

@Cabasse



Feestzaal @Cabasse

Catalogus

*Van vergaderingen tot koffietafels
en grote huwelijksfeesten, iedereen
is welkom in feestzaal @Cabasse.*

Ons professionele team
verzorgt al uw events!





Capaciteit

De maximumcapaciteit van onze feestzaal bedraagt:

- × Staand: 130 personen
- × Zitten: 80 personen
- × Combo: 110 personen

Zaalhuur

Onze zaal is gratis voor groepen vanaf 50 personen die kiezen voor één van onze cateringformules.

Voor alle andere groepen vragen wij een zaalhuur van € 350,00. Dit is de prijs voor het gebruik van de zaal inclusief poetsen.

Logistiek

Uiteraard voorzien wij alle standaardmaterialen om uw feest tot een goed einde te brengen. Zo zijn volgende zaken altijd ter uwe beschikking:

- × Tafels en stoelen
- × Borden en bestek
- × Glazen
- × Standaard tafeldecoratie
- × WiFi
- × Beamer en projectiescherm

Op aanvraag kunnen wij volgende materialen ook voorzien:

- × Photobooth
- × Foto- of videograaf
- × DJ + licht en geluid
- × Extra decoratie

Receptie

Vanaf € 10,50

Onze receptieformules bestaan uit cava en fruitsap à volonté gedurende een afgesproken tijdspanne. U kan ervoor kiezen om deze receptie uit te breiden met enkele van onze amusehapjes.

Indien gewenst kunnen wij ook huiswijnen, standaard bieren en andere frisdranken aanbieden.

