



AUBERGE DU  
PÊCHEUR  
SINT-MARTENS-LATEM

Geachte klant,

Auberge du Pêcheur heeft een lange traditie in het verzorgen van levensmomenten.

Wij besteden de grootste zorg in het organiseren van uw huwelijk, verjaardag, babyborrel of andere momenten die een leven lang bijblijven. Al onze feestzalen kijken uit op de oevers van de unieke "Leie".

Afhankelijk van het type zaal kan u bij ons terecht voor een feest met 25 personen tot een maximum capaciteit van 250 personen in diner aan tafel. Mag het een walking dinner of receptie zijn, dan kunnen we tot 500 personen.

Een lichte, creatieve en verrassende keuken zorgt ervoor dat U keer op keer uw gasten culinair kan verwennen.

Wij kunnen U bijstaan in het organiseren van alle bijkomstigheden omtrent uw feest en dit voor de meest uiteenlopende details: bloemen, decoratie, thema met aangepast meubilair, parking, overnachtingen, en zo meer.

**Deze gids is een indicatieve gids, het liefst maken we een gepersonaliseerd voorstel in functie van uw verlangens.**

Graag staan wij tot uw beschikking om vrijblijvend een prijsopgave te maken.

Met vriendelijke groeten,

Brechtje Mestdach



Sales

Pontstraat 41, 9831 Sint-Martens-Latem • t +32 9 282 31 44 • f +32

erge-du-pecheur.be

## INHOUDSTAFEL

1. Receptie	4
2. Dranken	5
2.1. Recepties	5
2.2. All-in recepties	5
2.3. Wijnen	6
3. Diner	7
3.1. Koude voorgerechten	7
3.2. Warme voorgerechten	8
3.3. Hoofdgerechten vlees	9
3.4. Hoofdgerechten vis	9
3.5. Desserten	10
3.6. Dessertenbuffet	10
4. Walking Dinner	11
5. Trendy Walking Buffet	12
6. Avondfeest	13
6.1. Drankenforfaits tijdens het avondfeest	13
6.2. Fingerfood	13
7. Hotel	14
8. Extra's	15
9. Nuttige adressen	17
10. Algemene voorwaarden	18

## RECEPTIE

### KOUDE HAPJES:

- Opgevulde vijg/ganzenlever/parel van mango
- Gepekeld zalm/basilicum/pompelmoes
- Tapenade makreel/zwarte olijf
- Bio-tomaat/mini-mozzarella/pijnboompit
- Oester/komkommer/sjalot
- Oosterschelde paling/gepofte rijst/dille
- Roerei/Noordzee garnaal
- Pata negra/burrata/tomaat

### WARME HAPJES:

- Kroket van hoevekip/truffel
- Nobashi garnaal/panko/zoetzure dip
- Mini-grevenbroeckerkroket
- Bladerdeeg/zalm/basilicumdip
- Tempura van krab/kerrie
- Mini-garnaalkroket
- Bisque van garnaal/Armagnac
- Varkenswang/espuma pickels

### ZOETE HAPJES:

- Ijspraline met smaak naar keuze
- Churros met hazelnootmayonaise
- Panna cotta citroengras, crèmeux van citroen, crumble van amandel

**Per stuk € 2,70**

**7 stuks aan € 18,00 per persoon**

**9 stuks aan € 23,00 per persoon**

**11 stuks aan € 27,00 per persoon (waarvan 2 zoete hapjes)**

Afhankelijk van het seizoen kan nog een buffet bijgeplaatst worden met oesters, Gandaham, Pata Negra of wat u ook maar wenst.

Vanaf 23.11.17.

## 1. DRANKEN

### 2.1. RECEPTIES

#### Per fles

Aqua Pêcheur	€ 7,50
Vers fruitsap (liter)	€ 17,00
Huiswijn wit & rood	€ 27,50
Cava brut	€ 38,50
Champagne Maison Brut, Baron Albert	€ 60,00
Champagne «Roederer»	€ 75,00
Champagne «Roederer» magnum	€ 150,00

Indien uw receptie niet wordt gevolgd door een lunch of diner, zijn wij genoodzaakt het personeel aan te rekenen volgens de duurtijd van uw receptie.

