



# Gruppen und Banketten

2026



[www.chezleon.be](http://www.chezleon.be)

ETOA

   
#chezleon1893



 **petit futé**

FIERS DE NOS BIÈRES



# EINE FAMILIE, EIN VORNAME ... EINE TRADITION!

Nur wenige Schritte vom Grand Place entfernt, - Jean Cocteau zufolge ein „riche théâtre“, ein reiches Theater - befindet sich das Brüsseler Viertel Îlot sacré. Im Herzen dieses Viertels liegt seit über 120 Jahren das Restaurant „CHEZ LÉON“, das zu einem der bedeutendsten Sehenswürdigkeiten der Brüsseler Altstadt geworden ist.

Mit seiner Einfachheit, seinem direkten und herzlichen Empfang und seiner pittoresken Atmosphäre ist es unserem Restaurant gelungen, die Sympathie des Publikums und den Appetit der Feinschmecker gleichermaßen zu gewinnen. Léon Vanlancker ließ sich hier 1867 nieder, um ein Restaurant mit dem Namen „A la Ville d'Anvers“ zu betreiben, bevor er dann einige Jahre später - unter seinem Vornamen - die Gaststätte eröffnete, die zum Symbol der belgischen Küche werden sollte. Die Jahre vergingen und das Haus wurde immer größer.

In den 50er Jahren und insbesondere während der Weltausstellung 1958 begann das Restaurant „CHEZ LÉON“ zu florieren, als Brüssel zur unbestrittenen Hauptstadt der „Moules-frites“ - Muscheln und Pommes frites- wurde. Das Restaurant,

das 1893 noch fünf Tische zählte, ist heute in neun Gebäuden untergebracht und bietet Platz für 420 Gäste.

Es wimmelt nur so von Anekdoten über dieses beliebte Restaurant, das im Laufe der Zeit alle wichtigen Persönlichkeiten aus Politik, Kultur und Finanzwelt sowie die Mitglieder der Königlichen Familie von Belgien bewirtet hat.

Und alle kommen, um eines der typischen Muschelgerichte des Hauses zu probieren. Es gibt auch Hummer, Fisch und Fleisch, aber echte Insider erkennt man an ihrer Vorliebe für „Moules marinières spéciales“, ein Muschelgericht mit einem praktisch geheimen Rezept, das mit Pommes frites und z. B. einem köstlichen LÉON-Bier serviert wird.

Wir möchten es dabei belassen, danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Appetit.

Kevin VANLANCKER



## DAS ÄLTESTE RESTAURANT IN BRÜSSEL

- EINEN STEINWURF VOM GRAND PLACE UND DREI MINUTEN ZU FUSS VOM HAUPTBAHNHOF UND EINEM BUSPARKPLATZ ENTFERNT
- GEÖFFNET DAS GANZE JAHR ÜBER, DURCHGEHEND VON 12.00 BIS 23.00 UHR, FREITAGS UND SAMSTAGS BIS 23.30 UHR
- KLIMATISIERTE BANKETTSÄLE MIT EINER KAPAZITÄT VON 15 BIS 230 PERSONEN
- DAS LÉON-BIER, EIN ERFRISCHENDES UND GROSSZÜGIGES BLONDES, DAS IN BELGIEN GEBRAUT WIRD





# MITTAGS-MENÜS

**NUR VON 12 BIS 16 UHR**  
**EIN EINZIGES MENÜ FÜR ALLE**  
 AUSSER BEI BESONDEREN ERNÄHRUNGSWÜNSCHEN\*



RESERVIERUNG 3 TAGE IM VORAUS



MINDESTENS 15 GEDECKE

## MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE  
 ...  
 FLEISCHBÄLLCHEN,  
 TOMATENSOSSE, POMMES FRITES

**D1 21,00 €**

## MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE  
 ...  
 PARMENTIER VOM KALB,  
 SPINAT UND RICOTTA

**D2 22,00 €**

## MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE  
 ...  
 LANDWURST, MIT GEMÜSE-STOEMP DES  
 TAGES.

**D3 21,00 €**

## MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE  
 ...  
 PARMENTIER  
 VOM KABELJAU

**D4 22,00 €**

## MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE  
 ...  
 FRÜHLINGSLAMM-RAGOUT  
 KARTOFFELGRATIN DAUPHINOIS

**D5 22,50 €**

## MITTAGESSEN 2 GÄNGE

TAGESSUPPE  
 ...  
 PUTEN-RAGOUT  
 PILAW-REIS

**D6 21,00 €**

Vegetarische Alternative als Hauptgericht: Spaghetti alla Napoletana.

