



FEESTZAAL - BRUNCH - CATERING - EVENTS



FEESTZAAL FORMULES CATERING

WWW.KIEZELHUYS.BE



KIEZELHUYS

FEESTZAAL

BRUNCH CATERING EVENTS

Aangenaam!

Wij stellen met plezier feestzaal Kiezelhuys aan je voor, samen met een aantal feest- en buffet-formules.

Huwelijk, communiefeest, verjaardagsfeest, familiefeest of business-event: het Kiezelhuys is de locatie bij uitstek voor een feest dat jou en je gasten lang bijblijft. Ideaal vanbinnen én vanbuiten: bij mooi weer is onze tuin de gedroomde plek voor een huwelijksceremonie of receptie.

Elk feest, privé of zakelijk, wordt met veel zorg en oog voor detail uitgevoerd. Ons professioneel team verwelkomt je graag. Sfeer, kwaliteit en een optimale service van a tot z staan steeds centraal. Klein maar fijn of groot met alles erop en eraan: het Kiezelhuys is de ideale plek voor feesten van 30 tot 230 personen (zittend). Staand kunnen we meer dan 300 personen verwelkomen.

In deze brochure lijsten we een aantal kant-en-klare formules op. Uiteraard werken wij ook graag op maat van jouw wensen en budget. Neem gerust contact met ons op om jouw ideeën te bespreken! Wij bezorgen je met plezier een offerte op maat.

Tot snel!

P.S. Deze brochure is geldig tot verdere wijziging. Je kan de laatste versie van de brochure raadplegen via www.kiezelhuys.be/feestbrochure.

WAAROM KIEZEN VOOR HET KIEZELHUYS?



1

25 jaar horeca-ervaring en een zeer gemotiveerd team van eigen, vaste medewerkers.



2

De perfecte combinatie van een hedendaagse uitstraling, traditionele service en een persoonlijke aanpak.



3

Eigen keuken en catering, ook op locatie: alles wordt vers bereid. En kwaliteit proef je nu eenmaal.

INHOUD



FEESTFORMULES

Huwelijksfeest	5
Feesten	6
Babyborrel	6



BUFFETTEN EN MENU'S

Grillbuffet	8
Winter BBQ	9
Buffet Mix	10
Pastabuffet	10
Tapasbuffet	11
Mediterraan Buffet	11
Walking Dinner	12
Koud-Warmbuffet	12
Breughelbuffet	13
Streetfoodbuffet	13
Landenbuffet	14
Dessertbuffet	15
Seizoensmenu's	16
Dranken	17
Zondagsbrunch	18



ALGEMEEN

Algemene informatie	20
Contacteer ons	21

FEEST FORMULES



HUWELIJKS F E E S T

De mooiste dag van jullie leven verdient uiteraard speciale aandacht en zorg. Van een receptie tot een volledige dagformule: wij zetten met alle plezier onze schouders onder jouw droomdag. Onze persoonlijke aanpak en opvolging zorgen voor een vlotte organisatie en vlekkeloos verloop van jouw huwelijksfeest.

MENU'S & BUFFETTEN

Een diner aan tafel? Op [pagina 16](#) stellen we graag onze seizoensmenu's voor. Uiteraard kan een menu ook volledig naar wens samengesteld worden. Of liever in buffetvorm? Vanaf [pagina 8](#) vind je een overzicht van onze verschillende buffetmogelijkheden. Ook als je het liever iets minder 'traditioneel' wil, kan je bij het Kiezelhuys terecht voor bijvoorbeeld een walking dinner ([pagina 12](#)) of streetfood ([pagina 13](#)). De gastronomische passie van onze koks en het hele keukenteam resulteert telkens weer in heerlijke gerechten, welke formule je ook kiest.

ZAAL & DECORATIE

Voor elk huwelijksfeest kleden we onze sfeervolle zaal feestelijk aan met wit linnen, kandelaars, kaarsjes, roosjes... Natuurlijk beslissen jullie zelf over de decoratie en is het absoluut mogelijk om persoonlijke accenten aan te brengen.

CEREMONIE

Onze zaal kan ook dienen als ceremonieruimte, in de opstelling van jullie keuze. Bij mooi weer is de tuin de gedroomde ceremonielocatie.

FEESTFORMULES

Onze feestformules zijn heel divers. Zo kunnen we bijvoorbeeld een volledige dagformule op maat aanbieden, van receptie tot dansfeest. Daarnaast kan je ook avondgasten uitnodigen die mee aansluiten bij het dessertbuffet en het dansfeest.

