Welkom

in

Livingstone

Breakfast & brunch
and other things

Steenweg op Aalst 25, 9308 Hofstade www.atlivingstone.be 0474/78 02 56 info@atlivingstone.be

Wie zijn wij?

Livingstone is een ontbijtzaak opgericht door moeder en dochter in het oud herenhuis dat al generaties in de familie zit.

Wij behouden de huiselijke sfeer en voegen een stukje vakantie in eigen land toe.

In Livingstone kan je gezellig ontbijten, brunchen, barbecueën, aperitieven, vergaderen … en nog zo veel meer.

Elk evenement kan op maat en wordt met veel zorg voorbereid. Ontdek enkele mogelijkheden hieronder. In onze zaak kunnen er maximaal 30 personen zitten.

Alle dranken die niet in een pakket zitten kunnen bijbesteld worden. Dit komt mee op de eindafrekening.

Service is telkens inbegrepen. Er is steeds iemand aanwezig.

Nog vragen of zin langs te komen? Aarzel niet om ons te contacteren via mail info@atlivingstone.be of via telefoon 0474 78 02 56 .

Ruimtes in de zaak

Vooraan:

Het maximaal aantal personen in de ruimte vooraan is 17. Deze worden dan verdeeld over twee lange tafels.

In de ruimte vooraan kan ook één lange tafel van maximaal 14 personen gemaakt worden.

Achteraan:

In onze veranda achteraan met zicht op de tuin kan een grote tafel van maximaal 13 personen gemaakt worden.

Overdekt open terras:

Onder het afdak in de tuin staat een lange tafel voor 10 personen.
Deze kan ook in het gras gezet worden bij droog weer.

Tuin:

Bij mooi weer zijn er tafeltjes verspreid in het gras. Deze kunnen ook een lange tafel vormen.
Er zijn 3 parasols aanwezig voor extra schaduw.

Prijzen zaal

Afhuren van de zaak buiten de openingsuren:
Binnen, tuin en tuinterras

Zaal zonder catering*:

Enkel mogelijk buiten de openingsuren

Halve dag (< 5u) = **€ 310**

→ € 25 per extra uur

Het gebruik van glazen, servies en bestek is toegestaan. De volledige zaak wordt door ons klaargezet voor aankomst. De zaak wordt door ons na afloop volledig opgeruimd.

Prijzen voor zaal + catering*: Bij **minimumconsumptie** van **€ 200**

Halve dag (< 5u) = **€ 100**

→ € 25 per extra uur

De kost van de zaal valt weg bij een minimumconsumptie van € 400

Halve dag (< 5u)

→ € 25 per extra uur

***** Deze prijzen zijn enkel van toepassing indien u de zaak volledig wenst af te huren buiten de openingsuren. Een evenement tijdens de openingsuren kan gewoon met een reservatie. Wenst u het event privé te houden tijdens de openingsuren, dan zijn andere prijzen van toepassing.

Versiering

Wij hebben slingers, ballonnen, aangepaste servetten, … ter beschikking in verschillende kleuren of roze-wit-goud voor een meerprijs.

Eigen versiering is mogelijk in samenspraak. Hier verwachten wij dat het meeste terug opgeruimd wordt door de organisatoren.

Prijzen zaal

Afhuren van de zaak tijdens de openingsuren met uitzondering van zon- en feestdagen:
Binnen, tuin en tuinterras

Zaal zonder catering*:

Enkel mogelijk buiten de openingsuren

Halve dag (< 5u) = **€ 500**

→ € 25 per extra uur

Het gebruik van glazen, servies en bestek is toegestaan. De volledige zaak wordt door ons klaargezet voor aankomst. De zaak wordt door ons na afloop volledig opgeruimd.

Prijzen voor zaal + catering*: Bij **minimumconsumptie** van **€ 400**

Halve dag (< 5u) = **€ 200**

→ € 25 per extra uur

De kost van de zaal valt weg bij een minimumconsumptie van € 700

Halve dag (< 5u)

→ € 25 per extra uur

***** Een evenement tijdens de openingsuren kan ook gewoon met een reservatie. Deze prijzen zijn enkel van toepassing indien u de zaak volledig wenst af te huren tijdens de openingsuren en het event privé wenst te houden.

Versiering

Wij hebben slingers, ballonnen, aangepaste servetten, … ter beschikking in verschillende kleuren of roze-wit-goud voor een meerprijs.