## AUFPREIS

**+3.00 €**

PRO PERSON:

SCHOKOLADENMOUSSE  
 DES HAUSES  
 ODER HAUSGEMACHTE KAREMELLCREME

## AUFPREIS

**+1.50 €**

PRO PERSON:

KLEINER GEMISCHTER SALAT  
 ANSTELLE DER SUPPE



**GRATIS!**

GETRÄNK NACH WAHL  
 (25 CL)

1 PILS  
 ODER  
 1 SOFTDRINK  
 ODER  
 1 GLAS HAUSWEIN

Montag bis Freitag, außer an Feiertagen.  
 Ausschließlich für die Mittagsmenüs D1 bis D6.



\* 1 einziges Menü für alle, das spätestens drei Tage vor dem geplanten Veranstaltungsdatum bestellt werden muss, mindestens 15 Gedecke.  
 Sollte einer Ihrer Gäste spezielle Kost benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Reservierungsabteilung.

# REGIONALE MENÜS

## AUF DIE SCHNELLE

HAUSGEMACHTE CVELAT-WURST,  
MAYONNAISE MIT SENFKÖRNERN  
...  
PUTEN-TOURNEDOS VOM GRILL,  
KRÄUTERBUTTER, GEMISCHTER SALAT  
UND POMMES FRITES  
...  
HAUSGEMACHTE KAREMELLCREME

**D7 25.00€**

## VOLLSTÄNDIGER KLASSIKER LÉON

GEFÜLLTE TOMATE  
MIT GARNELEN AUS OSTENDE  
...  
MUSCHELN À LA MARINIÈRE,  
POMMES FRITES  
...  
GRATIS:  
EIN LÉON-BIER ODER EIN GLAS MUSCADET  
ODER EIN SOFTDRINK

**D9 41.50€**

## DER GASTRONOM

AAL GRÜN MIT 7 KRÄUTERN  
...  
LACHS MIT SAUCE MOUSSELINE,  
DAMPFKARTOFFELN  
...  
CREME BRULEE

**D12 48.00€**



## MENU MANNEKEN-PIS

HUMMERBISQUE  
...  
MUSCHELN À LA MARINIÈRE,  
POMMES FRITES  
...  
HAUSGEMACHTER FRISCHER  
OBSTALAT

**D8 45.00€**

## VEGANES MENÜ

GEMÜSESUPPE  
...  
GESCHMORTES GEMÜSE,  
SALZKARTOFFELN  
...  
HAUSGEMACHTER FRISCHER  
OBSTALAT

**D10 26.50€**

## MENU MAROLLES

KLEINER BRÜSSELER SALAT MIT CHICORÉE  
UND SPECK, HEISS UND KALT  
...  
LANDWÜRSTE MIT STOEMP AUS DEM  
GEMÜSE DES TAGES.  
...  
SCHOKOLADENMOUSSE  
DES HAUSES

**D13 26.50€**

## MENU ATOMIUM

JAMBON BREUGHEL (SCHINKEN)  
...  
MALINESER KAPAUN-WATERZOOI  
NACH GENTER ART,  
MIT DAMPFKARTOFFELN  
...  
BRÜSSELER WAFFEL MIT SAHNE\*\*

**D15 45.00€**



RESERVIERUNG 3 TAGE IM VORAUS



MINDESTENS 15 GEDECKE



ALLE REGIONALEN MENÜS KÖNNEN  
MIT EINEM GETRÄNKEPAKET  
KOMBINIERT WERDEN (SIEHE SEITE 7)

## VON 12 BIS 23 UHR EIN EINZIGES MENÜ FÜR ALLE

AUSSER BEI BESONDEREN ERNÄHRUNGS-  
WÜNSCHEN\*  
HALAL-MENÜ AUF ANFRAGE ERHÄLT-  
LICHE

## VEGETARISCHES MENÜ

HAUSGEMACHTE TORTILLA MIT GEMÜSE,  
TOMATEN-COULIS  
...  
SOJASTEAK, GEGRILLTE TOMATEN,  
GRÜNE BOHNEN, DAMPFKARTOFFELN  
...  
HAUSGEMACHTER FRISCHER OBSTALAT  
ODER  
BRÜSSELER WAFFEL MIT  
SCHLAGSAHNE

