



URBH - KBHB



VIP BELGIUM vs SLOVAKIA

Saturday 19.03.2022

Stedelijke sporthal Alverberg: Herkenrodesingel 33, 3500 Hasselt



BUSINESS LOUNGE

- ✓ A Business Lounge dedicated to VIP fans and partners
- ✓ Catering before and during the reception
- ✓ Direct access to the game
- ✓ **100 guests**



A. VIP GOLD

1 table for 8 guests
 Personalized welcome
 Welcome drink + Speech
 Menu: Starter, Main dishes & dessert
 Placement in VIP seats
 All-in Drinks: wines, beer, soft*
 Passage of players and managers
800€ /table (excl. taxes)

B. VIP FANS

Personalized welcome
 Welcome drink
 Luxury broodjes and appetizers
 Placement in VIP seats
 All-in Drinks: wines, beer, soft*
 Passage of players and managers
50€ /guest (excl. taxes)

**Post-game drinks not included*



TIMETABLE

17.30 Welcome VIP GOLD
 18.30 Welcome VIP FANS
 Services
 20.15 Match 1st
 20.45 Halftime + drink
 21.00 Match 2nd
 21.30 End match
 21.45 Lounge music
 22.15 Staff & Players passage
 24.00 End



BOOKING CONFIRMATION

Company:
 M.
 Position:
 TVA/BTW:
 TEL:
 @ :
 VIP : x =
 =€
 Date:
 Signature:



CONTACT BUSINESS

Alexandre LECHIEN
 Sales Manager KBHB-URBH
 Mobile +32 474 94 65 34
 @ alex@sponsoring.be





URBH - KBHB



MENU VIP GOLD



Hapjes

Mini bagel met gerookte zalm
Bruschetta



Voorgerechten buffet

Gemarineerde zalm van de chef
Parmaham met meloen
Cocktail van grijze garnaal
Wintersalade met geitenkaas en spekjes
Belgische kaaskroketjes
Wildpaté met uienconfituur
Deense haringhappen
Burrata met trio van tomaat



Hoofdgerechtenbuffet

Edelhertragout met wijnpeertjes
Tagliatelle met Noorse zalm en basilicum
Steak van Belgisch witblauw met rode
wijnsaus
Zeewolf met saffraansaus
Wintergroentjes
Kroketjes & gratin



Dessert

Dessert bord van de chef



Apéritifs

Mini bagel au saumon fumé
Bruschetta

Buffet d'entrées

Saumon mariné du chef
Jambon de Parme au melon
Cocktail de crevettes grises
Salade d'hiver au chèvre et lardons
Croquettes au fromage belge
Pâté de gibier à la confiture d'oignons
Bouchées de hareng danois
Burrata avec trio de tomates

Buffet de plat principal

Ragoût de cerf aux poires au vin
Tagliatelles au saumon de Norvège et
basilic
Steak de bleu blanc belge avec sauce au
vin rouge
Loup de mer à la sauce safranée légumes
d'hiver
Croquettes & gratin

Dessert

Assiette du chef