

EetClusief

- zorgeloos tafelen -



| COMMUNIE & LENTEFEEST 2020 |

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)

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
€ 1.15 * aantal kilometers * 2 (berekend via Google Maps) met min. van €20.00.
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)

Kelner / Kok - min. 3u aanwezig - prijzen per uur, per kelner / kok
Kelner €41.00 - Werkuren kok/ bakker €47.00
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



| Vraag je offerte aan |

Voor alle info & een volledige prijsofferte, contacteer ons via 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 ! |

Private - Corporate & Event catering
Bedrijfsfeest (Opendeurdagen, ...)- Personeelsfeest
Klantenevent- Seminars
Huwelijk- Babyborrel- Communie- of lentefeest
Receptie- Jubileum- Verjaardagsfeest

- Vraag naar onze formules voor bedrijven / events via info@eetclusief.be-

| FEESTLOCATIES |

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

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

- **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 - Oranjerie Plantentuin - Meirekenshof Baasrode
Parochiezaal Oppem- Parochiezaal Bollebeek - Intermezzo / Harmonie Merchtem-
De Biekorf Lebbeke - La Lumière Lokeren- Hangar43 Baasrode - Toverfluit Asse -
Molenaarswoning Opstal- De Oranjerie Opdorp - Kasteel La Motte -
Kasteel Bouchout Plantentuin Meise - 't Beukenhof Opstal
Vijverdal Merchtem - Ons Parochiehuis Peizegem - Eskimofabriek Gent - Wild Gallery

| PRIJSOVERZICHT |

Al de opgegeven prijzen zijn inclusief BTW (incl. 6% bij levering / incl. 12% in geval van bediening)
EXCLUSIEF KOST BEDIENING - kost voor bediening wordt berekend bij prijsopgave.

Dranken, transport, werkuren en materiaal incl. 21%

RECEPTIE

Tapasschotel (10 pers)	- bestellen per 2 stuks	€ 20.00
Bruschettaschotel (10 pers.)	- bestellen per 2 stuks	€ 22.00

Bekijk het assortiment verder in de prijslijst bij de receptieformules

DRANKEN

Cava Gran Ferran (Brut) – fruitsap gratis	€ 18.00
Witte wijn – Montsart Chardonnay Pays D'Oc (water gratis)	€ 16.50
Rode wijn - Le Cour des Dames (water gratis)	€ 16.50
Forfait dranken à tafel (3u): wijnen en waters	€ 11.50 pp
Percolator met koffie, melk en suiker (max. 50 tassen)	€ 50,00

Vraag naar onze drankenlijst voor andere mogelijkheden.

BUFFETTEN vanaf minimum 15 pers

Prijzen per persoon/ stuk	6% (LEV)	12% (BED)
Communie buffet 1 aan (ENKEL LEVERING)	€ 27.50	
Communie buffet 2 aan	€ 38.20	€ 40.30
Communie buffet 3 aan	€ 31.80	€ 33.60
Kinderformule (vanaf 10 kinderen)	€ 9.50	€ 10.00

BBQ's

BBQ 1 aan	€ 26.50	€ 28.00
BBQ 2 (voorgerecht + hoofdgerecht) aan	€ 29.70	€ 31.40
Kinderformule BBQ (min. 5 kinderen)	€ 9.50	€ 10.00

DESSERT

Dessertbuffet aan	€ 8.30	€ 8.80
Ijslam aan	€ 4.80	€ 5.00

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)
Prijzen incl. 21% BTW

Werkuren garçon per uur vanaf (min. 3 uur aanwezig)	€41,00
Werkuren kok/ bakker per uur	€47.00
Berekening garçons en/of kok:	
25 personen	= 1 garçon + 1 kok of garçon
40 personen	= 2 garçons + 1 kok of garçon

Basiskost op- en afbouw € 100.00 incl. BTW

| ALGEMENE INFO & VOORWAARDEN |

HUUR MATERIALEN Prijzen incl. 21% BTW

Huur servies (borden, bestek, tassen, ...) & glazen	€0.25 stuk
Huur alle servies (van aperitiefglas tot dessertbord)	€3.50 pp
Bain marie's gratis	
Brandpasta per bain marie aan	€3.50/ stuk
Statafels aan	€9.70/ stuk
Stretchhoes aan	€9.70/ stuk
BBQ en kolen aan	€50.00/ stuk
Huur oven (Alleen bij bediening)	€30,00/ 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 * €1.15 * 2 = transportkost incl. 21% BTW (met een min. van €20,00)

Werkuren van de leverancier zitten in de prijs inbegrepen.

