



PARTY @ COMMON SENSE

Wie zijn we?

Een familie met een passie voor (h)eerlijk eten en barbecue. Zo bent u bij ons zeker van topproducten uit de korte keten die met respect voor natuur en dier zijn geteeld en met liefde en passie bereid op kamado bbq met de nodige "Common Sense "

1

Kies een datum

Maak een afspraak en kies samen met ons een geschikte datum voor jouw feest

2

Kies een formule

Bespreek samen met ons welke formule het beste past bij jouw behoeftes en aantallen. Formules worden altijd geserveerd voor het volledige gezelschap, en gecombineerd met onze all-in drankenformules.

Al onze prijzen zijn all-in:

bediening, dranken, tafelaankleding, gebruik, klaarzetten en opkuisen van de feestzaal.

Alle opgegeven prijzen zijn incl. btw en per persoon.

Aanpassingen in formules zijn mogelijk na overleg.

3

Happy kids = happy parents

Kinderen zijn van harte welkom @ Common Sense. Zo kan er ten alle tijden gebruik gemaakt worden van onze kinderhoek en buitenspeeltuin. Kinderen van 2 tot 12j genieten van 40% korting op de totale prijs of u kan kiezen uit onze a la carte kindergerechten.

4

Speciale wensen

Allergieën en vegetariërs in de groep? Geen probleem wij doen graag de nodige aanpassingen in samenspraak.

5

Openingsuren

Deze formules zijn voorzien voor de lunch en diner vanaf 25 personen

Onze feestzaal sluit standaard om 23u30

Dranken worden geschonken tot 23u

Langer blijven is mogelijk na overleg

BBQ buffet "The Original"

Geniet van (h)eerlijke bbq gerechten, in buffetvorm zodat iedereen kan kiezen wat hij/zij eet. Bij een volledige formule van 3 gangen wordt standaard een drankenformule van 4u voorzien.



Hapjes

Op tafel €4,50

Nacho's

- chili sin carne - pulled pork - guacamole - zure room - jalapeno

Opgediend €8,50

Bruchetta

- seizoenstopping/ mozzarella/ rucola

Bitterballen

- homemade - natuurlijk rund - ketchup

Falafels

- kruiden/ yoghurt dip

Mak je keuze

Buffet

€36,50

Vis & vlees

- kabeljauw op olijfhout met salsa verde
- txistorra Txogitxu "worst van iberico varken"
- slowcooked baby rack spareribs
- chicken Noah "op Noah bier gegaarde kip"

Koude groenten

- gemengde salade, tomatensalade, komkommersalade, wortelsalade

Gemengde groenten

- aardappelsalade, pastasalade, gepofte seizoensgroenten, superfoodsallade, aardappel in de schil met kruidenboter

Sauzen & broden

- Mayonaise, cocktail, tartaar, homemade ketchup
- Peper & Provençaalse saus
- mini boerenbroodjes, ciabatta, focaccia, pagnotella

Formule uitbreiden

Extra buffet €9,50 (enkel mogelijk bij 3 gangen)

Vis & vlees

- slowcooked octopus
- gerijpte steak van natuurlijk rund

Garnituren

- coleslaw & gepofte maiskolven
- gegrilde lookbroodjes

Dessert

- gegrilde ananas met rum
- pancakes met chocolade en gezouten caramel
- bbq cheese met geroosterde druiven



Dessert

Dessert buffet €9,50

- chocolade mousse, crème royal, tiramisu, crème brûlée, panna cotta met seizoenstopping
- wortelcake met gezouten caramel
- mini chocolade moelleux
- mini ijsjes

Gelegenheidstaarten

- slagroom & fruit €4,50
- crème au beurre €4,50
- naar elk thema versiert met suiker €6,00/ €10,00



Rogier & Kim

BBQ buffet "The Luxury"

Geniet van (h)eerlijke bbq gerechten, in buffetvorm zodat iedereen kan kiezen wat hij/zij eet. Bij een volledige formule van 3 gangen wordt standaard een drankenformule van 4u voorzien.