Dit met een minimum van 3 uren en aan € 41,00 per kelner per uur

Verkiest u een all-in, dan maken wij graag een gepersonaliseerd voorstel in functie van uw drankenkeuze en de duurtijd van uw receptie, een richtprijs treft u hierna aan.

### 2.2. ALL-IN RECEPTIES

#### ALL-IN FORMULE 1

Cava, vers fruitsap, softdrinks & pintjes

1 uur	€ 21,00
1,5 uur	€ 25,00
2 uur	€ 28,00

#### ALL-IN FORMULE 2

Champagne maison brut, vers fruitsap, softdrinks & pintjes

1 uur	€ 28,00
1,5 uur	€ 31,00
2 uur	€ 34,00

### 2.3. WIJNEN

Auberge du Pêcheur stelt U een uiterst uitgebreide wijnkaart voor, gaande van huiswijn tot diverse kasteelwijnen.

Een eerste mogelijkheid is te kiezen voor een forfait:

Voor een 3-gangenmenu rekenen wij een toeslag van € 25,00 voor huiswijn, water en mokka met versnaperingen of € 31,00 indien geselecteerde wijnen.

Voor een 4-gangenmenu en walking dinners rekenen wij een toeslag van € 30,00 voor huiswijn, water en mokka met versnaperingen of € 38,00 met geselecteerde wijnen.

Een andere mogelijkheid is te kiezen voor het effectieve verbruik per fles wijn, een forfait van € 10,00 per persoon wordt aangerekend voor water en mokka met versnaperingen.

#### WITTE WIJNEN

Huiswijn wit *	€ 27,50
Santa Carolina, Reserva Chardonnay, Chili	€ 36,00
Muga, Rioja, Barrel Fermented, Spanje	€ 35,00
Saint-Véran, J. Drouhin	€ 42,00
Pouilly Fumé Les Adelins, Bouchié-Chatellier, Loire, Sauvignon Blanc	€ 35,00
Sancerre Cellier de la Tour, Jean-Marc et Mathieu Crochet, Loire, Sauvignon Blanc	€ 37,00
Chablis « La Pierrelée », Chardonnay	€ 37,00

#### RODE WIJNEN

Huiswijn rood *	€ 27,50
Z, Grand Vin De Bordeaux, Luc Thienpont	€ 38,00
Château Caronne St-Gemme, Haut-Médoc *	€ 44,00
Château Montaignillon, Montagne Saint-Emilion *	€ 44,00
L'Esprit de Set, Saint-Emilion *	€ 44,00
Château Beuregard Ducasse	€ 45,00
Priorat-Els Pics-Bodegas Maes Alta	€ 46,00
Château Prieuré La Marzelle	€ 48,00
Château Croque Michotte *	€ 48,00
Château Clauzet, St-Estèphe *	€ 48,00
Muga Reserva, Rioja, Spanje	€ 49,00
Château La Haye, St-Estèphe	€ 53,00

\* ook beschikbaar in magnum

Bovenstaande prijzen kunnen licht afwijken afhankelijk van het gekozen jaartal.

Vanaf 23.11.17.

## 2. DINER

Voor het diner stellen wij u per gang een aantal gerechten voor zodat u zelf uw menu kan samenstellen. U bepaalt zelf het aantal gangen, met of zonder tussengerecht. Naast elk gerecht staat de prijs per persoon. Vergeet niet te melden of er kinderen aan tafel zitten, ook voor hen voorzien wij een aangepast menu.