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

Voor info over allergenen, contacteer ons via info@eetclusief.be

EetClusief

- zorgeloos tafelen -

| RECEPTIEFORMULES |

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

WARME HAPJES, per 3 stuks € 4.10 (6%) - € 4.40 (12%)

Oven

Quiche met courgette, geitenkaas en zongedroogde tomaat
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 € 20.00 (3 stuks pp)

Olijven, zongedroogde tomaat
Gekruide fetablokjes, ansjovis
Scampi met look en kruiden

BRUSCHETTASCHOTEL 10p - € 22.00 (3stuks pp)

Bruschetta's zijn verschillende geroosterde broodjes & focaccia broodjes met aparte kruiden.

Deze kunnen dan belegd worden met:

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



| BUFFETTEN |

Al de opgegeven prijzen van maaltijden zijn incl. BTW en pp (6% bij levering, 12% bij bediening)
De prijzen zijn excl. de kost van de bediening, deze wordt berekend bij prijsopgave.

COMMUNIEBUFFET 1 € 27.50 pp

Koud buffet- ENKEL LEVERING

Scampi Pad Thai met bamboescheuten, Oosterse groentjes, lente uitjes en hoisin saus

Bulgur met gerookte zalmblokjes, dille en mierikswortel

Kort gegrilde rundsreepjes, look, oosterse noedels en koriander

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

Griekse pasta met gemarineerde feta, komkommer, rode ui en pompoenpitten

Gebakken zoete aardappel / krieltjes rozemarijn, tuinboontjes en gerookt spek

Salades

Koolsla met curry en rozijntjes

Rode koolsla met appeltjes

Maïssalade met sojabonen, tuinbonen en groentezaden

Broodmand

Waldkorn, mout en wit brood

Sauzen

Kruidentartaar, bieslookvinaigrette, mierikswortelroom, Oosterse hoisin saus

Voor info over allergenen, contacteer ons via info@eetclusief.be

EetCuisief

- zorgeloos tafelen -

| BUFFETTEN |

COMMUNIEBUFFET 2 € 38.20 (6%) | € 40.30 (12%)

Voorgerechtenbuffet

Bulgur met gerookte zalmblokjes, dille en mierikswortel
Scampi Pad Thai met bamboescheuten oosterse groentjes noedels hoisin saus
Gegrilde kip met sucrine salade, pijnboompitjes, pesto, gedroogde tomaat en Parmezaanse kaas
Griekse pasta met gemarineerde feta, komkommer en rode ui

Hoofdgerecht «Warm buffet»

Keuze uit 2 soorten

- *Gegrild zalmhaasje – romige witte wijnsaus met dragontoets, groene asperges
- *Pladijschaasje- spinazie, jonge prei met kruidenboter, groene tuinbonen en een boter-sjalot saus
- *Oosters gemarineerde kipfilet met kokos, citroengras, mango & wokgroenten
- * Varkenshaasje stroganoff
- * Lamskroontje met rozemarijn en graanmosterd uit Dijon (+ € 2.50 pp)
- * Tournedos met sucrine salade , stertomaat + peper- of choron saus
- * Simmental (dunne lende stuk (+ € 3.50 pp)
met sucrine salade , stertomaat + peper- of choron saus

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 € 31.80 (6%) | € 33.60 (12%)

Voorgerecht « Warm buffet»

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

Gegrild zalmhaasje – romige witte wijnsaus met dragontoets, groene asperges
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 stroganoff
- * Lamskroontje met rozemarijn en graanmosterd uit Dijon (+ € 2.50 pp)
- * Tournedos met sucrine salade , stertomaat + peper- of choron saus
- * Simmental (dunne lende stuk (+ € 3.50 pp)
met sucrine salade , stertomaat + peper- of choron saus

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 € 9.50 (6%) | € 10.00 (12%) **vanaf 10 kinderen**

Balletjes in tomatensaus OF Kipfilet met appelmoes
Keuze aardappelbereiding: puree natuur of wortelpuree.
Kroketten kunnen indien de volwassenen dit ook kiezen.



| BBQ |

Al de opgegeven prijzen van maaltijden zijn incl. BTW en pp (6% bij levering, 12% bij bediening)
De prijzen zijn excl. de kost van de bakker / bediening, deze wordt berekend bij prijsopgave.
Kolen en BBQ stel zijn apart te verkrijgen