Voor het dansfeest kan je werken met onze huis-dj, inclusief licht- en geluidsinstallatie. Je kan uiteraard ook een eigen dj kiezen, die dan ook instaat voor de licht- en geluidsinstallatie.

De mogelijkheden zijn eindeloos, neem dus gerust contact met ons op om jullie wensen te bespreken! (011 37 37 57 of info@kiezelhuys.be)



“ Marie en co, Koen en ik willen jullie graag bedanken om ons feest afgelopen zaterdag tot in de puntjes te verzorgen! De zaal was prachtig, het eten fantastisch en jullie stonden altijd klaar voor ons! Een echte aanrader! Bedankt! x ”

Sarah & Koen

“ Bedankt aan het hele “Kiezelhuys-team” voor de geweldige zorgen op onze trouwdag. Jullie hebben er mee voor gezorgd dat wij een onvergetelijke dag hebben beleefd! Bedankt voor ALLES! ”

Dorien & Tom

FEESTEN

Verjaardagsfeest, huwelijksjubileum, communiefeest, familiefeest, bedrijfsevent... Het Kiezelhuys is de ideale locatie voor een waaier van feesten.

Een diner aan tafel, in buffetvorm, een walking dinner, streetfood, met kinderanimatie of een knallend drankfeest: onze feestformules zijn eindeloos. Vraag ons gerust naar meer info! (011 37 37 57 of info@kiezelhuys.be)

BABY BORREL

Op zoek naar een leuke, stijlvolle plek voor je babyborrel of doopfeest? Het Kiezelhuys is the place to be! Hieronder geven we je graag een overzicht van enkele standaardbuffetten. Uiteraard zijn er ook uitbreidingen mogelijk met streetfood enzovoort. Je kan het buffet volledig zelf samenstellen. Neem gerust contact met ons op voor een offerte op maat! (011 37 37 57 of info@kiezelhuys.be)

SOEPBAR

buffet met 2 soepen naargelang het seizoen, vergezeld van hoevebrood

BROODJESBUFFET

broodmix (5 stuks per persoon)

(assortiment wraps, vikingrollade, driehoeksboterhammen, meetingbroodjes)

ZOET BUFFET

- Limburgse vlaaien
- huisgemaakte cake
- assortiment van zoetigheden (macarons, chocolade, profiteroles...)

DESSERTBUFFET

een mooi buffet van mini-desserts, met bijvoorbeeld witte & bruine chocomousse, tiramisu met Hasseltse speculoos, dessert royal...

“Een allerdikste merci voor het schitterend familiefeest van voorbijzondag! We hebben allemaal leuke reacties gehad en iedereen was vol lof over de kwaliteit van het eten en de superleuke bediening!”

Nancy & Kris

“Hartelijk bedankt voor het mooie feest, lekker eten en drinken. Al onze gasten waren vol lof. En vooral niet vergeten: het personeel, alles was tot in de puntjes verzorgd.”

Jacqueline & Roger



BUFFETTEN EN MENU'S

Kiezelhuys
FEESTZAAL · BRUNCH · CATERING · EVENTS



GRILL BUFFET

FORMULE 1*

- vispapillot
- kippenspies
- gemarineerde rundsbrochette
- diverse rauwkostsalades en koude groenten
- koude pastasalade, aardappelsalade en rijstsalade
- assortiment koude en warme sauzen
- broodassortiment en boter

* bovenvermelde grillgerechten kunnen vervangen worden door volgende vleessoorten, op basis van 3 stuks per persoon:

- bbq-worstje
- spareribs
- lamsspiesje
- lamskoteletje

FORMULE 2

- vispapillot
- scampispies
- kippenspies
- runds
- lams
- diverse rauwkostsalades en koude groenten
- koude pastasalade, aardappelsalade en rijstsalade
- assortiment koude en warme sauzen
- broodassortiment en boter

FORMULE 3

- zwaardvis
- scampispies
- kippenbrochette
- runds
- livar varken
- assortiment van gegrilde groenten (lauw)
- diverse rauwkostsalades en koude groenten
- koude pastasalade, aardappelsalade en rijstsalade
- assortiment koude en warme sauzen
- broodassortiment en boter