### 3.1. KOUDE VOORGERECHTEN

Kort gebakken lers rund/mini komkommer/mosterdsla/milde kerrie  
**€ 18,00 pp**

Terrine van ganzenlever/structuren van mango/rozijnenbroodje  
**€ 24,00 pp**

Traaggegaard kalf/ zachte look/ kapper/kervel  
**€ 19,00 pp**

Gemarineerde langoustines/ hang-up van yoghurt/limoen  
**€ 24,00 pp**

Tartaar van rund/zure room/oester/waterkers  
**€ 18,00 pp**

Gepekeld zeebaars/radijs/bloedzuring/granaatappel  
**€ 18,00 pp**

Carpaccio van St.-Jakobsvrucht/gepofte rijst/groene tuinkruiden  
**€ 21,00 pp**

Canadese ½ kreeft/gemarineerde bio-tomaat/amandel  
**€ 25,00 pp**

### 3.2. WARME VOORGERECHTEN EN TUSSENGERECHTEN

Goudbrasem/burrata/pijnboompit/olijfolie

**€ 19,00 pp**

Schelvis/venkel kerrrie/opgevulde scheermes

**€ 18,00 pp**

Kabeljauw/chorizo/Chinese broccoli/fregola sarda

**€ 21,00 pp**

Kort gegrilde grietbot/gedroogde ham/mascarpone/boschampignons

**€ 22,00 pp**

Geroosterde tarbot/geplette aardappel/gekonfijte tomaat/infusie venkel

**€ 24,00 pp**

Gepocheerd hoeve-ei/karnemelk/hazelnootboter/comté

**€ 17,00 pp**

Laaggegaard buikspek/kalfszwezerik/jonge ui/ gebakken bloemkool

**€ 20,00 pp**

### 3.3. HOOFDGERECHTEN VLEES

Ierse rib eye/pesto/zoete ajuin/champignons

**€ 26,00 pp**

Mechelse koekoek/gnocchi van paddestoelen/sucrine/kalfszwezerik

**€ 24,00 pp**

Filet van Iers rund/ jonge spinazie/ pont-neuf aardappel/groenten uit het seizoen

**€ 28,00 pp**

Kafsfilet/Parijse champignons/wortel/vleesjus

**€ 27,00 pp**

Eend/mini-maïs/sluimererwt/zoete soja

**€ 23,00 pp**

Lamsnootje/Ras el Hanout/kikkererwt/trostomaat

**€ 30,00 pp**

### 3.4. HOOFDGERECHTEN VIS

Schelvis/bouchon aardappel/rauwe venkel/spitskool

**€ 22,00 pp**

Zeebaars/gegrilde gamba/chorizo/ fregola sarda/nantua saus

**€ 25,00 pp**

Goudbrasem/groene courgette/mini-mozarella/poeder van pesto

**€ 24,00 pp**

Kort geroosterde zalm/bimi/spinazie/béarnaise van garnaal

**€ 22,00 pp**

Vlaswijting/mini-prei/tempura van lente-ui/hazelnootboter

**€ 23,00 pp**

Kabeljauw, spitskool, zoetzure rode ui en chorizo

**€ 27,00 per persoon (van 01.01 tot 01.06.) & € 30,00 pp (van 01.06. tot 01.01)**

**Alternatief: skrei aan € 23,00 pp**

Vanaf 23.11.17.



### 3.5. DESSERTEN

Mousse van karamel/compôte/sorbet van Granny Smith appel/amandelcrumble

Crèmeux van Dulcey/marmelade mango/sorbet banaan-limoen

Mousse van limoen/crèmeux witte chocolade/roomijs van kiwi-banaan

Pina Colade/baba au rhum/ananas/merengue kokos

Hazelnoot/melkchocolade/Baileysroom/sorbet van rode vruchten

Seizoensdessert (zie menu Pêcheur)

Feesttaart (ijs of bisquit) met verse vruchten en bijhorend sausje

**€ 10,00 per persoon**

### 3.6. DESSERTENBUFFET

Ons dessertenbuffet bestaat uit:

- feesttaart (indien gewenst)
- assortiment taarten
- seizoens assortiment glaasjes
- sorbets en roomijs
- assortiment mini-gebak
- verse fruitsalades
- crème brûlée
- sabayons
- croquembouche
- ...

**€ 20,00 per persoon**

Mogelijkheid voor uitbreiding met geaffineerde kazen van onze kaasmeester:

-Als aanvulling bij dessertenbuffet **€ 7,50 per persoon**

-Als volwaardig buffet **€ 15,00 per persoon**

#### 4. WALKING DINNER

U wenst een culinair evenement te organiseren waarbij u niet gebonden bent aan tafel plaats te nemen? Ons walking dinner concept maakt dit mogelijk. Op kleine bordjes of in helder glaswerk serveren wij uw gasten leuke gerechtjes. U dient rekening te houden met 20 minuten per gang.