Eigen versiering is mogelijk in samenspraak. Hier verwachten wij dat het meeste terug opgeruimd wordt door de organisatoren.

Prijzen zaal

Afhuren van de zaak op zon-/feestdagen:
Binnen, tuin en tuinterras

Zaal zonder catering*:

Halve dag (< 5u) = **€ 850**

→ € 25 per extra uur

Het gebruik van glazen, servies en bestek is toegestaan. De volledige zaak wordt door ons klaargezet voor aankomst. De zaak wordt door ons na afloop volledig opgeruimd.

Prijzen voor zaal + catering*: Bij **minimumconsumptie** van **€ 700**

Halve dag (< 5u) = **€ 200**

→ € 25 per extra uur

De kost van de zaal valt weg bij een minimumconsumptie van € 1000

Halve dag (< 5u)

→ € 25 per extra uur

***** Een evenement tijdens de openingsuren kan ook gewoon met een reservatie. Deze prijzen zijn enkel van toepassing indien u de zaak volledig wenst af te huren op een zondag of een feestdag en het event privé wenst te houden.

Versiering

Wij hebben slingers, ballonnen, aangepaste servetten, … ter beschikking in verschillende kleuren of roze-wit-goud voor een meerprijs.

Eigen versiering is mogelijk in samenspraak. Hier verwachten wij dat het meeste terug opgeruimd wordt door de organisatoren.

Ontbijtformules

Ontbijtbuffet:

- ◊ Fruitsapje
- ◊ Een gewone koffie of thee
- ◊ Assortiment van broden
- ◊ Mini croissants en mini chocoladekoeken
- ◊ Aalsterse vlaaien
- ◊ Ontbijtgranen en huisgemaakte granola
- ◊ Yoghurt en verse fruitsla
- ◊ Hardgekookte eitjes
- ◊ Hartig beleg: brie, jonge hoevekaas, brandnetel- of Italiaanse hoevekaas, hummus, Fiorino salami, Zwartewoudham
- ◊ Assortiment zoet beleg met o.a. huisgemaakte confituren

Luxe brunchbuffet:

- ◊ Fruitsapje
- ◊ Glaasje cava
- ◊ Warme drank (t.w.v. € 4,00)
- ◊ Assortiment van broden
- ◊ Mini croissants, mini chocoladekoeken en andere koffiekoekjes
- ◊ Aalsterse vlaaien
- ◊ Huisgemaakt bananenbrood
- ◊ Mini pannenkoekjes
- ◊ Ontbijtgranen en huisgemaakte granola
- ◊ Yoghurt en verse fruitsla
- ◊ Quiche en hardgekookte eitjes
- ◊ Een eitje naar keuze met spek
- ◊ Hartig beleg: gerookte zalm, brie, jonge hoevekaas, brandnetel- of Italiaanse hoevekaas, hummus, Fiorino salami, Zwartewoudham
- ◊ Assortiment zoet beleg met o.a. huisgemaakte confituren

Broodbuffet:

- ◊ Assortiment van broden: biobrood, donker brood, pistolets, …
- ◊ Mini croissants
- ◊ Aalsterse vlaaien
- ◊ Hardgekookte eitjes
- ◊ Meloen met Zwarte woudham
- ◊ Hartig beleg: salami, vleessalade, jonge hoevekaas, brie
- ◊ Assortiment zoet beleg met o.a. huisgemaakte confituren

Luxe broodbuffet:

- ◊ Assortiment van broden: biobrood, donker brood, pistolets, notenbrood, …
- ◊ Mini croissants en mini chocoladekoeken
- ◊ Aalsterse vlaaien
- ◊ Mini pannenkoekjes
- ◊ Huisgemaakt bananenbrood
- ◊ Verse fruitsla
- ◊ Meloen met Zwarte woudham
- ◊ Hardgekookte eitjes en huisgemaakte eiersalade
- ◊ Hartig beleg: gerookte zalm, salami, vleessalade, jonge hoevekaas, hoevekaas met Italiaanse kruiden, brie
- ◊ Assortiment zoet beleg met o.a. huisgemaakte confituren

De formules kunnen aangevuld worden met hapjes, extra gerechten of desserts

Alle dranken komen steeds apart op de afrekening.

Koffie kan in thermossen op het buffet als zelfbediening aangeboden worden.