FORMULE 4

- vispapillot met Chardonnay en tuinkruiden
- gegrilde gamba's
- op lage temperatuur gegaarde rib-eye
- lamscarré
- kippenbrochette
- aardappel in de schil
- couscous met fijne groentjes
- tomaat, komkommer, wortel- & kolenmix op wijze van de chef
- koude pastasalade, aardappelsalade en rijstsalade
- assortiment koude en warme sauzen

WINTER BBQ

FORMULE 1

- vispapillot met boschampionns, knolselder en een witte wijn saus
- spiesje van kalkoenbout
- filet van speenvarken
- winterse koolsoorten
- warme groenten
- zuurkoolstoemp
- krieltjes in de schil met zure room en spek
- 2 gemengde salades (voorbeeld: salade met gerookte eend, vijgen en peperkoek)
- warme sauzen
- assortiment van broodjes en boter

FORMULE 2

- witte pens
- filet van speenvarken
- spiesje van kalkoenbout
- vleesribben
- papillot van vis (aanbod van de markt)
- warme groenten
- duo van stoemp
- krieltjes met zure room en spek
- 2 gemengde salades (voorbeeld: salade met gerookte eend, vijgen en peperkoek)
- warme sauzen
- assortiment van broodjes en boter

BUFFET M I X

Wij plaatsen 3 buffetten, verspreid over de zaal, met volgende gerechten:

GRILLBUFFET

Aan het grillbuffet kunnen gasten kiezen uit een 'burger van de chef', een kippenbrochette of een scampispies. Daarnaast voorzien we ook broodjes, fijne groentjes en een sauzenbar.

We kunnen ook zorgen voor groenteburgers voor de vegetariërs.

VLEES- OF VISBUFFET

Je kan kiezen tussen een buffet met een vis- of vleesgerecht:

visgerecht: kabeljauw met puree van lente-ui, crème van waterkers en spinazie

OF

vleesgerecht: hoevekip met spek, krieltjes met rozemarijn en truffelsaus

PASTABUFFET

Het derde buffet bestaat uit 2 pastagerechten:

- gevulde pasta met ricotta en spinazie (vegetarisch)
- pasta met crème van paprika, scampi en zeevruchten

PASTA BUFFET

- penne all'arrabbiata met gebakken kip
- gevulde pasta met ricotta, spinazie en kaassaus
- lasagne al forno
- spaghetti met zeevruchten, crème van paprika en rucola
- pasta met gegrilde groenten, olijfolie, geitenkaas en oregano



TAPAS BUFFET

koude tapas

- gemarineerde olijven, zongedroogde tomaatjes, gevulde druivenblaadjes
- kaasplank, assortiment fijne vleeswaren (serranoham, chorizo, pata negra, coppa...)
- ensalada rusa
- gemarineerde ansjovis
- koude pasta's met tomaat en mozzarella
- gemarineerde zuiderse groenten
- gazpacho van tomaat en basilicum

warme tapas

- gefrituurde calamares
- bruschetta met tomaat en mozzarella
- patatas bravas
- tortilla met groenten
- gekruide vleesballetjes
- pittige kippen spiesjes
- gemarineerde scampis spiesjes
- gekarameliseerde aubergine met geitenkaas
- sardientjes met tomatencoulis
- paella met zeevruchten

MEDITERRAAN BUFFET

- gazpacho van tomaat en basilicum
- pennette met kip, aubergine, courgette en paprika coulis
- paella met zeevruchten
- roodbaars met zuiderse groenteratatouille
- solomillo van lomo duroc met jus van salie en rozemarijn
- kip gevuld met tomaat en mozzarella, crème van Italiaanse kruiden
- aardappeltjes in de schil
- warme trostomaatjes, mix van asperges

WALKING DINNER

Om je gasten een maagvullend walking dinner aan te bieden, raden we je aan om 4 of 5 bordjes per persoon te voorzien. Je kan je keuze maken uit volgende gerechtjes:

PRIJSCATEGORIE 1

- quiche van witloof en blauwaderkaas
- pasta met tomaat, knoflook, basilicum en parmezaanse kaas
- tongrolletje met mosterdcrème, krielaardappel en veldsla
- gegratineerd vispannetje met fijne brunoise
- zalmblefstukje met een choronsausje en gekonfijte tomaatjes
- kabeljauw in een jasje van Serranoham, bieslookboter en een mousseline van prei
- salade van geitenkaas in een spekjasje, gebakken appel en een sausje van Loonse siroop
- vitello tonato
- carpaccio van ossenhaas met z'n garnituren
- steak tartaar van de chef
- Limburgse stoverij van Belgisch rund, aardappelnootje en tuinkers
- stoofpotje van hoevekip met champignons en dragon
- spiesje van kalkoenbout, hete bliksem en dragon
- kruidige kip, pasta, paprika en ras el hanout