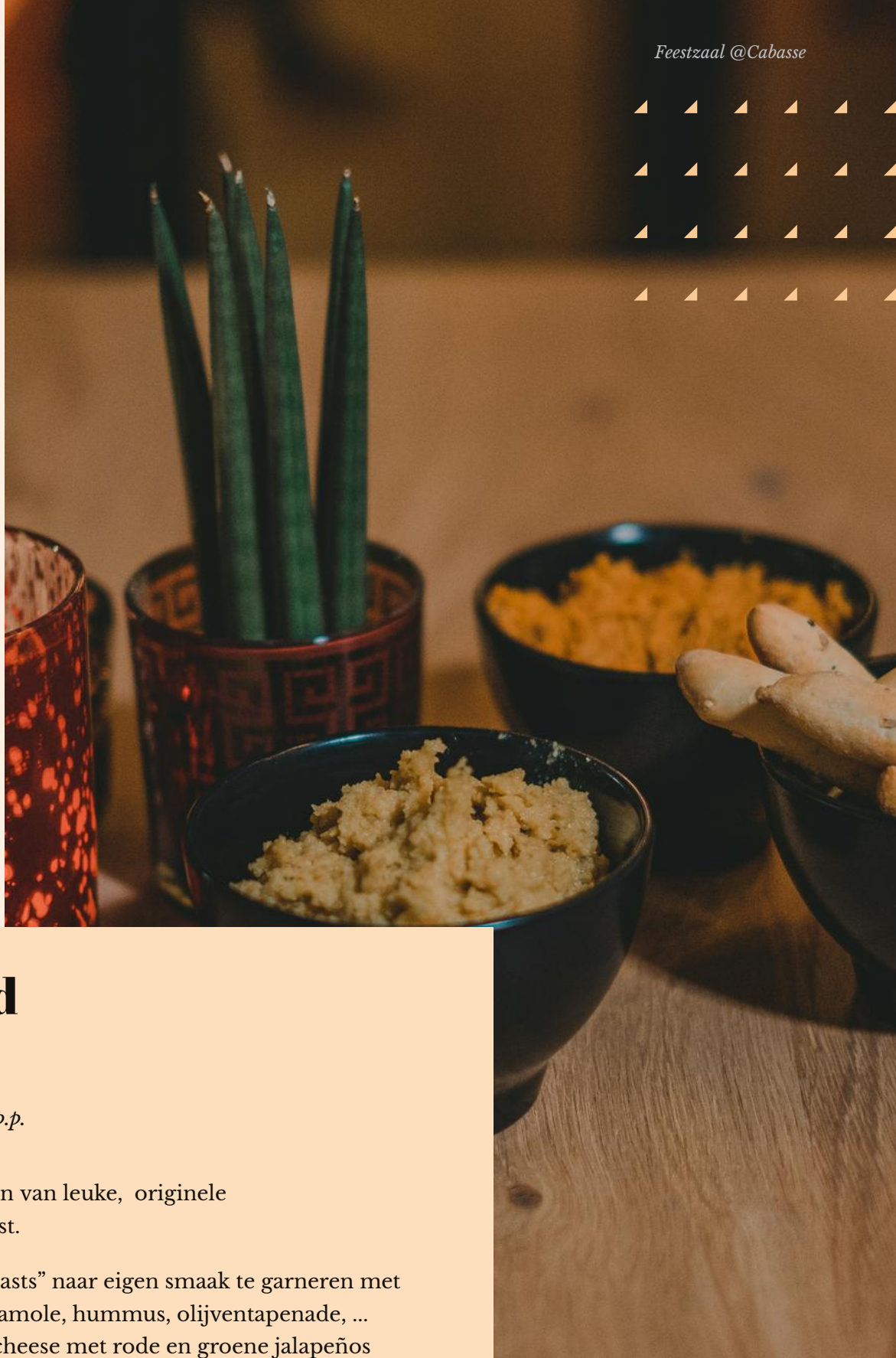


Fingerfood

Vanaf € 1,00 tot € 3,50 p.p.

Laat uw gasten genieten van leuke, originele tafelhapjes bij aankomst.

- × Crostini's "little toasts" naar eigen smaak te garneren met diverse dips: guacamole, hummus, olijventapenade, ...
- × Nacho's bandido cheese met rode en groene jalapeños
- × Pulled bread met kruidenboter, kaas en lente-ui
- × Kaas- en vleesbordje met augurk, zilveruitjes, selderijzout en graanmosterd
- × Tapasschotel met olijfjes, zongedroogde tomaatjes, pincho's, tapenades en Spaanse pico's
- × Gesmolten Camembert met kroon van mini-pistolets



Amusehapjes

deel 1

Hapjes aan € 2,50 per stuk

- × Mini-hamburgers met tomatenblokjes, ajuin, ketchup en mosterd tussen een zacht broodje
- × Assortiment van mini-feuilletés (1/p.p.) : spinazie, worstenbroodje, pizza, ham en kaas
- × Mini-croques
- × Tortillawrap met gemarineerde kip en kalkoen met cheesecream peppadew
- × Yakitori-spiesje met tabouleh en fijne groentjes
- × Chicken fingers in een bamboehoorntje
- × Tortelloni spinazie ricotta met rucola en chili crunch
- × Bruschetta's: knapperig sneetje brood met olijfolie, look en tomatensaus met 3 smaakvolle toppings:
 - spinazie met fetakaas en brunoise van tomaat
 - pomodori met mozzarella
 - salami met kaas en rode paprikablokjes
- × Mini kebabje met gemarineerde, geroosterde reepjes rundsvlees gekruid met een Indische curry-mix uit Madras
- × Garnaal in tempura deeg met dipsausje
- × Mini-cheese hotdogs
- × Panini beenham met groene pesto
- × Bite-size mini-pizza
- × Mini-frietje met mayonaise





Amusehapjes

deel 2

Hapjes aan € 3,50 per stuk

- × Parels van Cavallion en honingmeloen met Ganda ham en muntsiroop
- × Meloensoepje met sherry en geroosterde amandelschilfers
- × Mousse van Breydelham met gelei van porto
- × Wrap met gerookte zalm, guacamole, verse dille en curry-mangodressing
- × Komkommer met kruidenkaas en bieslook
- × Brunoise van aardappel en rolmops met zure room en verse radijs
- × Gazpacho van komkommer en tomaten met verse basilicum
- × Tortelloni spinazie ricotta met ratatouille van gegrilde zomergroentjes en chili crunch
- × Rood witloof met grijze Noordzeegarnaaltjes in huisgemaakte cocktailsaus
- × Blinis met gerookte zalm, kaviaar van gele tomaat en mierikswortelcrème
- × Scampi's met salsa van paprika, tomaat en lardinettes
- × Vitello tonato met tuna-mayo, rucola en appelkappertjes
- × Rundscarpacio met kruidenkaas en mangodressing
- × Zoete afsluiter: panna cotta met rood fruit en chocolademousse met vanillesaus





Breakfast

Vanaf € 14,00

Één glas sinaasappelsap
Eitje naar keuze, mini-pistolets, wit en donker huisgebakken brood, mini-croissants en mini-koffiekoek met fijn beleg (kaas, hesp, gerookte ham) en zoet beleg (huisbereide confituur en chocopasta). Keuze uit 2 tassen koffie, thee of chocomelk.

