Feest. Tot in de puntjes.

DOMEIN De Lissewal

Feestzaal - Hotel - Restaurant - Banket- & congreszalen

De Lissewal - Yperley - Traiteur

UITGAVE 2026

03 Een onvergetelijk feest

04 Smaakvol feestvieren

05 Feesten bij ons of bij u thuis

06 Feestzaal De Lissewal

08 Restaurant Reveillon

10 Hotel De Lissewal

12 Banketzaal Yperley

14 Gerechten

22 Menu's

28 Info



Patron aan het fornuis

Chef Jürgen Crombez hanteert zijn fornuis met veel liefde voor het vak. Hij legt de lat zeer hoog. Elke dag opnieuw. Met een inzet die de kwaliteit op uw bord garandeert. Hij omschrijft zijn keuken als klassiek, maar met veel vernieuwende accenten.

Huwelijksfeest, verjaardagsdiner of all-in brunch, … Bij elke gelegenheid laat chef Jürgen u en uw gasten genieten van verfijnde gerechten.

Bovendien geldt in Domein De Lissewal een belangrijke regel van gastvrijheid: iedereen gaat heerlijk voldaan van tafel. Smakelijk!

Een onvergetelijk feest

Wij willen van elk feest in Domein De Lissewal een memorabel moment maken. Iets waar u en uw genodigden later met veel plezier op terugkijken.

Domein De Lissewal is een zaak met een familiaal karakter. Het team bestaat uit een vaste groep ervaren medewerkers en wordt geleid door zaakvoerder en chef-kok Jürgen Crombez.

Een maître d'hôtel runt de zaal, terwijl Jürgen de scepter zwaait in de keuken. Samen zijn ze erop gebrand om u te ontzorgen bij het organiseren van uw feest.

Van bij de voorbereidingen tot na het feest is het team er volledig op gericht om u en uw gasten een onvergetelijke en gepersonaliseerde ervaring te bezorgen.

Referenties

Minister-president Vlaanderen Yves Leterme, Het Errerahuis
Minister-president België Yves Leterme, Kasteel Hertoginnedal
Minister-president Vlaanderen Kris Peeters
Gouverneur Paul Breyne
Het Belgisch koningshuis

Europese top
Embassy of Nepal
First Lady van Afghanistan
The Duke of Kent
Prins William & Prinses Kate





Smaakvol feestvieren

Elk feest verdient een smaakvol kader. De aankleding van de zaal, de tafelschikking, de kledij van de obers, de presentatie van het eten, de lichtinval, … al deze elementen samen, zetten de juiste toon die uw feest werkelijk een feest laat zijn.

Bij Domein De Lissewal trekken we het concept ‘smaakvol’ door tot in de kleinste details. Grandeur en klasse willen we uitstralen. Dat merkt u aan de etiquette van onze medewerkers, maar ook aan het gebruik van natuurlijke en warme materialen in het interieur van onze zalen. Het stijlvolle kader doet denken aan een romantisch kasteel.

Feesten bij ons of bij u thuis

Domein De Lissewal ontvangt u en uw gasten graag voor een breed scala aan gelegenheden: huwelijksfeesten, jubilea, bedrijfsfeesten, babyborrels, recepties, rouwmaaltijden, communiefeesten en personeelsfeesten.

Bij ons

In functie van uw feest en gezelschap boekt u onze feestzaal, de orangerie, het restaurant, de mooie tuin of de Yperley met zijn eigen gamma aan banketzalen en bijhorende binnentuin in hartje Ieper.

Van hapje tot dessert. Maak uw diner, receptie of andere gelegenheid tot een klinkend succes zonder chaos in de keuken.

Bij u

Doe een beroep op de traiteurdienst van Domein De Lissewal. U bestelt bij ons hapjes, voorgerechten, hoofdgerechten en desserts en u haalt deze kant-en-klaar af. Heerlijk én makkelijk.

Wij hebben ruime ervaring met het serveren van dranken en maaltijden aan grote groepen. Daarom organiseren wij voor u ook graag de bediening op locatie. Deze service is mogelijk voor groepen vanaf 40 personen.

