

– Get in Touch

Ontdek diverse catering- en evenementendiensten bij Horecatoppers.be.

Reserveren kan telefonisch of online.

Flexibel en professioneel.

Alle diensten zijn BTW en Bediening inbegrepen.

TELEFOON

tel:+32 3 201 49 22

E-MAIL ADRES

info@popupzomerbars.be

WEBSITE

www.popupzomerbars.be

Al onze prijzen zijn inclusief diensten en btw. Indien u een allergie heeft, staan onze medewerkers klaar om de verschillende opties met u te bespreken. Hoewel we ons inzetten om kruisbesmetting te voorkomen, kunnen we niet garanderen dat dit volledig uitgesloten is. Wij zijn niet verantwoordelijk voor mogelijke reacties.

KASTEEL MARNIX | BORNEM

ZATERDAG 10:00 – einde drukte

ZONDAG 10:00 – 18:00

MAANDAG EN VRIJDAG 12.00 – 18:00

- Vrijdagavond afterwork van 17:00 – 19:00

- Zondagmiddag gezellige BBQ Thema middag!

Start met een heerlijke sharing apero en geniet daarna onbeperkt van ons uitgebreide BBQ-buffet

- Geniet zaterdag en zondag van een ontbijtbordje in de ochtend.

- Onze keuken is doorlopend open voor dranken, snacks en dessert

We maken je graag warm voor de expo op het kasteeldomein in samenwerking met CC ter Dilft: Dauwrauw. Een Bruegeliaans landschap, geïnspireerd door Breugel en het domein.



Thema en groepsarrangementen

Afterwork 17:00–19:00u

Kom ontspannen onder vrienden en/of collega's op onze wekelijkse afterwork:

ELKE DONDERDAG | KASTEEL D'URSEL

ELKE VRIJDAG | KASTEEL MARNIX

Geniet 2 uur lang van basisdranken, kleine hapjes en snacks **voor €24,95** per persoon. Wilt u een uurtje eerder beginnen of langer blijven? Dat kan voor slechts €12,50 extra per uur.

Reserveer via onze website of koop uw ticket aan de inkom voor toegang.

BBQ Summer vibes

ELKE VRIJDAG | KASTEEL D'URSEL

ELKE ZONDAG | KASTEEL MARNIX

Ontvangst met sharing apero, gevolgd door BBQ a volonte met o.a: steak, BBQ worst, ribbetje, scampi brochette, lamskotelet, spekfakkeltje, papillot zalm, kipfilet (assortiment kan wijzigen)

Groentenbuffet en sauzen

+ BBQ dessert of ijscoupe

€54.95

Ontdek onze groepsarrangementen op onze website. Onze locaties zijn ideaal voor groepsbijeenkomsten, familiefeesten en zakelijke netwerkevenementen.



www.popupzomerbars.be

HORECA  TOPPERS.be
EAT • DISCOVER • ENJOY

Ontbijt

Summer breakfast

Ontbijtbordje: Omelet, spek, 3 zachte broodjes, 1 mini sandwich, 1 croissant, boter, 3 stuks charcuterie, yoghurt, fruitsalade, kipcurry, gerookte zalm confituur en choco, koffie en thee inbegrepen tijdens het ontbijt

18.00 per persoon

Lunch

Elke dag serveren wij een lunchgerecht + dessert
25.00 per persoon

sharing en snacks

Anti pasti schotel	18,95
Summer sharing (ribs, scampi, worst, kip)	23,00
Mezze Dip (Koude sharing)	18,95
Naan kaas en hesp	15,95
Naan Italiaans ham en pesto	15,95
Naan zalm en boursin	15,95
Portie frituur gemengd	11,50
Bruchettas met tomatensalsa	15,00

Bij onze pop-up draait alles om smaakvolle gerechten en wisselt onze kaart op regelmatige basis. In samenwerking met Smaaksmeders, onze eigen grootkeuken

We zorgen ervoor dat al onze gerechten voldoen aan de HACCP-richtlijnen. Daarom leveren we onze gerechten gekoeld en begast aan, zodat we ze alleen ter plaatse hoeven op te warmen. Op die manier kunnen we garanderen dat elke hap veilig, vers en heerlijk is.

