



LOCATION DE MATÉRIEL POUR RÉCEPTIONS
VERHUUR VAN RECEPTIEMATERIAAL

Check-list voor een « dîner »

HET MEUBILAIR

- Ronde tafels voor 8 à 10 personen (150 cm) of voor 10 à 12 personen (180 cm) –of andere vormen (Vierkantig, rechthoekig, ovaal) om de gewoontes te veranderen
- De stoelen (+/- 50 cm rekenen per persoon) – 20 verschillende modellen beschikbaar
- Een rechthoekige tafel die dienst doet voor bar of voor een « desserttafel »

• HET TAFELLINNEN

- Tafellakens van 300x300cm voor ronde tafels (keuze uit 30 kleuren)
- Een tafellaken van 220x220cm voor de « desserttafel »
- Bijhorende servetten (1 à 2 extra servetten voorzien)

• HET PORSELEIN (*Voorzie een paar extra exemplaren voor de borden, in het geval van...*)

- Het broodbord (gemiddeld 16cm)
- Het tussengerechtbord (20 cm ou 25cm)
- Het hoofdgerechtbord (25 cm ou 28 cm) of het presentatiebord (30 cm)
- Het dessertbord is identiek aan het tussengerechtbord
- Zout- en pepervaatjes voor de voorziene aantal tafels
- Asbakken indien gewenst
- Boterpotjes indien gewenst
- Alles voor de koffie of voor de thee (tassen, ondertassen, suikerpot, melkkan, koffiekkan, theekan)

• HET GLASWERK

- Glazen of coupes voor Champagne
- Longs drinks of shorts drinks voor de softs
- De waterglazen, basic, design of gegraveerd
- De rode wijnglazen
- De witte wijnglazen
- Een waterkaraf per tafel
- Digestieglazen



LOCATION DE MATÉRIEL POUR RÉCEPTIONS
VERHUUR VAN RECEPTIEMATERIAAL

- HET BESTEK (inox of zilver, klassiek of design ?)
 - Het bestek voor het voorgerecht
 - Het tafelbestek (mes, vork, lepel) of visbestek
 - Dessertbestek
 - Het botermes
 - Het dienbestek

- ACCESSOIRES
 - Tafeldecoratie (kandelaars, vazen, drijvende kaarsen ...)
 - Staander voor tafelnummers als uw gasten geplaatst worden en een schildersezel voor het zaalplan
 - Een broodmandje
 - Een presentatiteplateau voor mignardises
 - Theelichtjes met hun kaarsjes (per pak van 250 stuks)
 - Een kandelaar met kaarsen (per pak van 50 stuks)
 - Ijsblokjes (10 kg) of gemalen ijs (15kg) zijn ook beschikbaar



LOCATION DE MATÉRIEL POUR RÉCEPTIONS
VERHUUR VAN RECEPTIEMATERIAAL

Check-list voor een « soirée »

- VESTIAIRE
 - Kapstokrekken en kapstokken
 - Vestiaretickets en naaldjes om de nummers vast te pinnen
 - Een tafel met een stoel en een tafellaken
 - Kamerschermen

- BAR
 - Een plooibare bar met hoes (per meter) of een lichtgevende bar
 - Een tapinstallatie
 - Buffettafels (voor de opruiming)
 - Barkrukken
 - een Ice Cube Led bar om de dranken te koelen
 - Ijsblokes en gemalen ijs
 - Koelbakken

- GLASWERK
 - Long Drink / Short Drink
 - Champagneglazen
 - Cocktailglazen
 - Bierglazen voor traditionele bieren of voor speciale bieren
 - Themaglazen (vodka / Téquila / Marrokaans/ Irish / ...)