FEESTZAAL

De Lissewal

De feestzaal van Domein de Lissewal is een eigentijdse en stijlvolle zaal met kasteelallures, en werd volledig vernieuwd in 2025. Natuurlijke materialen en warme kleuren geven de ruimte een moderne uitstraling. Hier is het aangenaam tafelen, terwijl de zaal ook voldoende ruimte biedt voor een geslaagd dansfeest.

Enkele gezellige zithoeken vormen het perfecte kader voor een ontspannen babbel tijdens een rustmoment.

De feestzaal kijkt uit op een mooi aangelegde tuin met terras, een gedroomd decor voor een sfeervolle openluchtreceptie. Een springkasteel daagt de kleine gasten uit.





de feestzaal heeft een capaciteit van 350 pers.

geschikt voor avondfeesten met dansmuziek

aangelegde tuin met terras

kleinere groepen tafelen in de charmante orangerie

parking

RESTAURANT

Reveillon

Op zondagmiddag verwelkomen wij u graag in Restaurant Reveillon.

Het restaurant is gespecialiseerd in grillades. Op de kaart staan klassiekers zoals côte-à-l'os en Ierse ribeye, maar we serveren ook heerlijke visgerechten. Alles wordt gegrild op houtvuur in de openhaard van het restaurant. Naar wens breidt u uw maaltijd uit met een smakelijk voorgerecht en een verfijnd dessert of u kiest voor het keuzemenu.

All-in brunch

Elke laatste zondag van de maand serveren we een uitgebreide all-in brunch. Deze brunch bestaat onder andere uit een kreeften-, vis- en vleesbuffet, salades en soepen, hoofd- en dessertbuffet. Reservatie noodzakelijk uiterlijk 2 dagen voordien.





capaciteit
van 80 pers.

parking

HOTEL

De Lissewal

Hotel de Lissewal is een boutique hotel met 6 kamers en een bruidssuite. Alle kamers beschikken over gratis wifi, een televisie en airconditioning. Het hotel bevindt zich op Domein de Lissewal in het kleine dorp Elverdinge. Het ligt op ongeveer 6 kilometer van het historische centrum van Ieper en vormt een ideale uitvalsbasis om de interessante regio te verkennen. Net buiten de drukte van de stad, maar centraal genoeg om overal snel en makkelijk naar toe te kunnen.

De standaardkamers zijn 2-persoonskamers met een tweepersoonsbed, badkamer met douche en toilet. Deze kamers kunnen ook voor 1 persoon geboekt worden.

De bruidssuite is een luxe 2-persoonskamer met een tweepersoonsbed, badkamer met jacuzzi, regendouche en toilet.

Hotel de Lissewal vormt een tandem met de feestzalen op Domein de Lissewal. Dat is ideaal voor wie na een avondfeest of diner de lange rit naar huis met een of meerdere nachtjes wil uitstellen.

De suite wordt gratis geschonken aan het trouwkoppel bij het boeken van een huwelijksfeest. **Deze moet ZELF geboekt worden door het trouwkoppel via onze website www.lissewal.be.** Wij zijn niet verantwoordelijk voor het niet of onjuist boeken van de suite door het trouwkoppel.





vanaf
129 euro
per nacht

gratis
parking

BANKETZAAL

Yperley

In Yperley merkt u meteen dat u zich bevindt in een van de meest unieke panden die de stad Ieper rijk is. Het voormalige gebouw van de Nationale Bank van België vormt een uniek decor en werd getransformeerd in een prachtige locatie voor recepties, feesten en diners. Zo vormt de vroegere kluis van de Nationale Bank in de kelders van het gebouw een aantrekkelijke receptieruimte.

Ook de unieke binnentuin vormt een gedroomde locatie voor een sfeervol event.