PRIJSCATEGORIE 2

- ravioli van coquille met scampi en een kreeftensausje
- coquille à la plancha met een zalfje van tuinerwt, oesterzwam en knoflook
- rollade van Limburgse hoenderfilet, gerookte eend, groene asperge met een jus van muskaatdruif
- gemarineerd runds met compote van gebrande ui, trostomaat en jus van kardemom
- lamsfilet, groene asperges en jus van dragon

KOUD-WARM BUFFET

SOEPBAR

bestaande uit 2 soepen, aangevuld met een broodassortiment

KOUD BUFFET

- zalm belle-vue met gerookte vissoorten
- scampispies met limoen en koriander
- parmaham met meloen
- rundscarpaccio
- caesarsalade
- pastasalade (naar gelang het seizoen)
- assortiment salades, sauzen en broodjes

WARM BUFFET

- lasagne van gerookte zalm en spinazie
- koolvis met jus van waterkers en limoen
- gelakt kloostervarken met saus van oude mosterd
- suprême van zwartpootkip met saus van dragon en spek
- vegetarische wok

Het buffet wordt aangevuld met 2 aardappel- en 2 groentebereidingen.

BREUGHEL BUFFET

FORMULE 1

- erwtensoep (naar gelang het seizoen kan dit afgewisseld worden met tomaat, pompoen...)
- aardappelpuree
- zwarte beuling met appelmoes
- kippenbouten
- gehaktbrood met krikensaus
- assortiment kazen
- assortiment vleeswaren
- paté
- wit en donker boerenbrood met goei boter
- assortiment confituren
- rijstpap met bruine suiker

FORMULE 2

- erwtensoep (naar gelang het seizoen kan dit afgewisseld worden met tomaat, pompoen...)
- 2 soorten groentepuree
- konijn bereid met donker bier
- zwarte en witte beuling met appelmoes
- gehaktbrood met krikensaus
- rode kool met boerenworst
- assortiment kazen
- assortiment vleeswaren
- 2 soorten paté
- kipkap met mosterd
- wit en donker boerenbrood met goei boter
- assortiment confituren
- rijstpap met bruine suiker

STREETFOOD BUFFET

Je kan het streetfood-buffet volledig naar jouw smaak samenstellen:

- wrap
 - quiche
 - hoevebrood met kipkap, spek of kaas met mosterd
 - soep van seizoensgroenten en hoevebrood
 - huisgemaakte hamburger (broodje, groentjes en saus)
 - wokgerechtje
 - pastagerechtje
 - hot-dog met zuurkool en mosterd
 - gyros met een pitabroodje en tzatziki
 - pizzapunt
 - taco met chili con carne
 - loempia met chilisaus (ook veggie mogelijk)
 - souvlaki met tzatziki
 - scampispies
 - kippenspies
 - gekruide wedges
 - bami
 - zuiderse croque
-
- huisgemaakte ice tea's

LANDEN BUFFET

Met het landenbuffet brengen we het beste van 6 landen naar jouw feest.
Voor het definitieve buffet maak je een keuze van 3 landen en 3 gerechten per land.

OOSTERS BUFFET

- Oosterse wokschotel met kip zoet-zuur
- scampischotel met soja, sesam en paksoi
- assortiment van handgerolde loempia's
- Chinese rijstschotel met chili, paprika en rundsreepjes

AMERIKAANS BUFFET

- gemarineerde spareribs
- tex mex tortilla met kip
- chili con carne
- chef's cheese burger

TYPISCH BELGISCH

- Gentse waterzooi
- stoofvlees met een zoet kantje
- vis van de chef op Oostendse wijze
- kalfsblanquette

SPAANS

- paella met kip en zeevruchten
- tortilla met zuiderse groenten
- stoofpotje van runds met tomaat, aubergine en courgette
- pincho's (assortiment spiesjes: vis, vlees, gevogelte)

ITALIAANS

- osso bucco
- huisgemaakte lasagne
- risotto van de chef
- pasta scampi, lente-ui, olijfolie, oregano
- pasta carbonara

GRIEKS

- souvlaki brochettes
- Griekse salade tzatziki en calamares
- moussaka
- Griekse pasta met gegrilde paprika's



DESSERT BUFFET

Het dessertbuffet bestaat uit een ruim assortiment van mini-desserts (7 à 8 soorten) op basis van 3 stuks per persoon en ijs & fruit voor de helft van de gasten.

