

Stirwen-restaurant

Etterbeek – Europese Wijk – Brussel

Privélounge & privatisering van het restaurant

(nederlandse versie)



Version française disponible sur notre site internet :

<https://www.stirwen.be/salon>

Private dining room & privatization of the restaurant (English)

English version available on our website

<https://www.stirwen.be/en/private-room>

Privézaal & privatization of the restaurant (nederlands)



Stirwen

Rental of the private room

De privélounge bevindt zich op de eerste verdieping van het restaurant. Deze kamer is volkomen privé, alleen uw gasten hebben er toegang toe.

De kamer profiteert van daglicht, enerzijds door twee grote ramen en anderzijds via een dakraam in het plafond.

Ook is het mogelijk om een presentatie of een film op een scherm te projecteren. Het restaurant beschikt over een overheadprojector, scherm, microfoon, etc.

De privélounge is geschikt voor elk gezelschap tot maximaal 26 personen.

Huur van de privékamer kost **€ 250,- excl. BTW**.

Privatisering van het restaurant

Het is ook mogelijk om het gehele restaurant voor uw gezelschap te privatiseren.

Om een privé- of professioneel evenement te organiseren : een huwelijk, een lobbybijeenkomst, een cocktail of een bedrijfsmaaltijd, u kunt genieten van de exclusiviteit van Stirwen door het restaurant te privatiseren.

Flexibiliteit is ons sleutelwoord, wij bouwen uw evenement op volgens uw verwachtingen: u kunt bijvoorbeeld het aperitief met presentatie in de privézaal op de bovenverdieping organiseren, gevolgd door de maaltijd in de hoofdzaal.

Er zijn geen huurkosten verbonden aan de privatisering van het restaurant, maar er is wel een minimumbedrag aan kosten vereist: € 2.400,- excl. BTW. BTW voor lunch / € 3.200,- excl. btw BTW in de avond (3.800 € excl. BTW op vrijdag- en zaterdagavond), indien dit bedrag niet wordt bereikt, wordt het verschil gefactureerd als "*privatiseringskosten*"

Het restaurant kan elke dag van de week (maandag tot en met zondag) worden geprivatiseerd, afhankelijk van beschikbaarheid. Het is perfect voor maximaal 45 couverts in de hoofdruimte, en 65 op de 2 verdiepingen.

Door het restaurant te privatiseren, heeft u volledige discretie voor uw evenement, aangezien alleen uw gasten toegang hebben tot het restaurant, en u hen tegelijkertijd een exclusieve ervaring biedt, in het hart van de Europese wijk, in de directe omgeving van de Europese instellingen.



Hier zijn onze verschillende opties voor groepen in privékamers:

- **“Walking aperitive” formula**

Tijdens de aperitiefreceptie bieden wij, ter begeleiding van het aperitief en om u kennis te laten maken met onze keuken, een selectie seizoensgebonden zakouski's, petit fours en hapjes aan, geserveerd op een dienblad, vergezeld van hapjes.

- 5 stukjes: €25 pp (€28 btw inb.)
- 8 stukjes: €32 pp (€35.84 btw inb)

- **“à la carte” Formula**

Uw gasten kiezen ter plekke, in het restaurant, hun menu.

Wij bieden uw gasten de seizoensmenu van het restaurant aan (geschikt voor een groep), zodat zij de keuze hebben tussen 4 voorgerechten / 3 hoofdgerechten / 3 desserts of kazen.

Prijzen zijn die van het restaurantmenu. (*Let op: mensen ter plekke laten kiezen leidt ongetwijfeld tot een langere wachttijd*)

- **“Seizoensgebonden gastronomische ontdekking” menu formula**

| | |
|--|--------------------------|
| 3 gangen (voorgerecht / hoofdgerecht / dessert) | €68 pp (€76.16 btw inb.) |
| 4 gangen (voorgerecht / vis / vlees / dessert) | €82 pp (€91.84 btw inb.) |
| 5 gangen (2 voorgerechten / vis / vlees / dessert) | €100 pp (€112 btw inb.) |

Ontdek de cuisine van chef-kok François-Xavier Lambory rond een origineel menu samengesteld met dagproducten. Het menu wordt door ons samengesteld, met de beste producten op de markt (bevestiging van het aantal gasten min. 24 uur voor de maaltijd)

Wij kunnen het menu aanpassen aan de allergieën/intoleranties/filosofisch-religieuze overtuigingen van uw gasten (d.w.z. halal, koosjer, veganistisch, etc.)

- **“Ambassade – EU” carte formula**

3-gangen menu: €70 pp (€84 inc. tax)

Dit menu bestaat uit één vegetarisch voorgerecht voor alle gasten, gevolgd door een ter plaatse te kiezen hoofdgerecht uit vlees-/vis-/vegetarische gerechten (dagelijks samengesteld menu, afhankelijk van beschikbaarheid), gevolgd door een dessert of kaas

Wij kunnen het menu aanpassen aan de allergieën/intoleranties/filosofisch-religieuze overtuigingen van uw gasten, en alternatieven aanbieden (o.a. halal, koosjer, veganistisch, etc.)