Yperley met zijn banket- en congreszalen bevindt zich op enkele meters van de Grote Markt van Ieper.


banketzaal
voor 110 pers.


seminarie- of congreszaal
voor 50 pers.


binnentuin
van 650m^2







Recepties



Prijzen inclusief BTW

APERITIEVEN	
Kirr / Porto	€ 8,00
Picon maison	€ 9,00
Aperitief maison	€ 10,50
Pils	€ 3,20
Waters, frisdranken en fruitsap	€ 3,10
Aanvulling fruitsap per liter	€ 12,00
Aanvulling kirr of picon maison per liter	€ 35,00
Aanvulling aperitief maison per liter	€ 35,00

SCHUIMWIJNEN	per fles
Schuimwijn 'De Lissewal'	€ 26,00

MÉTHODE TRADITIONNELLE	per fles
Cava	€ 29,00
Olivier Douchy cuvée spéciale brut	€ 30,00
Olivier Douchy cuvée spèciale brut rosé	€ 30,00
Crémant d'Alsace	€ 32,00
Crémant Bourgogne	€ 36,00

CHAMPAGNE	per fles
Champagne 'De Lissewal'	€ 58,00
Champagne Gruet 'Cuvée de Réserve'	€ 62,00

Bij de aanvang van uw feest horen bij een glaasje enkele verfijnde hapjes. Alle hapjes worden opgediend in porselein of in mini-glaasjes. Voor een receptie van 1 uur worden er minimaal 5 hapjes geserveerd. Zo worden uw gasten verwend vanaf het eerste moment.

Prijs per stuk € 2,60

Exquise hapjes € 4,00
Coquilles, foie gras, oester, ...

Bordje met dip van gerookte paprika en krokantjes € 3,00

TAPASBORDJE

klein (4 pers.) € 13,00

groot (8 pers.) € 18,00

Vissalade, chorizo, droge worst, gandaham, zongedroogde tomaat, mosterd & pastei

VARIATIE HAPJES duur 1,15 of 1,30 uur

6 hapjes € 14,50
3 koude hapjes, 2 warme hapjes en een soepje

Drankenforfait
Schuimwijn, frisdranken, fruitsap en bieren

duur 1,15 uur € 14,00

duur 1,30 uur € 15,00

Supplementen:

Vers appelsap Myngheer + € 0,50

Cava + € 2,30

Méthode of crémant + € 2,60

RIJK ASSORTIMENT HAPJES duur 2 uur

8 hapjes € 19,00
4 koude hapjes, 3 warme hapjes en een soepje

Drankenforfait € 17,00
Schuimwijn, frisdranken en bieren

Supplementen:

Cava + € 3,50

Méthode of crémant + € 4,00

LUXE ASSORTIMENT HAPJES duur 3 uur

12 hapjes € 28,00
4 koude hapjes, 3 warme hapjes, een bordje met gemarineerde zalm geparfumeerd met dille, een vissoepje, een bordje rundscarpaccio, een gebakken scampi en een bereide oester

Drankenforfait € 23,00
Schuimwijn, frisdranken en bieren

Supplement extra uur: + € 6,00

Supplement buffet van mocktails: + € 2,00

Verfijnd warm bordje € 9,00

Puntzakje frietjes € 4,20

Broodje met verse hamburger € 6,80

Kids tot 12 jaar Chips & kaasballetjes € 5,00 / Drankenforfait aan halve prijs

Koude voorgerechten

Carpaccio van rund rundsvlees - parmezaanse kaas - zongedroogde tomaat	€ 17,00
Carpaccio van rund rundsvlees met schilfers van foie gras	€ 19,20
Zalm gerookte zalm met toast	€ 17,00
Slaatje van Parmaham meloen - cruditeiten - foie gras schilfers	€ 17,20
Frivool slaatje gerookte vis - avocado - garnalen	€ 17,50
Gravad lax gemarineerde zalm - cruditeiten – garnalen - preischeuten	€ 17,00
Tartaar van scampi zalfje van wortel - jus van basilicum	€ 17,00
Waaier eendeborst gerookte eendeborst - eendeleverpastei - dressing van witte chocolade	€ 17,50
Tartaar van zalm en coquilles zalf van gerookte mozzarella, crème van jonge erwten met Rochefort	€ 18,00
Tonijn mi-cuit zalfje van bloemkool	€ 19,00
Huisgemaakte ganzeleverpastei geconfijte appeltjes - uienconfituur	€ 22,00
Duo van kreeft en foie gras zalfje van avocado - brunoise van geconfijte groenten	€ 24,50
Halve kreeft vinaigrette van langoustines	€ 26,00
Mini buffet van koude voorgerechtjes	€ 28,00

