

# EetClusief

- zorgeloos tafelen -



## | COMMUNIE & LENTEFEEST 2019 |

**Reservaties & informatie:**

052 37 65 60

info@eetclusief.be

**Openingsuren kantoor:**

Maandag tot vrijdag: 9u00 – 13u00

Zaterdag en zondag is het kantoor gesloten

Afspraken: maandag & donderdag van 14u tot 20u

(enkel na afspraak)

Eetclusief BVBA | Ravenstraat 110 | 9255 Buggenhout

Voor dringende zaken: 0476 38 09 13

(Wim Vanden Borre, zaakvoerder)

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

## | CHECKLIST: Hoe je feest samenstellen / berekenen |

1. Aantal personen: volwassenen / kinderen opsplitsen
2. Locatie van de feest: thuis, op locatie, tuinfeest, ...
3. Levering / Afhalen (min. 15 volw.) OF Bediening (min. 25 volw.)
4. Kies je formule(s) in onze lijst:  
Receptie / Buffet / BBQ / Dessert
5. Bepaal je BTW percentage:
  - **LEVERING (of afhalen)**  
MAALTIJDEN aan 6% BTW  
TRANSPORT / MATERIALEN /DRANKEN aan 21%
  - **OF BEDIENING**  
MAALTIJDEN aan 12% BTW  
TRANSPORT / MATERIALEN /DRANKEN aan 21%
6. Transportkost berekenen  
 $\text{€ } 0,95 * \text{aantal kilometers} * 2$  (berekend via Google Maps) met min. van €15,00.
7. Materialen huren Ja of Neen?
8. Dranken zelf voorzien of via Eetclusief?
9. BASISBEREKENING BEDIENING (vanaf 25 volwassenen)  
Algemene richtlijnen (een juiste prijsberekening kan u bekomen via [info@eetclusief.be](mailto:info@eetclusief.be))

Kelner / Kok - min. 3u aanwezig - prijzen per uur, per kelner / kok  
Kelner €33.00 - Hulpkelner (enkel bij grote groepen) €27.00  
Werkuren kok/ bakker €37.00 - Werkuren hulpkok €31.00  
vb. berekening (afhankelijk van formule, enkel bediening buffet,  
kelner nodig voor bediening dranken, ...)  
25 personen = 1 garçon + 1 kok of garçon  
40 personen = 2 garçons + 1 kok of garçon

## | Inhoudstafel |

Prijsoverzicht p. 4 - 5  
Receptieformules p. 6  
Communiebuffetten p. 7  
BBQ formules p. 10  
Dessert p. 12

# EetClusief

- zorgeloos tafelen -

## | Vraag je offerte aan |

Voor alle info & een volledige prijsofferte, contacteer ons via [info@eetclusief.be](mailto:info@eetclusief.be)  
Gelieve steeds je naam, adres en telefoonnummer te vermelden.  
Neem je checklist erbij, hoe meer info, hoe correcter de prijsofferte.  
We zijn ook telefonisch bereikbaar op 052/ 37 65 60, tijdens de kantooruren.

## | Eetclusief: uw partner voor elke feest of event ! |

Verjaardagsfeest  
Huwelijk- Babyborrel- Communie- of lentefeest  
Receptie- Jubileum- Verjaardagsfeest  
Bedrijfsfeest (Opendeurdagen, ...)- Personeelsfeest  
Klantenevent- Seminaries  
Lunches (koud en warm)

- Vraag naar onze formules voor bedrijven / events via [info@eetclusief.be](mailto:info@eetclusief.be)-

## | FEESTLOCATIES |

Wij zijn cateringpartner van twee unieke feestzalen in Sint-Amands:

- **[www.eventroom.be](http://www.eventroom.be)**: De Eventroom in Sint-Amands is een moderne zaal met patio, buitenbar en professionele toeg. Het biedt u een state-of-the-art infrastructuur in een modern en trendy interieur.

- **[www.steenovens.be](http://www.steenovens.be)**: een prachtige historische hoeve aan De Schelde. De hoeve werd recent grondig gerestaureerd als plek voor ontmoeting, partnership en persoonlijke ontwikkeling. Het straalt nu een stijlvolle tijdloosheid uit.

Andere locaties: De Kampanje Steenhuffel- Meirekenshof Baasrode

Parochiezaal Oppem- Parochiezaal Bollebeek - Intermezzo / Harmonie Merchtem-  
De Biekorf Lebbeke- Toverfluit Asse - Molenaarswoning Opstal- De Oranjerie Opdorp  
Kasteel La Motte - Kasteel Bouchout / Oranjerie Plantentuin Meise - 't Beukenhof Opstal  
Vijverdal Merchtem - Ons Parochiehuis Peizegem - Eskimofabriek Gent - Wild Gallery

## | PRIJSOVERZICHT |

Al de opgegeven prijzen zijn exclusief BTW.