**D11 30.00€**

## MENU BELGE

KROKETTE MIT KÄSE,  
SCHINKEN-MOUSSELINE  
...  
FLÄMISCHE CARBONNAD  
POMMES FRITES  
...  
PANNA COTTA SPEKULATIUS

**D14 35.00€**

## BIERMENÜ

KANINCHENTERRINE IN BIER  
DER ABTEI LA RAMÉE  
...  
TRUTHAHN-FRIKASSEE  
MIT HIMBEERBIER,  
KARTOFFELKROKETTEN  
...  
KRIEK-SORBET

**D16 35.00€**

GETRÄNKEOPTION +9.50€  
25 CL BLONDES GEORGES-PILS ALS APERITIF  
1 BIER LÉON, 25 CL  
WEISSBIER ZUM HAUPTGERICHT

## MUSCHELMENÜ

MUSCHELSUPPE  
ODER  
KLEINE SALAT LÉON  
MIT GEBRATENEN MUSCHELN  
UND PFEFFERSAUCE  
...  
MUSCHELN À LA MARINIÈRE,  
POMMES FRITES  
...  
EISCREME-TRÜFFEL  
MIT BELGISCHER SCHOKOLADE

**D17 45.00€**

## FISCHMENÜ

FISCHSUPPE,  
ROUILLE,  
CROÛTONS  
UND GERIEBENER KÄSE  
...  
WATERZOOI MIT FISCH  
(SEEZUNGE, LACHS,  
SEETEUFEL UND KABELJAU)  
...  
HIMBEER-SORBET

**D20 53.50€**

## ZWISCHENMAHL- ZEIT BEI LÉON

BRÜSSLER WAFFEL,  
VANILLEEISCREME,  
HEISSE SCHOKOLADE,  
SCHLAGSAHNE,  
ESPRESSO  
ODER TEE  
(NUR ZWISCHEN 14 UND 17 UHR)

**D23 17.00€**



## MENU FUSÉE

ECHTER GRATINIERTER CHICORÉE  
...  
KANINCHENKEULE IN GUEUZE,  
ROSENKOHL  
UND DAMPFKARTOFFELN  
...  
EISCREME-TRÜFFEL  
MIT BELGISCHER SCHOKOLADE

**D18 37.00€**



## MUSCHELN & PASTA

MUSCHELSUPPE  
...  
PENNE LÉON  
(GARNELEN, MUSCHELN,  
CHAMPIGNONS UND SAHNE)  
...  
SCHOKOLADENMOUSSE  
DES HAUSES

**D21 28.50€**

## MEERESFRÜCHTE, PRESTIGE

FISCHSUPPE, ROUILLE,  
CROÛTONS UND GERIEBENER KÄSE  
...  
3 AUSTERN, 1 GAMBAS, 1 MEERMANDEL,  
5 MOULES PARQUÉES (IN DER SAISON),  
3 MEERESSCHNECKEN,  
1 TASCHENKREBS (450 G)  
...  
HAUSGEMACHTE KAREMELLCREME

**D25 66.50€**

## DELUXE- MEERESFRÜCH- TEMENÜ

TELLER LÉON  
(FLACHE AUSTERN,  
TIEFE AUSTERN, MOULES PARQUÉES,  
MEERESSCHNECKEN)  
...  
HALBER HUMMER IN WATERZOOI,  
DAMPFKARTOFFELN  
...  
PROFITEROLES

**D19 87.00€**



## VORSPEISE

1 BIER LÉON 25 CL + VORSPEISE MIT  
FRITTIERTEN  
MIESMUSCHELN/4 PERSONEN



**D22 9.00€**

## KINDERMENÜ

BIS 12 JAHRE  
1 OMELETT MIT POMMES FRITES /  
1/4 BRATHÄHNCHEN MIT POMMES FRITES /  
1 SPAGHETTI BOLOGNESE /  
1 PORTION MIESMUSCHELN MIT POMMES  
FRITES  
...  
HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENMOUSSE /  
VANILLEEIS  
...  
1 ERFRISCHUNGSGETRÄNK  
...  
LUTSCHER **18.50€**

## UNBEGRENZTE GETRÄNKE

BELGISCHE BIERE VOM FASS,  
HAUSWEINE  
UND SOFTDRINKS

**E6 16.50€**



GEORGES  
PILS 5,2 % VOL.  
ALK.