Aan te vullen met préparé en huisbereide smeersalades, yoghurt met rode vruchten en graanvlokken, smoothie, een speklapje en verse fruitsalade.

Uitbreidbaar met een glaasje cava, brie met uienconfijt, gerookte zalm met rode ui en versgebakken scones met huisbereide confituur en slagroom.

Brunchbuffet mogelijk op aanvraag vanaf 30 personen.

Streetfood

deel 1

Vanaf € 20,00

Een streetfood-formule met net dat tikkeltje extra. Culinaire gourmetburgers, een pizza-oven of een uitgebreide pasta-bar zijn slechts enkele van de vele mogelijkheden.

Kan u niet kiezen en wil u liever verschillende gerechten? Dan stellen wij onze streetfood take-out buffetten voor.

Pasta-Basta!

Een uitgebreid pastabuffet, naar eigen smaak samen te stellen.

- × Canneloni alla Bolognese Speziati
- × Tortelloni al parmigiano Reggiano met prei en mascarpone
- × Ravioli piccoli mozzarella
- × Lasagne bolognese
- × Penne op 3 wijzen
- × Ravioli grandi formaggi
- × Lasagne met verse zalm en preiringen
- × Macaroni ham en kaas
- × Tagliatelle met kippenblokjes en kokos-curry
- × Fussili met romige champignons
- × Lasagne alla fiorentine

Met assortiment mini horecabroodjes en boter.

Take-out buffetten

- × Belgische frieten met rundsstoeverij
- × Turkse pizza met een kruidige ragout van gehakt, uien, paprika en tomaten.
- × Fish & Chips: Calamares-ringen met spicy wedges en huisbereide tartaarsaus
- × Wok van gemarineerde kip- en kalkoen met wokgroentjes, noedels en zoetzuur saus.
- × Spare-ribs sweet&sour met Atjar Tjampoer
- × Mexicaanse chili con carne met nacho's
- × Pita met gyros en gegrilde paprika en ui
- × Kip à-la-tikka massala met basmati rijst
- × Texas « pulled pork » of « pulled chicken »
- × Penne op 3 wijzen:
Bolognese -- carbonara -- arrabiata
- × Fajita's met vulling van rundsgehakt, gebakken kippenreepjes met paprika, ui en guacamole

U kan dit ook aanvullen met één of meerdere keuzes uit ons aanbod gourmet-burgers.

Pizza-party

Een pizza-oven kan geïntegreerd worden in het concept van streetfood wanneer er minimum 30 pizza's besteld worden. Wij bieden verschillende pizza's aan: 4 kazen, salami, ham, ananas, paprika, uien,



Streetfood

deel 2

Culinaire gourmetburgers

De 'classic' hamburgers zijn homemade met grof gemalen rundergehakt, koudgeperste koolzaadolie, versgemalen zwarte peper en zeezout.

Vintage

Rustic bun ■ classic hamburger ■ tomaat ■ rode ui ■ augurk ■ crispy onion ■ ketchup

Cheezzzzzzyy

Café bun ■ classic hamburger ■ ijsbergsla ■ rode ui ■ tomaat ■ augurk ■ cheddar

Western Cheezy

Chili bun ■ classic hamburger ■ courgettesla ■ rode ui ■ bacon ■ cheddar ■ augurk ■ paprikamayonaise

New York

Café bun ■ classic hamburger ■ ijsbergsla ■ rauwe ajuinblokjes ■ tomaat ■ bickysaus

Sea Food

Brioche bun ■ gepaneerde pladijsfilet ■ ijsbergsla ■ komkommer ■ huisbereide tartaar

Greek

Rustic bun ■ gegrilde lamsburger ■ feta ■ tomaat ■ looksaus

Tandoori Chicken

Chili bun ■ kipfilet tandoori ■ ijsbergsla ■ tomaat ■ mango/currysous

Chicken Surprise

Brioche bune ■ gegrilde kip ■ cheddar ■ wortelen ■ rode ui ■ honey ■ mustard dressing

