

WINTERLAND HASSELT CATERING-VOORSTELLEN

VAN SINTERKLAAS
TOT KERSTBORREL:
ORGANISEER HET
OP WINTERLAND
HASSELT



CATERING-VOORSTELLEN

Je eigen sinterklaasactiviteit, (kerst)borrel, eindejaarbijeenkomst of bedrijfsontvangst in een unieke winterambiance tijdens Winterland Hasselt? Wij bieden diverse mogelijkheden in combinatie met catering, entertainment en bezoek aan attracties. Winterland Hasselt vindt plaats van 14 november 2025 tot en met 4 januari 2026.

LOCATIES



Grand Cafe

(tot 400 personen)

Ontdek het Grand Café van Winterland Hasselt. Een Gezellige en sfeervolle ruimte in een winterse decoratie.



Aspen Lounge

(tot 100 personen)

Een unieke setting uit de Rocky Mountains met veel hout, Chesterfield banken, open haard en winterse gezelligheid.



Spiegeltent

(tot 250 personen)

Onze Spiegeltent 'Majestic' brengt u terug naar de jaren 20 van de vorige eeuw. Veel nostalgie in een mooi decor.



Almhütte

(tot 200 personen)

Het Alpengevoel komt naar Hasselt! Beleef de authentieke wintersfeer in deze originele Almhütte van echt 'Altholz'.

Alle arrangementen worden van professionele catering voorzien door De Lorka uit Hasselt. Enkele voorbeelden:

ONTBIJTARRANGEMENT

Start de dag met een heerlijk ontbijtarrangement op Winterland Hasselt om de werkdag of juist vakantie in te luiden.

LUNCHARRANGEMENT

Lunchen in onze Almhütte betekent genieten van de lekkerste wintergerechten en winterdrankjes. Combineer uw lunchmeeting met een bezoek aan de schaatsbaan en sluit uw middag af met een rit in het reuzenrad voor de mooiste blik op de stad.

BORRELARRANGEMENT

Iets te vieren? Of het kerstverlof inluiden? Kom dan gezellig borrelen in een van onze locaties. Wij bieden diverse mogelijkheden voor een gezellige middag en/of avond.

DINERARRANGEMENT/FEESTAVOND

Winterland Hasselt is dé locatie voor een prachtig (eindejaars)feest voor je relaties of medewerkers. Je kunt een van onze 4 locaties hiervoor geheel of gedeeltelijk reserveren, inclusief een heerlijk diner, drankarrangement en eventueel entertainment.



WARME BUFFETTEN

met winterse invloeden & standaardbuffetten
(2 aanschuifbeurten per persoon mogelijk)

Buffet 1: € 52,50

- Hespengebraad in zachte mosterdroomsaus met kroketjes
- Bloedworst met appel en veenbessen
- Goulash soep (maaltijdsoep) met stokbrood
- Wildstoofpotje met gratin
- Veggies pasta
- Spaghetti meat balls

Buffet 2: € 52,50

- Braadworst in ajuinsaus met winterse salade en frietjes
- Bloedworst met appel en veenbessen
- Piepkuiken met winterse slamix en frietjes
- Pasta bolognaise
- Vegetarische ovenschotel

Buffet 3: € 52,50

- Wiener schnitzel met frietjes & veenbessen
- Lasagne bolognaise
- Winterse goulash met frietjes
- Vispan uit de Noordzee met puree
- Gratin
- Winterse sla-mix

Buffet 4: € 50,00

- Winterse pasta met truffelsaus
- Lasagne bolognaise
- Zuurkoolpuree met worst en mosterd
- Vleesbrood met krieke en kroketjes
- Winterse sla-mix



Buffet 5 | Pastabuffet: € 37,00

- Pasta zeevruchten met scampi, mosselen, ...
- Macaroni met ham en kaas
- Pasta met prei, spekjes in roomsaus
- Pasta met truffelsaus en paddenstoelen
- Pasta met meat balls en ragout saus.
- Broodjes & strooikaas

Buffet 6 | Luxe buffet: € 65,00

- Varkenshaasje in winterse champignonsaus
- Vispan uit de Noordzee met aardappeltjes
- Wildstoofpotje met winterse puree
- Lasagne bolognaise
- Vegetarische ovenschotel
- Kroketjes
- Winterse groenten

Buffet 7 | Luxe buffet: € 65,00

- Parelhoenfilets en kalkoenborst met "Grand Veneur" saus en veenbessen
- Zalmfilets met puree en winterse wok groenten
- Wildstoofpotje met winterse puree
- Lasagne
- Vegetarische ovenschotel
- Kroketjes
- Winterse groenten