- **enkel voorgedefinieerd menu formula**

voorgedefinieerd 3-gangen menu €82 pp (€91.84 btw inb.)

Er wordt vooraf een uniek menu samengesteld, te kiezen uit onderstaande voor-, hoofd- en nagerechten in het groepsmenu. Alle gasten moeten hetzelfde menu nemen, menukeuze en bevestiging van het minimumaantal gasten. 48 uur vóór de maaltijd



Stirwen

De verschillende drankformulas

(prijzen zijn exclusief BTW)

- **"All-in" package** **€30 pp (€36.3 inc. tax)**

Een traditionele methode (cava) bij aankomst (of alcoholvrij alternatief), een halve fles wijn per persoon, onbeperkt water, koffie of thee.

Afhankelijk van de gekozen voorgerechten en gerechten worden er twee verschillende wijnen (wit en rood) geserveerd

- **"Champagne" package** **€38 pp (€45.98 inc. tax)**

Een glas champagne bij aankomst (of alcoholvrij alternatief), een halve fles wijn per persoon, onbeperkt water, koffie of thee.

Afhankelijk van de gekozen voorgerechten en gerechten worden er twee verschillende wijnen (wit en rood) geserveerd

- **"Prestige" package** **€48 pp (€58.08 inc. tax)**

Een glas champagne bij aankomst (of alcoholvrij alternatief), een halve fles wijn per persoon, onbeperkt water, koffie of thee.

Afhankelijk van de gekozen voorgerechten en gerechten worden er twee verschillende wijnen van gerenommeerde appellations en superieure kwaliteit (wit en rood) geserveerd

- **« à la carte » drank-kiezen** ***à la carte prijzen***

Het is ook mogelijk om alle drankjes à la carte te kiezen. Ze worden dan op traditionele wijze gefactureerd op basis van verbruik.

Raadpleeg onze wijnkaart en vraag ons om advies. (het is aan te raden om vooraf te reserveren aangezien sommige flessen wijn in beperkte oplage zijn, zodat we de bestelde flessen ook ruim van tevoren kunnen koelen)

Verbruik buiten het drankpakket wordt tegen carteprijs gefactureerd.



Seminar- en vergaderruimtepakket

Het is ook mogelijk om de privéruimte te huren om uw bijeenkomst voor of na uw maaltijd te organiseren.

Apparatuur beschikbaar

- Overheadprojector en scherm (Apple-adapter)
 - Luidspreker
 - Microfoon
 - Paperboard
 - Potloden, notitieblok
 - (Ander specifiek materiaal op aanvraag)
-
- Water- en glaswerk
 - Koffiezetapparaat (Nespresso), waterkoker en thee
 - viennoiserie, koekjes en fruitpauze (ochtend) / taart, koekjes en fruitpauze (middag)

Huurprijs :

½ dag, van 8.30 tot 12.30u of vanaf 14.00 tot 18.00 uur:

€ 300 excl. BTW VAT

De hele dag van 8.30 tot 18.00 uur:

€ 500 excl. BTW VAT



Stirwen

Seasonal menu: groups (winter)

Starters

Limousin veal from Dordogne, Vitello Tonato style

Capers, mozzarella di buffala, Cettara anchovies

Or

Scottish red label salmon, marinated gravlak

Isigny sour cream, green celery and special "Thalassa" oysters

Or

"Leeks and vinaigrette" Stirwen style (vegetarian)

Soft-boiled egg, parmesan, mustard and confit lemon

Or

Saint Jacques de Dieppe in carpaccio

Isigny cream, green celery and special "Thalassa" oysters

Or

Carnaroli "acquarello" risotto (vegetarian)

Seasonal vegetables and mushrooms, parmesan

Dishes

(The dishes are accompanied by starchy foods and seasonal vegetables)

[Fishes]

Skreï Cod

Creamed fumet with parmesan and sage

Or

Catch of the day from the Boulogne tide

shellfish from Mont-St-Michel, white butter sauce

[Meats]

Limousin veal from Dordogne

Cooked at low temperature and grilled

Or

Farm-raised yellow poultry from Les Landes

Multicolored seasonal vegetables

Or

Can of Challans

Roasted fillet, duck jus with miso

Or

Root vegetable tagine with saffron (VEGE)

Variation of legumes, vegetable broth, candied Amalfi lemon

Or

Risotto carnaroli "principle of Lucedia" (VEGE)

Seasonal vegetables and mushrooms

Desserts

Exotic fruits, Samba flower, white chocolate ganache

Or

Tainori chocolate, hazelnut from Piemonte, salted butter caramel

Or

The selected cheeses plate