Het buffet kan aangevuld worden met volgende supplementen:

- ijstaart
- kaasbuffet
- bruidstaart

Bij het aanleveren van een eigen bruidstaart wordt een supplement aangerekend bij het dessertbuffet.



SEIZOENS MENU'S 2017

JANUARI - FEBRUARI - MAART

koud voorgerecht
rilette van eend, perzikgel, notensla
...
warm voorgerecht
skrei, tagliatelle van zuiderse groentjes, espuma van
witte wijnroom
...
sorbet
cassis, champagne
...
hoofdgerecht
lamskroon, truffeljus, gratin, oesterzwam
...
dessert
panna cotta van mango en limoen, witte chocolade-
mousse

APRIL - MEI - JUNI

MENU 1

koud voorgerecht
zalm Belle Vue, erwtenzalf, kruidenkaas
...
warm voorgerecht
risotto van rode wijn, kalfszwezerik, parmezaan,
truffel
...
sorbet
framboos, champagne
...
hoofdgerecht
zacht gegaarde medaillon van speenvarken,
asperges, graanmosterd, groententaartje
...
dessert
cremeux van citrus – rabarber – aardbei

APRIL - MEI - JUNI

MENU 2

koud voorgerecht
lasagne van vitello tonnato, basilicumolie, notensla
...
warm voorgerecht
zeebaars, kruidenpuree, garnaal, hollandaise
...
sorbet
framboos, champagne
...
hoofdgerecht
kabeljauw, groene asperge, garnaal, trostomaat,
mousseline
...
dessert
soepje van witte chocolade, rode vruchten, salsa van
ananas

JULI - AUGUSTUS - SEPTEMBER

koud voorgerecht
carpaccio van tonijn, komkommersorbet, Granny
Smith, wasabi
...
warm voorgerecht
zeewolf, prei, zee kraal, garnaal, witte wijnsaus
...
sorbet
perzik, munt
...
hoofdgerecht
suprême van parelhoen, mosterd honing,
zomergroenten, trostomaat
...
dessert
tiramisu van speculaas, aardbei

OKTOBER - NOVEMBER - DECEMBER

koud voorgerecht
makreel, limoen, Granny Smith, komkommer,
wasabi
...
warm voorgerecht
bouillon van duif, boschampion, ravioli
...
sorbet
tomaat, komkommer
...
hoofdgerecht
eendenborst, garam masala, warme seizoens-
groenten, aardappeltaartje, jus
...
dessert
lauw soepje van bosvruchten, mokka-ijs, munt

DRANKEN

We bieden verschillende drankformules aan. Zo kan je zelf bepalen wat het best past bij jouw feest.

1. RECEPTIE

Tijdens de receptie schenken wij volgende dranken:

- cava
- fruitsap
- witte wijn
- frisdranken (op aanvraag)
- pils van 't vat (op aanvraag)

2. DRANKENFORFAIT

Na de eventuele receptie kan je kiezen voor een drankenforfait gedurende een afgesproken aantal uren. Het drankenpakket binnen de forfait bestaat uit:

- waters & frisdranken
- pils van 't vat
- bier op fles (Brugs tarwe, Grimbergen blond/donker, Duvel, Palm, Maes alcoholvrij)
- huiswijn (wit, rosé & rood)
- koffie & thee

Indien gewenst kan er ook cava geserveerd worden, het verbruik wordt aangerekend per fles.

3. NA HET FORFAIT

Na het einde van de forfait, gebeurt bij aanvang van elk uur een telling van het aantal aanwezigen. Dit aantal wordt in rekening gebracht per persoon en per uur.

4. DRANKVERBRUIK PER CONSUMPTIE

Indien je niet wenst te werken met een forfait, wordt het verbruik van de dranken per consumptie aangerekend.



