



Brochure 2027 - 2028



DE GLAZEN TOREN

Welkom in De Glazen Toren

Ontdek onze authentieke en gezellige feestzaal in Affligem. Een huwelijk, babyborrel, jubileum, verjaardag of communie, steeds zorgen we voor een feest op maat met de nadruk op een gastronomische ervaring en attentvolle bediening.

Onze feestzaal heeft heel wat troeven:

- Het unieke en authentieke karakter van de zaal wordt gecombineerd met een moderne inrichting.
- Ons terras en onze tuin kunnen gebruikt worden voor een ceremonie, activiteiten, kinderanimatie, enzovoort.
- We zijn vlot bereikbaar, zowel vanuit Vlaams-Brabant als uit Oost-Vlaanderen en Brussel.
- Er is ruim voldoende parkeergelegenheid.

En zoveel meer... Ontdek het gewoon zelf!

Bezoek ons ook in onze andere feestzaal 'Ter Heyde' in Pajottegem.

Katrien De Waele & Johannes Gérardy
Zaakvoerders



Wat mag u van ons verwachten?

In deze brochure vindt u een overzicht van de mogelijkheden in Feestzaal De Glazen Toren. Heeft u suggesties of specifieke wensen? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee.

Gastronomie

Wij willen de smaken uit de natuur brengen in hun puurheid en eenvoud, dit op een eigentijdse en creatieve manier. Om dit te bereiken, starten we met verse en kwaliteitsvolle basisproducten en besteden we veel aandacht aan de bereidingswijze en presentatie.

Gastvrijheid

Een huwelijk, babyborrel of jubileum, steeds zorgt ons enthousiast team voor een aangename, attente en vriendelijke bediening, zodat elke gast ten volle kan genieten.

Eventmanagement

Plannen uitwerken en organiseren, dat is onze passie. Uw event tot in het kleinste detail voorbereiden, zodat de dag zelf alles vlot en naar wens verloopt, is wat wij het liefst doen. Wij bieden, door de vakkennis van onze medewerkers, met bijzonder veel trots een all-in formule aan.

Overzichtelijk budget

Voor onze offertes is eenvoud de hoofdzaak. Een duidelijk overzicht van de kosten: alle vermelde prijzen zijn inclusief btw en wij beloven dat er géén verdoken extra kosten achteraf opduiken. Zo garanderen wij, al vanaf de eerste offerteopmaak, een goed overzicht van de totale kostprijs.

Onze zaal



- Capaciteit: minimum 30, maximum 100 personen
- Overdekt terras: maximum 120 personen
- Gezellige bar
- Tuin
- Vestiaire
- Privé parking
- Vlotte toegang voor rolstoelgebruikers

De huur van de zaal (met inbegrip van gebruik van terras en tuin, elektriciteits-, water- & verwarmingskosten en opkuis) bedraagt:

op maandag tot donderdag: € 300

op vrijdag, zondag of feestdag: € 600

op zaterdag: € 800

Huurprijs in november, januari, februari en maart = weektarief

Ceremonie in onze tuin

Onze tuin leent zich perfect voor een prachtige ceremonie omringd door vrienden en familie. Met ons ruim ceremoniepakket heeft u geen zorgen meer rond de praktische kant van jullie ceremonie.

€ 10,00 per persoon

Witte klapstoelen

Bankje voor koppel

Ceremonieboog

Geluidsinstallatie met draadloze microfoon

Ontvangst met huisgemaakte limonades en water

Supplement: glaasje cava bij aankomst

(+ € 5,00 per persoon)

Klaarzetten en opruimen van de ceremonieplaats



Receptie

Verwelkom je gasten met bubbels, cocktails en enkele hapjes, tapas of een heuse sushi- of oesterbar.
Mix & match tot jullie favoriete vorm van receptie: de start van een geslaagd feest.