U maakt een keuze van 3 **voorgerechtjes** uit onderstaande:

##### KOUD

- Gepekeld zeebaars/radijs/bloedzuring/granaatappel € 9,00
- Garnaal/mini-mozarella/basilicum € 10,00
- Tartaar van rund/zure room/oester/waterkers € 11,00
- Carpaccio van Sint-Jakobsvruchte/gepofte rijst/groene tuinkruiden € 11,00

##### WARM

- Kabeljauw/Chinese broccoli/fregola sarda € 14,00
- Geroosterde tarbot/geplette aardappel/gekonfijte tomaat/infusie venkel € 15,00
- Gepocheerd hoeve-ei/karnemelk/hazelnootboter/Comté € 12,00
- Laaggegaard buikspek/kalfszwezerik/jonge ui/gebakken bloemkool € 13,00

##### SOEP

- Cappuccino van garnaal € 8,00
- Heldere bouillon van kreeft € 8,00

Vervolgens serveren wij u één van volgende als **hoofdgerecht**:

- Dunne lende rund/pesto/zoete ajuin € 18,00
- Eend/mini-maïs /zoete soja € 16,00
- Mechelse koekoek/gnocchi van paddestoelen/kalfszwezerik € 17,00
- Schelvis/rauwe venkel/spitskool € 16,00
- Goudbrasem/mini-mozarella/poeder van pesto € 17,00
- Kabeljauw, spitskool, zoetzure rode ui en chorizo (01.01. tot 01.06.) € 17,00  
(01.06.-31.12.) € 19,00

Als afsluiter voorzien wij een dessert welke seizoensgebonden bepaald wordt. € 7,00

Vanaf 23.11.17.

## 5. TRENDY WALKING BUFFET

De zomer Orangerie wordt ingericht met hoge cocktailtafels en lage ronde tafeltjes met stoeltjes. De buffetjes worden verspreid opgesteld aan de zijkanten van de zaal. Bij mooi weer worden alle ramen open gezet en kan de tuin ook gebruikt worden.

### TRADITIONELE STARTERS

- gerookte en gemarineerde zalm
- carpaccio van rund met parmezaan
- Gandaham met seizoensfruit
- scampi gemarineerd met kokos en koriander
- tomaat garnaal
- Caesarsalade

### OESTERBAR

Bretoense creuses worden opengemaakt en geserveerd met oesterbrood, citroen en peper van de molen.

### DORADE

Dorade in zoutkorst, sauce vièrge

### TARTAAR BAR (TONIJN EN/OF RUND)

Tonijn & rund worden als tartaar klaargemaakt à la minute en afgesmaakt naar believen van uw gasten. Geserveerd met verse frietjes

### HEALTHY VEGGIE

Bar met trendy oosters fingerfood; groentendips, sushi, sashimi, springrolls, veggie nems, gazpacho,...

### WOK

Kip & scampi met oosterse noedels, curry en sesam

### PASTA BAR

à la minute worden pasta's (penne, tricolore en tortellini) klaargemaakt met bijhorende sauzen aan het buffet

arrabiata met scampi

met Gorgonzola

met truffel en parmezaankaas

### ZOET BUFFET

kleine klassieke zoetigheden: tiramisu, crème brûlée, chocolademousse, ijspralines, macarons,...

Mokka en/of thee en versnaperingen inbegrepen

**Walking buffet inclusief bediening, water en mokka:**  
(minimum 50 personen)

**€ 85,00 per persoon**

Vanaf 23.11.17.

## 6. AVONDFEEST

### 6.1. DRANKENFORFAITS TIJDENS HET AVONDFEEST OF WALKING DINNER

Onze drankenforfaits starten na de koffiedienst van het banket en zijn geldig tot 03u00.

Pils, witbier, plat & bruisend water, coca-cola, fruitsap, witte & rode huiswijn naar believen.

**€ 23,00 per persoon (forfait tot 04u00 aan € 26,00 pp)**

In geval andere dranken aan het voorgestelde assortiment worden toegevoegd zullen deze per stuk worden verrekend aan gangbare prijzen.

### 6.2. FINGERFOOD TIJDENS DANSAVOND

fingerfood (minimum vanaf 50 personen)

€ 3,00 pp/portie

- mini-hamburgers
- puntzakjes met verse frietjes en mayo
- mini-croques
- mini-loempia met zoetzure saus

## 7. HOTEL

Dit zijn onze speciale 'party' tarieven inclusief ontbijt opdat uw gasten die graag een glaasje drinken niet meer huiswaarts hoeven te rijden.

### PARTY RATE IN HET HOOFDGEBOUW

- Single

€ 100,00 inclusief ontbijt

- Dubbel

€ 120,00 inclusief ontbijt



Vanaf 23.11.17.