ZONDAGS BRUNCH

Naast feesten en buffetten, is onze feestzaal ook elke zondag het toneel voor de wekelijkse zondagsbrunch. Quality time met een heerlijke brunch, in een gezellige sfeer, én met professionele kinderanimatie: dat is de wekelijkse zondagsbrunch bij het Kiezelhuys! Met twee personen, met de hele familie, met een grote groep of voor je klanten: onze zondagsbrunch kan iedereen bekoren. Het royale buffet met verfijnde koude, warme en hartige gerechten brengt je meteen in de juiste stemming voor een echte lazy Sunday!

De formule is geschikt om met enkele mensen op zondagmiddag gezellig te tafelen. Ook voor grotere groepen die iets te vieren hebben, werkt het concept en de kinderanimatie uitermate goed.

Om je plaats te kunnen garanderen voor de wekelijkse zondagsbrunch, is reservatie verplicht. Surf naar www.kiezelhuys.be/brunch of bel naar 011 37 37 57 om je plek te reserveren. Tot zondag!

PRAKTISCHE INFO

TIMING

De deuren van onze wekelijkse zondagsbrunch openen om 10.30u en de ontbijt- en voorgerechtenbuffetten starten rond 11.00u, samen met het soepenbuffet. Tegen 11.45u start het uitgebreide hoofdgerechtenbuffet en een half uurtje later het ruime dessertbuffet.

MENU

De menulijsten van de brunch zijn zeer uitgebreid en steeds vers bereid. De menu's variëren wekelijks omdat we veel regelmatige gasten hebben en de koks graag werken met seizoensgebonden producten en met de inspiratie van de week.

DRANKEN

De dranken kunnen per consumptie of per literfles besteld worden. Je kan ook kiezen voor een drankenforfait voor 3 uur (1 cava en daarna fris, waters, bieren, huiswijnen en warme dranken).

KINDERANIMATIE

Er is doorlopend kinderanimatie voorzien door 2 professionele clowns.

PRIJZEN

Meer info en prijzen vind je op www.kiezelhuys.be/brunch.





Kiezelhuys
FEESTZAAL · BRUNCH · CATERING · EVENTS

ALGEMENE INFORMATIE

MUZIEK

Voor het dansfeest kan je werken met onze huis-dj, inclusief licht- en geluidsinstallatie. Vraag ons gerust om een offerte! Je kan uiteraard ook een eigen dj kiezen, die dan ook instaat voor de licht- en geluidsinstallatie.

RESERVERING EN VOORSCHOT

Een reservering is definitief na betaling van het voorschot. Voor grotere feesten volgt er 3 maanden voor het feest nog een tweede voorschotfactuur.

PRIJZEN

Wij bezorgen je graag een prijsofferte op maat. Neem gerust contact met ons op via offerte@kiezelhuys.be, 011 37 37 57 of 0479 52 34 24.

Prijzen zijn inclusief:

- personeel dat voor de op- en afbouw instaat
- de feestzaal exclusief ter beschikking
- hoge receptietafels en krukken
- tafels en stoelen
- desgevallend tafellinnen en stoffen servetten
- alle borden, bestek en klein materiaal
- bloemen, theelichtjes en kandelaars op de tafels
- glazen, tapinstallatie en koeling van de dranken
- achtergrondmuziek
- keukenpersoneel
- bedienend personeel
- het opruimen van de zaal en de catering

Prijzen zijn steeds gebaseerd op het opgegeven aantal personen, wijzigingen hierin kunnen ook zorgen voor prijsaanpassingen. De prijzen zijn onderhevig aan prijsindexering.

Op www.kiezelhuys.be/feestbrochure vind je de meest recente versie van deze brochure.

LOGISTIEKE EN ZAALKOST

De zaalkost is afhankelijk van het soort feest. Neem gerust contact met ons op voor een offerte op maat!

ALGEMENE VOORWAARDEN

Onze algemene voorwaarden kan je raadplegen op:

<http://www.kiezelhuys.be/nl/algemene-voorwaarden>

Prijzen zijn inclusief BTW, tenzij anders vermeld.

WIJ HOREN GRAAG VAN JE!

Wens je meer informatie, wil je graag met ons rond de tafel zitten of wil je een vrijblijvende offerte op maat aanvragen? Laat het ons gerust weten, wij helpen je met veel plezier verder!

Kiezelhuys
Lummense Kiezel 19
3510 Kermt - Hasselt

T: 011 37 37 57
M: 0479 52 34 24
F: 011 35 19 51
E: info@kiezelhuys.be

www.kiezelhuys.be



www.facebook.com/kiezelhuys


FEESTZAAL · BRUNCH · CATERING · EVENTS

