussels lof, loempia van rode kool en muntsausje
- Limousin van kalf, geconfijte groenten, puree met tuinkruiden en chorizo met kalfjus

DESSERT VAN DE CHEF

VOORSTEL 3 "DE LUXE"

Voorwaarden :

minimum 50 personen; maximum : 100 personen

Prijs: keuze uit 4 gerechtjes + dessert van de chef

Dessertenbuffet (keuze uit 8 desserts)(zie p.18) (supplement)

Onder de 50 personen

EXCL. BTW /INCL. BTW

€ 54,00 € 60,48

€ 6,00 € 6,72

€ 59,00 € 66,08

WALKING DINNER GERECHTJES

- Sushi en sashimi, zoetzure groentjes, soja saus en wasabi-mayonaise
- Salade van gegrilde coquilles, marmelade van tomaat en paprika, gel van citroensvrucht
- Terrine van ganzenlever, chutney van abrikoos, basamico en pittige kletskoppen
- Zacht geroosterde toast met tartaar van langoustines, reepjes van pata-negra en zongedroogde tomaat
- Courgette roomsoep met grijze garnalen
- Krokante rolletjes met tofu, taugé en paksooi, gel van mirin
- Gelakte eendenborstfilet met asperges (seizoensgebonden)
- Lamfilet nootjes chavignol, groenten rösti en sausje van Elixir d'Anvers
- Grietfilet, mousselinesaus met fijne groentjes en basilicum, dauphine aardappel
- Krokant gebakken kalfszwezeriken met geconfijte groenten en port saus

DESSERT VAN DE CHEF

F. DESSERTENBUFFET / KAASBUFFET

-DESSERTENBUFFET

Voorwaarden :

VOORSTEL 1

- minimum 50 personen

- en na eten (diner, buffet, walking dinner)

EXCL. BTW /INCL. BTW

€ 14,25 € 15,96

VOORSTEL 2		
- onder de 50 personen	€ 18,25	€ 20,44
- <u>en/of</u> zonder diner, buffet, walking dinner		

6 keuzes te maken uit :

Dessertenbuffet :

- Chocoladetaart met mango coulis
- Tiramisu
- Chocolademousse wit en fondant
- Soufflé glacé van ananas en rood fruit
- Warme appelstrudel met speculaas ijs en crème anglaise
- Flensjes met appelsiensaususje
- Verse fruitsla
- Proferoles gevuld met slagroom
- Rijstpap met abrikoos
- Vanille roomijs
- Panna cotta met rode vruchten
- Assortiment mini fruittaartjes
- Crème brûlée
- Gemarineerde aardbei met limoncello en basilicum (1/5 -15/9)
- Aardbeien chantilly (1/5 -15/9)
- Chocolade fontein met fruitbrochette en marsh mallows : supplement € 2,50/pp € 2,80/pp
- Churos (gefrituurde beignetstokjes) met warme chocolade en/of kaneelsuiker
- Assortiment macarons

-KAASBUFFET

VOORSTEL 1		<u>EXCL. BTW /INCL. BTW</u>
- minimum 50 personen		€ 17,25 € 19,32
- <u>en</u> na eten (diner, buffet, walking dinner)		
VOORSTEL 2		
- onder de 50 personen	€ 20,00	€ 22,40
- <u>en/of</u> zonder diner, buffet, walking dinner		

Assortiment van 6 verschillende kazen met brood, druiven, dadels, noten en boter

G. EXTRA CULINAIRE IDEEEN

EXCL. BTW /INCL. BTW**-GEVULDE BRODEN/SANDWICHES**

- Gevuld brood met 60 mini sandwiches € 80,36 € 90,00

-SOEPKETELTJE

- minimum 30 personen

Keuze op voorhand te maken uit :

- Franse uiensoep met toast € 4,00 € 4,48
- Tomatensoep met balletjes € 3,90 € 4,37
- Seizoenssoep € 3,60 € 4,03
- Erwtenssoep met korstjes, rookworst en spekjes € 4,40 € 4,93

-RAUWKOSTSCHOTELTJE

(voor ca 8 personen)

€ 8,93 € 10,00

-ASSORTIMENT TAPAS

Assortiment van olijven, ansjovis,chorizo, bruchetta's met tapenades, mortadella, manchego, ...

(op coctailtafel geserveerd, voor ca 8 personen)

€ 16,00 € 17,92

-PIZZAPUNTEN

- minimum 50 personen
- uiterlijk om 1 uur
- op vraag ook vegetarische pizza's te verkrijgen

€ 2,90 € 3,25

-MINI PUNTZAKJES MET FRIETJES

- minimum 50 personen
- uiterlijk om middernacht

€ 2,50 € 2,80

-MINI HOTDOGJES

- minimum 50 personen
- uiterlijk om middernacht

€ 2,20 € 2,46

-MINI HAMBURGERS

- minimum 50 personen
- uiterlijk om middernacht

€ 2,50 € 2,80

H. DRANKEN TIJDENS MENU'S/ BUFFETTEN/ WALKING DINNERS

Deze forfaits zijn geldig gedurende 3 uren. In de formules zijn water op tafel, frisdranken, bier, koffie en thee inbegrepen .