Assortiment hapjes

Tataki van zalm met wasabi en limoen
Rundscarpaccio met parmezaan
Scampi met mango-curry
Kroketje van maïs en parmezaan
Cannelloni met romige kreeftenbisque
Italiaanse mini croque

€ 12,00 per persoon

Eigen keuze hapjes

Koude hapjes

Macaron met gerookte eendenfilet, sinaasappel en pistache
Tataki van zalm met wasabi en limoen
Geitenkaas met krokant van peperkoek en appel
Creme brûlée van gerookte forel
Rundscarpaccio met parmezaan
Gemarineerde tonijn in kruidige sesamkorst
Gegrilde aubergine met tahin en granaatappel
Mini taco met zoete aardappel en feta
Eigentijdse tomaat-mozzarella
Kruidige brioche met rundstartaar en kappertjes

Warme hapjes

Scampi met mango-curry
Aardappelpannenkoekje met gerookte zalm
Kroketje van maïs en parmezaan
Gratin van zoete aardappel met zure room
Kroketje van Ibericoham
Langzaam gegaard buikspek met gepofte quinoa
Italiaanse croque
Soepje van courgette
Cannelloni met romige kreeftenbisque
Parmezaanbeignet met geroosterde paprika
Gnocchi met Serranoham en roquefort
Pulled pork met pickles

€ 2,20 per hapje

Tapas assortiment A

Tapenade en pesto met focaccia
Dipgroenten
Olijfjes en feta

€ 4,00 per persoon

Tapas assortiment B

Tapenade en pesto met focaccia
Dipgroenten
Olijfjes en feta
Tortilla met spek en ui
Gemarineerde ansjovis
Gevulde pepertjes

€ 7,00 per persoon

Wintertapas

Winterse bruschetta met champignontapenade
Omeletrolletjes met roomkaas en gerookte ham
Kruidige gehaktballetjes met dipsausje
Olijfjes en feta

€ 4,50 per persoon

Sushibar

Assortiment sushi (vis, kip en veggie) met
bijpassende garnituren zoals sojasaus, wasabi,...

€ 6,00 per persoon (3 stuks per persoon)
vanaf 50 personen

Oesterbar

Combinatie van rauwe en warme oesters:

- Oester natuur met kaviaar van citroen en zwarte peper
- Gegratineerde oester met beukenzwammetjes

€ 7,00 per persoon (2 oesters per persoon)
+ € 3,00 euro per extra oester
vanaf 50 personen



Receptie drankenforfait 1

Cava brut

Alcoholvrije schuimwijn en fruitsap

Huisgemaakte limonade en ice tea

€ 13,00 per persoon (1 uur)

+ € 4,00 per extra half uur

Receptie drankenforfait 2

Cocktail(s) en/of mocktail naar keuze

Cava brut

Alcoholvrije schuimwijn en fruitsap

Huisgemaakte limonade en ice tea

1 cocktail & 1 mocktail: € 16,00 per persoon (1 uur)

+ € 5,00 per extra half uur

2 cocktails: € 18,50 per persoon (1 uur)

+ € 5,50 per extra half uur

Receptie drankenforfait 3

Champagne brut

Alcoholvrije schuimwijn en fruitsap

Huisgemaakte limonade en ice tea

€ 18,50 per persoon (1 uur)

+ € 5,50 per extra half uur

Menu

Ons menu staat gelijk aan culinair genieten van pure smaken. Chef Johannes tovert met veel liefde kwaliteitsgerechten tevoorschijn in onze keuken. Stel het menu samen naar wens:

voorgerecht (koud of warm) - hoofdgerecht - dessert: € 55,00 per persoon

voorgerecht (koud of warm) - soep - hoofdgerecht - dessert: € 62,00 per persoon

koud voorgerecht - warm voorgerecht - hoofdgerecht - dessert: € 70,00 per persoon

koud voorgerecht - warm voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert: € 77,00 per persoon

Voorgerechten (€ 15)