Danish One

Brioche bun ■ classic hamburger ■ blauwe kaas ■ vijgenchutney ■ rucola ■ rode ui

Tuna Delight

Rustic bun ■ classic hamburger ■ courgettesla ■ tomaat ■ kappertjes ■ tunamayo

French Kiss

Rustic bun ■ classic hamburger ■ Brie ■ walnoten ■ rucola ■ honeymustard dressing

Amaaaai Hawai

Foccacia bun ■ classic hamburger ■ ham ■ verse ananas ■ ijsbergsla ■ cocktailsaus

Sweet Chili

Chili bun ■ kipburger soya ■ Chinese kool ■ chilisous

Maffiosi

Foccacia bun ■ classic hamburger ■ parmesan rucola ■ gegrilde aubergine & courgette rode ui ■ basilicummayo

Mediterranneo

Foccacia bun ■ classic hamburger ■ gesmolten mozzarella ■ tartaar van tomaat ■ balsamicosiroop ■ Italiaanse kruiden ■ pestomayonaise

Veggie Steady

Chili bun ■ kruidenbruger ■ ijsbergsla ■ tomaat ■ quinoa ■ tomatenketchup

@Cabasse burger

Café bun ■ gegrilde kip ■ courgettesla ■ rode ui ■ mango en avocado blokjes ■ spek crunch ■ barbecuesous



Show-Cooking

deel 1

Vanaf € 25,00

Deze gerechten worden ter plaatse à-la-minute bereid door onze koks. Uw gasten genieten mee van het spektakel en zien zelf hoe alles bereid wordt door onze koks.

Paella Valenciana mixta

De Arroz Bombarijst wordt op smaak gebracht met saffraan, harissa, knoflook en een krachtige bouillon. Dit wordt aangevuld met verschillende groenten en vlees & vis.

Tiroler gröstle

Heerlijke verse groentjes met spek-blokjes, rookworst en varkensreepjes. Dit alles afgekruid met typische kummel en zwarte peper. Naar eigen smaak te garneren met mosterd.

Sweet&Sour

Oosterse pan met rundsreepjes, kraakverse wokgroentjes, wilde rijst en zoetzuur saus.

Kip à-la-tikka massala

Een lekker currygerecht uit de Indiase keuken. Sappige kippenblokjes in een kruidige en romige saus op basis van yoghurt en kokosmelk. Geserveerd met geurige basmati-rijst.

Show-Cooking

deel 2

Chili con carne

Chili con Carne is een stoofpot van gehakt en chilipeper. Dit gerecht wordt geserveerd met een Mexicaanse wrap en kan naar eigen smaak gegarneerd worden met ijsbergsla, tomaat en 2 sausjes naar keuze.

Kip Jambalaya

Jambalaya is de naam van een rijstschotel in de Creoolse en Cajunse keuken in Louisiana. Dit gerecht bestaat uit rijst, chorizo en kip en is rijkelijk voorzien van groenten.

Zarzuela

Dit Catalaans gerecht bestaat uit verschillende soorten vis, schaal- en schelpdieren, paprika, tomaat, rauwe ham, gemalen amandelen, knoflook en olijfolie. Afgewerkt met kruiden zoals laurier en peterselie.

Gentse Waterzooi

Waterzooi is een typisch Gents recept en wordt gemaakt van kip, julienne van selder en wortel, romige velouté en aardappelen.





Barbecue

deel 1

Vanaf € 10,00

Barbecue Classic

- × Barbecueworst
- × Gemarineerde kipfilet
- × Varkensbrochette met paprika en ui
- × Gemarineerd hespenspek

Barbecue Grillin'

- × Merguez barbecueworst
- × Gevogeltebrochette met paprika en ui
- × Gelakte spareribs "sweet&sour"
- × Entrecote in zijn geheel gegrild

Barbecue Degustatie-Deluxe

- × Merguez barbecueworstje
- × Mini-varkensspies met paprika en ui
- × Kipfilet "Indian Mystery"
- × Gelakt spareribbetje "Sweet&Sour"
- × Gemarineerd ossenhaasje
- × Medaillon varkenshaasje in jasje van gerookte spek
- × Lamsbrochette met tijm en look

Aan te vullen met volgende opties:

Optie 1: Lekkers uit de zee

- × Papillotte van zalm en prei
- × Papillotte mosselen à-la-provençale
- × Scampipotje met salsa van tomaat en paprika
- × Gamba's à-la-planche

Optie 2: Warme sauzen

- × Champignonroomsaus
- × Peperroomsaus
- × Provençalse saus
- × Stroganoffsaus
- × Béarnaisesaus

Barbecue

deel 2

Optie 3: Saladbar standaard

- × Ijsbergsla
- × Tomaten met vinaigrette en brunoise van ui
- × Komkommerschijfjes
- × Geraspte wortelen
- × Hardgekookte eitjes
- × Pastasalade
- × Aardappelsalade
- × Koude sausjes, brood en boter

Optie 4: Saladbar "taste the world"

- × Kreta salade met witte kool en groene paprika
- × Mexicaanse salade met brunoise van tomaat, mais en cresson
- × Italiaanse insalata caprese met tomaat, mozzarella en reductie van balsamico
- × Handgerolde tabouleh met fijne groentjes
- × Griekse salade met komkommer, tomaat en rode ui
- × Pittige Marrokaanse bulgur met mais en rode bonen
- × Pastasalade pomodorini
- × Pastasalade penne groene pesto
- × Duitse aardappelsalade
- × Koude sausjes, brood en kruidenboter

Extra opties:

- × Gemarineerde krielaardappeltjes, afgebakken in reuzenpan
- × Provençaalse ratatouille van kraakverse zomergroentjes

Zoete barbecue-afsluiters

- × Ananasbrochette met portokaramel
- × Banane flambée met chocolade, minimarhsmallows en brésilliennenoetjes
- × Papillotte van vers fruit met honing, kaneel en chocoladestukjes



Ofyr-formule ook
beschikbaar op aanvraag!

Aperitiefhapjes op de barbecue:

- × Pruimenhapje met spek
- × Champignons in lookboter
- × Yakitorispiesje
- × Scampispiesje

Veggie's choice:

- × Warme groentenspies
- × Kebabs van aubergine met chili
- × Italiaans tomaatjes met buffelmozzarella

Traditionele buffetten

Vanaf € 18,00

Graag serveren wij u onze traditionele koude en warme buffetten.

Ook kunnen wij voor u en uw gasten een uitgebreide Breugheltafel bereiden.

Had u graag een landenbuffet, ook hiervoor hebben wij de gepaste formule.

Koud buffet, keuze uit

- × Varkensgebraad met vers fruit
- × Gevulde verse eitjes
- × Verse gepocheerde zalm
- × Gemarineerde kippenboutjes
- × Beenham met rucola, kruidenkaas en asperges
- × Babytomaatjes met grijze Noordzeegarnalen
- × Cavaillon-meloen met Parma ham
- × Perzik met huisbereide tonijnmousse
- × Gevulde eitjes met krab
- × Gerookte rivierpaling met tartaar van rode biet
- × Traag gegaard rosbeef met mieriksworteldressing
- × Gerookte kipfilet met pestomayonaise

Inclusief variatie aan verse groentjes, rauwkostsalades, aardappel- en pastasalade
Koude sausjes, broodjesassortiment en boter

Warm buffet, keuze uit

- × Varkenshaasje met champignonroomsaus
- × Kippenblokjes in kruidenkaas en wortelschijfjes
- × Hoevekip 'grand-mère'
- × Rundsstoverij met Leffe bruin
- × Orloffgebraad
- × Tongrolletjes met fijne groentjes in witte wijnsaus
- × Verse zalm met mild mosterdsausje
- × Scampi's van het huis (spek, tomaat, paprika)
- × Lasagne bolognaise
- × Pasta arrabiata
- × Lasagne met spinazie
- × Canneloni met ricotta
- × Canneloni à la bolognese speziati met tomatensaus

Inclusief bijgerechten zoals aardappelpuree, gratin Dauphinoise, gemarineerde krielaardappeltjes, gegratineerde broccoli, jonge geglaceerde wortelen



Walking Dinner

deel 1

Vanaf € 25,50

Tijdens een walking dinner genieten uw gasten van meerdere kleine hapjes die geserveerd worden gedurende de hele avond. Deze culinaire gerechtjes zijn een mix van warme en koude amuses. Samen vormen zij een volwaardig dinner.