	EXCL. BTW / INCL. BTW
* <u>Wijnen categorie 1:</u> forfait gedurende 3 uren :	€ 11,16/pp € 13,50/pp
- Witte wijn : Les Croisières - sauvignon blanc - Vin de Pays d'Oc	
- Rode wijn : Les Croisières - blend cabernet sauvignon, merlot, syrah – Vin de Pays d'Oc	
* <u>Wijnen categorie 2:</u> forfait gedurende 3 uren :	€ 12,81/pp € 15,50/pp
- Witte wijn : Montgras - chardonnay– Chili	
- Rode wijn : Urbion, 90% tempranillo, 10 % garnacha	

I. DRANKENFORFAITS NA HET DINER/ BUFFETTEN/ WALKING DINNERS

Na het eten kunnen de genodigden à volonté uit de volgende dranken kiezen:

- Pils van het vat
- Bieren op fles : Hoegaerden, De Koninck, Leffe, Duvel
- Frisdranken, waters, fruitsap
- Wijnen
- Koffie en thee

Formule gedurende 3 uren (met wijnen categorie 1) :	€ 11,16/pp € 13,50/pp
Extra uur :	€ 4,00/pp € 4,84/pp
Formule gedurende 3 uren (met wijnen categorie 2) :	€ 12,81/pp € 15,50/pp
Extra uur :	€ 4,96/pp € 6,00/pp

STERKE DRANKEN:

Deze worden per consumptie (c) afgerekend : € 4,96/c € 6,00/c

J. DRANKENFORFAITS ZONDER DINER/ BUFFETTEN/ WALKING DINNERS

Deze formule is als volgt opgebouwd :

- Formule gedurende 5 uren :	€ 20,66/pp € 25,00/pp
- Formule gedurende 6 uren :	€ 24,79/pp € 30,00/pp
- Formule gedurende 7 uren :	€ 28,93/pp € 35,00/pp

De dranken die aangeboden worden in deze drankenformule (cfr. hoger vermeld met wijnen cat. 1)

K. SEMINARIES EN CONGRESSEN

Er kunnen seminars en congressen vanaf 50 personen tot maximum 300 personen doorgaan op de Ark. De keuze van de zaal/opstelling is afhankelijk van het aantal personen.

SEMINARIES

Kleine groepen kunnen gebruik maken van het Glazen Torengedouw. Voor grotere groepen is de Grote Zaal uiterst geschikt.

Er kan gekozen worden voor een cabaret-, theater- of seminarieopstelling. Er kunnen seminarietafels voorzien worden (huurprijs).

Keuze uit 2 formules:

	<u>EXCL. BTW</u>	<u>/ INCL. BTW</u>
a. een halve dag: (vanaf 30 personen)	€ 15,00/pp	€ 18,15/pp
INBEGREPEN IN DE PRIJS		
- ontvangst met koffie/thee/fruitsap en mini croissants/-koffiekoek		
- 1 koffiebreek met koffie/thee/fruitsap en cake		
- opstelling (theater- of cabaret) + permanentie verantwoordelijke Ark		
NIET INBEGREPEN IN DE PRIJS		
- zaalhuur en audiovisuele ondersteuning		
b. een volledige dag: (vanaf 30 personen)	€ 30,00/pp	€ 36,30/pp
INBEGREPEN IN DE PRIJS		
- ontvangst met koffie/thee/fruitsap en croissants/-koffiekoek		
- 2 koffiebrees met koffie/thee/fruitsap en cake		
- opstelling (theater- of cabaret-)+ permanentie verantwoordelijke Ark		
NIET INBEGREPEN IN DE PRIJS		
- zaalhuur en audiovisuele ondersteuning		

Voor de middaglunch kan gebruik gemaakt worden van de formules van de quick businesslunches van het Pomphuis (max. 30 personen) of een andere lunch of broodjesmaaltijd op de Ark.

Voor technische en/of audiovisuele ondersteuning kan u steeds op ons beroep doen.

Wij laten voor u vrijblijvend een offerte op maat maken.

Voor plantendecoraties of bloemstukjes kan u ook steeds een offerte op maat vragen.