Rundstartaar met parmezaan en truffel

Fleurige vitello tonato

Tataki van tonijn met miso en citrus

Gemarineerde zalm met graantjesmosterd en boeketje van courgette

Gegrilde Sint-Jacobsnootjes met pastinaak en notencrumble

Hedendaagse toast champignon met gegrilde parelhoen

Kaaskroket van Oud Brugge met frivool slaatje

Ravioli van krab met bisque

Soepen (€ 7)

Soepje van bloemkool met truffel

Soepje van courgette met schuimpje van zure room

Romig soepje van gegrilde paprika met mantelschelpnootjes

Pompoensoep met sinaasappel

Witloofsoep met grijze garnalen

Knolseldersoep met oesterzwammen

Gazpacho van komkommer en avocado met gegrilde scampi

Hoofdgerecht (€ 30)

Vlees of vis naar keuze:

- Eendenborst
- Lamsfilet
- Filet pur van kalf
- Speenvarken
- Zeebaars
- Snoekbaars
- Kabeljauw

met seizoensgebonden groenteboeketje,
bijpassende saus en millefeuille van aardappel

Dessert (€ 10)

Variëteiten van chocolade

Eigentijdse miserable met yuzu en citroen

Fleurige framboos-aardbei creatie

Hedendaagse tiramisu

Crème brûlée révisitée

Voorgerechtenbuffet

Een rijkelijk assortiment aan eigentijdse voorgerechten en enkele onweerstaanbare klassiekers.
Perfect om voorafgaand aan onze barbecue formule te kiezen of voor een hoofdgerecht dat we aan tafel serveren (zie keuzes “menu”).

Minimum 50 personen

€ 25,00 per persoon

Lente- & zomereditie

Gazpacho van tomaat en rode ui*

Rundscarpaccio met truffel en parmezaan

Kruidige briochetoast met gerookte zalm en gekonfijte mosterdzaadjes

Bruschetta met groene pesto en burrata*

Frittata met spinazie en groene asperge*

Eigentijdse interpretatie van perzik en tonijn

Herfst- & wintereditie

Pastinaaksoepje*

Winters glaasje met witloof, appel en forel

Gevulde champignons met roquefort*

Rundscarpaccio met truffel en parmezaan

Kruidige briochetoast met gerookte zalm en gekonfijte mosterdzaadjes

Gekarameliseerde rode biet met appel en geitenkaas*

Gegrilde pompoen met kruidige hummus en gebrande noot*

** Deze gerechten zijn vegetarisch of zijn mogelijk als vegetarische variant.*

Barbecuebuffet

De gerechten worden op de Ofyr-barbecue gebakken.

U kan het buffet samenstellen met 5 van onderstaande keuzemogelijkheden. Inclusief seizoensgebonden saladebar met salades, pasta's, aardappelen,... en huisgemaakte peperroomsaus.

Minimum 30 personen.

€ 37,00 per persoon

Klassiekers

Chipolata, boerenworst en merguez
Ribbetjes
Scampi met curry
Gemarineerde gamba's

Specialiteiten

Kipfilet in spekjasje met mozzarella en basilicum
Licht gekarameliseerde rug van speenvarken met honing en mosterd
Op vel gebakken zalm
Lamskroon met rozemarijnsausje (+ € 2,50 *per persoon*)
Entrecôte
Rollade van kalfslapje met emmentaler en zongedroogde tomaat
Tortilla met krokant spek en gegrilde groenten

Vegetarisch

Tortilla met aubergine, paprika en feta
Kastanjechampignons met pesto
Gegrilde aubergine met tahini en granaatappel
Gelakte halloumi met honing en paprika
Gevulde portobello

Walking diner

Op zoek naar een verfijnd diner met gevarieerde gastronomische gerechtjes, maar zonder een hele tijd aan tafel te hoeven plaatsnemen? Dan is onze walking diner de ideale formule.

€ 40,00 per persoon

Tataki van tonijn met avocado, limoen en wasabi

Smeuïg kroketje van Parmezaan met gegrilde zuiderse groenten

Eigentijdse interpretatie van steak tartaar

Doradefilet met risotto, variëteiten van erwt en groene kruiden

Ibericohaasje met garnituren van wortel en aardappel

Afsluiten met een dessert naar keuze (zie keuzes "Menu") of een dessertenbuffet.