Gelieve uw keuze te maken uit onderstaand aanbod. Onze suggestie: 3 koude gerechtjes, 1 soep, 3 warme gerechtjes en 3 keuzes uit de tapa-dessertglaasjes.

Koude gerechten

€ 4,00 per stuk

- × Slaatje met gerookte eendenborst en veenbessentapenade
- × Tataki van rund met kruidenkaas en mangodressing, krokante foccacia en reductie van porto-balsamico azijn
- × Trio van wildepaté met warme Luikse siroop en toast
- × Vitello tonnato met tunamayo, pijnboompitjes, parmesan en appelkappertje
- × Rillettes van gerookte ham met crispy onion en vijgenconfijt
- × Eendenmousse au sauterne met gebakken honingkoek en mango-gember chutney
- × Slaatje van traag gegaard rosbief en mierikswortelcrème
- × Brunoise van aardappel, rolmops, schijfjes radijs en zure room met bieslook
- × Babytomaatjes met grijze Noordzeegarnalen, afgewerkt met fancy kroepoek
- × Rundscarpaccio met eendenmousse, geroosterde pijnboompitjes en balsamicosiroop
- × Winters slaatje met mousse van Breydelham en gelei van rode porto



Walking Dinner

deel 2

Soepen

€ 1,50 per stuk

- × Erwtensoep met rookworst en lardinettes
- × Champignonsoep met Zwarte Woudham en bieslookroom
- × Witloofsoepje afgewerkt met truffelolie
- × Pittig tomatensoepje met chorizosnippers
- × Pastinaak-knolseldersoep met grijze Noordzeegarnalen
- × Uiensoep met Vacherin
- × Broccolisoepe met sliertjes gerookte zalm

Warme gerechten

€ 4,00 per stuk

- × Saltimbocca alla romana met jus van rozemarijn, cupcake van doperwt en spiesje met gemarineerde krieltjes
- × Rundsstoverij met St. Bernardus Abt 12 en gekruide aardappelschijfjes
- × Ossenhaasje "Stroganoff" met risotto van aardappeltjes en bospaddenstoelen
- × Pot-au-feu van kalkoen met prinsessenboontjes, rode ui en tuinkruidenpuree
- × Gentse waterzooi (malse kippenblokjes met julienne van wortel en selder met krielaardappeltjes in romige velouté)
- × Canneloni van ricotta en spinazie met gerookte zalm en jus van kreeft.
- × Pot-au-feu van wild met knolselderpuree
- × Zwiebeln rostbraten (gebraad met sausje van ui en spekjes) met rösti-aardappelen
- × Stoverij van varkenswangetjes met balsamico en Rodenbach en aardappelpartjes skin-on
- × Lamskoteletjes met kruidige couscous en kaneelsausje
- × Konijn met honingkoek, Luikse siroop en Roseval aardappeltjes rozemarijn
- × Scampi's met salsa van paprika-tomaat en gerookte bacon
- × Papillot van Carta Fata-folie met victoriabaars, fijne groentenratatouille en aardappelmousseline
- × Papillot van Carta Fata folie met bakharing, rode ui en gerookt spek



Sweet, Sweeters, Sweetest

Vanaf € 5,50

Afsluiten in stijl met onze sweet boulevard of liever
gewoon pannenkoeken of een ijskar op uw feest?
Het kan allemaal!

Tapa-dessertglaasjes

- × Bavarois van zwarte bessen en bosbessen
- × Panna cotta met kokos en frambozen
- × Chocolademousse met vanillesaus
- × Crème van mascarpone met aardbeien en limoncello
- × Rijstpap op grootmoeders wijze met bruine suiker
- × Panna cotta met rood fruit
- × Chocolademousse met bavarois van framboos en chocoladeganache
- × Mangomousse met abrikoos
- × Crème van mascarpone met advocaat
- × Witte chocolademousse met gemalen biscuit en aardbeienlagroom
- × Crème brûlée
- × Mousse van ananas met gebakken kokos en ananas

Uit te breiden naar onze Sweet Boulevard

Opstellen van een tapa-dessertenbuffet in verschillende niveaus en diverse zoetigheden.

Uw gasten nemen een bordje en kunnen naar eigen smaak en goesting hun eigen dessertenbordje samenstellen.