Hapjes

Op tafel €4,50

Flammkuchen

- zure room - rode ui -
- slowcooked spek - rucola

Opgediend €8,50

Bruchetta

- seizoenstopping - mozzarella - rucola
- chickenwings

- slowcooked - bbq sauce

Loempia

- homemade - zoet zure sauce

Maak je keuze

Buffet

€44,50

Vis & vlees

- wilde zalm op cederhout met citrus
- slowcooked baby rack spareribs
- chicken Noah "op Noah bier gegaarde kip"
- Txogitxu cote & l'os aan het buffet versneden

Koude groenten

- gemengde salade, tomatensalade, komkommersalade, wortelsalade

Gemengde groenten

- gepofte krieltjes met bonen, pasta salade, gepofte seizoensgroenten, superfoodsallade

Sauzen & broden

- Mayonaise, cocktail, tartaar, homemade ketchup
- Peper & Provençalse saus
- mini boerenbroodjes, ciabatta, focaccia, pagnotella

Formule uitbreiden

Extra buffet €9,50 (enkel mogelijk bij 3 gangen)

Vis & vlees

- Wilde gamba's met kruidenolie
- Lamsbout aan het buffet versenden

Garnituren

- coleslaw & gepofte maiskolven
- gegrilde lookbroodjes

Dessert

- gegrilde ananas met rum
- pancakes met chocolade en gezouten caramel
- bbq cheese met geroosterde druiven



Dessert

Dessert buffet €9,50

- chocolade mousse, crème royal, tiramisu, crème brûlée, panna cotta met seizoenstopping
- wortelcake met gezouten caramel
- mini chocolade moelleux
- mini ijsjes

Gelegenheidstaarten

- slagroom & fruit €4,50
- crème au beurre €4,50
- naar elk thema versiert met suiker €6,00/ €10,00



Rogier & Kim

Italiaans buffet "Viva Italia"

Geniet van (h)eerlijke bbq gerechten, in buffetvorm zodat iedereen kan kiezen wat hij/zij eet. Bij een volledige formule van 3 gangen wordt standaard een drankenformule van 4u voorzien.



Hapjes

Op tafel €4,50

Crisp & dips

- BBQ ricotta seizoensdip
- krokante koekjes

Opgediend €8,50

Bruchetta

- seizoenstopping - mozzarella - rucola

Mini pizza

- 48u gerijpt - houtgestookt

Scampi diablo

- wilde garnalen - pittige tomatensaus

Maak je keuze

Buffet

€36,50

Anti pasti

- Parmaham, spianata, mortadella, olijven, zongedroogde tomaten, 2 Italiaanse kazen
- Carpaccio carne salata, parmezaan, rucola, pompoenpitten

Gemengde groenten

- tomaat mozzarella, pastasalade met pesto, Siciliaanse tabouleh, geroosterde venkel met kruidenolie

Warme groenten

- Gegrilde groen asperges, paprika & courgette, gevulde portabello's, al forno aardappel

Sauzen & broden

- Mayonaise, olijfolie, pesto salsa van tomaat en paprika
- mini boerenbroodjes, ciabatta, focaccia, pagnotella

Vis & vlees

- Kabeljauw op Italiaanse wijze "olijf, tomaat, citroen, kappers"
- Polpette "Italiaanse balletjes in tomatensaus"
- Pollo uit Amalfi "Hoevekip met citroen en verse kruiden"
- Involtini Melanzane "vegetarisch gerecht met aubergine"

Formule uitbreiden

Extra buffet "bella Italia" €9,50 (enkel mogelijk bij 3 gangen)

Anti pasti

- Vitello tonato "slowcooked kalfsvlees - tonijn - gepofte quinoa"

Vlees

- Bistecca Fiorentina "slowcooked cote a l'os"

Garnituren

- gepofte kerstomaten met rucola en parmezaan
- ravioli carciofi "vegetarische ravioli's et artisjok"