Soepen

2 x bediend

Tomatenroomsoep	€ 7,80
Getomateerde groentebouillon	€ 7,80
Kervelroomsoep	€ 7,80
Bloemkoolsoep	€ 7,80
Champignonroomsoep	€ 7,80
Pompoen-tomaatsoep	€ 7,80
Witloofsoep	€ 7,80
Spinazieroomsoep met geitekaas	€ 8,20
Broccoliroomsoep met korstjes	€ 8,20
Lichte kerrieroomsoep met kippeblokjes	€ 8,20
Agnes Sorelsoep	€ 8,20
Aspergeroomsoep	€ 8,20
Velouté van boschampignons	€ 9,50
Vissersroomsoep	€ 9,50
Venkelsoep met gerookte zalm	€ 9,50
Mosselroomsoep	€ 9,50
Vissersroomsoepje geparfumeerd met kerrie en garnalen	€ 11,00
Garnalenroomsoep op z'n Oostends	€ 11,00
Consommé met postelein & gebakken ganzenlever	€ 16,00
Bisque van kreeft geflambeerd met armagnac en bieslookroom	€ 16,00
Bouillabaisse met Noordzeevruchten	€ 22,50

Warme voorgerechten

Voorgerecht als hoofdgerecht: + € 9,00

Rode zalmfilet gepocheerd - krokante groentjes - licht botersausje - limoen	€ 17,50
Noordzeevis papillot - basilicum - tuinkruiden	€ 17,50
Victoriabaars sausje van witloof - parmaham	€ 17,50
Trio van noordzeevis appeltjes - currysaus	€ 17,50
Pladijsfilet zalfje van broccoli - blanke botersaus	€ 18,50
Zalm gegrild op onze haard - prei geconfijt - mousseline	€ 17,50
Kabeljauwhaasje bedje van krokante groentjes - witte wijnsaus	€ 19,00
Kabeljauw aan de Schreve - St.-Bernardusbier	€ 19,00
Zeebaars gebakken - pastinaak - champignons - sjalot - jus van garnalen	€ 18,50
Zeebaars gebakken - risotto - vadouvansaus	€ 18,50
Roodbaars crème van pastinaak & boschampignons - blanke botersaus	€ 19,00
Tongfilets op een bed je van prei - botersausje	dagprijs
Grietbot gekorst - op een bedje van geconfituurd witloof - saus van hoeveboter	€ 22,50
Scampi's en Sint-Jacobsnoten lichte vandouvansaus	€ 20,30
Grietbotfilet gebakken foie gras	€ 25,50
Halve kreeft bedje van fijne groentjes - basilicumsausje	€ 28,00

Sorbets

naar keuze:
meloen, frambozen, sinaas,citroen, appel & passievruchten € 9,00

Vleesgerechten

3 x bediend

Kalkoen tournedos - romig champignonsausje	€ 19,50
Lang gegaard maïskip sausje van cantherellen	€ 19,50
Poperings Standevlees champignons - spek - uitjes	€ 19,50
Parelhoenfilet krokant gebakken - oesterzwam - geconfijt witloof - champagnesausje	€ 22,00
Kangoeroefilet in eigen nat - geglaceerde sjalotjes	€ 22,00
Varkenshaasje met St.-Bernardus Prior	€ 22,50
Varkenshaasje gepekeld - spek - champignons	€ 22,50
Eendeborst roze pepersaus - gedroogde aardappeltjes	€ 23,00
Eendeborst sausje van frambozenbier - oesterzwam - appeltjes	€ 23,00
Rosbief fijne kruiden - romig sausje	€ 24,00
Kalfsgebraad rozemarijn - sausje van port	€ 24,00
Dunne lende / côte à l'os plakjes - zachte béarnaise	€ 25,00
Kalfsribstuk fijne kruiden - licht portsausje	€ 25,00
Lamscarré fijne kruiden	€ 25,00
Parelhoenfilet gebakken foie gras - sausje van witte port	€ 25,70
Ossehaas fijne kruiden - in eigen jus	€ 28,50
Ossehaas met gebakken kalfszwezeriken	€ 32,00

Deze hoofdgerechten worden geserveerd met een groentenkrans volgens het seizoen en huisbereide kroketjes. Deze prijzen gelden bij samengestelde menu's, d.w.z. bij het nemen van een soep of voorgerecht. Anderzijds wordt een meerprijs aangerekend van 25%.