- × Spiesjes van vers fruit
- × Glazen sneopvazen met schepsnoep, bonbons, marshmallows, ouwels, ...
- × Mini petit-fours, kleurrijke macarons, slagroomsoesjes, éclairs,

Rijkelijk gedecoreerd met kokossneeuw, smarties, sneeuwballen, ...

**Huwelijkstaart ook
beschikbaar op aanvraag!**

Drinks

Drankenforfait vanaf €22,00 of afrekening per consumptie

Onze drankenforfaits zijn geldig van 20u00 tot 3u00. Alle dranken genuttigd buiten deze forfait worden aangerekend per consumptie.

Standaard forfait

Bieren

- × Cristal Alken (van het vat)
- × Kriek Mort Subite
- × Brugs Tarwebier
- × Maes Alcoholvrij

Frisdranken

- × Coca Cola
- × Coca Cola Zero
- × Fanta
- × Chaudfontaine plat
- × Chaudfontaine bruis
- × Lipton Ice-Tea
- × Schweppes Agrum
- × Schweppes Tonic
- × Minute Maid

Warme dranken

- × Koffie
- × Thee

Wijnen

- × Mc Guigan chardonnay – wit
- × Mc Guigan chiraz – rood
- × Mc Guigan – rosé



Deluxe forfait

Standaardforfait aangevuld met zware bieren:

- × Hapkin
- × Grimbergen Dubbel

Exclusive forfait

Deluxeforfait aangevuld met:

- × Cava
- × Cocktails

Huisreglement feestzaal @Cabasse

Het personeel kan de gasten wijzen op ons huisreglement. Hiervoor wordt het begrip van de huurder en zijn of haar gasten gevraagd en zo nodig de medewerking.

Bij overtreding van een van de huisregels wordt u gevraagd het pand te verlaten. Uw geld wordt niet terugbetaald. Indien hier geen gehoor aan wordt gegeven, wordt de politie ingeschakeld.

1. **Rookverbod:** In het gehele pand mag niet gerookt worden. Roken is enkel toegestaan op het terras.
2. **Consumpties:** U mag consumpties alleen binnen de feestzaal gebruiken. Het meenemen van consumpties, glaswerk of eigendommen buiten de feestzaal is verboden.
3. **Drugs:** Het is niet toegestaan in de feestzaal drugs te gebruiken en of te verhandelen.
4. **Wapens:** Het in bezit hebben van wapens (ook grote zakmessen en pinnen), alsmede het gebruik ervan en de handel erin is niet toegestaan.
5. **Ongewenst gedrag:** U mag zich nooit schuldig maken aan ongewenste intimiteiten, racisme en agressief gedrag (bedreiging, mishandeling, vandalisme e.d.).
6. **Vandalisme:** Het is verboden schade aan te brengen aan het in- en exterieur van @Cabasse en andere eigendommen van onze zaak en van andere bezoekers.
7. **Brandbeveiliging:** Het gebruik van vuur op het verdiep is verboden (vb. kaarsen). Raak bij brand niet in paniek. Waarschuw onmiddellijk het dichtstbijzijnde personeelslid.
8. **Drank en Horecawet:** Wij schenken geen alcohol voor minderjarigen, bij twijfel vragen wij legitimatie. Bij constatering van overmatig alcoholgebruik zullen wij de bezoeker of gast niet meer van alcoholische dranken voorzien.
9. **Beveiligingscamera's:** Binnen en buiten onze feestzaal wordt gebruik gemaakt van verschillende beveiligingsapparatuur zoals camera's. Als bezoeker van @Cabasse ga je ermee akkoord dat je gefilmd en/of gefotografeerd wordt. Bij het betreden van onze feestzaal geef je ons toestemming om deze opnames zonder enige beperking te gebruiken en door te geven. Je doet hierbij afstand van het recht op compensatie.
10. **Bij verlaten:** We vragen je om bij het verlaten van @Cabasse;
 - geen vandalisme aan te richten
 - geen geluidsoverlast te veroorzaken
 - de orde en netheid te respecteren
 - geen voertuig te besturen indien je alcohol hebt gedronken
 - respect te tonen voor de omliggende woningen en hun bewoners

@Cabasse kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels, materiële en/of immateriële schade aan bezoekers bij het betreden van de zaak. Het verblijf in feestzaal @Cabasse is geheel op eigen risico. We zijn ook niet aansprakelijk voor schade, diefstal of verlies van items (of de inhoud ervan) in onze feestzaal.