Dessert

- Gelati e sorbetti



Dessert

Tapas buffet €9,50

- chocolade mousse
- tiramisu
- panna cotta met seizoenstopping
- Gegrild seizoensfruit
- Torta dolce "amaretti - nectarine"

Gelegenheidstaarten

- slagroom & fruit €4,50
- crème au beurre €4,50
- naar elk thema versiert met suiker €6,00/ €10,00



Rogier & Kim

Streek buffet "Aater den hoek"

Geniet van (h)eerlijke bbq gerechten, in buffetvorm zodat iedereen kan kiezen wat hij/zij eet. Bij een volledige formule van 3 gangen wordt standaard een drankenformule van 4u voorzien.



Hapjes

Op tafel €4,50

Crisp & dips

- BBQ seizoensdip
- krokante koekjes

Opgediend €8,50

Mousse

- forel - zure room - verse kruiden - zalmeitjes

Slowcooked buikspek

- salade van witloof - yoghurt dressing

Rode pens

- chutney van peer en Bilzers drupke

Mak je keuze

Buffet

€36,50

Koud

- zalmforel op cederhout
- gerijpt en gedroogd rundvlees met jonagold
- gronske fit met kipkap, paté & homemade pickels
- slowcooked chickenwings

Koude groenten

- Gemengde salade, tomatensalade, komkommersalade, wortelsalade

Gemengde groenten

- aardappelsla met spek, pastasalade met beenham, gepekelde groenten, bonensalade

Sauzen & broden

- Mayonaise, tartaar, cocktail, homemade ketchup, hofmeesterboter
- mini boerenbroodjes, ciabatta, focaccia, pagnotella

Vis & vlees

- kabeljauw op vlaamse wijze met aardappelschijven
- balletjes in krieken met wortelstampot
- varkenswangen met sjroep van spaan en kroketten
- stoverij van konijn met pickels



Formule uitbreiden

Extra buffet €9,50 (enkel mogelijk bij 3 gangen)

koud

- Biologische kazen door het kaasbaronneke uit spouwen
- Broccoli-bloemkoolsalade

Vlees

- Parelhoen met grotchampignons en Heer van Biesen

Dessert

- Vanille en chocolade ijs van de Crèmedous met chocolade saus en vers fruit



Dessert

Tapas buffet €9,50

- Limburgse vlaaien
- oma's pudding
- rijstap
- fruitcrumble met jenever

Gelegenheidstaarten

- slagroom & fruit €4,50
- crème au beurre €4,50
- naar elk thema versiert met suiker €6,00/ €10,00

Rogier & Kim

Drankenformules "Common Sense"

Bij (h)eerlijk eten hoort heerlijke drank, om jullie zo goed als mogelijk te bedienen werken we altijd met all-in drankenformules. Deze formules zijn incl. de opgegeven dranken, bediening, tafelaankleding, gebruik, klaarzetten en opkuisen van de feestzaal al dan niet privé.

Formules

- 2u all-in €15,00 (enkel mogelijk bij 1 of 2 gangen)
- 3u all-in €19,50
- 4u all-in €25,00

Inbegrepen dranken:

- pilsbier Stella
- frisdrank
- water
- prosecco & huiswijn
- koffie of thee

Maak je keuze

Uitbreidingen

- 1ste uur €7,50
 - 2de uur €6,50
 - 3de uur €5,50
 - 4de uur €4,50
- Uitbreidingen worden enkel aangerekend voor de aanwezige gasten, bij het begin van elk uur na de gekozen standaard formule. Uitbreidingen worden altijd op voorhand besproken.



Special drinks

Cocktails

- huiscocktail op basis van rum
- BBQ infused cocktail op basis van bourbon
- lazy red cheeks op basis van frambozen en wodka

Mocktails

- Lise red cheeks
- home made ice tea

Zware bieren

- Filou
- Noah tripel
- kasteelbier cuvée

Deze worden verrekend per stuk aan de gangbare prijzen van het moment

Rogier & Kim