Maaltijden aan 6% (bij levering) of 12% (met bediening)

Dranken, transport, werkuren en materiaal aan 21%

### RECEPTIE

Warme hapjes (groot ) met sausjes / prijs per stuk	€ 1,30
Tapasschotel (10 pers) - bestellen per 2 stuks	€ 18.00
Bruschettaschotel (10 pers.) - bestellen per 2 stuks	€ 22.00

Bekijk het assortiment verder in de prijslijst bij de receptieformules

### DRANKEN

Cava Mistinguette – fruitsap gratis	€ 14,92
Witte wijn – Le Cour des Dames (water gratis)	€ 13,60
Rode wijn - Le Cour des Dames (water gratis)	€ 13.60
Forfait dranken à tafel (3u): wijnen en waters	€ 9,50 pp
Percolator met koffie, melk en suiker (max. 50 tassen)	€ 40,00

Vraag naar onze drankenlijst voor andere mogelijkheden.

### BUFFETTEN vanaf minimum 15 pers

Prijzen per persoon/ stuk

Communie buffet 1 aan	€ 25.70
Communie buffet 2 aan	€ 36.00
Communie buffet 3 aan	€ 30.00
Kinderformule (vanaf 10 kinderen)	€ 9.00

### BBQ's

BBQ 1 aan	€23.00
BBQ 2 (voorgerecht + hoofdgerecht) aan	€27,00
Kinderformule BBQ (min. 5 kinderen)	€9,00

### DESSERT

Dessertbuffet aan	€ 7.80
Ijslam aan	€ 4.50

Kinderen tot 12 jaar: Buffetten & BBQ's aan ½ prijs.

Vanaf 10 kinderen kan er een apart warm kinderbuffet genomen worden.

Vanaf 5 kinderen kan er een kinder BBQ formule besteld worden

(bij bestelling BBQ voor volwassenen)

## | BEDIENING |

vanaf 25 volwassenen (kinderen tem 12 jaar = ½ volwassene)

Al de opgegeven prijzen van maaltijden zijn exclusief 12% BTW.

Dranken, transport, werkuren en materiaal aan 21%

Werkuren garçon per uur vanaf €33.00  
(min. 3 uur aanwezig)

Werkuren kok/ bakker per uur €37.00

Berekening garçons en/of kok:

25 personen = 1 garçon + 1 kok of garçon  
40 personen = 2 garçons + 1 kok of garçon

## | ALGEMENE INFO & VOORWAARDEN |

### HUUR MATERIALEN

Huur servies (borden, bestek, tassen, ...) & glazen €0.16/ stuk

Huur alle servies (van aperitiefglas tot dessertbord) €2.50 pp

Bain marie's gratis Brandpasta per bain marie 3.00 euro

brandpasta per bain marie aan €3.00/ stuk

Statafels aan €8.00/ stuk

Stretchhoes aan €8.00/ stuk

BBQ en kolen aan €40.00/ stuk

Huur oven (Alleen bij bediening ) €25,00/ stuk

VOOR DE MATERIALEN WORDT EEN WAARBORG GEVRAAGD VAN €50.00.

### PRAKTISCHE INFO TERUGBRENGEN MATERIALEN

(geldt ook voor schotels, grijze bakken e.d. die teruggebracht dienen te worden)

VOOR DE MATERIALEN WORDT EEN WAARBORG GEVRAAGD VAN €50.00.

Deze wordt terugbetaald wanneer het materiaal tijdig, volledig & zonder schade terugbezorgd wordt.

Het materiaal moet binnen de 2 dagen teruggebracht worden met vermelding naam & datum feest (indien er niemand aanwezig is, kan het in het leveranciersloket afgezet worden met vermelding naam).

### TRANSPORT

Levering in Buggenhout = GRATIS

Afstand \* €0,95 \* 2 = transportkost excl. 21% BTW (met een min. van €15,00)

Werkuren van de leverancier zitten in de prijs inbegrepen.