## 8. EXTRA'S

Geeft uw feest net even dat beetje meer...

### BLOEMEN EN KAARSEN

Wij voorzien **witte** kaarsen op de tafels en een standaard **witte** bloemendecoratie. Indien u graag een uitgebreidere of andere bloemendecoratie wenst, kan onze bloemist Geert Pattyn (geert.pattyn@skynet.be) u steeds een voorstel doen. Het staat u vrij samen te werken met uw eigen bloemist. Dit heeft geen impact op onze prijs.

Forfait voor witte bloemen & kaarsen € 3,00 pp

### MENUKAART

Het hotel stelt menukaarten ter beschikking aan € 1,00 (blanco) of € 1,50 (bedrukt) per stuk.

Routebeschrijvingen kunnen verkregen worden aan € 0,50 per stuk.

Naamkaartjes of tafelkaartjes kunnen verkregen worden aan € 0,20 per stuk

### MUZIEK

In alle zalen is achtergrondmuziek aanwezig en voor voordrachten en toespraken kan een microfoon worden aangesloten. Indien u een disc-jockey of een orkest wenst, vindt u op pagina 20 enkele suggesties. Wij voorzien dan ook een dansvloer.

### BEDIENING

Indien u enkel een receptie organiseert bij ons, brengen wij ons bedieningspersoneel in rekening aan € 41,00/kelner/uur.

Tevens zijn wij genoodzaakt bij het lang uitlopen van feestjes dit personeel aan te rekenen.

### TAFELSCHIKKING EN INRICHTING VAN DE ZAAL

Op basis van het opgegeven aantal personen kunnen wij u verschillende tafelschikkingen voorstellen.

ovale tafels: van 8 tot max. 20 personen

ronde tafels: 8-10 personen (diameter 1.60 m)

receptietafels: bij recepties voorzien wij hoge receptietafels met aangepast linnen.

Tafelschikkingen en plaatsaanduidingen worden ten laatste 3 dagen voor uw feest doorgegeven.

Indien beroep wordt gedaan op huurmaterialen-en meubilair, wordt deze opbouw aangerekend in regie.

### PARKING

Onze ruime parking staat gratis ter beschikking en heeft een capaciteit van maximum 120 wagens.

Mocht u op het evenement meer dan 120 wagens verwachten, dan is dit geen probleem. Om circulatieproblemen op de parking te vermijden, kunnen wij voor een betalende shuttleservice zorgen. Deze professionele shuttle service vervoert uw gasten tijdens de hele duur van het evenement van en naar onze noodparking.

Deze parking is slechts 800 meter verderop gelegen langs de Kortrijkse Steenweg. Graag maken wij voor u een voorstel.

Een parkingboy wordt voorzien aan € 41,00/uur.

Vanaf 23.11.17.

#### PROEFDINER

Na alle afspraken betreffende uw menu kan u, indien gewenst, de gekozen gerechten proeven. Kleine wijzigingen kunnen nadien besproken worden. Voor dit diner verwachten wij maximum 6 personen. U betaalt het menu. Aperitief, wijnen en koffie worden door Auberge du Pêcheur aangeboden. Deze proefmenu's kunnen enkel op woensdag en donderdag geserveerd worden.

#### CEREMONIE

Indien u graag de ceremonie in Auberge du Pêcheur laat plaatsvinden, wordt voor standaard set-up van de tuin of zaal een vaste fee aangerekend van € 500,00. Wij beschikken niet over 'buitenstoelen' hiervoor, deze dienen extern gehuurd te worden.

#### DIËTEN

Alle maaltijden kunnen aan speciale dieetwensen aangepast worden. Glutenallergie, notenallergie of lactose? Laat ons dit tijdig weten, zodat we hier de nodige aandacht aan kunnen besteden.

#### VEGANISTEN

Ook aan hen is er gedacht, wij bieden uw gasten aangepaste gerechten aan.

#### BIJKOMENDE GASTEN OF LAATAVONDGASTEN

U kan vanaf of na het dessert een aantal genodigden laten aansluiten voor het avondfeest. Het drankenforfait van € 23,00 per persoon zal aangerekend worden. Indien zij ook het dessert nuttigen zal ook dit aangerekend worden.