LÉON  
BLONDES BIER  
6,50 % VOL.  
ALK.



SOFTDRINKS  
COCA-COLA, SPRITE,  
SPA, ...



BRÜGGER  
WEISSBIER  
4,8 % VOL. ALK.



HAUSWEINE  
ROT, WEISS, ROSÉ

Unbegrenzter Service während des Essens, gilt nur mit einem Menü.

\* 1 einziges Menü für alle, das spätestens drei Tage vor dem geplanten Veranstaltungsdatum bestellt werden muss, mindestens 15 Gedecke.  
Sollte einer Ihrer Gäste spezielle Kost benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Reservierungsabteilung.  
\*\* 15 Minuten Wartezeit bei mehr als 50 Personen

# mix & match MENÜS

**VON 12 BIS 23 UHR**  
1 EINZIGES MENÜ PRO GRUPPE

## VORGEHENSWEISE \*

STELLEN SIE IHR MENÜ AUF GRUNDLAGE UNSERER  
AUSWAHMENÜS ZUSAMMEN.

.....

AM TAG DER VERANSTALTUNG ERHÄLT JEDER IHRER  
GÄSTE EIN GEDRUCKTES MENÜ UND KANN AUS IHRER  
VORAUSWAHL AUS MINDESTENS DREI KOMBINATIONEN  
ZWISCHEN A, B, C, E

## HIER SIND 3 BEISPIELMENÜS

### BEISPIEL 1

- A1** GEMÜSESUPPE  
ODER KLEINER TELLER MIT  
GEMISCHTEM SALAT
- ...
- B2** MUSCHELN À LA MARINIÈRE,  
POMMES FRITES
- ODER 1/2 BRATHÄHNCHEN,  
POMMES FRITES UND SALAT
- ODER FISH AND CHIPS, TARTARSAUCE  
ODER RINDSKARBONADE AUF  
FLÄMISCHE ART, POMMES FRITES
- ...
- C3** EISCREME-SCHOKOLADENTRÜFFEL  
ODER FRISCHER OBSTESALAT

### BEISPIEL 2

- B2** MUSCHELN À LA MARINIÈRE,  
POMMES FRITES
- ODER
- 1/2 BRATHÄHNCHEN,  
POMMES FRITES UND SALAT
- ODER
- FISH AND CHIPS MIT TARTARSAUCE  
ODER
- C4** FLÄMISCHE CARBONNADE,  
POMMES FRITES
- ...
- E3** CREME BRULEE  
ODER PROFITEROLES
- ...
- 1 BIER VOM FASS NACH WAHL (25 CL)  
ODER 1 SOFTDRINK (33 CL)  
ODER 1 GLAS HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ

### BEISPIEL 3

- A6** HAUSGEMACHTE KROKETTE MIT  
GARNELEN AUS OSTENDE  
ODER TOMATE MIT GRAUEN GARNELEN
- ...
- B4** MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN,  
POMMES FRITES
- ODER SEETEUFEL MIT LAUCH,  
HERZOGINKARTOFFELN
- ODER FLAMBIERTES STEAK,  
PFEFFERSAUCE UND POMMES FRITES
- ODER WATERZOOI MIT FISCH,  
DAMPFKARTOFFELN
- ...
- C1** SCHWARZES SCHOKOLADENMOUSSE  
DES HAUSES
- ODER HAUSGEMACHTE KAREMELLCREME
- ...
- E7** VERDAUUNGSSCHNAPS, SCHNAPS

## A VORSPEISEN

- A1** GEMÜSESUPPE ODER KLEINER TELLER MIT GEMISCHTEN SALATEN .....4,50 €
- A2** HAUSGEMACHTE CERVELATWURST, MAYONNAISE MIT SENFKÖRNERN ODER MUSCHELSUPPE .....8,00 €
- A3** ZWIEBELSUPPE ODER FISCHERSUPPE ODER TELLER MIT MOULES MARINIÈRES (250 G)\*\* .....11,00 €
- A4** 2 HAUSGEMACHTE KÄSEKROKETTEN ODER KLEINER BRÜSSELER SALAT (SPECK & CHICORÉE).....13,00€
- A5** DUO AUS GARNELEN- UND KÄSEKROKETTEN ODER BREUGHTEL-SCHINKEN .....15,50 €
- A6** HAUSGEMACHTE OSTENDER GRAUE-GARNELENKROKETTEN (2 STÜCK) ODER TOMATE MIT GRAUEN GARNELEN .....18,50 €
- A7** HUMMERBISQUE ODER MIESMUSCHELN IN KNOBLAUCHBUTTER ODER TOMATE MIT GRAUEN GARNELEN .....19,00 €