Bij extreme drukte slaagt onze zomerbar over naar zelfbediening aan de bar

Gerechten

Gerechten met * zijn beschikbaar met friet of gebakken wedges en worden geserveerd met een frisse salade.

Vol au vent met salade*	23.00
Scampi Horecatoppers*	28.00
Rib-eye met kruidenboter*	36.50
Pulled pork burger "hickory"*	24.95
Ribbetje "hickory", maiskolf, pelpatat	24.95
Melanzane (veggie)	22.00
Salade burrata (veggie)	24,00
Paling in het groen*	32,00
Lasagna Bolognese	22.00
Limburgs stoofvlees*	22.00
Halve braadkip met appelmoes*	20.00
Balletjes in Tomatensaus	20.00

Desserts

Appeltaart met ijs en slagroom	12.00
Citrus tartelette	12.50
Cheesecake	12,50
Coupe vanille	10.00
coupe Dame Blanche/ Bresilienne/aardbei	12.00
Koffieklets (5 versnaperingen bij de koffie)	9,95
wafel Zomerbar +aardbei en ijs €6	6.50
Ijs (Bumba, Cornetto magnum)	4.00

COCKTAILS

Mojito*	14,50
Pornstar martini*	14,50
Espresso martini	14,50
Cocktail zomerbar (bali taste)	14,50
Strawberry Daquiry	14,50
Clover club	14,50
Old Fasioned	14,50
Passion Mojito 0%*	12,50
Spiced mule 0%*	12,50
Dark en stormy (kraken rum en ginger beer)	12,50

Frisdranken

Basisdranken hebben een Sterretje

Cola* / zero* / fanta* / Twist en drink*	3,20
Fuze tea* / fruitsap* / Almdudler*	3,50
Chaufontaine plat* / bruist*	3,20

Warme dranken

Koffie* / deca* of thee*	2,50
Cappuccino* / choco*	3,00

Bieren Vat

Estaminet*	3,40
La trappe wit	4,90
Rodenbach Fruitage	4,90
Cornet	4,90

Bieren fles

Bornem Dubbel / Bornem Tripel	4,90
Cornet 0.3% / Estaminet 0%* / Salitos*	4,90/3,40/4,00

Aperitieven

Porto rood / porto wit	7,50
Cava Miquel pont	7,95
Kirr Royal	8,80
Apérol Spritz / Sangria rood of wit	10,95

Sterke dranken

Bushmill Whiskey / Kraken rum	8,95
Copperhead / Gin mare / Marula Gin	15,50
Limoncello / Amaretto / Baileys	8,50

Parelend

Cava Miquel Pons, Reserva	7,95 / 38
Macabeo, Perellada, Xarel-lò, 24 maanden rijping sur lattes, volle, krachtige smaak, fijne parel	

Wijn wit

Domaine Réthoré Davy, Sauv. Blanc*	4,90 / 25
Heel fris en mineraal, met aroma's van citroen en limoen, maar tegelijk heel vol en rond van smaak	
Maison Ventenac, Chardonnay, Lanq.	6,50 / 30
chardonnay met voldoende frisheid, een hele verfijnde houtrijping die de wijn ondersteunt en niet overheerst, een mooie, lange finale.	

Wijnen rose

Maison Ventenac, la cuvée d' Aure, Lanq*	4,90 / 25
Fijne geuren van klein rood fruit zoals framboos en kriek, met lange, fruitige afdronk	
Château Rosan, C.de Provence	7,50 / 34,95
aroma's van pompelmoes, in de smaak komen eerder aroma's van perzik en abrikoos op de voorgrond. Zeer frisse en fijne finale. Toprosé!	

Wijnen Rood

Azienda Agricola Venea, Mont. d'Abruzzo*	4,90/25
een pure Montepulciano. Donkerrode kleur, vol, krachtig en fruitig van smaak.	
Jordan de Asso, Crianza, DO Cariñena, Spanje	6,50/30
Deze wijn is een zeer stevige, houtgerijpte wijn uit de appellatie Cariñena, het noordoosten van Spanje. Het is een mengeling van drie druivensorten : Garnacha, Cariñena en Cabernet Sauvignon, die apart gevinifieerd werden en nadien geblend	