#### VESTIAIRE

Een bewaakte vestiaire kan voorzien worden aan € 41,00 per uur voor de duurtijd van de prestatie (van aanvang tot einde). De directie is niet verantwoordelijk voor gestolen of beschadigde kledingstukken, in geval u kiest voor een onbewaakte vestiaire.

## 9. NUTTIGE ADRESSEN

### ORKESTEN EN DJ

In alle zalen is stemmige achtergrondmuziek voorzien. DJ of orkest worden door de inrichters rechtstreeks besproken.

Alle spijzen en dranken voor DJ's, orkesten en hun respectievelijke technische ploegen zijn voor rekening van de inrichters.

Wij beschikken over diverse adressen welke wij kunnen aanbevelen...

### VIDEOGRAAF & FOTOGRAAF

Robin Put / <a href="http://www.noafilm.be">www.noafilm.be</a>	0494 935 915
Chung / <a href="http://www.hung.be">www.hung.be</a>	0496 281 555
Gpix Photography / <a href="http://www.gpixphoto.com">www.gpixphoto.com</a>	0471 41 26 88
Kristiaan Sauter – Cinestudio / FB @Kristiaansauterfotografie	0475 418 587
Francis Vermeulen / <a href="http://www.fotech.be">www.fotech.be</a>	0494 32 22 52
The Vip Factory / <a href="http://www.thevipfactory.com">www.thevipfactory.com</a>	0494 78 31 31 0479 41 52 29

### LICHTLETTERS & PHOTOBOOTH

Feestburo / <a href="http://www.feestburo.be">www.feestburo.be</a> / <a href="mailto:info@feestburo.be">info@feestburo.be</a>	0472/97 40 57
---	---------------

### MUZIKALE OMLIJSTING

The Almost Swinging Jazz Band / <a href="http://www.almostswinging.be">www.almostswinging.be</a> <a href="http://www.some3else.be">www.some3else.be</a>	0485/68 12 85
--	---------------

### HAIR & MAKE-UP ARTIST

Karine Uvijn <a href="http://www.hairandmore.be">www.hairandmore.be</a> / <a href="mailto:karine@hairandmore.be">karine@hairandmore.be</a>	0477/83 83 40
---	---------------

### DJ's

Dee Jay 4u (Christophe)	0475 83 11 95
Bart De Graaf ( <a href="http://www.discoamigo.com">www.discoamigo.com</a> )	0475 231 431
Fête Complète (Eric Yamazawa) ( <a href="mailto:info@fete-complete.be">info@fete-complete.be</a> )	0475/61.11.00
Trouwfeest DJ/Philippe Kimpe	0475 49 42 49
Tim Vandenberghe	0476 60 53 78
DJ Team Gi van Aalst ( <a href="mailto:info@givanaalst.be">info@givanaalst.be</a> )	056/22 84 20
Ludwigs Discobar ( <a href="http://www.ludwigs.be">www.ludwigs.be</a> )	09/ 369 18 10

### CEREMONIEMEESTER EN WAGENS

Patrick Buytaert	0494 24 72 24
------------------	---------------

### WEDDINGPLANNER

Présence (Isabelle D'Hulster) <a href="http://www.isapresence.com">www.isapresence.com</a>	0479 72 49 57
A touch of white (Sylvie Van Onsem) <a href="http://www.ataouchofwhite.be">www.ataouchofwhite.be</a>	0476 97 70 17
En tout coeur (Elke De Vreese) <a href="http://www.entoutcoeur.be">www.entoutcoeur.be</a>	0486 62 05 11

### HARPIST

Jacques Vandeveldde	0475/81.96.91. <a href="mailto:jacques.vandeveldde@pandora.be">jacques.vandeveldde@pandora.be</a>
---------------------	--

Vanaf 23.11.17.



