

Weekend- en privéfeesten

Ons restaurant is in het weekend normaal gesloten. Voor een privéfeest of diner in het weekend openen wij graag de deuren exclusief voor uw gezelschap.

Omdat dit extra inzet van personeel en zaalgebruik met zich meebrengt, gelden volgende voorwaarden:

- Personeelskost wordt steeds afzonderlijk aangerekend. Het aantal medewerkers is afhankelijk van de grootte en de formule van het feest.
- Voor de vaste kosten geldt een forfaitair bedrag van 250€.
- Alle voorwaarden worden steeds vooraf duidelijk meegedeeld en opgenomen in de offerte.

Optie 1: Feesten in het restaurant

Voor feesten zoals communies, huwelijken, verjaardagen of zakelijke diners wordt steeds een offerte op maat gemaakt. De prijs is afhankelijk van het menu, dranken en specifieke wensen.

Voor de personeelsinzet geldt een minimumkost voor een blok van 6 uur (chef, assistent-chef en 2 kelners inbegrepen).

Optie 2: Feesten in de wijnbar

1. Pazzo Grand Celebration – € 60 p.p.

- Ontvangst met 1 glas Champagne of huisgemaakte spritz
- Premium kelderselectie wijnen (wit & rood) bier en frisdranken (5u)
- Water (plat & bruis) inbegrepen
- Koffie of thee als afsluiter

2. Pazzo Prestige Celebration – € 48 p.p.

- Ontvangst met 1 glas Champagne of huisgemaakte spritz
- Premium kelderselectie wijnen (wit & rood) bier en frisdranken (4u)
- Water (plat & bruis) inbegrepen
- Koffie of thee als afsluiter

3. Pazzo Classic Celebration – € 36 p.p.

- Ontvangst met 1 glas Prosecco of alcoholvrij alternatief
- Kelderselectie wijnen (wit & rood), bier en frisdranken (3u)
- Water (plat & bruis) inbegrepen
- Koffie of thee als afsluiter



4. Pazzo Aperitivo – inbegrepen bij de drankenformules – selectie uit:

- Houmous en papadum
- Huisgemaakte bitterbal van pulled porc op de bbq
- Soepje, velouté of consommé (afhankelijk van het seizoen)
- Rilette van Duke of Berkshire met zuurdesembrood
- Tapenade, tomatade, guacamole met grissini
- Warme hapjes uit de oven

5. Pazzo Aperitivo Deluxe - € 27 p.p. – selectie van 5 uit :

- Rundscarpaccio Filet d'Anvers
- Carpaccio van St Jacobsnoot met lardo
- Gefrituurde schartongreepjes met pittige tartaar
- Pâté en croûte maison
- Risotto met truffel
- Beignet van Meesterlijke ham en Oud Brugge kaas
- Soepje, velouté of consommé (afhankelijk van het seizoen)
- Gaey Oesters – natuur of met chili, mango en tequila

- Prijzen per persoon inclusief BTW, geldig voor het volledige gezelschap.
- Geldig voor privéfeesten in de wijnbar op zaterdag en zondag.
- Extra uren drankservice mogelijk aan meerprijs per uur.
- Personeel wordt afzonderlijk aangerekend, inclusief opbouw en afbraak.

Live cortador-moment

Onze cortador snijdt ambachtelijk jamón – flinterdun, met de hand en met oog voor traditie. Een authentiek Spaans ritueel van vakmanschap en verfijning. Prijs voor de volledige ham.

- **Serranoham - € 380**
- **Mangalica ham - € 530**
- **Iberico Cebo ham - € 560**