- DIENSTMATERIAAL
 - Plateaus (rond of rechthoekig)
 - Kanten onderleggers voor plateaus
 - Een punchbowl of een champagne emmer
 - Dienstservetten



LOCATION DE MATÉRIEL POUR RÉCEPTIONS
VERHUUR VAN RECEPTIEMATERIAAL

- ALLERLEI BUITEN
 - Tuinbranders om de weg aan te duiden op een warme manier
 - Braseros om de gasten te verwarmen of om een warme sfeer te creëren
 - Houtblokken klein hout om het vuur gaande te houden
 - Brandblussers
 - Een tent van 3x3 m of 3x6 m met kanten en gewichten
 - Verwarming op gas (warmtestraler, terrasverwarmer, warmtekanon, ...) met gasfles
 - Asbakken voor buiten
 - Tuinmeubilair (teenwilg, teack, alu-teck, leder, zink, ...)
 - Parasols in teack (verschillende kleuren beschikbaar)

- ALLERLEI BINNEN
 - Een dansvloer (op maat)
 - Sta-tafels om de glazen op te zetten
 - Het tafellinnen voor de sta-tafels stretch of klassiek (20 kleuren)
 - Een geschenkenmand als u pakjes verwacht
 - Een salonhoek lounge of design
 - Sfeerverlichting (achthoekige lichtdoos)



LOCATION DE MATÉRIEL POUR RÉCEPTIONS
VERHUUR VAN RECEPTIEMATERIAAL

Check-list voor een « receptie »

- PORSELEIN:
 - Partyborden of cocktailborden
 - Miniatures, degustatielepels en glaasjes
 - Bestek
 - Partyclips voor de glazen
 - Wijnglazen
 - Glazen voor soft drinks

- FEESTKARREN:
 - Een viskar
 - Een ijskar
 - Een pannenkoekplaat of een wafelijzer
 - Een suikerspinmachine + suiker en stokjes
 - Een popcornmachine + mais en zakjes

- BUFFET :
 - Twee buffettafels met een coffrage in stretch of klassiek
 - Bestekmandjes
 - Spiegelplateaus (rechthoekig, rond of ovaal)
 - Ovale schotels en slakommen
 - Een hamklem
 - Chafing dish rond of rechthoekig
 - Soepverwarmer (elektrisch)
 - Glazen taartstaanders
 - Chocoladefontein

- MEUBILAIR :
 - Enkele sta-tafels klassiek of lichtgevend
 - Barkrukken klassiek of design
 - Een assortiment poefjes en lage tafels

CdS

LOCATION DE MATÉRIEL POUR RÉCEPTIONS
VERHUUR VAN RECEPTIEMATERIAAL



LOCATION DE MATÉRIEL POUR RÉCEPTIONS
VERHUUR VAN RECEPTIEMATERIAAL

Check-list voor een « braderie »

- STAND :
 - Een barbeque (op gas of elektrisch) met benodigdheden en houtskool
 - Een kippen spit of een braadspit
 - Een kookplaat op gas
 - Kookpotten
 - Een bakplaat voor hamburgers
 - Een hot dog machine
 - Een gasbrander voor paëlla
 - Opwarmer voor wok
 - Een pastakoker
 - Een frietketel (enkel of dubbel)
 - Een koelkast of een diepvriezer
 - Een koelvitrine
 - Een tapinstallatie
 - Een dubblespoelbak met kraan
 - Een vuilbak

- MEUBILAIR :
 - Buffettafels voor de voorbereidingen
 - Biertafels en banken voor de gasten
 - Tafels en stoelen in alu-teck



LOCATION DE MATÉRIEL POUR RÉCEPTIONS
VERHUUR VAN RECEPTIEMATERIAAL

Check-list voor een « vergadering »

- STAND :
 - Een onthaalbalie
 - Eén of twee barkrukken
 - Een vaas
 - Een lichtgevende display
 - Planten (palmboom, laurier, ficus, buxus, ...)
 - Afzetpaaltjes en koorden

- PODIUM :
 - Een podium + tapijt + rok
 - Een spreekgestoelte
 - Een luidsprekerbox met microfoon
 - Een flipchart
 - Kamerschermen

- ACCESSOIRES :
 - Stembus met sleutel
 - Professionele Nespressomachine