## 10. ALGEMENE VERKOOPSVOORWAARDEN STARS OF FLANDERS

### Artikel 1 – De groep STARS OF FLANDERS – Aanvaarding

Behoudens andersluidende schriftelijke bepalingen uitgaande van een daartoe gemachtigd persoon, zijn enkel en alleen huidige algemene voorwaarden van toepassing op alle rechtsbetrekkingen en alle overeenkomsten aangegaan met of uitgevoerd door enerzijds een juridische entiteit deel uitmakend van de groep STARS OF FLANDERS, te weten :

- a) De NV Auberge du Pêcheur, met zetel te 9831 St-Martens-Latem, Pontstraat 41, KBO 0472.482.644;
- b) De NV Gosset Hotel, met zetel te 1702 Dilbeek, A. Gossetlaan 52, KBO 0479.001.737;
- c) De NV Charl's, met zetel te 8300 Knokke-Heist, Kalvekeedijk 137, KBO 0462.144.226;
- d) De NV Serwir-Renardeau, met zetel te 9100 Sint-Niklaas, Koningin Astridlaan 57, KBO 0451.437.802;
- e) De NV Diner Privé, met zetel te 1702 Dilbeek, A. Gossetlaan 52, KBO 0452.842.817;

en anderzijds de wederpartij in deze rechtsbetrekking/overeenkomst, hierna genoemd de klanten, bezoekers of hotelgasten.

Deze algemene verkoopvoorwaarden worden vermeld op de rugzijde van alle door STARS OF FLANDERS uitgegeven documenten en zijn te allen tijde opvraagbaar. Hierdoor worden ze geacht voldoende ter kennis te zijn gebracht en worden ze geacht te zijn aanvaard.

### Artikel 2.- Tarieven

De prestaties en tarieven van de groep STARS OF FLANDERS worden vrij bepaald door de Directie ervan, dewelke zich het recht voorbehoudt ze eenzijdig te wijzigen tot en met de datum van uitvoering van de opdracht, doch enkel indien daartoe gegronde redenen zouden ontstaan.

### Artikel 3. – Aansprakelijkheid

In geen geval kan (een entiteit van) de groep STARS OF FLANDERS aansprakelijk worden gesteld voor verlies en/of beschadiging van persoonlijke voorwerpen en/of materialen. Hotelgasten, bezoekers en klanten zijn uitsluitend verantwoordelijk voor hun eigen persoonlijke spullen.

### Artikel 4 - Betaling

Elke nota of (overzichts)factuur uitgegeven door de groep STARS OF FLANDERS is contant en zonder korting betaalbaar in euro op de maatschappelijke zetel van de betrokken entiteit. Behoudens andersluidende bepaling zijn alle nota's of (overzichts)facturen betaalbaar binnen de 15 dagen na uitgiftedatum. In geval van geheel of gedeeltelijke laattijdige betaling brengen zij van rechtswege en zonder dat daartoe enige voorafgaande ingebrekestelling vereist is, verwijlrenten op aan 10 % per jaar. Vanaf de eerste ingebrekestelling wegens achterstallige betaling, verstuurd ten vroegste 15 dagen na factuurdatum, zal een forfaitaire schadevergoeding verschuldigd zijn groot 12% van het totaal openstaande factuurbedrag, en dit met een minimum van € 75,00 en een maximum van € 1500,00 per invordering.

Iedere vertraging in betaling aan de groep STARS OF FLANDERS maakt het verschuldigd saldo van alle openstaande hoofdsommen van rechtswege en onmiddellijk opeisbaar. Iedere laattijdige betaling geeft de groep STARS OF FLANDERS bovendien het recht al haar prestatie(s) op te schorten, of de verdere uitvoering ervan afhankelijk te stellen van voorafgaande integrale betaling, zonder dat daartoe een verantwoording vereist is. In dat geval behoudt de groep STARS OF FLANDERS zich tevens het recht voor de ontbinding lastens de klant van eender welke overeenkomst met de betrokken klant in te roepen, van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling.

### Artikel 5. – Voorafbetaling en/of voorschot

De groep STARS OF FLANDERS kan, zo zij dat wil, van rechtswege en zonder enige verantwoording te moeten afleggen, elke aanvaarding van een bestelling, elke reservatie, of elke te leveren of voort te zetten prestatie, onderwerpen aan de integrale of gedeeltelijke betaling van bedragen die haar verschuldigd zijn of zullen zijn, onder de vorm van een voorschot, een afkorting of een volledige regeling.

### Artikel 6. – Recht en rechtsgebied

Elk geschil met de groep STARS OF FLANDERS of één van haar etablissementen wordt beheerst door het Belgisch recht. Daartoe zijn enkel en alleen de rechtbanken bevoegd van het gerechtelijke arrondissement Oost-Vlaanderen / Gent, afdeling Gent.

Vanaf 23.11.17.