L. EXTRA DIENSTEN

In de bovenstaande prijzen zijn inbegrepen:

- Normaal verbruik gas, water en elektriciteit (de klant kan in de Grote Zaal over 63 ampere/ in het Glazen Torengedouw over 32 ampere beschikken voor presentaties en/of het optreden van muzikale groepen
- 40 ronde tafels van 8 personen, 6 ronde tafels van 10 personen, 300 witte stoelen, 35 statafels, 20 barkrukken
- Achtergrondmuziek

	<u>EXCL. BTW</u> / <u>INCL. BTW</u>
Volgende extra diensten kunnen op aanvraag door ons voorzien worden:	
- Vestiairedame / hostess (minimum 4 uren) per uur/per hostess :	€ 33,75 € 40,84
- Pakket : gebruik van de Ark dj installatie + Ark dj :	€ 495,87 € 600,00
- Bloemstukjes :	op aanvraag
- Extra audiovisuele ondersteuning :	op aanvraag
- Logoprojectie :	op aanvraag

M. TECHNISCHE FICHE

HET GLAZEN TORENGEBOUW

A = achtergrond ; B = dj installatie

- 1 x versterker van C-Audio SR-808 van 2 x 400Wrms (A)
- 1 x apart champ audio phile stereo amplifier (B)
- 4 x luidspreker B&W beneden (A)
- 1 x mengtafel Rodec CX-1100 deze voorziet ook de boven van signaal (A +B)
- 1 x JB SYSTEMS USB 2.2 (B)
- 1 x draadloze microfoon (A + B))
- 4 x luidspreker Sdi-1716 van Apart van 170W muziekvermogen boven (A)
- 2 x DB Technologies opera 915 DX (B)
- 3 x sean tiger (B)
- 1 x lichteffect (B)

DE GROTE ZAAL

- 1 x versterker Jpa-425 van 4 x 250Wrms van Jedia (A)
- 10 x luidspreker Sdi-1716 van Apart van 170W muziekvermogen (A)
- 1 x mengtafel Rodec CX-1100 (A)
- 1 x CD-speler Denon DND-4000 (A)
- 1 x draadloze micro of 1 micro op staander of 1 micro vast aan pupiter
- 2 x versterker TP-1502 van Master met vermogen van 1 x 850Wrms voor het sublaag en 2 325Wrms voor de topkasten (B)
- 2 x Subkast Bandpass LN-18SW van Master met vermogen van 700Wrms (B)
- 4 x topkast LN-12 van Master met vermogen van 300Wrms (B)
- 4 x led par (B)
- 4 x Showtec lichteffect (sunraise LED) (B)

De mogelijkheid bestaat om het geluid van het Glazen Torengedouw van de Ark door te schakelen naar de Grote Zaal.

5. PRIJSZETTING

Alle prijzen zijn onder voorbehoud. Ze werden zowel exclusief als inclusief BTW inclusief bediening vermeld. De tarieven in deze brochure zijn niet bindend.

6. ROUTEBESCHRIJVING

De Ark Antwerpen (feestzaal op het water)
Siberiastraat Z/N, B-2030 Antwerpen
www.deark-antwerpen.be
(GPS : Merantistraat (tegenover Havenhuis))

Het Pomphuis (restaurant)
Siberiastraat Z/N,B-2030 Antwerpen
www.hetpomphuis.be

Beschrijving vanuit Gent E17

Autosnelweg Gent-Antwerpen. Afrit Merksem-Kaaien 1-199. Afrit Kaaien volgen. Einde van de afrit: rechtsaf. Autostrade onderdoor. 3 verkeerslichten passeren (Noorderlaan oversteken). Links Volkswagengarage, rechts cinema complex Metropolis. Voorbij Metropolis links de brug over. Beneden aan de brug aan uw rechterkant bevindt zich de Ark (feestzaal op het water), gelegen naast Het Pomphuis (restaurant).

Beschrijving vanuit Brussel E19

Autosnelweg Brussel-Antwerpen.
Voorbij de Craeybeckx tunnel, richting Breda volgen. Afrit Merksem-Kaaien 1-199. Afrit Kaaien volgen. Einde van de afrit: rechtsaf. Autostrade onderdoor. 3 verkeerslichten passeren (Noorderlaan oversteken). Links Volkswagengarage, rechts cinema complex Metropolis. Voorbij Metropolis links de brug over. Beneden aan de brug aan uw rechterkant bevindt zich de Ark (feestzaal op het water), gelegen naast Het Pomphuis (restaurant).

Beschrijving vanuit Breda/Bergen op Zoom E19

Autosnelweg Breda-Antwerpen. Afrit Merksem. Einde van de afrit: rechtsaf. 2 verkeerslichten passeren (Noorderlaan oversteken). Links Volkswagengarage, rechts cinema complex Metropolis. Voorbij Metropolis links de brug over. Beneden aan de brug aan uw rechterkant bevindt zich de Ark (feestzaal op het water), gelegen naast Het Pomphuis (restaurant).

Beschrijving vanuit Hasselt E313

Autosnelweg Hasselt-Antwerpen. Richting Breda. Afrit Merksem-Kaaien 1-199. Afrit Kaaien volgen. Einde van de afrit: rechtsaf. Autostrade onderdoor. 3 verkeerslichten passeren (Noorderlaan oversteken). Links Volkswagengarage, rechts cinema complex Metropolis. Voorbij Metropolis links de brug over. Beneden aan de brug aan uw rechterkant bevindt zich de Ark (feestzaal op het water), gelegen naast Het Pomphuis (restaurant).

7. CONTACT

CONTACTPERSOON : Karin Verbaet T : +32 475 60 61 91 F : +32 3 440 96 07
e : karin.verbaet@deark-antwerpen.be