Buffet 8 | Oostenrijks warm buffet: € 70,00

- Zuurkoolpuree met braadworst en mosterd
- Schnitzel met veenbessen en frieten
- Tiroler Grostl
- Beenham in honingmosterdsaus met kroketten
- Gratin
- Veggi ovenschotel



Desserts die eventueel kunnen toegevoegd worden aan een warm buffet:

- Variatie van mini desserts waarbij we rondkomen tussen de genodigden, mini chocomousse, mini tiramisu, mini crème brûlée, mini mousse van mascarpone en bosvruchten

Prijs stuk € 8,50

Wij voorzien 1.2 eenheden per persoon. Gasten kiezen gewoon van het dienblad.

- Apfelstrudel met bolletje ijs met kaneel, vanillesaus en slagroom

Prijs per eenheid: € 10,50

- Mini dame blanche met warme chocoladesaus en slagroom geserveerd aan tafel

Prijs per eenheid: € 9,50

RECEPTIES

Receptieformule 1: € 42,00

- Op de receptietafels, olijfs & chips.
- Amuse 1: Vul hoorntje met Oostenrijkse charcuterie & kaas
- Amuse 2: Cocktail glaasje met winterse paté met ui confituur en toast
- Amuse 3: Tasje erwtensoep met rookworst
- Amuse 4: Mousse van schorseneren bij garnalen
- Amuse 5: Mini dessertjes

Receptieformule 2: € 50,00

- Op de receptietafels, olijfs & chips.
- Amuse 1: Een cappuccino van bospaddenstoelen
- Amuse 2: Een carpaccio van hert, veldsla, kweepeer en aardpeer met notenolie en rozijnenbrood
- Amuse 3: Mousse van schorseneren bij garnalen
- Amuse 4: Huis gefrituurde scampi in tempura deeg met chili tartaar
- Amuse 5: Stukje quiche met spek
- Amuse 6: Mini dessertje



Receptieformule 3: € 50,00

- Op de receptietafels, olijfjes & chips.
- Amuse 1: Een cappuccino van bospaddenstoelen
- Amuse 2: Een winterse bruschetta met brie, honing en spekjes
- Amuse 3: Peper koek met paté en vijgen confituur
- Amuse 4: Stukje quiche met spek
- Amuse 5: Ravioli met boschampignons en notensaus
- Amuse 6: Mini dessertje

Receptieformules:

Oostenrijkse charcuterieschotel "Brettjause" voor +/- 5 personen op uw tafel als hapje - **€ 60,00 per schotel**

Supplement mogelijk:

Borden gefrituurde hapjes per 5 personen op uw receptietafel **€ 30,00**

Borrelschotel op uw tafel (groot) met kaasjes, salami, toastjes, olijfjes, chips, tomaat, augurk, druiven, rauwe groentjes, koude bouletjes en worstjes met dipsauzen.

Voor +/- 5 personen - **€ 70,00 per schotel**

BROODBUFFETTEN / ONTBIJTBUFFETTEN

Broodbuffet 1: € 35,00

- Oostenrijkse charcuterie & kaasplank op de tafels met Landjäger, Bergham, Haussalami, Bergham met kruiden en Enzianspek, Emmentaler kaas, Alpbach-Taler kaas, Tilsiter kaas, Scharzwälderbrod en Kaiserbrod, afgewerkt met fruit.

Broodbuffet 2: € 40,00

- Kaasplank met fruit en noten
- Charcuterieplank met coppa, prosciutto, salami, ham, kalkoen, paté
- Assortiment broodjes
- Assortiment zwartbrood & notenbrood
- Dadels, gedroogde abrikozen
- Fruitgarnituur
- Tomatensalsa & toastjes





Ontbijtbuffet: € 38,00 - Kinderen tot 12 jaar aan 50% van de prijs

- Bij meer dan 100 personen: € 35,00
- Bij meer dan 200 personen: € 32,00
- Bij meer dan 300 personen: € 29,00

croissants, chocoladebroodjes, witte broodjes, grijze broodjes, volkoren broodjes, sandwiches, zwart brood, ei, spek, confituur, chocopasta, siroop, koffie & thee op het ontbijtbuffet, fruitsap & platwater op het ontbijtbuffet

Soepbuffetje: € 13,50

- Erwtensoup met rookworst
- Goulashsoep
- Stokbrood

UITGEBREIDE RECEPTIES

Uitgebreide receptieformule 1: € 75,00

(hapjes, verkleind voorgerechtje, verkleind hoofdschotelletje en dessertje)