Dessertenbuffet

Laat u verleiden door ons dessertsbuffet, waar tijdloze klassiekers en eigentijdse creaties samenkomen. Elk dessert wordt met passie en oog voor detail bereid door onze chef-pâtissier.

Minimum 30 personen.

€ 14,00 per persoon

Pannenkoeken

Roomijs met assortiment sauzen en slagroom

Seizoensgebonden fruitsalade

Tiramisutaart

Cheesecake met framboos en limoen

Brownie met chocolademousse en hazelnoot

Citroentaartje met meringue

Tartelette van gekaramelliseerde peer en pecannoot

Huisgebakken macarons

Pastel de nata



Kaasbuffet

€ 18,00 per persoon (als dessert)

€ 8,00 per persoon (als supplement bij desserts- of patisseriebuffet)

Assortiment van verschillende harde en zachte kazen

Garnering met vers en gedroogd fruit en noten

Broodjes en boter

Dranken bij diner

Diner drankenforfait 1

€ 20,00 per persoon

Witte, rosé en rode huiswijn

Stella, Witkap, Geuze en Kriek

Alcoholvrije wijnen en bieren

Frisdranken en water

Koffie- & thee (inclusief melkbereidingen, koffiesiropen en een uitgebreid assortiment losse thee)

Diner drankenforfait 2

€ 25,50 per persoon

Upgrade witte en rode wijn (vraag naar onze selectie)

Stella, Witkap, Geuze en Kriek

Alcoholvrije wijnen en bieren

Frisdranken en water

Koffie- & thee (inclusief melkbereidingen, koffiesiropen en een uitgebreid assortiment losse thee)



A couple in formal wedding attire are seated in a dimly lit room with a brick wall. The man is wearing a green suit and a dark bow tie, and the woman is wearing a white lace dress. They are both holding large, reflective disco balls in front of their faces, completely obscuring them. The background is softly blurred, showing a warm, intimate setting with a brick wall and some furniture.

Gasten op het avondfeest

€ 50,00 per persoon

Verwelkoming (+/- 30 minuten)

Receptie met cava en tapas

Dessertenbuffet

met koffie- en thee

Supplement indien keuze voor kaasbuffet

Drankenforfait avondfeest

Dansfeest: dranken & late night snack

Drankenforfait avondfeest

Gedurende 5 uur, bediening inbegrepen

Witte, rosé en rode huiswijn

Cava

Stella, Witkap, Geuze en Kriek

Duvel, Affligem blond, Chimay wit & blauw

Alcoholvrije wijnen & bieren

Frisdranken en water

€ 22,00 per persoon

Supplement long drinks

(gin tonic, rum cola, whisky cola)

€ 7,50 per persoon

Supplement extra uur

€ 300,00

Late night snack - formule A

Verse frietjes met assortiment sauzen

€ 3,00 per persoon

Late night snack - formule B

Assortiment snacks (bitterballen, mini loempia's, chicken nuggets,...)

€ 3,00 per persoon

Late night snack - formule C

Mini pizza's

€ 3,00 per persoon

Late night snack - formule D

Assortiment van mini burgers

(mini hamburger, mini chickenburger, mini cheeseburger)

€ 5,00 per persoon

Late night snack - formule E

Verse frietjes met assortiment sauzen

Assortiment snacks (bitterballen, loempia, chicken nuggets,...)

€ 5,00 per persoon

Kinderassortiment

Ook aan de allerkleinsten (van 3 tot 12 jaar) wordt gedacht van receptie tot en met dessert.

Receptie: kinderhapjes

Assortiment gefrituurde hapjes
Chips

€ 3,50 per persoon

Diner: kindermenu

Voorgerecht

Tomatensoep met balletjes
Kaaskroketten

Hoofdgerecht

Vol-au-vent met frietjes
Balletjes in tomatensaus met frietjes
Gepaneerde kip met frietjes en appelmoes

Dessert

Chocolademousse
Kinderijsje

€ 25,00 per persoon

Diner: buffetten

Kinderen kunnen ook aansluiten aan het barbecue-, wereldkeuken-, brunch- en/of dessertenbuffet aan de helft van de prijs van een volwassene.