Warme vis- en vleesbuffetten

Vanaf 100 personen
Vanaf € 32 per persoon

Dessert en koffie

IJspronkstuk met verse vruchten en frambozencoulis	€ 11,50
Symfonie van mascarpone en citrus	€ 12,50
Duo van mascarpone en tonkachocolade	€ 12,50
Parfait met geconfijte rode vruchten	€ 12,50
Mousseline caramel, crémeux citroen, zandgebakje	€ 12,50
Symfonie van chocolade	€ 13,50
Carpaccio van ananas, meringue crumble, ijs van caramel	€ 13,50
Krokantje met melkchocolade en gezouten caramel	€ 13,50
Warme appeltaart met ijs en advocaat	€ 12,50
Italiaanse tiramisu met chocoladeschilfers	€ 11,50
Zabaglione, krokant van cacao	€ 13,50
Misérable, créme van mascarpone	€ 12,50
Chocolade moelleux - vanille ijs - crème anglaise	€ 12,50

Dessertbord 'De Lissewal'	€ 13,00
Rijkelijk dessertbuffet (vanaf 100 personen)	€ 17,50

Koffie met koekjes en pralines (3 x bediend)	€ 4,50
Koffie met petit fours	€ 10,00
Kaasbord	€ 10,50

Het aantal genodigden dat uiterlijk 24 uur per mail werd doorgegeven, zal automatisch gefactureerd worden. Annulaties de dag zelf worden zonder discussie volledig aangerekend.

Kindergerechten

RECEPTIE

Drankenforfait tijdens de receptie	€ 7,00
Chips & kaasballetjes	€ 5,00
Drankenforfait + chips & kaasballetjes	€ 11,00

VOORGERECHTJES

Soep	€ 5,00
Kaaskroket	€ 9,00
Garnaalkroket	€ 10,00
Tomaat-garnaal	€ 14,00

HOOFDGERECHTJES

met frietjes en appelmoes

Kipfilet	€ 12,50
Gehaktburger	€ 12,50
Kaaskroketten	€ 12,50
Kindersteak	€ 16,00
Garnaalkroketten	€ 16,00
Drankenforfait tijdens diner	€ 9,00

SUGGESTIES

	per persoon
Puntzakje frietjes	€ 4,00
Belegde broodjes	€ 3,50
Nachtbuffet van fijne vleeswaren	€ 12,00

DESSERTJES

Kinderijsje	€ 4,50
Chocomousse	€ 5,00
Dessertbuffet	€ 9,50

LISSEMENU 1.0

€ 50 /pers.
(incl. btw)

Nagerechtenbord :
+ € 2,50

Trio van noordzeevis - krokante groentjes - appeltjes en vadouvan
OF
Gepocheerde rode zalmfilet - geconfijte prei - witte wijnsaus
OF
Victoriabaars - witloof & parmaham
OF
Roodbaars - crème van pastinaak en champignons - blanke botersaus

•••

Gepekeld varkenshaasje - champignonroomsaus en spek
OF
Eendeborstfilet met appeltjes en oesterzwam - sausje van frambozenbier
OF
Krokant gebakken parelhoenfilet - geconfijt witloof - oesterzwam - sausje van champagne

De hoofdgerechten worden geserveerd
met een pallet van jonge marktgroentjes en huisbereide kroketjes.