**BESTELLINGEN DIENEN STEEDS AFGEHAALD TE WORDEN IN DE RAVENSTRAAT 110 TE BUGGENHOUT, NA AFSpraak.**

# EetCusief

- zorgeloos tafelen -

## | RECEPTIEFORMULES |

Al de opgegeven prijzen zijn exclusief BTW.  
Maaltijden aan 6% (bij levering) of 12% (met bediening)

**WARME HAPJES** € 3.90 pp - assortiment per 3 stuks

### **Oven**

Quiche met Gregaham en witloof  
Bladerdeegje met zalm en spinazie  
Asian balletje met wasabi mayonaise

### **Frituur**

Gepaneerde scampi met kokos  
Artisanale grijze garnaalkroketjes  
Dim sum met wok groentjes

### **Trio van Asian finger food**

Kipsaté met hoisin marinade  
Ravioli met garnaal met zoetzuur/koriander dip  
Ravioli met groentjes

### **TAPASSCHOTEL 10p € 18.00 (3 stuks pp)**

Olijven, gegrilde hespblokjes  
Manchego, gedroogde tomaat  
Scampi met look en kruiden

### **BRUSCHETTASCHOTEL 10p - € 20.00 (3stuks pp)**

Bruschetta's zijn verschillende geroosterde broodjes & focaccia broodjes met aparte kruiden.  
Deze kunnen dan belegd worden met:

- \*Tonato tapanade (anjovis/tonijn/kappertjes)
- \*Champignon tapanade met look en dragon
- \*Wakame salade met komkommer en wasabi



## | BUFFETTEN |

vanaf 15 volwassenen (kinderen tem 12 jaar = ½ volwassene)

Al de opgegeven prijzen van maaltijden zijn exclusief BTW.

Dranken, transport, werkuren en materiaal aan 21%

### **COMMUNIEBUFFET 1      € 25.70 pp**

Koud buffet

#### **Uitgebreid vis- en vleesbuffet**

Brochette van mozzarella met gedroogde tomaat en basilicum

Bulgur met gerookte zalmblokjes, dille en mierikswortel

Gemarineerde haring met curry en appel

Rivierkreeftenvlees met dragon, ministar tomaat en kreeftenmayonaise

Brochetje van scampi met curry-mango

Kort gegrilde rundsreepjes met look, oosterse noedels en koriander

Gegrilde kip met sucrine salade, pijnboompitjes, pest, gedroogde tomaat en Parmezaanse kaas

Vitello tonato met kappertjes, tonijnmousse, ansjovis en rucola

Honing hammetje met tijm en groene asperges

#### **Salades**

Koolsla met curry en rozijntjes

Tomaat met rode ui en lente-ui

Griekse pasta met tuinbonen, soja erwtjes, gele paprika en pompoenpitten

Aardappelsalade

#### **Broodmand**

Waldkorn, mout en wit brood

#### **Sauzen**

Kreeftenmayonaise, cocktail, mayonaise, mierikswortelroom

# EetCusief

- zorgeloos tafelen -

## | BUFFETTEN |

### **COMMUNIEBUFFET 2            € 36.00 pp**

#### **Voorgerechtenbuffet**

Bulgur met gerookte zalmblokjes, dille en mierikswortel

Kort gegrilde rundsreepjes met look, oosterse noedels en koriander

Gegrilde kip met sucrine salade, pijnboompitjes, pest, gedroogde tomaat en Parmezaanse kaas

Couscous parels metgerookt spek, wortel, selder en prei

Griekse pasta met feta en tuinbonen, soja erwtjes, gele paprika en pompoenpitten

#### **Hoofdgerecht «Warm buffet»**

##### **Keuze uit 2 soorten**

\*Zeebaars met tomaten-basilicum, gegrilde courgette en gedroogde tomaat

\*Pladijschaasje met kruidenboter, groene tuinbonen en een boter-sjalot saus

\*Oosters gemarineerde kipfilet met kokos, citroengras, mango & wokgroenten

\* Varkenshaasje Duroc d'Olives met persillade en graanmosterd uit Dijon

\* Lamskroontje met persillade en graanmosterd uit Dijon ( + € 2.50 pp )

\* Tournedos / salades

\* Simmental (dunne lende stuk (+ € 3.50 pp)

Sauzen: peper / béarnaise of choron

#### **Assortiment warme seizoensgroenten**

Bloemkool, gele en oranje wortel, romanesco, champignon

#### **Keuze aardappelbereiding**

Bij vis- en wokgerechten: linguini met kruiden OF preipuree met kruiden

Bij vleesgerechten: kroketjes OF gebakken aardappeltjes OF gratin aardappelen





### **COMMUNIEBUFFET 3      € 30.00 pp**

#### **Voorgerecht « Warm buffet»**

15 - 30p: Keuze uit 1 gerecht  
vanaf 30p: 2 gerechten

Zeebaars met tomaten-basilicum, gegrilde courgette en gedroogde tomaat  
Pladijschaasje met kruidenboter, groene tuinbonen en een boter-sjalot saus