Dranken (gedurende volledige dag)

Frisdranken
Water

€ 15,00 per persoon
(eveneens voor tieners tot 18 jaar)

Brunchbuffet

Start de dag met onze heerlijke gastronomische brunch. De brunch bestaat standaard uit een kaasplank en charcuterieschotel en een assortiment brood. Verder aan te vullen naar keuze met 1 gerecht per onderdeel.

Gebracht in buffetvorm of als sharing brunch per tafel.

Minimum 50 personen.

€ 40,00 per persoon

Forfait niet-alcoholische dranken: € 11,00 per persoon

Forfait alcoholische dranken: € 16,50 per persoon

Salade

Salade met gegrilde kip, pinda, roomkaas, komkommer en lente-ui

Salade met gekarameliseerde appel, geitenkaas en geroosterde noten*

Salade met gegrilde asperges, courgette en burrata*

Winterse salade met gerookte ham, gegrilde spruitjes en dadelchutney*

Salade met gekarameliseerde peer en roquefort*

Salade met gewokte shiitake, oesterzwammen en burrata*

Salade met kerstomaat, mozzarella, basilicumdressing en olijfolie*

Ei-bereiding

Kaassoufflé*

Cocotte-ei met verse roomkaas en coppa*

Omelet met forel en spinazie*

Quiche met prei en spek

Toast met roerei, avocado en zalm*

Gepocheerd ei met oregano en limoen*

Eggs Benedict*

Hartig gerecht

Bladerdeegwafeltje met gerookte zalm en groene kruiden

Gevulde soes met makreel en mango

Taartje van gekarameliseerd witloof, geitenkaas en spek*

Blini met gerookte forel, verse kaas, gekarameliseerde appel en pijnboompitjes*

Gevulde champignon*

Italiaanse croque*

Tarte tatin van kerstomaat*

Soep

Soepje van bloemkool met truffel*
Soepje van courgette met schuimpje van zure room*
Romig soepje van gegrilde paprika met mantelschelpnootjes*
Pompoensoep met sinaasappel*
Witloofsoep met grijze garnalen*
Knolseldersoep met oesterzwammen*
Gazpacho van komkommer en avocado met gegrilde scampi*

Zoet gerecht

Verloren brood met gekarameliseerde appel, yoghurt-espuma en pecannoot
Carpaccio van ananas met framboos en munt
Gevulde croissant met brie, walnoten en vijgen
Loempia van banaan en chocolade

Dessert

Variëteiten van chocolade
Eigentijdse miserable met yuzu en citroen
Fleurige framboos-aardbei creatie
Hedendaagse tiramisu
Crème brûlée révisitée

** Deze gerechten zijn vegetarisch of zijn mogelijk als vegetarische variant.*



Photobooth

Je geeft niet elke week een feest en dus wil je dat elk aspect van het feest memorabel is. Een photobooth mag daarbij uiteraard niet ontbreken. Zowel de looks, de fotokwaliteit als de beleving zijn top met onze aangeboden Neobooth!



- 10x15 cm foto of 5x15 cm fotostrip & GIF
- Opmaak van de foto/fotostrip op basis van jullie uitnodiging
- Foto(s) verzenden via email en/of scannen via een QR code om deze onmiddellijk beschikbaar te hebben op jouw smartphone
- Onbeperkte fotoprints (bij normaal verbruik)
- Online fotogalerij van de genomen foto's na het event die met de gasten gedeeld kan worden
- Technische assistentie
- Op- en afbouw

€ 550



Algemene informatie

De vermelde prijzen zijn inclusief btw en omvatten onderstaande:

- Service van zaal- en keukenpersoneel
- Gebruik van het beschikbare meubilair
- Boeket droogbloemen en kaarsje op tafel
- Achtergrondmuziek tijdens receptie en diner
- Klaarzetten van de zaal volgens doorgegeven tafelschikking
- Elektriciteits-, water- en verwarmingskosten
- Opruim en opkuis

Gebruik van onze geluids- en lichtinstallatie voor het dansfeest is verplicht. Technische details zijn beschikbaar op aanvraag. Kost voor gebruik: € 300.