•••

IJspronkstuk met fruit en frambozencoulis
OF
Bladerdeegje met crémé royale en fruit

•••

Koffie en mokka's

LISSEMENU 2.0

€ 55 /pers.
(incl. btw)

Tongschar - prei - wittewijnsaus
OF
Zeebaars - Parijse champignons - risotto - vadouvansaus
OF
Mozaïek van gerookte zalm - zure room - piccalilly
OF
Gegrilde zalm - krokante groentjes - beurre blanc

•••

Côte-à-l'os - béarnaise
OF
Chateaubriand - romig champagnesausje
OF
Gebakken rosbief - oesterzwammen - geconfijt witloof

•••

Dessertbord
OF
Sabayonzalfje van appel

•••

Koffie en mokka's

WALMENU

€ 60 /pers.
(incl. btw)

Tartaar van zalm en coquilles - crème van jonge wortel - jus van kalf en gerookte foie gras

OF

Gebakken coquille - geconfituurd witloof - sausje van hoeveboter - limoen

OF

Gebakken kabeljauw aan de schreve met St.-Bernardus wit

•••

Gebakken ossehaas in eigen nat (+ € 2,50)

OF

Lamskroon - wokgroentjes - sausje van Dijon

OF

Gekorste kalfslende - sausje van port - gedroogde abrikoos

De hoofdgerechten worden geserveerd met een pallet van
jonge marktgroentjes en huisbereide kroketjes.

•••

Nougat glacé - rood fruit - frambooscoulis

OF

Rijkelijk dessertbord

OF

Ganache van caramel - ijs van mokka/koffie likeur

•••

Koffie en mokka's

LISSEWALMENU

€ 70 /pers.
(incl. btw)

Agnes Sorelsoep
OF
Kreeftensoep geparfumeerd met armagnac
•••
Warm kreeftje gegratineerd - sausje van hoeveboter
OF
Gebakken kalfszwezeriken - geconfijt witloof - reductie van sinaas en steranijs
OF
Tarbotfilet - panade van basilicum - sausje van hoeveboter
•••
Gebakken ossehaas met foie gras
OF
Kalfshaasje met zwezeriken en port
Carroussel van seizoensgroentjes - pommes dauphines
•••
Rijkelijk dessertbord
OF
Symfonie van melkchocolade - crémeux van citroen en basilicum
•••
Koffie en mokka's

Dranken

Huiswijn wit, rood of rosé	€ 27,00
Verbeterde huiswijn wit, rood of rosé	€ 32,00
Waters	€ 9,50

Wij beschikken over gekwalificeerde wijnen en aanvaarden dan ook geen meegebrachte wijnen.
Vraag vrijblijvend onze wijnkaart.

Kurkrecht champagne € 20/fles

DRANKENFORFAIT

Witte wijn, rode wijn, frisdranken en bieren (incl. Hoegaerden, Palm, Carlsberg, Duvel, Leffe, ...)

bij 1 hoofdgerecht	€ 12,50
bij soep + hoofdgerecht	€ 13,50
bij 2 aansluitende gerechten	€ 15,50
bij 3 aansluitende gerechten	€ 17,50

Drankenforfait na de koffie
(bij een menu, duurtijd van 4 uur tot max. 4.30 uur 's morgens) € 16,50
Daarna per 1/2 u. extra € 2,00 p.p.

Laatavondgasten :
glaasje bubbels, desserbuffet, koffie en drankenforfait € 55,00

Er worden geen sterke dranken geserveerd.

Prijzen zijn marktgevoelig en kunnen noodzakelijk aangepast worden. Aantallen kunnen gewijzigd worden tot uiterlijk de dag ervoor per mail. Dit aantal wordt dan ook onherroepelijk volledig gefactureerd.



INFO

- Bij BOEKING van uw trouwdatum vragen wij een voorschot van € 1.500 op BE17 1424 0241 3821 met vermelding van beide namen en trouwdatum. Het rekening-uittreksel is het wettelijk bewijs van betaling en de verbintenis met de zaal. Bij annulatie van uw feest (door overlijden of overmacht) vragen wij een schriftelijke bevestiging binnen de 10 dagen na telefonische melding. De zaal verbindt zich ertoe het voorschot bij annulatie (overlijden, overmacht) terug te storten.

- Bij ANNULATIE:
  - 6 tot 3 maand voor het feest: forfaitair bedrag van € 2.500 supplementair aangerekend
  - 3 maand tot 14 dagen voor het feest: forfaitair bedrag van € 3.500 supplementair aangerekend
  - vanaf 14 dagen voor het feest wordt het volledig bedrag aangerekend.