Hapjes

Prijzen zijn berekend voor ongeveer 10 personen

Versnaperingen op tafel:

Borrelnootjes gezouten en paprika

Assortiment gezouten crackers

Lay's ovenbaked chips naturel of paprika

Bugleschips met geitenkaas

Olijven en fetablokjes

Blokjes jonge hoevekaas

Blokjes hoevekaas komijn

Blokjes hoevekaas Italiaanse kruiden

Salamiblokjes

Fuetec Spaanse salami

Fiorino salami fijn gesneden

Rauwe groentjes met cocktailsausdip

Rauwe groentjes met hummusdip

Turks brood of stokbrood met hummusdip

Turks brood of stokbrood met tzatzikidip

Tapenade zoete pepers roomkaas met pitabrood of stokbrood

Vishapjes:

Toastjes eiersalade zalm

Witloofbootjes tonijnsla

Wraps of toastjes gerookte zalm en kruidenkaas

Vleeshapjes:

Wraps of toastjes ham en kruidenkaas

Toastjes roomkaas, mangochutney en spek

Toastjes paté en uienconfituur

Spiesjes meloen en Zwartewoudham met balsamicocrème

Spiesjes jonge hoevekaas, Zwartewoudham en druif

Vegetarische hapjes:

Peperkoek, honing, brie en walnoot

Spiesjes tomaat mozzarella basilicum en balsamicocrème

Bruschettas met tomaat

Halloumi met tzatziki en granaatappelpitjes

Warme hapjes:

Scampi's in pittig sausje

Mini worstenbroodjes

Dadels met geitenkaas in spek

Italiaanse croques met pesto, mozzarella en tomaat

Mini loempia's

Soepjes: tomaat (met balletjes), asperge, pompoen, prei of courgette

Buffet

Gerechten om uit te kiezen

Prijzen zijn berekend voor ongeveer 10 personen

Vlees:

Gehaktballetjes

Perzik gevuld met verse hamsalade

Meloen en Zwartewoudham

Vis:

Perzik gevuld met verse tonijnsalade

Toast met eiersalade en gerookte zalm

Bagels met kruidenkaas en gerookte zalm

Vegetarisch:

Coleslaw met appel

Rauwkost

Tomaat en aardbei

Tomaat mozzarella

Tomaat met bieslook

Geraspte wortelen, appelsien, fleur d'orange

Witloofsalade met appeltjes

Krielaardappelen met rozemarijn in oven

Aardappelen in mayonaise

Spaanse tortilla

Pasta pesto groen

Pasta pesto rood

Pasta in yoghurtdressing met sojascheuten en appeltjes

Taboulé met kikkererwten en dadels

Quinoasalade

Half stokbrood Barra Gallega per stuk

Desserts

Prijzen zijn berekend voor ongeveer 10 personen

Cheesecake met speculoosbodem 18 cm

Cheesecake met speculoosbodem 24 cm

Citroencake met chiazaad

Appelcrumble schaal

Plaatcake met rode vruchten of met bosbessen

Worteltaart met walnoten en cream cheesefrosting

Brownie met walnoten

Tiramisu

Aalsterse vlaai

Witte chocolademousse met geitenkaas en frambozencoulis

Perenclafoutis

Kaasplank (5 kaassoorten)

Fruitsla in grote kom

Fruitschotel

Chocoladefontein

Moelleux

Chocoladecups met advocaat

Wentelteefjes met bruine suiker en kaneel

Wentelteefjes met Griekse yoghurt en ahornsiroop

Verwenbordje

Pannenkoekenbuffet

IJsjes van de kaart

American Pancakes van de kaart

High tea

Prijzen zijn berekend voor ongeveer 10 personen

Driehoekige witte boterhammetjes met huisgemaakte komkommersalade

Driehoekige witte boterhammetjes met huisgemaakte eiersalade

Driehoekige witte boterhammetjes met huisgemaakte tonijnsalade

Toast met eiersalade en gerookte zalm

Wraps gerookte zalm en kruidenkaas

Wraps ham en kruidenkaas

Scones met clotted cream en aardbeien- of kriekenconfituur

Blauwe bessen scones

Spiesjes meloen en Zwartewoudham met balsamicocrème

Spiesjes tomaat mozzarella basilicum en balsamicocrème

Spiesjes jonge hoevekaas, Zwartewoudham en druif

Peperkoek, honing, brie en walnoot

Bruschettas met tomaat

Italiaanse croques met pesto, mozzarella en tomaat

Soepjes: tomaat, asperge, pompoen, prei of courgette

Typisch high tea servies kan gebruikt worden voor een meerprijs.