Inbegrepen bij de BBQ formules

UITGEBREIDE SALADE-BAR

Tomaat met jonge lente-uitjes
Koolsla met curry en rozijntjes
Handgerolde couscous met tuinbonen, champignon, geroosterde mais
Pastasalade met basilicum, pesto, gegrilde courgette en kerstomaat
Griekse pasta, komkommer, rode ui, sojabonen en gegrilde paprika
Rode kool salade met appeltjes, balsamico en sultan rozijnen
Zoete aardappel en Charlotte aardappel met frivole twist

Warme bereidingen

Gepofte aardappel op zeezout met mierikswortelroom of kruidenboter
Ratatouille met gegrilde groenten en tomaat

Verscheidene sauzen & Broodmand

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

Kinderformule BBQ € 9.50 (6%) | €10.00 (12%)
vanaf 5 kinderen, bij afname BBQ formule

Hamburger op een keizerbroodje met ketchup en mayonaise
Gebakken Kipfilet + appelmoes
Wortelpuree

BARBECUE 1 VIS & VLEES € 26.50 (6%) | €28.00 (12%)
wordt in 1 gang geserveerd

Vis: stuk per persoon (= 100 gr)

Papillot van schol en scampi met tapenade van gedroogde tomaat, ajuin en courgette

Assortiment vlees - 4 stuks vlees 90gr pp

Kipfilet met Hoisin-marinade
Barbecue worst met kruiden
Traag gegaard gelakt buikspek
Tournedos op z'n heel gebakken
Gepekeld melkzwijnrib

BBQ 2 - PRESTIGE € 29.70 (6%) | €31.40 (12%)
Voor- en hoofdgerecht

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

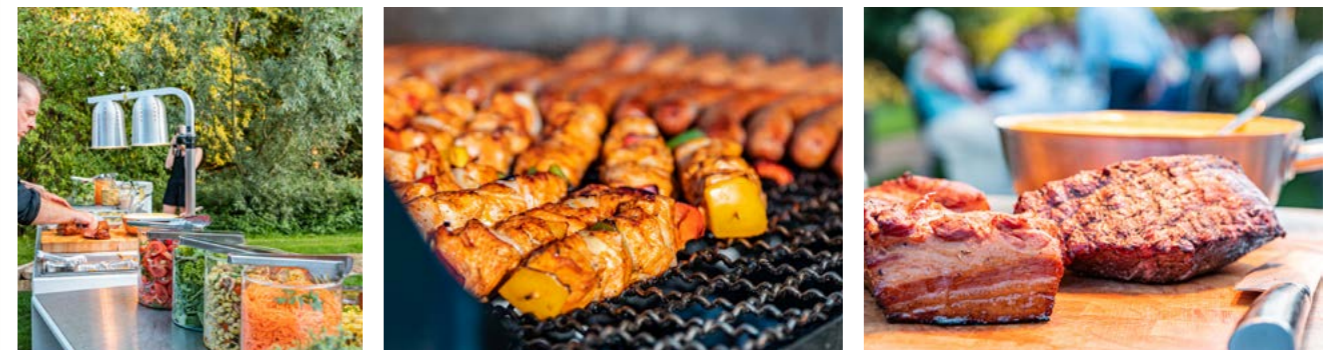
Papillot van schol met tapenade van gedroogde tomaat, ajuin en courgette
Scampibrochette gemarineerd met oosterse kruiden
Gegrilde makreel met gebakken ajuin, look en geraspte aardappel

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

Kipfilet met Hoisin-marinade
Barbecue worst met kruiden
Traag gegaard gelakt buikspek
Tournedos op z'n heel gebakken
Gepekeld melkzwijnrib

OPTIE

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



EetClusief

- zorgeloos tafelen -



| DESSERT |

DESSERT BUFFET € 8.30 (6%) | € 8.80 (12%)
Poffertjes, chocoladesaus, mascarponeparfait

Strakke glaasjes:

Chocolademousse met slagroom
Bavarois van passievrucht met frambozenmousse
Panna cotta met sinaasappel

Mini- gebakjes:

Appelcrumble
Clafoutis van kersen
Zanddeeggebak met aardbei
Speculoosgebak

IJSLAM € 4.80 (6%) | € 5.00 (12%)

Voor info over allergenen, contacteer ons via info@eetclusief.be