- De prijzen van uw feest zijn van toepassing per 1 januari van het jaar waarin uw feest doorgaat. De prijzen van de dranken worden aangepast volgens de wetgeving. Er kunnen prijswijzigingen voordoen ten gevolge van bv. accijnzenverhoging, … of uitzonderlijke prijsverhogingen, waardoor wij het recht nemen om onze prijzen aan te passen. Behoudens uitdrukkelijke andersluidende overeenkomst zijn onze offertes louter indicatief en zonder enige verbintenis gezien de prijzen van maaltijden en dranken onderhevig zijn aan markten/of BTW-schommelingen en daardoor prijsaanpassingen kunnen vereisen. Alle prijzen zijn onderhevig aan de prijsindex en wij nemen het recht onze prijzen aan te passen bij extreme prijsstijgingen.

- Bij de bestelling van een feest/evenement zijn alle personen die instaan voor de bestelling hoofdelijk en ondeelbaar gehouden tot betaling van de totaliteit van de factuur.

- Bij een huwelijksfeest zijn beide families hoofdelijk en ondeelbaar gehouden tot betaling van het totale bedrag. Afspraken omtrent onderlinge verdeling van de kosten binden ons niet. Aanvaarding van gedeeltelijke betaling van één besteller of vanwege één familie geldt nooit als afstand van de hoofdelijkheid en ondeelbaarheid.

- Klachten over de geleverde goederen en diensten dienen op de dag van het feest te worden geformuleerd. De afwezigheid van een klacht geldt als onherroepelijke goedkeuring.

- Bij niet betaling van een factuur binnen de 30 dagen na factuurdatum zal het openstaande saldo ten titel van forfaitaire schadevergoeding van rechtswege en zonder ingebrekestelling verhoogd met 12%, met een minimum van € 150, en dit onverminderd een nalatigheidsrente ten belope van 1% per maand vanaf de vervaldatum tot aan de betaling. De klant heeft recht op een gelijkwaardige vergoeding ingeval wij in gebreke blijven en onze

verbintenissen na te komen. Alle geschillen zijn onderworpen aan het Belgisch intern recht. Aldus zijn de rechtbanken van het arrondissement Ieper bevoegd om kennis te nemen van eventuele geschillen.

- Huwelijksfeesten:
  (van toepassing op zaterdag, vervalt op andere dagen)
  - vanaf 120 pers.:
    Orangerie en de Grote zaal = gratis
  - minder dan 120 pers.:
    + huurprijs € 1.200 (Orangerie en Grote zaal)
  Zaal "Reveillon : + huurprijs € 350
  Vanaf 160 pers.: alle zalen gratis.
  Tussen 100 - 120 pers.: min € 60 p.p.

- De Orangerie:
  - vanaf 45 pers. = gratis
  - minder dan 45 pers.: + huurprijs € 350

- De Reveillon:
  - vanaf 45 pers. = gratis
  - minder dan 45 pers.: + huurprijs € 350

- De Yperley:
  - minder dan 50 pers.: + huurprijs € 450

- Bij het verzorgen van traiteur zijn de prijzen van toepassing gedurende 45 min. per gerecht. Bijkomende uren worden apart aangerekend.
  - minder dan 50 pers. : startprijs € 150.

- Klaarzetten ceremonie: € 200.
- Weddingstoelen: € 3.
- Opkuis strooimateriaal (confetti, slingers, ...): € 150.

- Vuurwerk/fusee stokjes zijn verboden. Bij niet naleven wordt de opgelopen schade aangerekend.

- We rekenen forfaitair € 150 aan om gebruik te maken van onze professionele licht- en geluidsinstallatie. Dit bedrag wordt automatisch op de factuur aangerekend. Onze boxen staan centraal op de dansvloer. Bijkomende boxen worden niet toegelaten. De DJ is verplicht om plaats te nemen achter het barmeubel dat door ons ter beschikking wordt gesteld. Maximaal toegelaten: 95 dB.

  Alle boetes en gerechtelijke vervolgingen door geluidsoverlast zijn de verantwoordelijkheid van de DJ. Het trouwkoppel of de organisator dient de DJ vooraf in te lichten.

  Muziekoptredens moeten altijd schriftelijk worden aangevraagd.