Onze partners

Lokale handelaars en partners steunen vinden we bijzonder belangrijk. We stellen dus graag een lijstje op van mogelijke interessante partners voor uw feest. Uiteraard zijn deze geheel vrijblijvend en kan u ook voor eigen leveranciers kiezen.

DJ

DJ Nick	0488 36 23 43	www.djnick.be
---------	---------------	--

Live muziek/entertainment

Jonas Veirman (muzikant)	0497 74 03 53	www.jonasveirman.be
Wouter Gillijns (pianist)	0468 46 01 03	Instagram: woutergillijns_music
Marvin De Buyst (goochelaar)	0497 50 84 05	www.marvindebuyst.com

Logeren

Hostellerie De Biek	053 60 76 40	www.hostelleriedebiek.be
B&B Befour	053 21 04 69	www.befour.be/nl
Appartement Ap Eight		www.apeight.com/nl
B&B Wijndomein Leine	0470 64 21 12	www.wijndomeinleine.be

Bloemisten

Hilde Viaene	0472 52 99 32	www.hildeviaene.be
Hello Honey	0471 02 68 30	www.hellohoneywf.com

Huurmateriaal

Rent Event	02 453 05 04	www.rentevent.be
Options	02 381 32 01	www.options.be

Springkasteel

Be Ready	0475 333 686	www.beready.be
----------	--------------	--

Bruidstaart

Joséphine Pâtisserie		www.josephinepatisserie.be
Lotje Bakt		www.lotjebakt.be

Taxi's

Taxi Express	0465 04 24 88	www.taxi-expressbelgium.com
D-Drive	0473 55 22 45	www.d-drive.be



Heeft u interesse in een evenement in De Glazen Toren?

Offerte opmaak

Onze agenda loopt, vooral in het weekend, vlug vol. Heeft u interesse in een specifieke datum? Neem dan tijdig contact op. De zaal een bezoek brengen is mogelijk na afspraak. Bij het opmaken van een offerte nemen wij een optie op de gevraagde datum, voor een periode van 2 weken. Wanneer u de datum officieel bevestigt (via e-mail of telefonisch) vragen wij een voorschot over te maken van 10% op het totaalbedrag van de opgemaakte offerte.

De datum van uw evenement nadert

Ongeveer 2 maanden voor de datum van uw evenement contacteren we u opnieuw om alles te overlopen: menukeuze, dranken, planning van de dag, indeling van de tafels, enzovoort. Wij maken een update van de offerte voor u op, volgens uw definitieve keuzes. Graag ontvangen we het exacte aantal gasten 10 kalenderdagen op voorhand, dit in combinatie met eventuele allergieën, dieetwensen of levensovertuigingen. Op basis van deze offerte wordt de saldofactuur opgemaakt. Deze dient 7 dagen voor aanvang van het event betaald te worden.

Enkele dagen voor de grote dag

Wij voorzien zelf de basisinkleding van de tafels en zaal volgens het seizoen. U kan dit uiteraard aanvullen met eigen decoratie (bloemen, kaarsen, naamkaartjes, menukaarten, tafelnummering,...). Plaatsing van uw decoratie kan door ons voorzien worden, afhankelijk van de hoeveelheid decoratie vragen we hiervoor al dan niet een supplement.







Notities



DE GLAZEN TOREN

Feestzaal De Glazen Toren
Ter Heyde BV
Domentstraat 47, 1790 Affligem

www.deglazentoren.be
info@deglaazentoren.be
Telefoon: 0477 91 03 09

BE0783243227



Feestzaal De Glazen Toren



@feestzaaldeglaazentoren