#### **Hoofdgerecht «Warm buffet»**

Keuze uit 2 soorten van 15 tot 30 pers  
vanaf 30 pers: 3 gerechten

\*Oosters gemarineerde kipfilet

\*Oosters gemarineerde scampibrochette  
kokos / citroengras / paprikasaus / wokgroenten

\* Varkenshaasje Duroc d'Olives met persillade en graanmosterd uit Dijon

\* Lamskroontje met persillade en graanmosterd uit Dijon ( + € 2.50 pp )

\* Tournedos / salades

\* Simmental ( dunne lende stuk ) (+ € 3.50 pp)  
Sauzen: peper / béarnaise / choron

#### **Assortiment warme seizoensgroenten**

Bloemkool, gele en oranje wortel, romanesco champignon

#### **Keuze aardappelbereiding**

Bij voor- en wokgerecht: linguini met kruiden OF preipuree met kruiden

Bij vleesgerechten: kroketjes OF gebakken aardappeltjes OF gratin aardappelen

---

### **KINDERFORMULE      € 9.00 pp vanaf 10 kinderen**

Balletjes in tomatensaus OF Kipfilet met appelmoes

Keuze aardappelbereiding: Aardappelkroketten OF puree



## | BBQ |

Al de opgegeven prijzen zijn exclusief BTW.

Maaltijden aan 6% (bij levering) of 12% (met bediening) Kolen en BBQ stel zijn apart te verkrijgen  
Het is mogelijk een bakker in te huren. (meer info zie pagina 2 & 3)

### **Inbegrepen bij de BBQ formules**

#### **UITGEBREIDE SALADE-BAR**

Tomaat met jonge lente-uitjes, koolsla met curry en rozijntjes  
Salade van couscous met worteltjes, prei en mais  
Pastasalade met basilicum, pesto, gegrilde courgette en kerstomaat  
Bulgur met komkommer, rode ajuin, lente-uitjes  
Griekse pasta met tuinbonen, sojabonen, gegrilde paprika  
Gemengde salade met rucola

#### **Warme bereidingen**

Aardappel in de schil met kruidenboter  
Ratatouille met gegrilde groenten en tomaat

#### **Verscheidene sauzen & Broodmand**

Mayonaise, cocktail, pikante barbecue saus  
Warme sauzen: Béarnaise vers geklopt en pepersaus

---

### **Kinderformule BBQ à € 9,00/ kind vanaf 5 kinderen, bij afname BBQ formule**

Hamburger  
Kipfilet  
+ appelmoes  
+ kleine salade (wortel, tomaat, pasta)

**BARBECUE 1 VIS & VLEES € 23.00 pp**  
**wordt in 1 gang geserveerd**

**Vis: 1 keuze maken = 1 stuk per persoon (= 100 gr)**

Papillot van kabeljauw met tapenade van gedroogde tomaat, ajuin en courgette  
Scampibrochette gemarineerd met oosterse kruiden (4stuks)  
Gegrilde makreel gegrild met tomaat- balsamico en basilicum

**Assortiment vlees - 3 stuks vlees pp (= 350 gr)**

Kipfilet met Hoisin-marinade  
Barbecue worst met kruiden  
Traag gegaard gelakt buikspek  
Tournedos op z'n heel gebakken  
Varkensfilet Duroc d'Olives met persillade & graanmosterd

---

**BBQ 2 - PRESTIGE € 27.00 pp**  
**Voor- en hoofdgerecht**

**Voorgerecht vis 150 gr** (2 soorten kiezen = 2 stuks pp)

Papillot van kabeljauw met tapenade van gedroogde tomaat, ajuin en courgette  
Scampibrochette gemarineerd met oosterse kruiden  
Gegrilde makreel gegrild met tomaat- balsamico en basilicum

**Hoofdgerecht: Assortiment vlees +/- 3 stuks vlees per persoon: 350g**

Tournedos op z'n heel gebakken  
Kipfilet gemarineerd met Hoisin-marinade  
Barbecue worst met kruiden  
Traag gegaard gelakt buikspek  
Varkensfilet Duroc d'Olives met persillade en graanmosterd

**OPTIE**

Simmental (dunne lende) (+ € 3.50 pp)  
Lamskroontje met persillade (+ € 2.50 pp)



# EetCusief

- zorgeloos tafelen -



## | DESSERT |

### **DESSERT BUFFET      € 7.80 pp**

Fruitsalade - rode vruchten - aardbeien  
Chocolademousse - mascarpone  
Panna cotta - peer - appelsien  
Bavarois - rode vruchten  
Tiramisu  
Cheesecake - karamel  
Worteltaart  
Appelcrumble

Bij bediening: koffie en thee inbegrepen