  Alle sketches en dergelijke worden steeds na de menu gepresenteerd. Extreme oponthoud wordt aangerekend.

- Bij opzettelijke schade en vandalisme aan ons materiaal en infrastructuur tijdens het feest, wordt deze schade aangerekenend op de factuur. Dit kan dan op uw beurt verhaald worden aan uw genodigden.

- Bij overschrijving van € 1.500, gaat u akkoord met alle voorwaarden omschreven in deze brochure.

PRAKTISCH

- **Vier maanden voor uw feest:**
  vragen wij u een afspraak te maken, zodat we uw feest volledig op uw wensen kunnen afstemmen.

- **Een week voor uw feest:**
  vragen wij om per mail het aantal personen, alle gegevens inzake naamkaartjes, de tafelschikking en een alfabetische lijst van de genodigden en hun plaats aan tafel door te mailen.

- Ronde tafels van 6 - 8 - 10 - 12 pers. met uitzondering in de zaal "Reveillon".

- De naamkaartjes zijn 7 cm breed op 4 cm hoog met de vermelding van de naam en hun respectievelijke tafelnaam of -nummer. Alfabetisch gesorteerd op familienaam van de man.

- **Wijziging aantal genodigden:**
  schriftelijk of per mail tot 24 uur voor het feest. Het aantal genodigden dat uiterlijk 24 uur op voorhand werd doorgegeven, zal automatisch gefactureerd worden. Annulaties de dag zelf worden zonder discussie volledig aangerekend.

- **De juiste facturatiegegevens** dienen voor het feest doorgegeven te worden. Bij onvolledigheden op de factuur door foute gegevens van klant, wordt er een administratiekost van € 50 aangerekend. 1 feest/tafel = 1 rekening/factuur.

- **Bij het gebruik van de suite** moet dit ZELF vooraf geboekt worden via onze website www.lissewal.be. Wij zijn niet verantwoordelijk voor het niet of onjuist boeken van de suite.

- **Voor feesten op zondag** wordt u ten vroegste om 12 uur ontvangen en sluiten we af om 20 uur.

Partners

Met dank aan onze partners

FINTRO
BNP PARIBAS GROEP
Van Slembrouck & Willems
BANKAGENT EN VERZEKERINGSMAKELAAR
Dikkebusseweg 146 8900 Ieper
+32 (0)57 20 12 42 carlos.vanslembrouck@fintro.be

ARW
ALL ROUND WORKS
All round works BVBA
electriciteit
sanitair
centrale verwarming
zonne-energie
onderhoud
verbouwingswerken

UITVAARTZORG Leo

smartboost.
MARKETING. SALES. COACHING.
Beter verkopen.
Mieux vendre.

verzekeringen
STEYAERT
IEPER

FOUNDED IN 1979
Stevens
COMMERCIAL

DJ D-LUX
051 80 71 84
WWW.DJDLUX.BE

CUVELIER GRAPHICS
DRUKKERIJ
www.cuveliergraphics.be

Vragen?
Contacteer ons

De Lissewal DOMEIN

Openingsuren

Feestzaal **DE LISSEWAL**
Banketzaal **YPERLEY**
Hotel **DE LISSEWAL**
Maandag gesloten.

Restaurant **REVEILLON**
Enkel zondag: 12-14.30u
Elke laatste zondag van de maand: 12-14.30u
serveren we all-in brunch.

Afspraken voor menubesprekingen, bezoek aan de zaal of info mogelijk op dinsdag-, woensdag- en donderdagnamiddag van 14 tot 20 uur. Na telefonische afspraak, dit kan van woensdag tot zondag van 10 tot 20 uur.

Feestzaal **DE LISSEWAL**
Bolle Meersstraat 28
8906 Elverdinge (Ieper)
T. 057 38 84 94

Restaurant **REVEILLON**
Bolle Meersstraat 28
8906 Elverdinge (Ieper)
T. 057 38 84 94

Banketzaal **YPERLEY**
Sint-Jacobsstraat 1
8900 Ieper
T. 057 38 84 94

Hotel **DE LISSEWAL**
Bolle Meersstraat 28
8906 Elverdinge (Ieper)
T. 057 38 84 94

info@lissewal.be
www.lissewal.be