- Op de tafels, chips & nootjes bij het binnenkomen.
- Hapje 1: Een cappuccino van bospaddenstoelen
- Hapje 2: Een carpaccio van hert, veldsla, kweepeer en aardpeer met notenolie
- Verkleind voorgerechtje: Scampi's (3) met puree en fijne vissaus
- Verkleind hoofdschotelletje: Stukje filet van everzwijn, winters groenten torentje en baby kroketjes
- We komen rond met een variatie van mini desserts tussen het publiek

Uitgebreide receptieformule 2 | met Oostenrijkse invloeden: € 60,00

- Op de tafels, chips & nootjes bij het binnenkomen.
- Hapje 1: Mini-flammkuchen
- Hapje 2: Braadworstschijfjes met zuurkoolpuree en mosterd
- Hapje 3: Goulash soepje
- Mini hoofdschotelletje: Mini Schnitzel reepjes met veenbessen en gebakken krieltjes
- Dessertje: Appelpstrudel met bolletje vanille-ijs met kaneel, vanillesaus en slagroom.

SNACKS/BORRELHAPJES

Portie kaasblokjes	€ 6,60
Portie salamiblokje	€ 6,60
Royale borrelplank (kaas, salami, olijfjes)	€ 18,00

BONNEN VOOR TAKE-AWAY

(zelf afhalen bij frituur of grillhütte, mag worden genuttigd in Grand Café of Aspen Lounge)

Bon voor 1 friet met koude saus en 1 snack	€ 9,50
Bon voor 1 broodje braadworst met saus	€ 8,50

DRANKEN

Voor dranken kunt u gebruik maken van consumptiebonnen of u kiest ervoor dat de genuttigde dranken worden bijgehouden en op het einde van uw ontvangst worden afgerekend. Een consumptiebon kost € 3,30. U kunt de consumptiebonnen op voorhand aanschaffen of ter plaatse bij onze kassa kopen. Na afloop ontvangt u een betaalbewijs voor uw administratie.





ATTRACTIES

**Op Winterland Hasselt staan de volgende attracties:
overdekte schaatsbaan, reuzenrad, grand carrousel, kersttreintje
(tot 8 jaar), Santa's Ghost Villa, Christmas Hotel en Christmas Flight.**

Wilt u uw winterfeestje een extra dimensie geven? Dat kan door gebruik te maken van de schaatsbaan of een rit in het reuzenrad.

Schaatsen inclusief huur van de schaatsen	€ 13,00
Rit in reuzenrad	€ 8,00

Wilt u gedurende maximaal 3 uur gebruik maken van alle attracties op Winterland Hasselt? Ook dat kan. Uw gasten ontvangen een polsbandje waarmee ze alle attracties kunnen bezoeken. Voor dit pakket geldt een minimum aantal van 20 deelnemers.

Polsbandje voor bezoek alle attracties gedurende 3 uren € 35,00

WINTERLAND PAKKET 1 € 25,00

- schaatsen op het Kolonel Dusartplein
- huur van schaatsen
- 2 consumptiebonnen Grand Café
- rit in het reuzenrad

WINTERLAND PAKKET 2 € 9,00

- koffie of warme choco in Grand Café
- warme appeltaart met slagroom

WINTERLAND PAKKET 3 € 9,00

- koffie of warme choco in Grand Café
- inkom Hasseltse Jenevermuseum incl. consumptie

Een Winterland Pakket wordt uitgereikt d.m.v. een handige combi-kaart waarvan - voor elk onderdeel - een bon kan worden afgescheurd.

Winterland Pakket op maat? Informeer naar de mogelijkheid om een pakket op maat te laten maken inclusief uw bedrijfslogo op de kaart.



VOORWAARDEN

- Alle prijzen zijn per persoon/gerecht en inclusief BTW en bediening
- Uiterlijk 5 dagen voor feestdatum dienen wij het exacte aantal gasten door te krijgen. Dit aantal wordt gefactureerd.
- Snacks/borrelhapjes kunnen elke dag worden geserveerd in het Grand Café, de Aspen Lounge, de Spiegeltent en de Almhütte.
- Bij minder dan 30 personen wordt een toeslag berekend bij recepties en buffetten

INFORMATIE & RESERVEREN

Winterland Hasselt BV

Telefoon	+32 (0)473 710779
E-mail	info@winterland.be
Website	www.winterland.be

Catering Winterland by Lorka

Telefoon	+32 (0)475 264673
E-mail	info@lorka.be

WINTERLAND HASSELT

WINTERPLEZIER VOOR JONG
EN OUD OP HET KOLONEL
DUSARTPLEIN,
VAN 14 NOVEMBER 2025
TOT EN MET 4 JANUARI 2026