\* ist spätestens drei Tage vor dem geplanten Datum der Veranstaltung mitzuteilen, mindestens 15 Gedecke.

Sollte einer Ihrer Gäste spezielle Kost benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Reservierungsabteilung.

\*\* Die Geschäftsführung behält sich das Recht vor, für Gruppen ab 50 Personen für jeweils zwei Gedecke einen kleinen Topf mit 500 g zu servieren.



## B HAUPTGERICHTE

- B1** 1/2 BRATHÄHNCHEN, POMMES FRITES UND SALAT ODER FISH AND CHIPS, TARTARSAUCE  
ODER BRÜSSELER HACKBÄLLCHEN, POMMES FRITES .....20,00 €
- B2** MIESMUSCHELN NACH MARINIÈRE-ART MIT POMMES FRITES ODER 1/2 BRATHÄHNCHEN MIT POMMES FRITES UND SALAT  
ODER FISH AND CHIPS MIT TARTARSAUCE ODER FLÄMISCHE CARBONNADE ..... 22,00 €
- B3** MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN<sup>1</sup>, POMMES FRITES ODER GEGRILLTES RUMPSTEAK, POMMES FRITES UND KRÄUTERBUTTER  
ODER MALINESER KAPAUN-WATERZOOI NACH GENTER ART, MIT DAMPFKARTOFFELN .....26,50 €
- B4** MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN<sup>1</sup>, POMMES FRITES ODER SEETEUFEL MIT PORREE, HERZOGINKARTOFFELN ODER  
FLAMBIERTES STEAK, PFEFFERSAUCE UND POMMES FRITES ODER WATERZOOI MIT FISCH, DAMPFKARTOFFELN ..... 32,00 €

Eine vegetarische Option ist für die oben genannten Gerichte verfügbar: Spaghetti nach neapolitanischer Art (von B1 bis B4)

## C DESSERTS

- C1** SCHOKOLADENMOUSSE DES HAUSES ODER KAREMELLCREME .....7,00 €
- C2** EINGEFRORENE BAISER ODER BRÜSSELER WAFFEL MIT SCHLAGSAHNE -(LÄNGERE ZUBEREITUNGSZEIT) ..... 9,50 €
- C3** EISCREME-SCHOKOLADENTRÜFFEL ODER FRISCHER OBSTSALAT .....10,00 €
- C4** PROFITEROLES ODER CRÈME BRÛLÉE .....10,50 €

## E GETRÄNKE

- E1** APERITIF (MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO, SHERRY, KIR, BIER VOM FASS, CAVA) .....8,00 €
- E2** APERITIF (WHISKYS, GIN, WODKA, COUPE DE CHAMPAGNE, MARTINI, GANCIA, PINEAU DES CHARENTES, PORTO,  
SHERRY, KIR, BIERE VOM FASS, CAVA) .....12,50 €
- E3** 1 BIER VOM FASS NACH WAHL<sup>2</sup> (25 CL) ODER 1 SOFTDRINK (33 CL) ODER 1 GLAS HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ .....4,20 €
- E4** 2 BIERE VOM FASS NACH WAHL<sup>2</sup> (25 CL) ODER 2 SOFTDRINKS (33 CL) ODER 1/4 L HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ .....7,00 €
- E5** 3 BIERE VOM FASS NACH WAHL<sup>2</sup> (25 CL) ODER 3 SOFTDRINKS (33 CL) ODER 1/2 L HAUSWEIN ROT, WEISS, ROSÉ .....12,00 €
- E6** UNBEGRENZTE GETRÄNKE (AUFGEFÜHRT UNTER E3/E4/E5, NUR WÄHREND DES ESSENS) .....16,50 €
- E7** VERDAUUNGSSCHNAPS, SCHNAPS .....10,00 €

## S AUFPREIS

- S1** SÜSSSPEISEN  
COLONEL LÉON  
(ZITRONENSORBET IM GLAS,  
MIT WODKA BETRÄUFELT)

6,50 €



- S2** TELLER MIT UNSEREN  
4 BELGISCHEN KÄSESORTEN

10,00 €



- S3** KAFFEE ODER TEE

2,60 €



1 Für bis zu 50 Personen werden die Muscheln in 800-g-Töpfen serviert. Darüber hinaus behält sich die Geschäftsführung das Recht vor, in tiefen Tellern mit Nachschlag zu servieren.

2 Belgische Biere vom Fass: Pils, Weißbier, Blonde.

3 Wenn einer Ihrer Gäste besondere Ernährungswünsche hat, wenden Sie sich bitte an unseren Reservierungsservice.

# RESERVIERUNG AUSGEFÜLLT

**BITTE AUSGEFÜLLT AN UNS SENDEN**

GROUPE LEON VANLANCKER 1893 SRL  
RUE DES BOUCHERS 18  
B-1000 BRÜSSEL  
WWW.CHEZLEON.BE

.....  
WELCOME@LEON1893.COM  
+32 (0)2 511 14 15



#chezleon1893

NAME (FIRMA) \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

VERANTWORTLICHER / REISELEITER \_\_\_\_\_

TELEFON/HANDY \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

UST-IDNR. \_\_\_\_\_

DATUM \_\_\_\_\_

UHRZEIT \_\_\_\_\_

IHRE REFERENZ \_\_\_\_\_

ANZAHL DER GEDECKE \_\_\_\_\_

MENÜ \_\_\_\_\_

MENÜPREIS \_\_\_\_\_

BEMERKUNGEN \_\_\_\_\_

SPRACHE DER GÄSTE \_\_\_\_\_

NATIONALITÄT DER GÄSTE \_\_\_\_\_

VERTRAULICHER PREIS: ☐ JA ☐ NEIN

ZAHLUNG: ☐ CASH ☐ KREDITKARTE ☐ RECHNUNG ☐ GUTSCHEIN ☐ VORAUSZAHLUNG

## TIPPS FÜR EINE ERFOLGREICHE VERANSTALTUNG

- BANKETTE, DIE WENIGER ALS 48 STUNDEN VOR DEM VEREINBARTEN TERMIN ABGESAGT WERDEN, WERDEN MIT EINER NO-SHOW-GEBÜHR IN HÖHE VON 50 % DES GESAMTEN RESERVIERUNGSBETRAGS BERECHNET.
- DIE ENDGÜLTIGE ANZAHL DER TEILNEHMER MUSS 48 STUNDEN VOR DEM TAG DER VERANSTALTUNG MITGETEILT WERDEN, DIESE WIRD ALS DEFINITIV BETRACHTET UND ALS SOLCHE IN RECHNUNG GESTELLT.
- FÜR JEDE ÄNDERUNG DES GERICHTS WÄHREND DER MAHLZEIT WIRD ZUSÄTZLICH EIN AUFPREIS ZUM SPEISEKARTENPREIS BERECHNET.
- BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER LEBENSMITTELALLERGIEN UND/ODER BITTEN SIE IN DER RESERVIERUNGSABTEILUNG UM WEITERE INFORMATIONEN.
- DIE TISCHE WERDEN 15 MINUTEN ÜBER DIE GEPLANTE ZEIT HINAUS FREIGEHALTEN. NACH ABLAUF DIESER FRIST WIRD DIE GRUPPE JE NACH VERFÜGBARKEIT PLATZIERT.
- IM FALLE EINER VORHERSEHBAREN VERSPÄTUNG ODER EINER DEUTLICHEN ABWEICHUNG DER ANZAHL DER GÄSTE INFORMIEREN SIE BITTE DEN MAÎTRE D'HÔTEL UNTER +32. (0)2.511.14.15.
- EINZELNE RECHNUNG FÜR DIE GESAMTE GRUPPE / ZAHLUNG INSGESAMT FÜR DIE GESAMTE GRUPPE.

Preise inkl. MwSt. und Service.

Allgemeine Geschäftsbedingungen verfügbar unter  
[www.chezleon.be/cgv.pdf](http://www.chezleon.be/cgv.pdf)

Realised with the support of Brussels Invest & export".



ETOA

